



Til

09-02-2009

Børnemad - status og køkkenscenarier

Sagsnr.
2009-1472

Dokumentnr.
2009-115350

Baggrund

Sagsbehandler
Nina Fage

Som led i økonomiaftalen mellem kommunerne og regeringen for 2009, skal kommunerne pr. 1. januar 2010 tilbyde alle børn i daginstitutioner et sundt frokostmåltid. Alle daginstitutioner skal være forberedt til at producere, anrette eller modtage mad pr. 1. januar 2010.

Analyse

Analysen omfatter alle daginstitutioner i Københavns Kommune og afdækker, hvilke køkkener der forefindes, hvilken stand de er i, samt i hvilket omfang de kan egenproducere mad. Derudover opstilles 3 forskellige scenarier med fokus på størst mulig maddannelse til børnene baseret på en vægtning af de økonomiske og bygningsmæssige konsekvenser. Således afdækkes hvad der skal til, for at institutioner – i størst mulig omfang – selv kan producere mad.

Anlægsafdelingen
Gyldenløvesgade 15
1502 København V

Telefon
3366 4326

Telefax
3366 7093

E-mail
ninafa@buf.kk.dk

EAN nummer
5798009380012

www.kk.dk

I efteråret 2008 udarbejdede Bygninger på en række modeller for, hvordan det kunne kortlægges, hvilken køkkenstandard, der var i de enkelte daginstitutioner og hvilke muligheder, der var for køkkenerne.

Det blev vurderet, dels om det på daværende tidspunkt indkomne materiale fra KEjd's arealopmåling af alle kommunens daginstitutioner kunne bruges til formålet, dels om en tidligere gennemført spørgeskemaundersøgelse udført i BUF regi kunne bruges. Efterfølgende blev disse tal anvendt i et fælles budgetnotat med ØKF (dok. nr. 2008-485591). Konklusionen blev dog, at disse tal byggede på så spinkelt et grundlag, at de ikke kunne bruges til en seriøs prissætning.

Det blev derfor besluttet at anvende en anden igangværende KEjd registrering, hvis formål var at registrere vedligeholdsbehovet i alle kommunens køkkener. KEjd ændrede i den forbindelse fokus, så alle daginstitutionskøkkener prioriteredes først i registreringen. Denne registrering var færdig d. 2.2.2009.

Registreringen omfatter billeder af alle køkkener, samt en vurdering af vedligeholdsbehov for såvel lokalet generelt som for inventar og udstyr.

Ud fra de indkomne data har Bygninger vurderet, hvilken kategori de enkelte køkkener er i på nuværende tidspunkt.

Kategorierne bygger på den nye vejledning fra Fødevarestyrelsen "Vejledning om hygiejneregler for køkkener i børneinstitutioner" som blev offentliggjort d. 15.1.2009.

Der arbejdes med følgende kategorier (*kursiv* angiver kaldenavne og farverne refererer til diagrammer under afsnittet **Status**):

Modtagekøkken: Der modtages koldt eller varmt mad udefra dagligt. Maden skal spises umiddelbart efter modtagelsen og må ikke ompakkes.

Anretterkøkken: Der modtages koldt mad udefra 2 – 3 gange ugentlig. Maden sættes på køl og kan herefter opvarmes eller spises kold.

Køkken med begrænset tilvirkning: Der kan modtages mad udefra som ved anretterkøkkenet. Endvidere må der i køkkenet laves småretter, hvori der ikke indgår rå animalske produkter.

Køkken med blandet produktion: Køkkenet er et produktionskøkken, hvor der ikke er kapacitet til at lave

egenproduceret varmt mad til alle børn dagligt. Der skal derfor veksles mellem koldt og varmt mad.

Produktionskøkken: Der kan laves egenproduceret varmt mad til alle børn dagligt.

Efter kategoriseringen af hvert enkelt køkken vurderer Bygninger, hvilke køkkener der med mindre tiltag i 2009 kan hæves i kategori, f.eks. ved at opstille et ekstra køleskab.

Fokus for denne vurdering er, at flest mulige børn får mest muligt egenproduceret mad med mindst mulig investering i køkkenet, og at det er muligt for alle børn at få et sundt frokostmåltid pr. 1.1.2010.

Herefter vurderes hvert enkelt køkken op mod Køkkenscenarie 1, 2 og 3, som er beskrevet nedenfor. I hvert scenarie estimeres en økonomi og tidspunkt for udførelse.

For nogle institutioner kan der blive tale om med mindre indgreb at etablere forhold, der som minimum sikrer et sundt frokostmåltid. Dette udelukker ikke, at der på et senere tidspunkt, når den fornødne økonomiske ramme måtte være til stede, gennemføres en opgradering med henblik på at skabe mulighed for egenproduktion.

Køkkenscenarie 1

I dette scenarie er der fokus på at have lavest mulig økonomiforbrug. Scenariet omfatter:

- Arbejder der er nødvendige, i de kommende 4 år i forhold til gældende lovgivning, for at opretholde funktionerne af køkkenerne.
- Inventar og udstyr, der sikrer, at der som minimum kan modtages mad udefra og at maden kan spises.
- Opgradering af de køkkener, hvor der blot kræves minimale ændringer / tilkøb af hårde hvidevarer, for at hæve køkkenet til næste kategori.

Køkkenscenarie 2

Dette scenarie indeholder det samme som køkkenscenarie 1.

Derudover har dette scenarie fokus at lave mest mulig egenproduceret mad, vægtet ud fra omkostningerne ved at opgradere køkkenerne.

Dette indebærer, at der opgraderes, hvis dette er muligt i de eksisterende køkkener, inden for en rimelig økonomisk ramme.

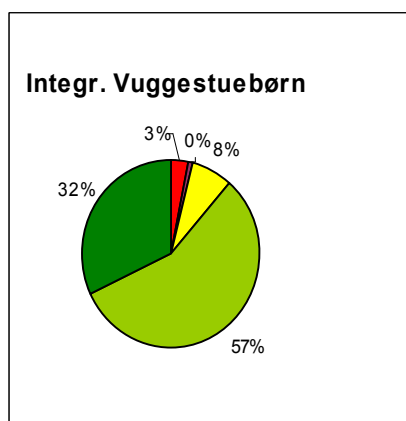
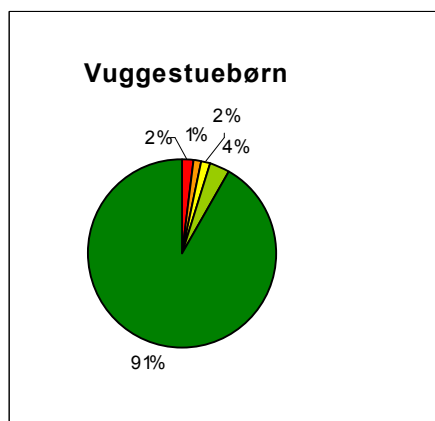
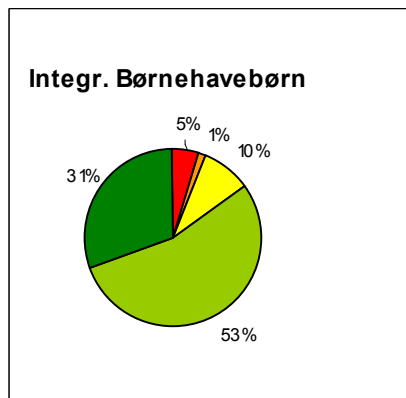
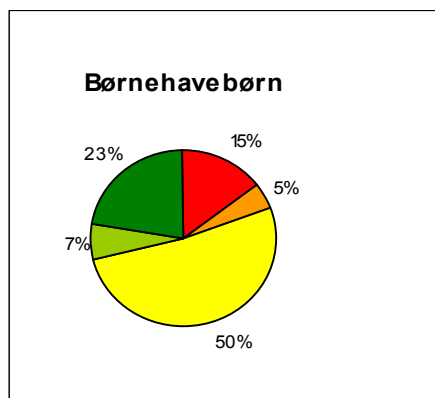
Køkkenscenarie 3

Dette scenarie handler om at sikre flest mulige børn egenproduceret varmt mad dagligt. Hvor det er fysisk muligt etableres produktionskøkken.

Køkkenscenarie 3 indeholder også det samme som scenarie 1.

Status

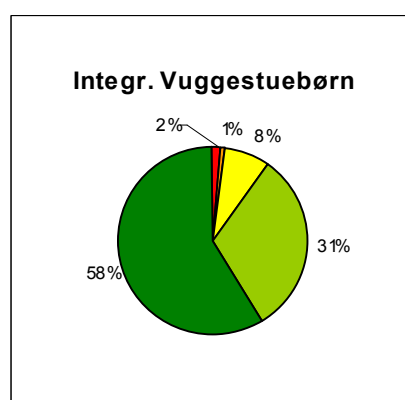
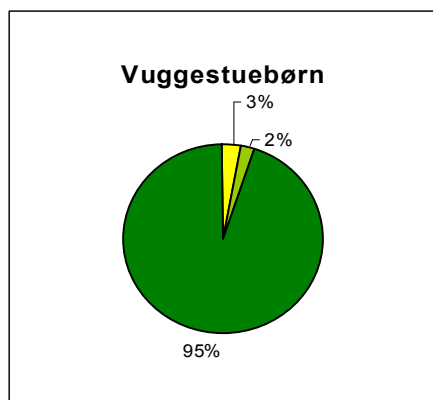
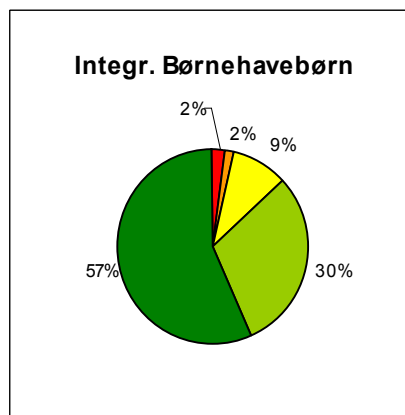
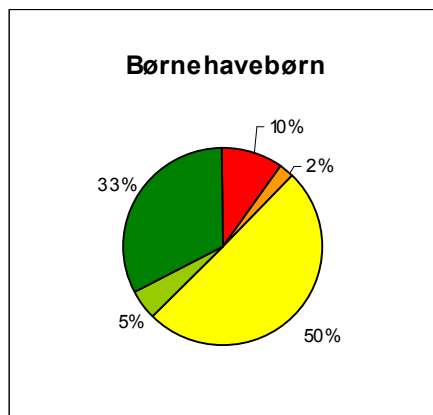
Bygninger har gennemgået, kategoriseret og estimeret økonomien i kommunes daginstitutioner. Analysen viser følgende nuværende fordeling af køkkentyper fordelt på institutionstyper og henholdsvis vuggebørn og børnehavebørn:



Modtagekøkken
Anretterkøkken
Køkken med begrænset tilvirkning
Køkken med blandet produktion
Produktionskøkken

Der blev i 2009 bevilliget 17,3 mio. kr. til anlægsdelen af børnemad.

En del af dette beløb er blevet brugt til tidligere omtalte KEjds registrering af køkkener, og det resterende beløb vil gå til mindre tiltag i mange køkkener, så det vil give flest mulige børn forbedrede forhold. Ved udgangen af 2009 forventes fordelingen af køkkentyper fordelt på institutionstyper og henholdsvis vuggebørn og børnehavebørn at være:



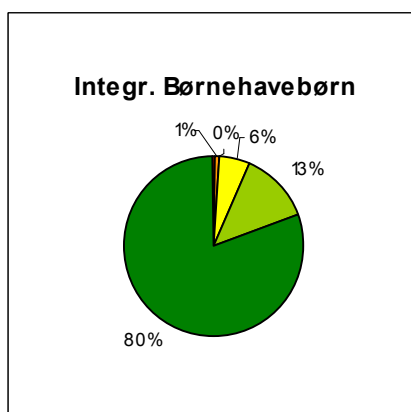
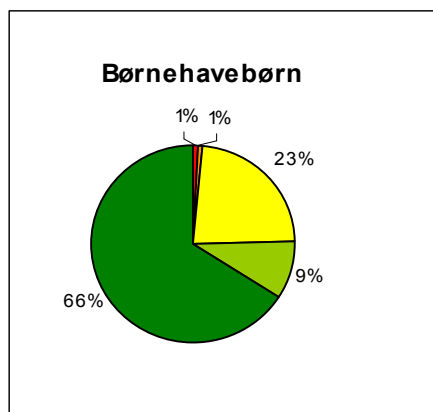
Modtagekøkken
Anretterkøkken
 Køkken med *begrænset* tilvirkning
 Køkken med *blandet* produktion
Produktionskøkken

Efterfølgende planlægning

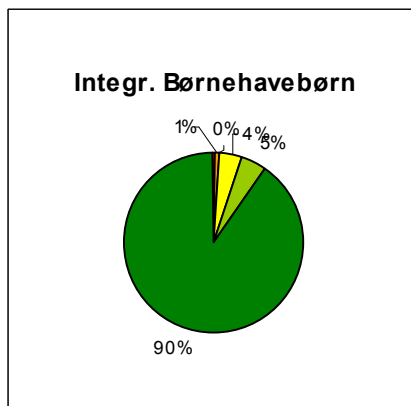
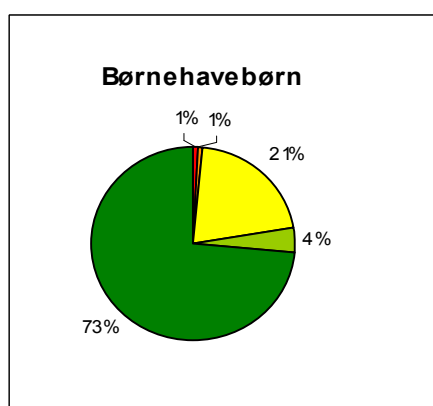
Herefter udestår en restgruppe af børneinstitutioner, jfr. ovenstående, som endnu ikke har et Produktionskøkken. Disse vil i stor udstrækning blive opklassificeret de efterfølgende år, men omfanget og resultatet vil afhænge af, hvilket Køkkenscenarie (1-2-3), som vælges.

Afhængig af denne beslutning, vil fordelingen af køkkentyper med udgangen af 2012 fordele sig som vist på de følgende sider:

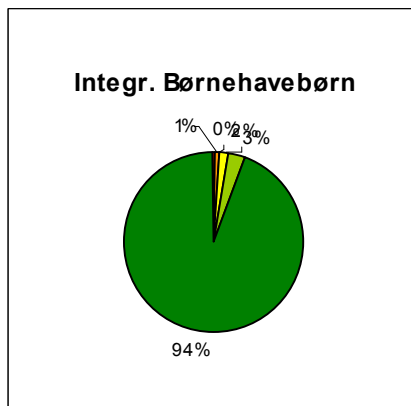
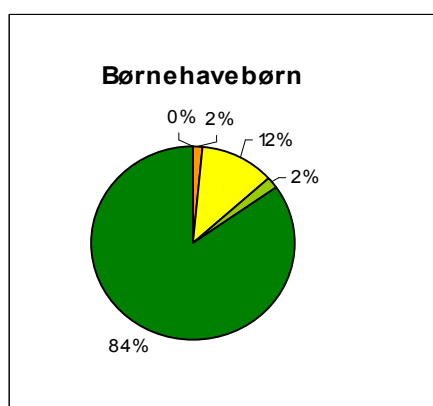
Køkkenscenarie 1 for børnehavebørn med udgangen af 2012:



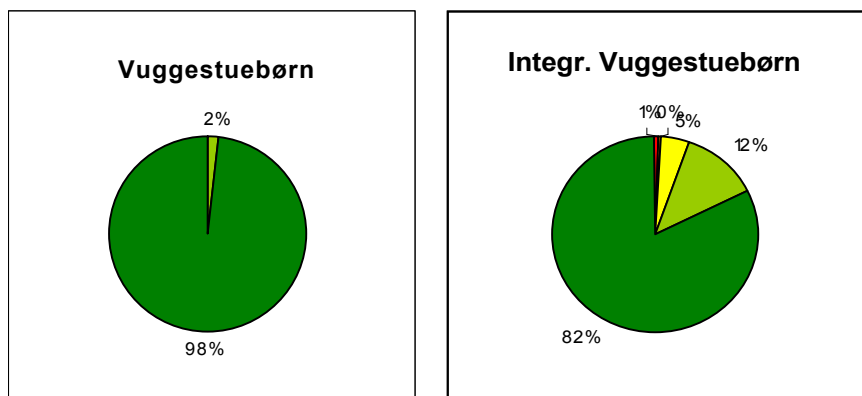
Køkkenscenarie 2 for børnehavebørn med udgangen af 2012:



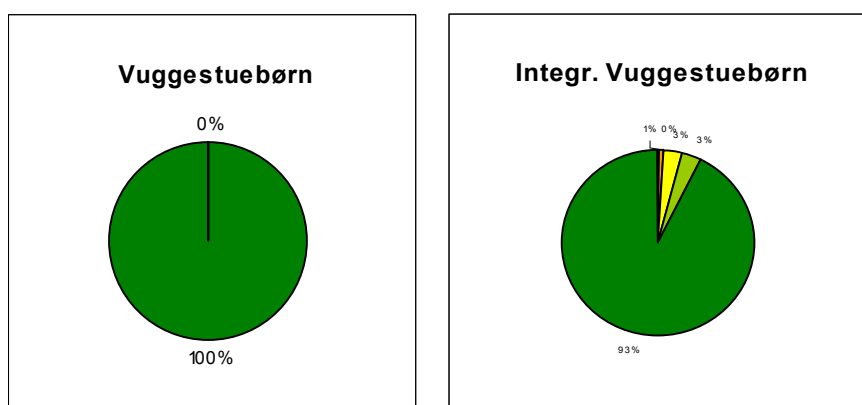
Køkkenscenarie 3 for børnehavebørn med udgangen af 2012:



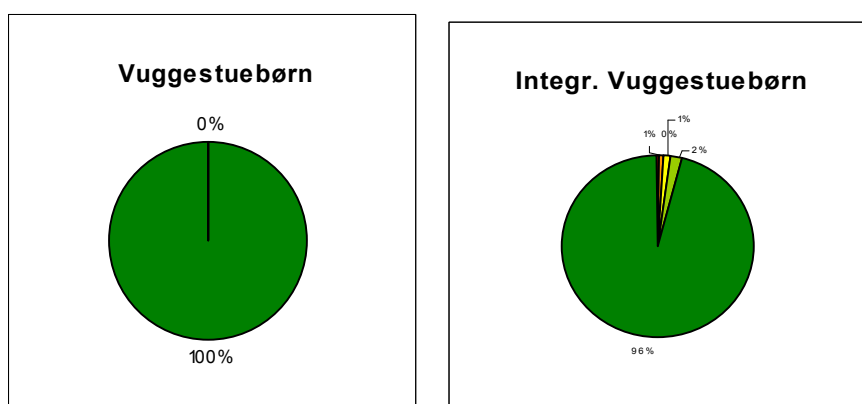
Køkkenscenarie 1 for vuggestuebørn med udgangen af 2012:



Køkkenscenarie 2 for vuggestuebørn med udgangen af 2012:



Køkkenscenarie 3 for vuggestuebørn med udgangen af 2012:



Forvaltningen har fremsat ønsker til budgettet for 2010, - 1 stk. for hvert køkkenscenarie, her opstillet i en samlet oversigt:

	2010	2011	2012	I alt
Køkkenscenarie 1	44.128	44.128	22.065	110.321
Køkkenscenarie 2	50.176	50.176	25.088	125.440
Køkkenscenarie 3	57.624	57.624	28.812	144.060

(tusinde kr.)

Som det fremgår af de foranstående diagrammer, afhænger det endelige resultat af, hvilket af de 3 køkkenscenarier, som vælges.