



Produktions- og modtagerkøkkener – omkostninger

Indledning

Nærværende notat vil i kort form præsentere omkostningerne ved at etablere produktionskøkkener i alle kommunens børnehuse.

I forhold til de børnehuse, der allerede har produktionskøkken, har der været foretaget en vurdering af om der er muligheder for udvidelse af kapaciteten og omkostningerne herved.

Opgørelsen tager udgangspunkt i at der skal være 'hjemmeproduceret mad' i alle børnehuse og til både vuggestue- og børnehavebørn.

I forhold til såvel mulighederne for ombygninger samt de nævnte overslag over omkostninger, tages forbehold for skjulte fejl og mangler samt evt. skærpede krav fra fødevaremyndighederne, idet det ved ombygning og udbygninger er tale om en konkret vurdering fra myndighedernes side.

Samlet overblik på tværs af kommunen til etablering af produktionskøkkener

Af tabel 1 ses en status over, hvilke af kommunens 26 matrikler, som har hhv. modtagerkøkken og produktionskøkken, samt en umiddelbar vurdering af om det er muligt at etablere produktionskøkken nu og med mindre omkostninger eller om det kræver større ombygninger samt de anslåede omkostninger herved. Samlet forventet anlægsudgift anslås forsigtigt til ca. 16 mio. kr.

Tabel 1. Oversigt over matriklernes nuværende køkkenstatus samt vurdering af omfanget til etablering af produktionskøkken.

Børnehushus Distrikt	Modtagerkøkken (Ja/Nej)	Produktionskøkken (Ja/Nej)	Produktionskøkken til børnehave (Mulig nu med få ændringer)	Produktionskøkken til børnehave (Kræver større ombygning)	Forventede omkostninger ved omstilling til produktionskøkken (mio. kr.)	Bemærkninger
Skovvejen						
		X		X	1,2	
	X	X		X	0,85	
		X		X	1,1	
	X			X	0,95	Leverer til Isbjerg
		X		X	0	
	X			X	0,65	Får mad fra Sydpolen
Båltorp						
		X	X		0,1	Leverer til Askelunden
				X	0,95	Får mad fra Grantofte
	X	X	X		0,1	Modtagerkøkk. er tidl. produktionskøkken
	X	X		X	1,1	
	X	X	X		0	Institutionen ombygges
	X	X	X		0,1	
Skovlunde						
	X	X	X		0,1	
	X	X		X	0,45	
		X	X		0,25	Leverer til Torvevej og Sømosen
		X	X		0,95	
				X	1,3	Får mad fra Lilletofte
	X		X		0,95	Får mad fra Lilletofte
Måløv						
		X		X	0,2	
		X		X	0,85	
		X	X		0,1	
		X	X		1,5	
		X		X	0,1	
Hedegården						
	X	X	X		0,1	
	X	X		X	0,85	
	X			X	0,95	
I alt					15,75	

Samlet set har 13 matrikler modtagerkøkkener og 20 matrikler har produktionskøkkener. Der er muligt både at have modtagerkøkken og produktionskøkken på en og samme matrikel. Det er alene 4 matrikler, som udelukkende har modtagerkøkken og ikke en eller anden form for produktionskøkken. Hertil skal lægges de to matrikler, som ikke har køkkener og får leveret mad fra andre børnehuse (Sømosen og Askelunden).

Det er vurderingen, at 10 matrikler kan få etableret produktionskøkkener, som også omfatter børnehavebørn, uden store ændringer og omkostning (idet der dog skal bruges nogle midler herpå). De 10 af matriklerne har produktionskøkkener i forvejen. Den sidste matrikel er Torvevej som er relativ ny. Tilbage er 16 matrikler, som vurderes står overfor relativt større ombygninger.

Ses på de forventede omkostning ved etablering af produktionskøkkener på de matrikler, hvor der enten ikke er produktionskøkkener i forvejen eller hvor der er behov for at udvide kapaciteten for at dække også børnehavebørnene, anslås en samlet omkostning på ca. 16 mio. kr. Der tages forbehold for skjulte fejl m.v. i forbindelse med evt. ombygninger.

Det skal tilføjes, at det nogle steder medfører inddragelse af andre lokaler, fx personalerum, rengøringsrum og gang- og fællesrum.

Der er i opgørelsen ikke taget hensyn til forskelle mellem store og små matrikler, men alene antallet af børn i forhold til produktionskapaciteten. Det kan således overvejes, om nogle af de mindre matrikler, som fx Sømosen, får leveret hjemmeproduceret mad fra fx en anden matrikel i distriktet. Dette vil nedbringe de samlede ombygningsomkostninger.

Af bilag 1 fremgår vurderingerne for den enkelte matrikler.

Omstilling til modtagerkøkken efter afstemning i maj/juni 2020

Følgende børnehuse valgte ved afstemning, jf. dagtilbudslovens § 16, at få leveret mad, hvorfor der skal etableres modtagerkøkkener i de pågældende børnehuse i den kommende tid:

- Askelunden
- Grantoft
- Lundegården
- Villa Kulla

Samlet forventes etablering af modtagerkøkkener i de fire børnehuse at koste ca. 2,45 mio. kr., fordelt med på ca. 550.000 kr. for hhv. Askelunden, Lundegården og Villa Kulla og ca. 800.000 kr. i børnehuset Grantoft.

Der tages forbehold for evt. uforudsete udgifter samt fødevaremyndighedernes endelige godkendelse.

Der er på budgetaftalen for 2020 afsat i alt 4 mio. kr. på anlægsrammen til etablering af modtagerkøkkener i de børnehuse som stemte på ordningen. Samlet set har 16 børnehuse levering af mad fra den 1. januar 2021.

Ved etableringen af modtagerkøkkener i de nævnte børnehuse forsøges etableringen så vidt muligt at tage hensyn til en eventuel omstilling til fx produktionskøkken efterfølgende.

Bilag 1. Vurderinger af børnehusenes muligheder for etablering af produktionskøkkener.

Nedenfor gennemgås de enkelte distrikter i skemaform med angivelse af de skønnede ændringer på hver matrikel (VB = vuggestuebørn, BH = børnehavebørn).

Distrikt Baltorp

Institution	Køkken	Konsekvenser	Økonomi
Stjernehuset (VB 42 + BH 80)	Produktionskøkken	Er etableret til (VB). For produktion til både (VB + BH), skal der kun mindre justeringer til.	100.000,- kr.
Grantofte + Storbørns gruppe hus (VB 48 + BH 88)	Produktionskøkken	Er etableret for (VB). For fælles produktion skal der kun mindre justeringer til. Vil gerne være pilotprojekt på fællesproduktion (VB + BH). Leverer mad til Askelunden. I Storbørns gruppe huset kan der bedst etableres produktionskøkken ved anretterkøkken, ved at inddrage noget af alrummet.	100.000,- kr.
Askelunden (VB 24 + BH 43)	Produktionskøkken	Har p.t. anretterkøkken. Produktionskøkken kan etableres i anretterkøkken. Køkkenet skal nyindrettes. Maden til (VB) leveres fra Grantofte.	950.000,- kr.
Bispevangen (VB 30 + BH 70)	Produktionskøkken	Er etableret til (VB), som ligger i bygning 1. Produktion for (BH) kan indrettes i det nuværende modtagerkøkken, som tidligere har været produktionskøkken, med mindre justeringer.	0,- kr. 100.000,- kr.
Kirstinevang (VB 48 + BH 120)	Produktionskøkken	Er etableret til (VB). Institutionen ombygges i 2020/21, hvor det nye køkken etableres så der kan produceres fælles for (VB + BH).	Projekt - 0,- kr.
Kornblomsten (VB 44 + BH 60)	Produktionskøkken	Er etableret til (VB). For produktion for både (VB + BH) skal en del af personalerummet inddrages. Personalrum og kontor begrænses om ombygges. Evt. inddrage noget af gangareal.	1.100.000,- kr.

Distrikt Hedegården

Institution	Køkken	Konsekvenser	Økonomi
Regnbuen (VB 12 + BH 40)	Produktionskøkken	Får mad fra Globen til (VB). For produktion til både (VB + BH) kan modtagerkøkkenet med lidt udvidelser i fællesrummet, nyindrettes til produktionskøkken.	950.000,- kr.
Globen + Sesam 12 (VB 40 + BH 60)	Produktionskøkken	Er etableret til (VB + Sesam). I øjeblikket er der også en specialgruppe på 16 børn som skal flyttes til Søndergården. For produktion til både (VB + BH), kan det gøres med mindre justeringer.	100.000,- kr.
Birkegården	Produktionskøkken	Er etableret for (VB). Maden leveres til bygning 1, 2 og 3. For produktion for både (VB + BH) skal det nuværende produktionskøkken udvides ved at inddrage et areal i fællesrummet. Køkkenet er af ældre dato og skal bygges helt om.	850.000,- kr.

Distrikt Måløv

Institution	Køkken	Konsekvenser	Økonomi
Søndergården (VB 60 + 80 BH)	Produktionskøkken	Har produktionskøkken til (VB). Køkkenet vil kunne producere til (VB + BH) med mindre justeringer.	100.000,- kr.
Måløv By (VB 60 + BH 80)	Produktionskøkken	Er etableret til (VB). For fælles produktion til (VB og BH), kan dette gøres i det nuværende personalerum og depot ved etablering af trappelift, men er større og har adgang til det fri (nem varelevering og flugtvej). Personalegarderobe flyttes og rummet udvides til ny personalestue.	1.500.000,- kr.
Kærlodden (VB 48 + BH 67)	Produktionskøkken	Nyt produktionskøkken er undervejs. Der skal nok mindre justeringer til for produktion for både (VB + BH).	100.000,- kr.
Fregatten (VB 24 + BH 40)	Produktionskøkken	Er etableret for (VB). For produktion til både (VB + BH) skal anretterkøkken inddrages og hele køkkenet bygges om.	850.000,- kr.
Stjernevej (VB + BH)	Produktionskøkken	Er etableret for (VB). For produktion til både (VB + BH) skal køkkenet udvides ved at inddrage lidt areal i grupperum, hvilket nok ikke påvirker børnenormeringen.	200.000,- kr.

Distrikt Skovlunde

Institution	Køkken	Konsekvenser	Økonomi
Villa Kulla (VB 72 + BH 100)	Produktionskøkken	Er etableret til (VB). For produktion til både (VB + BH), kunne anretterkøkken i midterste bygning ved inddragelse af personalerum, etableres som nyt produktionsrum, da eksisterende er af ældre dato og vil betyde inddragelse af møderum.	850.000,- kr.
Ellekilde (VB 44 + BH 60)	Produktionskøkken	Er etableret til (VB). For produktion til både (VB + BH) skal et areal i alrummet inddrages i bygning 1(VB). Dog noget transport til (BH). Alternativt kunne der etableres et produktionskøkken i alrummet i bygning 2 (børnehavebørn) og nedlægge modtagerkøkken.	450.000,- kr. 1.200.000,- kr.
Lillemønten (VB 44 + BH 60)	Produktionskøkken	Er etableret til (VB). For produktion til både (VB + BH), kan det gøres med inddragelse af og en mindre ombygning af depoter, samt mindre justeringer i det nuværende produktionskøkken. Mad leveres til Torvevej og Søsosen.	250.000,- kr.
Himmel og Hav (VB 84 + 120 BH)	Produktionskøkken	Er etableret til (VB). Med mindre justeringer kan der være produktion til både (VB + BH). En del af køkkenet anvendes til modtagerkøkken.	100.000,- kr.
Søsosen (VB 16 + BH 34)	Produktionskøkken	Har anretterkøkken og får mad til (VB) fra Lillemønten. For produktion til både (VB + BH), flyttes vindfang til et opdelt legerum. Legerum flyttes til lederkontor, som flyttes til nyt kontor. Alrum inddrages + anretterkøkken. Desværre fjernes hele alrummet.	1.300.000,- kr.

Distrikt Skovvejen

Institution	Køkken	Konsekvenser	Økonomi
Valhalla (VB 40 + BH 80)	Produktionskøkken	I dag udnyttes cafékøkken også i nogen grad til produktionen (VB). For produktion til både (VB + BH), skal produktionskøkken og cafékøkken ombygges, da det nuværende produktionskøkken er meget småt og er af ældre dato. Desværre betyder det at cafékøkken og spisebord nedlægges, som ellers benyttes til morgenmad m.m.	1.100.000,- kr.
Ved Skoven (VB 40 + BH 60)	Produktionskøkken	Det nuværende produktionskøkken er af ældre dato (bla. husholdningsovn og opvaskemaskine). For produktion til både (VB + BH) skal køkkenet ombygges og depot (som i dag benyttes af RENG) skal inddrages, evt. noget af personalerummet.	850.000,- kr.
Sydpolen (VB 40)	Produktionskøkken	Er etableret til (VB).	0,- kr.
Nordpolen (BH 65)	Produktionskøkken	Kan bedst etableres hvor det nuværende modtagerkøkken er indrettet, men vil kræve et nyt køkken.	950.000,- kr.
Lundegården (VB 42 + BH 70)	Produktionskøkken	Er etableret til (VB). Nyt køkken skal indrettes ved anretterkøkken, ved også at inddrage læringsrum, for produktion til (BH). VB bevares.	1.200.000,- kr.

Nye matrikler

Institution	Køkken	Konsekvenser	Økonomi
Isbjerg (VB 12 + BH 20)	Produktionskøkken	Har modtagerkøkken. Får maden til (VB + BH) leveret fra Lundegården. For produktion til både (VB + BH).	650.000,- kr.
Vuggestuen på Torvevej	Produktionskøkken	Har modtagerkøkken. Mad leveres fra Lillemønten. For produktion til (VB), skal det nuværende modtagerkøkken ombygges til produktionskøkken ved også at inddrage en del/resten af caféen.	950.000,- kr.
Torvevej Børnehav Opsamlingssted (BH 60)	Produktionskøkken	Der er anretterkøkken. Institutionen skal ombygges til opsamlingssted sammen med Villa Blide, for børnehavebørn i Skovlunde. Ikke behov for produktionskøkken. Anretterkøkken skal ombygges.	Projekt - 0,- kr.
Villa Blide (BH 60)	Produktionskøkken	Der er etableret produktionskøkken (tidligere kursusejendom). Kan bruges til produktionskøkken til(BH) med mindre ombygninger og justeringer.	Projekt - 0,- kr.
Egebjerghuse (BH 30)	Produktionskøkken	Der er anretterkøkken. For produktion til (BH) skal anretterkøkken og en del af alrum, ombygges for produktionskøkken. Bygningen ombygges og tages først i brug pr. 1.9-20. En del af anretterkøkken inddrages til nye børnetoiletter sammen med eksisterende toilet.	Projekt - 0,- kr.

Bilag 2. Definitioner på køkkentyper

Produktionskøkken:

- Er et køkken, hvor hvidevarerne og bordplader, skabe og hylder typisk er i stål.
- Industri køleskab og industri fryserer, der er større og åbnes med en fodpedal.
- Der vil være ovne, som også kan stege og dampe maden hurtigere. De kræver vand og afløb.
- Opvaskemaskinen vil være en hurtig maskine f.eks. en hætteopvaskemaskine, hvor servicet sættes i plastbakker, som sættes i maskinen.
- Over opvask, komfur og ovne skal der være emfang (store emhætter).
- Lofter og belysning skal være rengøringsvenlige/egnet til afvaskning/våd rengøring.
- Der etableres oftest en spuleslange til rengøringen.
- Der skal være tre vaske – en til håndvask, en til opvask og en til madtilberedning.
- Vægge er typisk fliser og gulvet fliser eller vinyl, som kan spules ved rengøring.
- Maden produceres fra bunden med friske råvarer.
- Køkkenet har de dyreste materialer og inventar.
- Der skal være flugtvej til det fri.
- Maden tilberedes af fagfolk (økonoma, kok el.lign.). De fastsætter selv menuen.
- Personalet udfører egenkontrol af fødevarer (temperatur, holdbarhed m.m.).
- Der skal være fedtudskiller i afløb/brønde samt afløb i gulvet.
- Fødevestyrelsen har opsyn med køkkenet.

Modtagerkøkken:

- Er et køkken, hvor skabe kan være i laminat måske med trækanter, bordplader i laminat og stål ved vaske.
- Køleskab og fryserer, er i bedre kvalitet end husholdnings hvidevarer (lukker bedre).
- Der vil være ovne, som er bedre end husholdningsovne, men kræver ikke vand og afløb.
- Opvaskemaskinen vil være en hurtig maskine, på størrelse med en husholdningsmaskine hævet fra gulvet og hvor servicet sættes i plastbakker, som sættes i maskinen.
- Over komfur skal der være en emhætte.
- Lofter og belysning skal være rengøringsvenlige og loftet må ikke kunne drysse.
- Der etableres ikke spuleslange til rengøringen.
- Der skal være tre vaske – en til håndvask, en til opvask og en til madtilberedning.
- Vægge er typisk malet med plader under overskabe og gulvet vinyl, af hensyn til rengøring.
- Maden leveres som præ-fabrikeret (frossen hvis det er varm mad og/eller tilberedte kød/fisk), som opvarmes i ovn. Cateringfirma fastsætter menuen - 2 dage varm og 3 dage kold frokost f.eks.
- Køkkenet har dyrere hvidevarer og inventar, i forhold til husholdningsvarer.
- Der er ikke krav om flugtvej til det fri.
- Maden tilberedes af personale med kendskab til madproduktion.
- Personalet udfører egenkontrol af fødevarer (temperatur, holdbarhed m.m.).
- Der er ikke krav til fedtudskiller i afløb/brønde eller afløb i gulvet.
- Fødevestyrelsen har opsyn med køkkenet.

Anretterkøkken:

- Er et køkken, hvor skabe og bordplade svarer til et husholdningskøkken.
- Køleskab og fryser, er i kvalitet som husholdnings hvidevarer.
- Der vil være husholdningsovn.
- Opvaskemaskinen vil være en husholdningsmaskine.
- Over komfur skal der være en emhætte.
- Lofter og belysning er der ikke særlige krav til.
- Der etableres ikke spuleslange til rengøringen.
- Der vil typisk være en vask.
- Vægge er typisk malet.
- Der må ikke tilberedes mad, men kun anrettes mad (f.eks. mad leveret fra anden institution).
- Køkkenet er billigere at etablere end et modtagerkøkken.
- Der er ikke krav om flugtvej til det fri.
- Maden kan anrettes af institutionspersonale.
- Produktionspersonalet udfører egenkontrol af fødevarerne før levering til anretter-køkkener (temperatur, holdbarhed m.m.).
- Der er ikke krav til fedtudskiller i afløb/brønde eller afløb i gulvet.
- Fødevarestyrelsen har opsyn med køkkenet.

Tekøkken:

- Er et køkken, hvor skabe og bordplade svarer til et husholdningskøkken.
- Der behøver ikke at være et køleskab, som ellers vil være i kvalitet som husholdnings hvidevare.
- Der er ikke en ovn eller komfur, men måske en mikroovn til opvarmning af madpakke.
- Der kan være en opvaskemaskinen, som vil være en husholdningsmaskine.
- Der er typisk en el-kedel og/eller en kaffemaskine.
- Lofter og belysning er der ikke særlige krav til.
- Der etableres ikke spuleslange til rengøringen.
- Der vil typisk være en vask.
- Vægge er typisk malet.
- Der må ikke tilberedes eller anrettes mad.
- Køkkenet er det billigste at etablere.
- Der er ikke krav om flugtvej til det fri.
- Der er ikke krav til fedtudskiller i afløb/brønde eller afløb i gulvet.
- Fødevarestyrelsen har ikke opsyn med køkkenet.