



**TIMRÅ KOMMUN**  
Barn- och utbildningsförvaltningen

# Genomlysning kostverksamheten

---

Barn och utbildningsförvaltningen Timrå Kommun

## Sammanfattning

Behovet av fler matportioner till Timrå Kommuns barn och främst äldre ser man kommer att öka under de kommande åren. För att säkerställa leverans av dessa behöver kostverksamheten utöka sin verksamhet. Genom en nulägesbild ser man att de lokaler som finns idag inte motsvarar det behov som man långsiktigt ser kommer att finnas.

Genomlysningen visar även att det finns en sårbarhet med att ha ett produktionskök vid en eventuell krissituation.

**Med det som bakgrund ger förvaltningen som förslag att bygga ett till produktionskök.**

Förvaltningen delar även Kultur och teknikförvaltningens förslag att bygga det i samband med projekt förskola Söråker.

## Bakgrund

Timrå kommuns kostverksamhet har idag ett produktionskök. Centralköket, som är beläget vid Arenaskolan centralt i Timrå. Centralköket levererar 4500 portioner per dag till Timrå kommuns skolor, äldreboenden och äldre som bor hemma.

I kommunens målbild "Tillväxt, sysselsättning och arbete" strävar vi efter att öka antal invånare.

Demografin i Timrå förväntas ändras och vi ser en stor ökning av 80+ de närmsta åren. Det finns ett beslut från socialförvaltningen att bygga ett nytt äldreomsorgcenter i Timrå vilket innebär ett ökat behov av matportioner.

En genomgång av lokalerna och utrustningen på centralköket har gjorts och man ser ett behov av större lokaler för att kunna svara upp till det ökade behovet av matportioner. Det finns även ett behov av renovering av nuvarande lokaler samt upprustning av befintlig utrustning.

Utöver detta har en riskanalys gjorts och man ser en risk med att ha ett produktionskök, vid ev. smitta, elavbrott eller annan krissituation.

Med detta som bakgrund har Barn och utbildningsnämnden 2021-12-15 gett i uppdrag till förvaltningschef att se över

- Förutsättningarna för Timrå kommuns kostverksamhet att bemöta framtida behov

Samt bett kultur- och teknknämnden

- Se över vart ytterligare ett produktionskök fysiskt skulle kunna vara beläget.

Genomlysningen baserar sig på intervjuer med kostchef, förvaltningschef på barn och utbildningsförvaltningen, arbetsledare på kultur och teknikförvaltningen samt underlag kring demografi, kostnader och riskanalys.

Uppdraget redovisas vid barn-och utbildningsnämndens sammanträde 16 Mars 2022

## Genomförande

Genomlysningen har gjorts under våren 2022.

För att få in underlag och information som efterfrågats har följande genomförts;

Intervjuer med;

- Kostchef
- Förvaltningschef Barn och utbildningsförvaltningen
- Arbetsledare Kultur och teknikförvaltningen
- Verksamhetschef och utvecklingschef Socialförvaltningen

Dokument och material;

- Genomlysning lokaler och utrustning produktionskök, framtagen av KIKOK
- Framtidsspaning av demografin i Timrå Kommun baserad på Hälsorapporten 2021, framtagen av Region Västernorrland.
- SWOT analys av kostverksamheten framtagen av verksamhetscontroller.
- Timrå Kommun Verksamhetsplan och budget 2022-2024

## Centralköket Timra Kommun

Timrå kommuns produktionskök är beläget vid Arenaskolan centralt i Timrå. Centralköket levererar 4500 portioner per dag till Timrå kommuns skolor, äldreboenden och äldre som bor hemma. Av dessa är 215 portioner per dag till skolan och 150 portioner per dag till äldreomsorgen är specialkost vilket kräver en extra anpassning för att säkerställa allergier och dylikt. Utöver de tillkommer även omkring 300 portioner för kulturella önskemål så som t.ex. att inget fläsk. Det finns även en kategori kost inom skolan som benämns som önskekost vilken är ligger på omkring 100 port per dag.

Den enhet som inte omfattas av centralköket leverans är Bergeforsens förskola som sedan länge haft egen köksverksamhet. Vid sjukskrivning och längre ledigheter täcker centralköket upp.

Idag är 14 personal anställd på centralköket med kostchef som övergripande ansvarig. Personalen har fördelats upp mellan äldreomsorgen och skola. Några roller täcker båda områden.

- 1 kostekonom
- 1 kostansvarig
- 6 kockar (fördelad mellan skola och äldreomsorg)
- 1 ansvarig för hantering av matlådor
- 3 kockar specialkost (fördelad mellan skola och äldreomsorg)
- 2 skolbespisning (delad tjänst bespisning och förberedelse för mott.kök)

## Kostprocessen

Produktionsköket är fördelat på två områden där ett team arbetar med mat till skola och förskola och ett team arbetar med mat till äldreomsorg. Förskolor får idag maten levererad varm i kantiner där förskolepersonal tar emot måltiderna samt förbereder sallad. Skolor och äldreboenden har ett mottagningskök där kostpersonal tar emot maten kall, förbereder och värmer mat samt tillagar tillbehör så som pasta, ris och potatis.

Undantag är Arenaskolan och Mariedalskolan som i motsats till andra skolor får maten levererad varm.

Den portionsförpackade maten till äldre som bor hemma tas emot kall till äldreboenden och leverans vidare vilket ombesörjs av hemtjänst.

## Förutsättningar och behov

### Befolkningsutveckling

I målbilden ”Tillväxt, sysselsättning och arbete” är ett av målen att öka antalet invånare.

Det har gjorts stora investeringar för att kunna möjliggöra större etableringar av företag. En större etablering innebär inte bara inflytt av arbetskraft, utan med det också en ökning av antalet barn och elever vilket gör att mer matportioner kommer att efterfrågas. I inriktningsmålet innefattas även att planera för att möta det behov vi står inför med fler äldre invånare vilken påverkar efterfrågan på en större matproduktion.



Vi kan dock se att de senaste åren har befolkningmängden i Timrå haft en negativ trend, trots att det varit ett ganska jämnt antal invånare de sista 5 åren.

Nyckeltal med beskrivning	2016	2017	2018	2019	2020	Trend
Invånare totalt, antal	17 992	18 030	18 060	17 979	17 963	↘

I folkhälsorapporten 2021 vilket är en kartläggning av befolkningens hälsa och livsvillkor i Västernorrlands län framtagen på uppdrag av Socialreko (kommunerna och regionens samverkansorgan för hälso- och sjukvårdsfrågor) har man tagit fram siffror för att följa utvecklingen över tid med fokus på 2011-2020 samt ett möjligt befolkningsscenario inför 2030.

I rapporten kan vi se att för Timrå Kommun så spår man en ökning av 80+ på 55.5%. Rapporten visar att man ser en ökning från ca 1000 personer år 2020 till 1500 personer 2030.

Dock ser vi ingen markant minskning av befolkningen åldrarna 0-19, där om man ser till kostverksamheten det andra segmentet av kundunderlaget finns.

## Befolkningsutveckling

Ålder	Förändring 2011-2020 (%)	Förändring 2020-2030 (%)
0-19	-6,1	-2,5
20-64	-2,1	-4,5
65-79	10,7	-12,6
80+	11,4	55,5
Totalt	-0,3	-2,1

### Lokaler

Kapaciteten på det befintliga köket bedömer man är till max och man ser inga möjligheter att utöka produktionen med de förutsättningar som finns idag. Det har gjorts genomgång av utrustningen på både centralköket och mottagningsköken ute på enheterna med hjälp av en extern part.

Genomgången visar att det finns ett behov av inköp av ny utrustning. Man har utgått från utrustning måste bytas inom 5 år. Kostnad för detta beräknas till ca 10 miljoner kronor. Med reservation för prishöjningar. Det man främst lyft är behovet av nya, större frysar, kylar, utrustning för avsvälning, diskmaskin samt ergonomisk arbetsutrustning som höj och sänkbara bänkar.

Lokalerna i det nuvarande produktionsköket är inte tillräckliga för att kunna bemöta de framtida behov man ser och enligt intervju med kostchef och ansvarig på kultur och teknik beräknas att det skulle behövas en utbyggnation på ca 100 kvm. De ytor som lyfts som främst saknar kapacitet är kyl och frysrumsrum d.v.s. de rum som används för att snabbt kunna kyla ner maten som skall levereras kall, detta för att säkerställa matens kvalitet. Då de är inbyggda i befintliga lokaler skulle en utbyggnation krävas.

Kultur och teknik förvaltningen har utrett frågan gällande befintligt produktionskök på uppdrag av nämnd och har gett som svar på nämndsammanträde 2022-02-16 att; bedömer Barn- och utbildningsförvaltningen att produktionskapaciteten behöver öka så räcker ytorna inte till i befintligt produktionskök. Förvaltningens förslag är att ytor tillskapas i projekt förskola Söråker som möjliggör ett produktionskök till. Detta skulle medföra att kommunen skulle bli mindre sårbar vid kriser i och med att kommunen har två produktionskök som är separat lokaliserade också.

Mindre renoveringar görs löpande av centralköket men man ser från kultur och teknik förvaltningen att behovet av en omfattande renovering främst på kyl och frysrumsrum kommer att

behövas inom 5 år. Skall en omfattande renovering av lokalerna utföras är det inte möjligt att göra det utan att kunna fördela produktionen på andra enheter.

## Byggnation av ny förskola

Kultur och tekniknämnden tillsammans med Barn och utbildningsnämnden har tagit ett beslut att bygga en ny förskola i Söråker. Beslutet att bygga en ny förskola grundar sig på att man idag har gamla lokaler på förskolorna i Söråker. Söråker förskola har idag ca 180 barn och Tynderö förskola ca 15st. Det finns ett stort behov av både renovering samt behov av större lokaler för att kunna anpassa verksamheten efter de krav som ställs på bland annat mindre barngrupper. Man tror även på en ökning av befolkning till Söråker då fler förväntas flytta till orten.

## Byggnation av nytt äldreomsorgscenter

Socialnämnden har beslutat 15 februari 2022 att bygga ett nytt äldreboende i Timrå. Socialnämnden går nu in i vad de kallar fas 2, den del i projekteringsarbetet som bland annat innehåller konstruktionsfrågor, eventuella markköp och framtagandet av förfrågningsunderlag. Denna fortsättning ska kommunstyrelsen och kommunens högsta politiska beslutsfattande instans, kommunfullmäktige fatta beslut om i slutet av mars.

Man ser att innan 2030 kommer det finnas ett behov av 90 platser vilka man beräknat att bygga samtliga vid samma tillfälle.

Även dagvård, där äldre personer boende hemma innefattas i äldreomsorgens verksamhet under dagtid, planerar att utökas och förläggas på äldreomsorgscenter. Dessa ingår i äldreomsorgens beställning av matportioner.

Enligt verksamhetschef och utvecklingschef på Socialförvaltningen finns idag inga beslut om nedläggning av nuvarande äldreboenden i kommunen.

## Kostnader

Denna genomlysning är främst en nulägesanalys och av den anledningen har det inte gjorts några större beräkningar kring kostnader men utifrån intervjuer har vi en övergripande bild av hur man tror att kostnaderna kommer påverkas.

Kring personal räknar man att kostnaden kommer att vara ungefär densamma även vid en nybyggnation då man planerar att fördela nuvarande personalen på de båda enheterna.

Inköp av livsmedel påverkas inte om det finns en eller två enheter då det är efterfrågan som styr.

Det man vet kommer att tillkomma vid en nybyggnation är en till lokalhyra.

Det är svårt att förutsäga hur transportkostnaderna kommer att påverkas men man ser ändå en möjlighet att effektivisera leveransen av mat då de kan utgå från två olika delar av kommunen vilket man ser som positiv utifrån ett miljöperspektiv.

## Risکاناليس

Under vintern 2021 gjordes en SWOT analys av kostverksamheten. Den togs fram tillsammans med förvaltningschef på Barn och utbildningsförvaltningen och kostchef med stöd av verksamhetscontroller.

### Sårbarhet

I analysen lyfts främst sårbarheten av att kostverksamheten endast har ett produktionskök. Ett scenario som man diskuterar är vid t.ex. smitta på enheten, så finns en överhängande risk att produktionen inte kan fortlöpa och leveranser uteblir. Ett liknande scenario skulle kunna vara att elförsörjningen inte fungerar, där konsekvensen skulle bli densamma.

### Specialkost

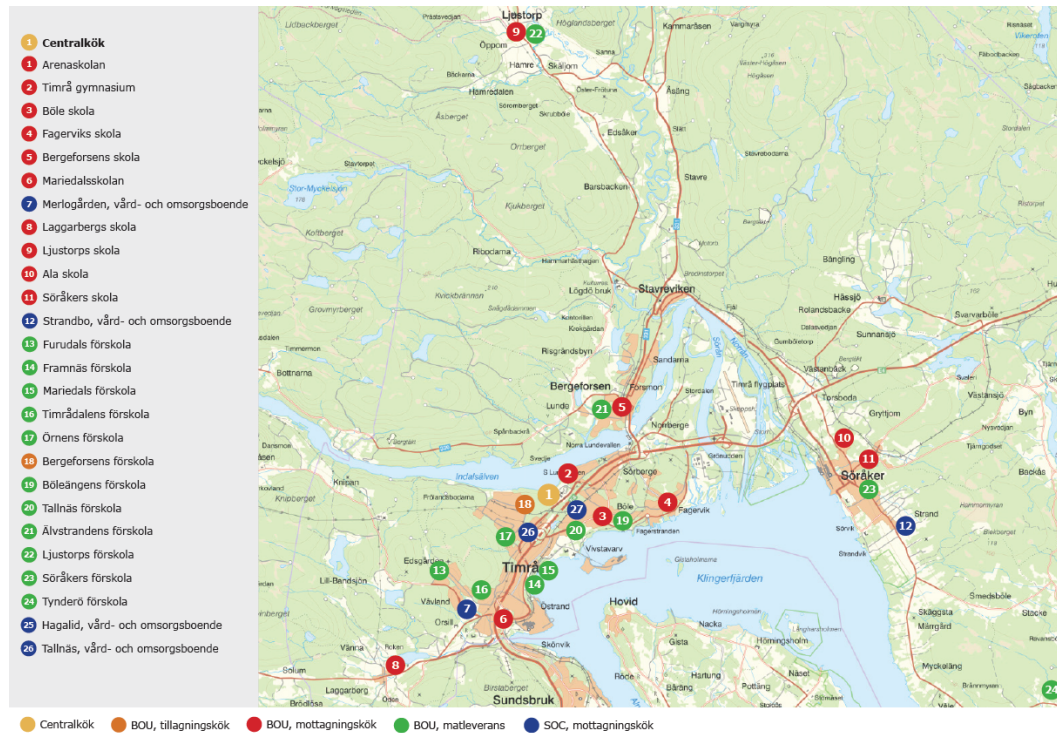
En annan punkt som lyfts är specialkosten. De jobbar i samma lokaler som resterande matproduktion vilket är en risk att den hanteras ihop med resterande mat. Det finns även en resursfråga då man idag bara har en person kopplad till skolans specialkost vilket gör dem väldigt personberoende. Där ser man en möjlighet vid en nybyggnation att kunna samarbeta mer gemensamt kring specialkosten i lokaler mer anpassade för den delen av kostproduktionen.

### Position

Centralköket är placerat central i Timrå: Positionen är en strategiskt bra placering utifrån närhet till alla enheter som skall förses med mat. I riskanalysen lyfts dock utifrån denna position en sårbarhet med att det finns flera passager som kan stängas vid ett eventuellt hot, olycka eller dylikt vilket kan innebära att leverans av mat inte är möjligt. Man ser en möjlighet i att ha ytterligare ett produktionskök då man kan dela upp kommunen över deltat. Så vid eventuella avstängningar, till exempel vid olyckor, hotbild eller andra krissituationer kunna utgå från olika platser.

Kartan visar hur de olika köken är placerade. För större skala se bilaga 1





## Analys

Utifrån de förutsättningar som redovisats ovan och utifrån det uppdrag förvaltningen fått från nämnden kommer denna genomlysning se över två olika alternativ;

- Nybyggnation av produktionskök
- Utbyggnation av befintligt produktionsköks vid Arenaskolan.

Vid intervju med kostchefen ser man att verksamheten skulle kunna utöka produktionen för att motsvara det behov som lyfts tidigare i rapporten både genom en nybyggnation och med en utbyggnation.

Ansvariga på kultur och teknikförvaltningen ser dock att en utbyggnation av det befintliga köket är en utmaning då ytan på området där produktionsköket finns idag är väldigt begränsat. Vilket är en del av bakgrunden till förslaget från kultur och teknik att bygga ett nytt produktionskök i anslutning till nybyggnation av den nya förskolan som planeras i Söråker.

***Kostnaden för att bygga ut det befintliga produktionsköket skulle innebära en lägre kostnad än att bygga ett nytt produktionskök. Dock kommer tidigare lyft behov av ny utrustningen och reovering av lokal kvarstå även vid en nybyggnation av ett till produktionskök. Stryka?***

Det man ser genom riskanalysen är den påtagliga risken vid sjukdom, smitta, krissituation eller annat som kan påverka produktionen. Sårbarheten kring att endast ha ett produktionskök skulle kunna elimineras med ett till produktionskök då den ena enheten skulle kunna stötta upp den andra vilket skulle säkerställa leverans. Även resursmässigt skulle enheterna kunna fördela arbetet mellan personal för att kunna arbeta mer effektivt.





Det finns även en riskeliminering att kunna dela upp specialkosten från den nuvarande produktionen på en ny enhet, detta för att kunna undvika korskontaminering.

Det är svårt att förutsäga transportkostnaderna men man ser ändå en möjlighet att effektivisera leveransen av mat då de kan utgå från två olika delar av kommunen vilket man ser som positivt utifrån ett miljöperspektiv.

Ytterligare en aspekt som nämnts vid intervjuer kring lokalfrågan är renovering av produktionsköket. Då man vid större ingrepp inte kommer kunna använda lokalerna finns en möjlighet att flytta produktionen under en period till det andra produktionsköket för att säkerställa leverans.

## Slutsats

Behovet av fler matportioner till Timrå Kommuns barn och främst äldre ser man kommer att öka under de kommande åren. För att säkerställa leverans av dessa behöver kostverksamheten utöka sin verksamhet. Genom en nulägesbild ser man att de lokaler som finns idag inte motsvarar det behov som man långsiktigt ser kommer att finnas.

Genomlysningen visar även att det finns en sårbarhet med att ha ett produktionskök vid en eventuell krissituation.

**Med det som bakgrund ger förvaltningen som förslag att bygga ett till produktionskök.**

Förvaltningen delar även Kultur och teknikförvaltningens förslag att bygga det i samband med projekt förskola Söråker.



**TIMRÅ KOMMUN**  
Barn- och utbildningsförvaltningen

## Bilaga 1 – Karta över kostverksamhetens enheter



- Centralkök
- BOU, tillagningskök
- BOU, motagningskök
- BOU, matleverans
- SOC, motagningskök

