

Remissyttrande kostutredning, KfL

Kraftsamling för Ljusnarsberg anser att föreliggande beslutsförslag, strider mot de principer som är fastställd i kommunens kostpolitiska program, inte får stöd i Storköksbyråns utredning av kommunens kostverksamhet och skapar en stor sårbarhet i en verksamhet som är av stor betydelse för många av kommunens invånare. Därför anser vi att "kommun- styrelsens beslut bör ändras till följande att satsar:

- att kostproduktionen decentraliseras i linje med kommunens kostpolitiska program,
- att kompletteringar som behövs på grund av BMB:s kontroller i befintliga tillagningskök genomförs omgående,
- att de investeringar som behövs för att kunna tillaga mat på kök hos Garhytteskolan och Kyrkbackskolan genomförs så snabbt som möjligt under 2014,
- att en utredning utförs med syfte att fastställa om det finns möjligheter att bedriva köksverksamhet i entreprenad i befintligt storlek alternativt vilka investeringar behövs för att anpassa centralköket till den storlek som behövs för att laga mat till hemtjänst och Treskillings matsal,
- att en utredning genomförs för att kartlägga utbildningsbehovet i köksorganisationens personalgrupp i en decentraliserad organisation, inklusive dietkompetens som ska ge som resultat en tidsbestämd och kostnadsberäknad plan för kompetenshöjning till den nivå som krävs på grund av det kostpolitiska programmet.

I Storköksbyråns undersökning som är professionellt och grundligt blev köksorganisationen genomlyst och slutsatserna var inte positiva. Tydligt är slutsatsen i rapporten att det är av stor vikt att utöka personalens kompetens. Att kommunledningen, nästan ett år senare, i föreliggande förslag fortfarande inte lyckas komma längre än att framföra några allmänna uttalande kring kompetensutveckling är svårbegripligt. Det går inte att förbättra kompetensen på en kostnadseffektiv sätt och strukturerat utan en grundligt inventering och en konkret plan. Det är alltså av största vikt att en sådan plan utarbetas så snabbt som möjligt. När en plan presenteras bör kommunfullmäktige ta ställning till frågan om ytterliga medel bör avsättas redan under 2014.

Att kommunledningen ger en utomstående konsult i uppdrag att utreda olika scenario och sedan tar beslut att genomföra just den ändring som inte nämndes som alternativ i uppdragsbeskrivningen är även det svår begripligt. Särskild när man beaktar en av observationer som finns med i nämnd rapport.

"Att fortsätta driva köken på samma sätt som idag där skolornas mat tillagas i Centralköket kan fungera även i framtiden. Dock skall beaktas att det kan vara svårt att laga mat till olika målgrupper (barn och äldre). De olika grupper har olika krav och behov till anpassningar och kräver olika menyer (typ rätter). De olika inriktningarna påverkar typ av råvaror, inköp, förvaring tillagningsprocesser, etc. Därför kan det

vara bra att renodla tillagning för de olika målgrupper för att ge högre och jämnare kvalitet samt mer effektiv hantering.

Kraftsamling för Ljusnarsberg anser att ovanstående råd kommer från en kunnig källa och vi tycker att vi inte ska låtsas veta mera än de dyrt betalda specialister som kommunledningen har anlitat. En aspekt som inte nämns alls i underlaget är att kommunens sårbarhet i fall av kalamiteter blir stort när majoritetens planer genomförs. Har vi bara en tillagningskök då blir situationen direkt besvärligt när brand eller elektricitetsstörning slår ut våran enda kök.

Smittoriskerna har de senaste år inte blivit mindre. Vilken reservkapacitet har kommunen att tillgå om centralköket slås ut på grund av salmonella-, svininfluensa- eller MRSA-smitta.

Att lösningen med ett centralkök och för övrigt serveringskök - eller mottagningskök blir dyrare återstår att se, eftersom att-satsen som berör kostnader för de övriga kök inte blivit kostnadsberäknad. Attsatsen ger en blankocheck till kostorganisationen. Först när en ordentligt utredning är genomförd av kostnader för åtgärder som krävs i de övriga kök i den föreslagna organisation är det möjligt att utlåta sig över kostnadsskillnaden mellan de olika alternativ.

Sammanfattningsvis anser Kraftsamling för Ljusnarsberg att mycket talar för ett fortsatt och intensifierat arbete enligt det kostpolitiska programmet och att vi inte ska tappa fart med nya u-svängar.

För att betona att inte allt är dyster, dyrt och omöjligt att förbättra och att det går att decentraliserat laga bra mat i Ljusnarsberg, citerar vi igen från Storköksbyråns rapport.

"Idag fungerar det dock bra i Åstugan, som också bedöms använda högst andel råa råvaror inom tillagningsköken. Detta beror på bemanningen för köket"