

Jenni Cornelius, Verksamhetsutvecklare
Tel. 072-1793268
E-post: jenni.cornelius@hylte.se

Samhällsbyggnadsnämnden

Remissvar – Permanent lösning för kök/matsal samt skolbibliotek/bibliotek i Unnaryd

Förslag till beslut

Samhällsbyggnadsnämnden godkänner samhällsbyggnadsförvaltningens förslag till yttrande och översänder detsamma till Kommunstyrelsen.

Beskrivning av ärendet

Kommunstyrelsen har skickat ett förslag om permanent lösning för kök, matsal samt skolbibliotek i Unnaryd på remiss till berörda instanser. Förslaget innebär att den nuvarande gymnastiksalen byggs om för att möta skolans behov samt kommande lagkrav om skolbibliotek som träder i kraft den 1 juli 2025.

Samhällsbyggnadsnämnden ombeds särskilt yttra sig kring de tre föreslagna kökslösningarna – *tillagningskök*, *mottagningskök* och *serveringskök* – samt deras för- och nackdelar. Remissvaret ska vara kommunledningsförvaltningen tillhanda senast den 30 juni 2025.

De tre kökslösningarna skiljer sig åt vad gäller investeringskostnad, drift, arbetsmiljö, måltidskvalitet och flexibilitet. Befintlig köksutrustning kan sannolikt återanvändas, vilket har en positiv påverkan på investeringskostnaden. För att säkerställa att utrustningen uppfyller gällande krav bör en teknisk genomgång genomföras. Samtliga alternativ möjliggör matberedning till förskolan samt dagcentralen. Köket kan därutöver utgöra en resurs i kommunens beredskapsplanering. Skolvägen till idrottshallen har beaktats och bedöms som tillfredsställande ur trafiksäkerhetssynpunkt.

Sammantaget bedöms en placering av kök och matsal i anslutning till skola och förskola vara ändamålsenlig och bidra till både samordning och ett effektivt lokalutnyttjande.

Ekonomisk konsekvens av beslutet

Valet av kökslösning medför ekonomiska konsekvenser. Serveringskök har lägre investeringskostnader men kräver inköp av ett nytt transportfordon och bemanning cirka två timmar per vardag. Tillagningskök och mottagningskök innebär högre investeringskostnader, där mottagningskök dessutom medför ökade transportkostnader 2–3 gånger per vecka, medan tillagningskök har färre transporter eftersom maten lagas på plats med leveranser vanligtvis en gång per vecka.

För både tillagnings- och mottagningskök tillkommer kostnader för kyl- och frysrum, vilket bör beaktas i den totala kalkylen. Möjlig återanvändning av befintlig köksutrustning kan påverka investeringskostnaden positivt men kräver teknisk genomgång.

Ärendet och dess beredning

Kommunstyrelsen har remitterat förslaget om en permanent lösning för kök/matsal och skolbibliotek/bibliotek i Unnaryd till berörda instanser. Förslaget innebär att den nuvarande gymnastiksalen byggs om till kök, matsal och skolbibliotek, vilket både ska tillgodose skolans behov och uppfylla de nya lagkraven om skolbibliotek som träder i kraft den 1 juli 2025. Samhällsbyggnadsnämnden ombeds ge synpunkter på de tre föreslagna kökslösningarna – *tillagningskök*, *mottagningskök* och *serveringskök* – samt deras för- och nackdelar. Remissvaret ska vara kommunledningsförvaltningen tillhanda senast den 30 juni 2025.

Samhällsbyggnadsnämnden bedömer att en placering av kök och matsal i direkt anslutning till skola och förskola är ändamålsenlig, då det underlättar den dagliga logistiken och möjliggör samordning mellan verksamheterna. En ombyggnation av den befintliga gymnastiksalen innebär att befintlig lokalresurs tas tillvara, vilket kan minska behovet av nyinvesteringar. Det bedöms även finnas möjlighet att samutnyttja matsalutrymmet för skolbibliotekets verksamhet, vilket skulle bidra till en effektivare användning av lokalerna.

För att säkerställa en långsiktigt hållbar och kostnadseffektiv lösning har de tre kökslösningarna som presenterats av Hyltebostäder analyserats. Analysen har fokuserat på att jämföra lösningarna utifrån driftkostnader, investering, arbetsmiljö, hygienkrav, logistik samt möjligheten att säkerställa god måltidskvalitet.

Definitioner av kökslösningarna

- Tillagningskök: All form av måltidsberedning är tillåten. Personalbehov: 1,0 kock och 1,0 köksbiträde.
- Mottagningskök: Ingen tillagning av rått kött eller rå kyckling. Viss beredning av övriga måltider kan ske beroende på kökets utrustning. I annat fall endast tillagning av exempelvis potatis, ris, pasta och sallad. Personalbehov: 1,0 kock, 1,0 köksbiträde samt 0,25 tjänst för transport.
- Serveringskök: Ingen tillagning. Endast servering av färdiga, kompletta måltider. Personalbehov: 1,0 köksbiträde och 0,5 tjänst för transport.

Samtliga kökslösningar möjliggör matberedning till förskolan och, om så bedöms lämpligt, även till dagcentralen. Lösningarna skiljer sig dock åt vad gäller måltidskvalitet, flexibilitet och logistiska behov samt investerings- och driftkostnader. Ett tillagningskök kan ge större flexibilitet vid specialkost och minska behovet av transporter, men medför högre investerings- och driftkostnader. Mottagningskök och serveringskök kräver investering i ett nytt transportfordon och personalresurs två timmar per dag, men har lägre driftkostnader. De tre alternativen kan, vid behov, användas som resurser i kommunens beredskapsplanering.

Avseende mottagningskök och tillagningskök kan konstateras att den tillgängliga ytan i förslaget är begränsad i förhållande till de krav som dessa kökslösningar ställer, vilket försvårar möjligheterna att uppfylla huvuduppgiften. För ett serveringskök bedöms däremot utrymmet som tillräckligt.

För- och nackdelar kökslösningar

Nedan följer en genomgång av för- och nackdelar med de tre föreslagna kökslösningarna.

1. Tillagningskök

Fördelar:

- Ger full kontroll över råvaror och tillagningsprocess.
- Minskar behovet av transporter eftersom maten lagas på plats.
- Större flexibilitet i menyplanering.

- Befintlig maskinpark finns att tillgå i dagsläget. Behov av teknisk genomgång.

Nackdelar:

- Höga investerings- och driftkostnader för el, ventilation och avlopp samt underhåll av dessa.
- Större krav på kökspersonalens kompetens och bemanning.
- Externa transporter – En gång per vecka för 3-4 st leverantörer såsom som grossist, frukt och grönt, mejeri samt eventuellt färskt bröd. En gång per månad förbrukningsmaterial, kem-tekniskt.

2. Mottagningskök med kyld huvudkomponent**Fördelar:**

- Något lägre driftkostnader jämfört med ett fullskaligt tillagningskök.
- Något minskad arbetsbelastning för personalen till viss del.
- Befintlig maskinpark finns att tillgå i dagsläget.

Nackdelar:

- Begränsad möjlighet att påverka kvalitet och anpassning av maten (kyld huvudkomponent).
- Kan kräva specialanpassade transporter och kyl-/värmeutrustning.
- Risk för kvalitetsförlust vid transport och uppvärmning.
- Ökande interna transporter, drivmedel- och personalkostnader (2-3 ggr/vecka). Externa transporter en gång per vecka.

3. Serveringskök**Fördelar:**

- Låga investerings- och driftkostnader.
- Enklare personalhantering eftersom ingen tillagning eller uppvärmning behövs.
- Effektiv servering.

Nackdelar:

- Ingen möjlighet att påverka matkvaliteten eller anpassa till specifika behov.
- Fullständigt beroende av ett annat kök för leverans och deras kvalitet.
- Begränsad flexibilitet vid leveransförändringar eller andra logistiska problem.
- Risk för att maten inte räcker till alla och ingen möjlighet att lösa problemet.
- Risk för serveringssvinn och ingen möjlighet till att ta hand om rester.
- Intern transporter dagligen. Externa transporter varannan vecka.

Arbetsmiljö och tillgänglighet

Vid val av lösning bör arbetsmiljön för kökspersonal och tillgängligheten för elever prioriteras. Lokalen måste uppfylla gällande krav på hygien och säkerhet.

Barnens skolväg till idrottshallen har också vägts in i analysen. Sträckan är försedd med gångbana hela vägen samt ett markerat övergångsställe i anslutning till Coop, vilket bedöms bidra till en god trafiksäkerhet och tillgänglighet för eleverna.

Förvaltningens bedömning och överväganden

Utifrån genomförd analys bedömer samhällsbyggnadsförvaltningen att valet av kökslösning för Unnaryds skola är komplext och påverkar verksamhetens behov, ekonomiska resurser och krav på måltidskvalitet. En noggrann avvägning mellan driftseffektivitet, kostnad och skolans behov är avgörande för att säkerställa en hållbar och ändamålsenlig lösning.

Med hänsyn till de nya skollagskrav som träder i kraft den 1 juli 2025 bör även bibliotekets placering i relation till kökslösningen beaktas för att garantera en funktionell och kostnadseffektiv helhet.

Handlingar i ärendet

Tjänsteskrivelse – Permanent lösning kök/matsal samt skolbibliotek/bibliotek i Unnaryd – på remiss

Permanent lösning kök/matsal samt skolbibliotek/bibliotek i Unnaryd

Remiss – Permanent lösning kök/matsal samt skolbibliotek i Unnaryd

Beslutet skickas till

Kommunstyrelsen

Katarina Paulsson
Samhällsbyggnadschef

Charlotte Karlsson
Kostchef