

BARN- OCH UTBILDNINGSSSEKTOR

Barn- och utbildningssektor

Barn- och utbildningsnämnden

Nybyggnation, Norra Rörums förskola och pedagogisk omsorg

Ärendebeskrivning

Bakgrund

Dagens kök i Tjörnarp är byggt för max 100 portioner. Idag lagas cirka 150 portioner. Bemanningen är utökad senaste året för att klara detta. Köket är inte heller disponerat för utskick, som idag sker till Norra Rörums förskola, Tjörnebo och pedagogisk omsorg.

Matsalen är idag på gränsen för vad den tillåter i antal ätande. Det är periodvis stökigt och mycket hög ljudmiljö, vilket alltid kommer upp på matråden. Detta är rektors ansvar.

Mattransporter sker med vaktmästare från HFAB med dels bil till Norra Rörum, dels dras värmevagnar över gården till förskoleavdelningarna.

Ny/tillbyggnad skola i Tjörnarp finns i plan för 2022. Köket är inte specificerat.

Nuvarande status

Enligt Köksprojekt Öresund, är det svårt att bygga om köket för det antal portioner som bedöms behövas enligt prognos fram till 2030, cirka 250 portioner. Det kräver stora insatser och andra utrymmen i skolan behöver tas i anspråk.

Avståndet mellan Tjörnarp och Norra Rörum är 13 km enkel resa. Det medför givetvis kvalitetsförsämring på den varmhållna maten. Körningen ger miljöpåverkan och tar i anspråk minst tio timmar per vecka av vaktmästartid till en kostnad av 125 000 kronor per år, förutom bil och drivmedel.

Värmevagnarna som används idag är ur kvalitetssynpunkt inte optimala för varmhållning och arbetsmiljösynpunkt, men HFAB kan inte transportera de vagnar verksamheten vill köpa in.

Förslag till beslutsmotivering

Bedömning

BARN- OCH UTBILDNINGSEKTOR

Barn- och utbildningssektor

Byggs ett tillagningskök i Norra Rörum avlastar detta Tjörnarps-köket betydligt. Då klarar vi situationen kapacitetsmässigt en längre period. Idag är min bedömning att om cirka två år är det osäkert om vi klarar att laga det antal portioner vi ska.

Med ett tillagningskök behövs en kock i Norra Rörum, som då tillhör Måltidsverksamheten. Byggs ett serveringskök ansvarar förskolechefen för det, inklusive egenkontroll, som är ett lagstadgat moment. Pedagoger ansvarar då också för att tillreda frukost och mellanmål och tar emot/serverar lunchen.

Alternativ

Att köra mat från annan skola bedömer jag i dagsläget inte som ett rimligt alternativ. Ringsjöskolan kan klara antalet portioner, ev. också Fogdaröd, men idag är vi på bristningsgränsen för att klara körningarna. Situationen för vilka förskolor som ska öppnas under 2018 är i dagsläget oklart, vilket innebär att om det öppnas fler måste maten lags på Ringsjö.

Slutsats

Tillagningskök i Norra Rörum med kock är ur Måltidsverksamhetens synpunkt klart att föredra.

Det avlastar köket i Tjörnarp avsevärt. Det som då behövs där är sedvanligt underhåll fram till eventuell nybyggnation.

Tillhör köket Måltidsverksamheten går köket in i verksamhetens kvalitets- och egenkontroll-program.

Kvalitetsmässigt och ur smaksynpunkt samt från egenkontroll, är det en fördel, eftersom varmhållningen vid transporten försvinner.

Förskolan kan ges en stor möjlighet att arbeta pedagogiskt integrerat med måltiden, miljön, odling, kompostering och återvinning.

Eva Kullenberg
Måltidschef
0413-284 10
Eva.kullenberg@hoor.se