

Remiss Kostutredning 13-10-17

Svar från Moderata Samlingspartiet i Ljusnarsberg

13-09-25 beslutade KS (KS§191) att en kompletterad kostutredning skulle sändas på remiss till kommunens politiska partier för utlåtande. Detta är remissutlåtandet från Moderata Samlingspartiet i Ljusnarsberg.

SAMMANFATTNING

Synpunkter:

- Bemanningen av kostorganisationen är idag för hög och måste sänkas till en rimligare nivå.
- Personalens kompetens inom områdena mattillagning, livsmedelshygien och planering måste höjas. Ett system för uppföljning och kontroll av kvalitet måste införas. Kvaliteten kan inte höjas enbart genom ombyggnader av lokalerna.
- De rapporterade bristerna i lokalerna är inte acceptabla och måste åtgärdas snarast möjligt.

Moderata Samlingspartiet förordar i första hand, att utredningen kompletteras med undersökning av möjligheterna att överlåta kostverksamheten till en fristående leverantör.

Av de övriga alternativen förordar vi alternativet Centralkök plus mottagningskök. Vi ser inga kvalitetsmässiga nackdelar med detta alternativ jämfört med de övriga. Däremot begränsas kravet på investeringar kraftigt. Kostnaderna för den nödvändiga kompetenshöjningen begränsas av att färre personer måste utbildas. Inköp av råvaror och matlagning kan göras effektivt och under kvalitetskontroll om aktiviteterna koncentreras till ett kök. För BMB blir det färre kök att inspektera vilket sparar inspektionskostnader i framtiden. Matsserveringen på de sex mottagningsköken blir mindre sårbar för personalfrånvaro. Alternativet ger därmed troligen också de lägsta portionskostnaderna och är lätt att anpassa till ökning eller minskning av antalet serverade portioner.

Utredningen är i nuläget på en översiktlig nivå. Skulle det vid fördjupad utredning visa sig lämpligast med ett särskilt kök för tillagning av mat till personer placerade inom äldreomsorgen är vi beredda att stödja motsvarande förslag.

I utredningen redovisas bedömda investeringsbehov för de olika köken, delvis mycket höga. Vi förutsätter, att beslut om investeringar föregås av noggranna, verklighetsanknutna kalkyler.

MODERATA SAMLINGSPARTIET I LJUSNARSBERG

1 Tillagningskök, mottagningskök eller serveringskök?

I Storköksbyråns utredning 13-01-10 diskuteras två möjligheter att organisera matlagningen i kommunen. Tillagningskök och mottagningskök. I beslutsförslaget i KS§191 nämns ytterligare en möjlighet, "serveringskök". Det framgår inte vad som avses med serveringskök och begreppet finns inte heller med i investeringsbedömningarna som Storköksbyrån gjort för de båda alternativen. Vi har därför i detta remissvar valt att betrakta "serveringskök" som likvärdigt med "mottagningskök".

2 Låg effektivitet i nuvarande kostorganisation.

Av utredningen framgår, att nuvarande kostorganisation är dyr i drift. Resultatet är, att kostnaden per matportion är mycket högre än den borde vara. Orsaken är främst alltför hög bemanning räknat per portion mat och att maten tillagas med hög andel köpt färdigmat (40 – 50 %). Vi har tidigare noterat att bemanningen inom kostorganisationen verkat hög. Utredningen bekräftar detta intryck.

VÅR SYNPUNKT: Bemanningen är idag för hög och måste sänkas till en rimligare nivå.

3 Kvalitet

I utredningen bedöms, att den mat som lagas inom kostorganisationen som den ser ut i nuläget inte når upp till kraven i kommunens eget kostpolitiska program. Bland förklaringarna till detta sticker särskilt ut bristande yrkeskunnande hos den matlagande personalen. Men det finns också tydliga brister som hänger ihop med hur verksamheten organiseras och styrs, brister i lokalernas utformning och skick och i inköpsrutinerna.

På sidan 12 i kostutredningen listas 51 kvalitetsfaktorer som kostorganisationen bör ta ställning till i ett kommande arbete för att säkra och förbättra både den livsmedelstekniska och den upplevda kvaliteten på maten.

VÅR SYNPUNKT: Kvaliteten kan inte höjas enbart genom ombyggnader av lokalerna. Personalens kompetens inom områdena mattillagning, livsmedelshygien och planering måste höjas. Ett system för uppföljning och kontroll av kvalitet måste införas.

4 Lokaler

Både utredningen och inspektionsrapporterna från BMB talar ett tydligt språk. Även bortsett från om lokalerna brister i arbetsmiljö är de idag slitna och svåra/omöjliga att hålla rena.

VÅR SYNPUNKT: De rapporterade bristerna i lokalerna är inte acceptabla och måste åtgärdas snarast möjligt.

5 Alternativa strategier.

Vår utgångspunkt här är, att det i nuläget saknas tydliga förslag till lokalförbättringar (t ex ritningar), investeringsberäkningar (grundat på anbud), bemanning (antal anställda i kostverksamheten) och behovet av utbildningsinsatser för personalen. I nuläget kan man därför bara diskutera olika strategier för hur kostverksamheten ska skötas i framtiden, inte färdiga lösningar som kan kostnadsberäknas..

Följande alternativa strategier kan urskiljas för de sex köken:

A : ALLA KÖK ÄR TILLAGNINGSKÖK (KOMMUNENS STRATEGI HITTILLS).

Det alternativ som kräver det mest omfattande investeringarna i samtliga kök inklusive Koppargården för att mat ska kunna lagas från grunden.

All personal måste kompetenshöjas till att kunna laga mat från grunden i detta alternativ.

I de mindre köken (Garhytteskolan, Koppargården, Solgården, Åstugan) räcker antalet matportioner inte till heltider. Att kombinera kökstjänsten med andra tjänster är olämpligt. Organisationen blir också sårbar, det kan bli svårt att anställa kompetent personal på låg tjänstgöringsgrad. Svårigheter på personalsidan kan leda till, att dessa tillagningskök ändå i praktiken kommer att fungera som mottagningskök.

B: SKOLORNA BLIR MOTTAGNINGSKÖK, ÖVRIGA KÖK BLIR TILLAGNINGSKÖK.

Detta alternativ medför lägre investeringskrav för köken i Åstugan, Garhytteskolan och Kyrkbacksskolan och lägre krav på kompetenshöjning av personal. Matsservering och disk kan lätt skötas i tjänster som kan delas med andra typer av tjänster och problemet med ersättare vid semestrar och sjukdomsfall blir enklare att lösa. Matsserveringen blir mindre sårbar.

För övriga kök måste ombyggnader och kompetenshöjning genomföras. Investeringen i Centralköket blir antagligen högre än i alternativ A, eftersom kapaciteten måste höjas med omkring 500 portioner per dag.

C: SEPARATA LÖSNINGAR FÖR ÄLDREOMSORGENS OCH SKOLORNAS KOSTORGANISATION.

Centralköket lagar endast mat till äldreomsorgen. Skolornas kök blir tillagningskök.

I detta alternativ bortfaller ombyggnader och kompetenshöjande åtgärder för äldreboendena (Solgården, Koppargården, hemtjänsten, Treskillingen). Kapaciteten i Centralköket begränsas till omkring 300 portioner per dag. Svängningar i efterfrågan på grund av skolornas sommarlov, lördagar, söndagar och helger bortfaller och beläggningen blir jämnare. Endast mat anpassad för äldre lagas, vilket gör tillagningen enklare att organisera

Centralköket byggs om, dess personal kompetenshöjs, vilket är mindre omfattande åtgärder än t ex alternativ A.

Skolornas kök måste däremot byggas om, i fallet med Kyrkbacksskolan måste kanske en tillbyggnad ske, vilket innebär stora investeringar. Kökspersonalen måste kompetenshöjas och problemet att bemanna tjänster med låg tjänstgöringsgrad kvarstår för Åstugan och Garhytteskolan, vilket innebär en sårbar organisation och kan innebära, att dessa kök i praktiken kan bli mottagningskök ändå. I fall av störningar måste maten lagas någon annan stans, t ex på Kyrkbacksskolan, som då redan från början bör ha (dyr) överkapacitet, för att klara detta.

D CENTRALKÖK OCH SEX MOTTAGNINGSKÖK

Detta alternativ innebär, att de tyngsta investeringarna görs endast i Centralköket, som uppgraderas för att rationellt tillaga omkring 800 portioner per dag. Övriga kök uppgraderas till de enklare krav som gäller för mottagningskök, vilket begränsar investeringsbehovet.

Kompetenshöjande åtgärder koncentreras till den personal som (netto) behövs i Centralköket. Här kan man erbjuda fulla tjänster, vilket är lättare rekrytera till.

Personalen på mottagningsköken behöver inte utbildas särskilt och servering av mat kan ingå i andra tjänster, för att t ex fylla upp till heltid.

Centralköket måste kunna klara matlagning både till äldreomsorgen och till skolorna. När skolorna har lov eller stängt uppstår svängningar i beläggningen. Detta kan motverkas genom genomtänkt semesterplanering och matlagning på förråd under vardagar för lördag/söndag/helg och innebär inte någon avgörande svårighet.

E: FRISTÅENDE LEVERANTÖR

Detta alternativ finns inte med i kostutredningen.

Inget försök har gjorts att närmare undersöka alternativet. Det går därmed inte att närmare diskutera detta alternativ jämfört med de övriga utom på en punkt: Samtliga övriga alternativ kräver investeringar på från 16,5 mkr (alternativ D) till 29 mkr (alternativ A). Om kostverksamheten skulle övertas av en fristående leverantör finns det stora möjligheter, att hela eller större delen av investeringsbehovet försvinner. Denna fördel är så påtaglig, att det är förvånande att möjligheten inte alls har diskuterats av utredningen.

Diskussionen av strategi för kommunens framtida kostorganisation kan inte betraktas som färdig, om inte detta alternativ arbetas igenom.

5 Investeringsnivå

I utredningen finns endast ungefärliga uppskattningar av hur stora de nödvändiga investeringarna kan bli. Spontant ställer vi oss mycket frågande till, att ombyggnaden av Centralköket uppskattas komma att kosta 16 mkr. Kostnaden motsvarar nybyggnad av en industrifastighet på åtminstone 800 – 900 m²! Vi förutsätter att en noggrann och verklighetsanknuten kalkyl upprättas innan beslut att starta ombyggnader tas.

6 Förordad strategi för Kostorganisationen

Moderata Samlingspartiet förordar i första hand, att utredningen kompletteras med undersökning av möjligheterna att överlåta kostverksamheten till en fristående leverantör.

Av de övriga alternativen förordar vi alternativ C, Centralkök plus mottagningskök. Vi ser inga kvalitetsmässiga nackdelar med detta alternativ jämfört med de övriga. Däremot begränsas kravet på investeringar kraftigt. Kostnaderna för den nödvändiga kompetenshöjningen begränsas till färre personer, inköp av råvaror och matlagning kan göras effektivt och under kvalitetskontroll. För BMB blir det färre kök att inspektera vilket sparar inspektionskostnader i framtiden. Matserveringen på de sex mottagningsköken blir mindre sårbar för personalfrånvaro.

Alternativet ger därmed troligen också de lägsta portionskostnaderna och är lätt att anpassa till ökning eller minskning av antalet serverade portioner.