



**VARBERGS
KOMMUN**

Serviceförvaltningen

Kallelse/underrättelse
2024-04-30

1 (2)

Beslutsorgan Servicenämndens arbetsutskott

Tid Onsdagen 8 maj, klockan 13.00

Plats Ankaret

- Ärenden**
1. Val av justerare
 2. Anmälan av eventuella övriga ärenden
 3. Anmälan av eventuellt jäv
 4. Behovsanalys - fastighetsinvesteringar kök och matsalar (SVN 2024/0049-1)
 5. Återrapportering av uppdrag - konsekvenser av att inte ta hänsyn till minus fläsk och hänvisa till vegetariskt alternativ istället för specialkost (SVN 2024/0027-2)
 6. Återrapportering av uppdrag - överskottslivsmedel (SVN 2024/0042-3)
 7. Återrapportering - utreda om android surfplattor och chromebooks uppfyller kommunens krav (SVN 2024/0026-3)
 8. Myndighetskrav - Brandskyddsåtgärder Furubergsskolan (SVN 2024/0056-1)
 9. Myndighetskrav - Brandskyddsåtgärder Spannarp skola (SVN 2024/0057-1)
 10. Myndighetskrav - Tillgänglighetsanpassning Centralskolan (SVN 2024/0058-1)
 11. Myndighetskrav - Belysning Lindbergs skolas idrottshall (SVN 2024/0059-1)
 12. Förvaltningen informerar (SVN 2024/0002-17)

Olle Hällnäs (SD)
Ordförande

POSTADRESS
Varbergs kommun

432 80 Varberg

BESÖKSADRESS
Norra Vallgatan 14

TELEFON
0340-880 00
TELEFAX

ORGANISATIONSNUMMER
212000-1249

E-POSTADRESS
svn@varberg.se
WEBBPLATS
www.varberg.se

Sebastian Larsson
Sekreterare



**VARBERGS
KOMMUN**

Beslutsförslag
2024-04-02

1 (2)
Dnr: SVN 2024/0049-
1

Servicerådets arbetsutskott

Serviceförvaltningen
Sophia Änhed,

Behovsanalys - fastighetsinvesteringar kök och matsalar

Förslag till beslut

Serviceförvaltningen föreslår servicerådet besluta

- godkänna förvaltningens behovsanalys av fastighetsinvesteringar avseende kök och matsalar
- överlämna ärendet till samhällsutvecklingskontoret för vidare hantering samt dialog kring åtgärder.

Beskrivning av ärendet

Serviceförvaltningen har i enlighet med Varbergs kommuns fastighetsinvesteringsprocess tagit fram en behovsanalys avseende kök och matsalar.

Måltidsverksamheten och kommunens kök och matsalar behöver möta behoven i ett växande Varberg. Det innebär att tillagningskök-, mottagningskök samt matsalar kontinuerligt behöver ses över för att garantera att kapaciteten är tillräcklig.

Beslutsunderlag

- Beslutsförslag 2 april 2024
- Behovsanalys – fastighetsinvesteringar kök och matsalar.

Övervägande

Serviceförvaltningen bedömer att de befintliga köken och matsalarna är i behov av anpassningar och/eller ombyggnad för att klara sitt uppdrag nu och i framtiden.

POSTADRESS
Varbergs kommun
432 80 Varberg

BESÖKSADRESS
Norra Vallgatan 14

TELEFON
0340-880 00
TELEFAX

ORGANISATIONSNUMMER
212000-1249

E-POSTADRESS
svn@varberg.se
WEBBPLATS
www.varberg.se

Ekonomi och verksamhet

För att klara uppdraget behövs ändamålsenliga lokaler som klarar tillsyn från miljö- och hälsoskyddsförvaltningen utifrån livsmedelslagstiftningen. Prioriteringen är att få alla kök som idag är i behov av åtgärder löst så att ingen risk för föreläggande finns.

Behovet av investeringar i kök och matsalar som analysen pekar på påverkar inte serviceförvaltningens driftbudget. Behoven behöver lyftas till kommunstyrelsens förvaltning för att ingå i deras planeringsarbete och hanteras genom Varbergs kommuns investeringsbudget.

Serviceförvaltningen

John Nilsson
Förvaltningschef

Sophia Ånhed
Verksamhetsutvecklare

Protokollsutdrag
Kommunstyrelsen

Behovsanalys fastighetsinvesteringar

Kök och matsalar

Beslutad av:

Beslutsdatum och paragrafnummer:

Diarienummer:

Kost- och städavdelningen, serviceförvaltningen



**VARBERGS
KOMMUN**

Innehållsförteckning

1	Sammanfattning	3
2	Bakgrund.....	4
2.1	Serviceförvaltningens uppdrag	4
3	Nuläge.....	5
3.1	Kapacitet.....	5
3.2	Behov av skyndsamma åtgärder	6
3.3	Tillagningskök	7
3.4	Mottagningskök.....	8
3.5	Måltider	8
3.5.1	Måltider på förskola	8
3.5.2	Måltider på skola.....	8
3.5.3	Måltider på särskilt boende för äldre.....	8
4	Behov.....	9
4.1	Lokaler kök och matsal	10
4.1.1	Transport	10
4.1.2	Matsalar	11
4.1.3	Servering	11
4.2	Exempel på kommande åtgärder.....	11
4.2.1	Väröbackaskolan	12
4.2.2	Limabacka förskola.....	12
4.2.3	Ny grundskola och idrottshall i nordväst.....	12
4.2.4	Deromeskolan.....	13
4.2.5	Utbyggnad av Trönninge skola.....	13
4.2.6	Ny förskola i Trönninge.....	13
4.2.7	Förstudie för ny förskola	13
4.2.8	Godkänd förstudie ny förskola i Borgasgård.....	13
4.2.9	Rolfstorps skola	13
4.2.10	Bockstensskolan.....	14
4.2.11	Håstensskolan.....	14
4.2.12	Bosgårdsskolan	14
4.2.13	Vidhögeskolan	14
4.2.14	Påskbergsskolan	14
4.2.15	Behovsanalys Varbergs stadsområde.....	14
4.2.16	Hagaskolan.....	15
4.2.17	Peder Skrivares gymnasieskola	15
4.2.18	Södertull	15
4.3	Övrigt	15
5	Målbeskrivning	17
5.1	Servicenämndens mål	17
6	Styrande krav och förutsättningar	18
6.1	Livsmedelslagstiftningen.....	18
6.2	Arbetsmiljölöslagstiftningen	18
6.3	Skollagen	18
6.4	Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen	18
7	Eventuella nyttoeffekter.....	19
8	Risk och konsekvens vid utebliven förändring	20
9	Prioritering utifrån verksamhetens behov.....	21

1 Sammanfattning

Måltidsverksamheten och kommunens kök och matsalar behöver möta behoven i ett växande Varberg. Det innebär att tillagningskök-, mottagningskök samt matsalar kontinuerligt behöver ses över för att garantera att kapaciteten är tillräcklig.

Tillagningskökskapaciteten behöver även takta in nya lösningar som svarar på behov och efterfrågan i vardagen och i omvärlden baserat på livsmedelskedjan, hållbara matkedjor och hur kommunen hanterar kriser och är förberedda på kommande utmaningar.

Det behövs ta ett helhetsgrepp kring kapaciteten i kommunens kök och matsalar för att möjliggöra rätt hantering utan att äventyra arbetsmiljö eller livsmedelssäkerhet.

Många av de befintliga köken och matsalarna är i behov av anpassningar och/eller ombyggnad för att klara sitt uppdrag nu och i framtiden.

2 Bakgrund

Köksytor är komplexa arbetslokaler med bland annat krav på rätt utformade lokaler, säker livsmedelshantering och en god arbetsmiljö.

Köksytornas dimensionering påverkas av en rad faktorer och till grund ligger antalet portioner som ska tillagas respektive serveras och distribueras.

2.1 Serviceförvaltningens uppdrag

Kost- och städavdelningen på serviceförvaltningen ansvarar för matlagningen till kommunens förskolor, skolor, vård- och omsorgsboenden samt seniorrestauranger. Avdelningen bedriver även café- och restaurangverksamhet i Stadshus A och Stadshus C.

För måltidsverksamheten i Varbergs kommun finns en tydlig koppling till Varbergs vision och förhållningssätt om hållbarhet och delaktighet. Policy för måltider beslutades i kommunfullmäktige 16 mars 2021 i Varbergs kommun och avser alla måltider som tillagas i kommunens verksamheter samt upphandlad måltidsverksamhet.

3 Nuläge

3.1 Kapacitet

Nedan tabell visar status för de större köken i kommunen. Bedömningen grundar sig på ytan i köket, ventilationen, ytskikten i köket samt den utrustning som står i köket i dag. Kolumnen *sammanfattande status* är en helhetsbedömning av köket som är utförd av kost- och städavdelningen baserad på dagens portionsantal.

Den röda färgen betyder ”måste åtgärdas” och innebär att kök och/eller matsal har problem redan idag för att klara sitt uppdrag. Åtgärderna behöver hanteras skyndsamt, dock inom max två år. Det finns objekt där åtgärderna är mer akuta än så och behöver hanteras snarast för att inte riskera ett föreläggande.

Den gula färgen betyder ”planera åtgärd” och innebär att kök och/eller matsal behöver finnas med i planerad framtid inom fem år för att klara sitt uppdrag på ett bra sätt och minska risken för oförutsedda händelser och arbetsmiljöproblem.

	Måste åtgärdas
	Planera åtgärd
	Ingen åtgärd

Typ	Verksamhet	Enhet	Nuvarande portionsantal	Sammanfattande status	Yta	Ventilation	Ytskikt	Utrustning
Tillagningskök	Skola	Ankarskolan	1100					
Tillagningskök	Skola	Bockstensskolan	360					
Tillagningskök	Förskola	Bolmens förskola	160					
Tillagningskök	Skola	Bosgårdsskolan	650					
Tillagningskök	Förskola	Bua förskola	260					
Tillagningskök	Soc	Ekekullen	800					
Tillagningskök	Skola	Hagaskolan	370					
Tillagningskök	Skola	Håstensskolan	400					
Tillagningskök	Förskola	Klapperstenens förskola	280					
Tillagningskök	Soc	Kungsäter	170					
Tillagningskök	Soc	Limagården	700					
Tillagningskök	Skola	Lindbergs skola	560					
Tillagningskök	Soc	Midsommargården	400					
Tillagningskök	Skola	PS hus 1	2600					
Tillagningskök	Skola	Påskbergsskolan	550					
Tillagningskök	Förskola	Stenens förskola	220					
Tillagningskök	Soc	Södertull	380					
Tillagningskök	Skola	Trönninge skola	1200					
Tillagningskök	Skola	Vidhögeskolan	730					
Tillagningskök	Soc	Östergården	400					
Mottagningskök	Skola	Almers skola	380					
Mottagningskök	Skola	Bläshammar skola	310					
Mottagningskök	Skola	Derome skola	100					
Mottagningskök	Skola	Furubergsskolan	250					
Mottagningskök	Skola	Göthriks skola	180					
Mottagningskök	Skola	Mariedalsskolan	370					
Mottagningskök	skola	PS hus 9	600					
Mottagningskök	Skola	Sibbarps skola	80					
Mottagningskök	Skola	Spannarp skola	60					
Mottagningskök	skola	Skällinge skola	50					
Mottagningskök	Skola	Väröbackaskolan	410					

3.2 Behov av skyndsamma åtgärder

I tabellen så är det ett antal enheter som är bedömda med ”måste åtgärdas” och det innebär att kök och/eller matsal har problem redan idag för att klara sitt uppdrag på ett bra sätt.

För Bosgårdsskolans tillagningskök innebär det att antalet sittplatser inte räcker till i matsalen samt att det finns begränsningar i förvaring vilket leder till att vi har satt in extra kyl- och frysskåp. Inget varuintag utan allt kommer direkt in i köket och ska packas om, vilket leder till en tyngre hantering för medarbetarna. Varmhållningstider blir längre för att klara av att få ut all mat i tid.

Ekekullen som ligger i anslutning till Rolfstorps skola har idag servering i två matsalar för att klara elevunderlaget. Kökets ytskikt är slitna och det finns begränsningar i förvaringen av livsmedel vilket påverkar arbetsbelastningen för medarbetarna samt begränsningar i tillagningen vilket påverkar varmhållningstiderna.

Hagaskolans kök är ett tillagningskök där ytskikten är slitna, påväxt på fönsterkarmarna i diskrummet är ett exempel. Köket ligger på två våningar, vilket skapar en ökad arbetsbelastning med många lyft och förflyttningar.

Vidhögeskolans kök är ett tillagningskök där ytskikten är slitna och golvet lutar åt olika håll vilket innebär ett arbetsmiljöproblem vid hantering av varma stick från ugnarna. Åtgärder här är akuta. Det finns begränsningar i tillagningen vilket påverkar varmhållningstiderna. Köket ligger på andra våning vilket skapar en försvårad hantering i in och utleverans samt ökad arbetsbelastning i många lyft. Det finns nedslag på ventilationen då den inte är tillräcklig.

Almers skola har idag ett mottagningskök med delvis kylförvaring i matsalen för att det ska räcka till. Utrustningen räcker inte till för att klara av att tillreda kolhydraten utan den får skickas kall för uppvärmning från tillagningsköket. Det ökar trycket på tillagningsköket samt ökar hantering av livsmedlet i form av nedkylning och transport. Åtgärder här är akuta.

Tillagningsköket på PS hus 1 har återkommande problem med ventilationen. Ytskikten i köket börjar bli slitna och det finns begränsningar i maskinparken för det antalet portioner som görs.

På PS hus 9 finns det ett mottagningskök som har begränsningar i förvaring och tillagning. Detta ökar arbetsbelastningen med många lyft, förflyttningar och risker med kontaminering.

Påskbergsskolan har ett tillagningskök med begränsningar i förvaring, främst kyl och frysförvaring, det skapar en ökad arbetsbelastning med många lyft. För att klara sig står det kylskåp i matsalen. Utrustningen är en begränsning och det är svårt med separering för specialkosten vid tillagning. Åtgärder här är akuta.

Väröbackaskolan har ett mottagningskök där ytan är begränsad. Utrustningen räcker inte till för att klara av att tillreda kolhydraten utan den får skickas varm från tillagningsköket. Kylrummen håller inte tätt och därmed bildas kondens och svartmögel.

Södertulls tillagningskök har slitna ytskikt. Kyl och frysrumsväggar är slut och det bildas därför kondens med påväxt av svartmögel. Nedslag på ventilationen har också inkommit.

3.3 Tillagningskök

I Varbergs kommun finns idag 20 tillagningskök varav 12 av köken skickar portioner till cirka 60 andra enheter. De resterande åtta köken har inte utskick utan producerar bara mat till den egna enheten.

Huvudkomponent och potatis/pasta/gryn, sås, grönsaker/råkost bereds och tillagas i tillagningsköket. Även bakning förekommer. De tillagningskök som lagar mat till socialförvaltningens verksamheter har produktion årets alla dagar. Flera av dem har även dygnsportion.

3.4 Mottagningskök

I Varbergs kommun finns idag 60 mottagningskök.

Potatis/pasta/gryn, sås, grönsaker/råkost bereds och tillagas i mottagningsköket. Huvudkomponent kommer varm från tillagningsköket. Även bakning förekommer.

3.5 Måltider

3.5.1 Måltider på förskola

- En dagens rätt, råkost och specialkost.
- Frukost och mellanmål.

I förskolan finns flera alternativ på servering, exempelvis i karotter samt uppläggningsfat som körs ut till respektive avdelning på serveringsvagn eller serveringslinje/buffé i gemensamt utrymme.

3.5.2 Måltider på skola

- Två dagens rätt, soppa, råkost samt specialkost.
- Vid fritidsverksamhet ska även frukost och mellanmål tillredas och serveras.

3.5.3 Måltider på särskilt boende för äldre

- Två lunchalternativ inklusive dessert och råkost.
- Kvällsmat.
- Konsistensanpassad kost.
- Allergikost.

Eftersom kvällsmat ska levereras kyld behövs utökad nedkylningsmöjlighet. Vid dygnsportion ska köket lagerföra och levererar livsmedel till avdelningarna för frukost och mellanmål.

4 Behov

Varbergs kommun växer med fler antal invånare vilket innebär att nya förskolor, skolor och omsorgsenheter byggs samtidigt som verksamheter växer i befintliga lokaler.

Måltidsverksamheten och kommunens kök och matsalar behöver möta behoven i ett växande Varberg. Det innebär att tillagningskök- och mottagningskök samt matsalar kontinuerligt behöver ses över för att garantera att tillagningskökskapaciteten är tillräcklig och samtidigt optimera den ekonomiska nyttan.

Dimensioneringen av kommunens kök och matsalar påverkas av olika faktorer men till grund ligger det antal portioner som ska tillagas, serveras och distribueras. Det här behöver ses över och takta in inför att enheter växer för att möjliggöra rätt hantering utan att äventyra arbetsmiljö eller livsmedelssäkerhet.

Nuvarande kök är dimensionerade utifrån att klara det portionsantal som var aktuellt när köken byggdes. Med tiden har antal portioner ökat vilket i flera fall inneburit att dimensioneringen av köken inte räcker till.

Att ta hänsyn till beroende på vilken typ av kök som ska finnas:

- Typ av kök (exempelvis serverings-, tillagning-, eller mottagningskök).
- Vem är kunden/gästen?
- På vilket sätt ska maten serveras (exempelvis serveringslinje, på avdelning, värmeskåp).
- Hur många olika rätter som ska serveras.
- Hur många olika måltider ska produceras samt serveras.
- Antal portioner som produceras samt serveras.
- Antal medarbetare.
- Läggerverksamhet/evenemang.
- Antal utskick, antal portioner i utskick, vilken målgrupp.
- Framtida behov av utskick.

Behov av olika typer av ytor:

- Lastintag/varumottag.
- Förrådsutrymmen.
- Renseri.
- Kök (tillagnings, mottagnings eller serveringskök).
- Särskild plats för specialkosthantering.
- Vagnhall.
- Diskutrymme.
- Städutrymme.
- Personalutrymmen såsom omklädningsrum och pausrum.
- Kökets personal ska ha egen toalett.
- Kontor/skrivplats.
- Avfallsutrymme.
- Plats för returemballage till leverantör.
- Matsal (inklusive servering).

4.1 Lokaler kök och matsal

Alla moment i livsmedelshanteringen måste ske på ett säkert sätt.

Kök och matsal ska placeras i bottenplan med lätt angoring för leveranser och med ett maxavstånd på 10 meter.

Det ska finnas utrymme för att ta emot och kontrollera varor. I varumottagningen ska ytteremballage tas av. Här måste också finnas plats för eventuella utleveranser och inleveranser av färdig mat.

Alla ytor i ett kök ska tåla vatten. De får inte kunna rosta, mögla eller släppa ifrån sig damm, partiklar eller giftiga ämnen. Ytorna ska vara släta och täta och lätta att rengöra. Det gäller både lokal, utrustning och inredning. Golvet och väggarnas ytskikt ska vara släta och täta och tåla all rengöring och normalt slitage. Fönster och fönsterkarmar ska ha släta täta ytor som inte samlar smuts. Dörrar ska vara lätta att rengöra och också tåla den golvrengöring som sker intill.

Ett välplanerat kök, där arbetet underlättas, minskar stress och gynnar i förlängningen även matsäkerheten och ekonomin. Tillräckligt med arbetsytor är viktigt både för matsäkerheten och det praktiska arbetet.

All mat ska förvaras på ett sätt som skyddar den mot föroreningar och att bli dålig på grund av mögel, jäst eller bakterier. Förutom torrförråd, kylar och frysar måste det också finnas utrymme för inkommande varor och utleveranser.

Förråd/hyllor/sektioner behöver vara tillräckligt stora och många för att skilja på råvaror och färdiga rätter. Specialkost ska förvaras på ett säkert sätt så att det inte blandas eller förväxlas. Färdig mat och specialkost ska skiljas från andra varor genom att maten förvaras övertäckt i olika hyllor eller sektioner. Avgörande för antalet kylutrymmen kan vara vilka olika temperaturer som behövs för kylförvaring av exempelvis grönsaker, mejerivaror och kött/chark.

Ventilationen ska räcka för att det inte ska bli kondens på ytor i kök eller diskrum. Matos ska fångas upp av ventilationstak eller kåpor och vara anpassad för att klara både kokning och stekning i samma utrustning. Fettfilter ska vara lättåtkomliga och enkla att rengöra. Tilluft (luft som kommer in i lokalen) och frånluft (luft som sugas ut ur lokalen) ska styras så att det aldrig flödar luft från soprum eller toaletter in i köket.

Armaturer ska inte samla smuts och damm. Ljuset i lokalerna ska räcka för att läsa ingrediensförteckningar på förpackningarna och underlätta rengöring överallt. Belysning i kylrum och frysrum ska tändas tillräckligt snabbt för att personalen ska ha nytta av den när de har bråttom in för att hämta varor.

Livsmedelslagstiftningens krav på avlopp handlar om att de ska ha tillräcklig kapacitet för sitt ändamål så att inte smutsigt vatten flödar ut och förorenar golvytor. Det är mycket viktigt att brunnar framför golvgrutor har rätt placering och dimension. Det ska också vara lätt att städa, vilket kräver en genomtänkt placering av övriga golvbrunnar.

Fettavskiljare ska kunna tömmas utan tillträde till köket.

4.1.1 Transport

Varm mat tappar smak och näring mycket snabbare än vad kall mat gör. Det måste tas med i beräkningen vid planering av transporter av mat.

Potatis bör till exempel inte hållas varm längre än en timme och annan mat inte längre än två timmar. Vid kall transport (högst +8°C) sker förlust av näring och smak mycket långsamt.

Bakterier växer inte till i maten så länge temperaturen är +60°C eller varmare. Vid kall transport gäller detsamma. Det vill säga att maten är säker så länge temperaturen är +8°C eller kallare. Matens kärntemperatur (mitt i maten) ska kylas ner i tillagningsköket till +8°C eller kallare inom högst sex timmar.

4.1.2 Matsalar

Serviceförvaltningen ansvarar för att matsalarna är avsedda och anpassade för servering enligt koncepten och att lokalerna uppfyller de krav enligt livsmedelslagen samt arbetsmiljölagen ställer på serveringslokal. På förskolorna med matsal används ytan även för pedagogisk verksamhet.

Genomtänkta samband mellan servering, sittytor, diskrum och kök är viktigt för goda flöden, liksom placeringen av entrén. Det är bra om akustiken planeras in i matsalens utformning redan från början, stora öppna salar kan medföra utmaningar i ljudmiljön. Matsal klassas enligt Arbetsmiljöverket och Miljöbyggnad inte som stadigvarande arbetsplats och några specifika riktvärden för buller finns emellertid inte.

Ytskikt och möbelval är viktiga för god miljö, både för upplevelse, funktion, ljudnivåer och hygien. För att underlätta lokalvård måste stolar gå att hängas upp. Matsalsgolvet ska vara tåligt och lätt att rengöra även med städmaskin.

Handtvättställe för gästerna bör planeras in i eller i anslutning till matsalen.

4.1.3 Servering

Serveringsenheter utformas för det serveringssystem som väljs av skolan, förskolan eller andra gäster, samt efter gästernas ålder och antal.

I en servering ska samtliga komponenter få plats: utensilier, bröd, dryck, kall mat och varm mat (olika beroende på antal rätter). Separata enheter för dryck och bröd kan planeras in på andra strategiska platser inom matsalen. Servering för specialkost planeras in med separata enheter.

Serveringsenheter kan vara för självtag i linje, om möjligt bemannade på en sida, där U-formade serveringar med personal i mitten är att föredra. Det förekommer också servering i karotter på bord.

Inredningen i en servering är kallvattensifon för tagning av dricksvatten, yta för dricksglas. Värmerier med golvbrunn och slang med slangvinda för påfyllning. Ska enheterna stå på flexibla platser, dvs. utan golvbrunn, inplaneras tömningsvagn och slang för påfyllning av vatten från närliggande utrymme. Varmhållningsvagnar och skåp samt kylda enheter med el-anslutning. Plats för rullande tallriksdispenser vid serveringslinjens start.

4.2 Exempel på kommande åtgärder

Utifrån den plan som ligger framåt i lokalrevisionen för förskole- och grundskoleförvaltningen kommer köken och matsalarnas kapacitet att behöva ses över för att klara de kommande ökningarna. Fler tillagningskök med utskick med strategiskt rätt geografisk placering behövs. I framtida projekteringar behöver dessa behov beaktas.

Typ:	Verksamhet:	Enhet:	kommentar:
Mottagningskök	Skola	Almers skola	Kommer utökas med fler elever och därmed behov av tillagningskök
Mottagningskök	förskola	Bläshammar förskola	Byggs nu med ett mottagningskök
Tillagningskök	Skola	Bockstensskolan	Planer på nytt kök och matsal finns
Tillagningskök	Skola	Bosgårdsskolan	Kommer utökas med fler elever och därmed behov av större kök och matsal
Tillagningskök	Särskilt boende	Ekekullen/Rolfstorps skola	Kommer utökas med fler elever och därmed behov av större kök och matsal
Tillagningskök	Skola	Hagaskolan	Behov av åtgärder
Tillagningskök	Skola	Håstensskolan	Byggs en ny skola med tillagningskök med utskick
Mottagningskök	förskola	Limabacka förskola	projekteras nu för ett mottagningskök
Mottagningskök	Skola	Mariedalsskolan	Kommer utökas med fler elever och därmed behov av större kök och matsal
Tillagningskök	Skola	PS hus 1	Planer på nytt kök och matsal finns
Tillagningskök	Skola	Påskbergsskolan	Behov av åtgärder
Tillagningskök	Senior restaurang	Södertull	Behov av åtgärder
Tillagningskök	Särskilt boende/ förskola	Trönninge säbo/ förskola	Projekteras nu med ett tillagningskök med utskick
Tillagningskök	Skola	Trönninge skola	Byggs ut med större matsal
Mottagningskök	förskola	Trönningenäs förskola	Byggs nu med ett mottagningskök
Tillagningskök	Skola	Tångaberg	Projekteras nu med ett tillagningskök med utskick
Tillagningskök	Skola	Vidhögeskolan	Behov av åtgärder
Mottagningskök	Skola	Väröbackaskolan	Byggs ny del av skolan nu med tillagningskök

4.2.1 Väröbackaskolan

Under 2024 och 2025 kommer Väröbackaskolan byggas om och till för att slutligen ha en kapacitet för 650 elever. Utbyggnaden väntas vara klar till läsåret 2025/2026. Idag har Väröbackaskolan ett mottagningskök och får sin mat från Limagården. Vid utbyggnationen görs ett tillagningskök på skolan utan utskick.

4.2.2 Limabacka förskola

Godkänd förstudie och pågående arbete gällande nya Limabacka förskola med plats för 160 barn. Förskolan beräknas stå färdig sommaren 2025 och kommer ge ett nettotillskott på 92 platser. Limabacka förskola byggs med ett mottagningskök och kommer att få sin mat från Limagården.

4.2.3 Ny grundskola och idrottshall i nordväst

Den nya skolan ska ligga i Tångaberg ha kapacitet för 650 elever. Skolan ska avlasta Bläshammar skola, Trönninge skola, Lindbergs skola, Deromeskolan och Vidhögeskolan. Skolan väntas vara klar till läsåret 2027/2028. Tångabergsskolan kommer att byggas med tillagningskök med utskick för att avlasta områdets befintliga tillagningskök.

4.2.4 Deromeskolan

För att klara den omedelbara platsbristen på Deromeskolan uppförs paviljonger på Deromeskolans skolgård under våren 2024. Paviljongerna ska ha 4 st nya lärosalar med tillhörande grupprum, WC och kapprum. Paviljongerna beräknas stå kvar tills Tångabergsskolan är färdig. Maten till Deromeskolan kommer från Vidhögeskolans kök.

4.2.5 Utbyggnad av Trönninge skola

Under 2023 och 2024 byggs Trönninge skola till. Efter utbyggnaden kommer Trönninge skola ha kapacitet för 1000 elever och utbyggnaden väntas vara klar till läsåret 2024/2025. Trönningeskolan har idag ett tillagningskök med en beräknad kapacitet för 1200 portioner. I en framtid kommer Tångabergsskolans tillagningskök att avlasta Trönningeskolans utskick i området norr. De två förskolorna i Trönningenäs samt Bläshammar som står klara under 2024 kommer att få sin mat från Trönningeskolan. Under en period kommer Trönninge att få producera fler portioner än vad köket är beräknat för. Det kan medföra att justeringar i utskicken och längre transportsträckor.

4.2.6 Ny förskola i Trönninge

Godkänd förstudie gällande ny förskola i Trönninge med plats för 80 barn samt pedagogisk omsorg med plats för totalt 40 barn (varav 20 sovplatser) som ska samlokaliseras med nytt SÄBO (särskilt boende) med 60 platser. Trönninge förskola väntas stå färdig vid årsskiftet 2027/2028. Här föreslås ett tillagningskök med möjlighet till flera utskick för både särskilt boende och förskola.

4.2.7 Förstudie för ny förskola

Kommande förstudie för ny förskola (Rundgården) med plats för 80–120 barn i delområde Mariedal/Almers. Här planeras ett mottagningskök, men vart portionerna ska komma ifrån är inte klarlagt. Nya Rundgårdens förskola är en del av pågående åtgärdsval för förskolorna i centrumområdet där behoven är som störst. Genomförande inom planperioden.

4.2.8 Godkänd förstudie ny förskola i Borgasgård

Det finns en godkänd förstudie gällande ny förskola i Borgasgård med plats för 160 barn. Genomförandet är framflyttat till efter planperioden. Tanken var att göra ett tillagningskök här med utskick till andra förskolor för att kunna avlasta exempelvis Peder Skrivares gymnasieskola.

4.2.9 Rolfstorps skola

För att klara kapaciteten på Rolfstorps skola från läsåret 2022/2023 har skolan hyrt paviljonger samt en matsal för att öka kapaciteten vid måltidssituationen. Det är kostnadsdrivande att ha två matsalar i två olika byggnader. Den matsalen som ligger på Ekekullen används också som dagcentral där andra gäster är välkomna.

Det pågår ett åtgärdsval för en permanent lösning av lokalerna på Rolfstorps skola. Rolfstorps skola bedöms ha kapacitet för cirka 320 elever och det är matsalen som utgör begränsningen. Rolfstorps skolas nuvarande lösning med matsal på Ekekullens äldreboende ses över i kommande åtgärdsval som är under framtagande. Det finns behov av ny matsal samt kök.

I åtgärdsvalet ses kapaciteten på Ekekullens tillagningskök över då dom idag använder hela sin kapacitet och har en stor variation av måltidstyper och är igång alla årets dagar.

4.2.10 Bockstensskolan

Förskole- och grundskolenämnden beslutade år 2023 att starta en förstudie angående möjligheterna att bygga till Bockstensskolan och skapa en F-9 skola för 650 elever. Förstudien skall vara klar i april 2024. Bockstensskolan har idag ett tillagningskök utan utskick med en begränsning i yta samt utrustning som ligger med i förstudien. Bockstensskolan bedöms ha kapacitet för cirka 300 elever och det är matsalen som utgör begränsningen.

4.2.11 Håstensskolan

Under perioden 2023-2025 byggs en ny grundskola, anpassad grundskola samt idrottshall på Håstensskolans tomt. De nya lokalerna beräknas vara klara till läsåret 2025/2026. Nuvarande Håstensskolan har ett tillagningskök utan utskick. På nya Håstensskolan kommer det vara möjligt att göra fler portioner än vad som serveras på plats för att kunna skicka till andra om det behovet finns. Det möjliggör att se över vilka andra tillagningskök med utskick som kan tänkas behövas avlastas och omfördelning kan ske.

4.2.12 Bosgårdsskolan

Behovet av åtgärder på Bosgårdsskolan är angeläget, framför allt bör matsalens kapacitet samt skolans totala kapacitet åtgärdas skyndsamt. Matsalssituationen är ansträngd då det i dagsläget sitter betydligt fler barn per sittning än vad som är lämpligt utifrån lokalernas storlek. Trots maximerat nyttjande av matsalen (fler sittningar än rekommenderat) råder platsbrist. När tillagningsköket på Stenens förskola i Tvååker öppnades i augusti 2021 flyttades utskick hit från köket på Bosgård. Detta för att avlasta köket. Ska antalet elever fortsätta att öka än mer behöver på kökets kapacitet utredas och eventuellt justeras.

4.2.13 Vidhögeskolan

Även Vidhögeskolans kök har begränsningar angående utrustning samt ventilation som behöver ses över för att klara en fortsatt ökning. Ytskikt och yta i köket samt förvaringsutrymmen är i behov av åtgärder. Ytterligare en begränsning är att köket ligger på andra våning och är beroende av en fungerande hiss. Enligt förskole- och grundskolenämndens lokalrevision bedöms Vidhögeskolan ha kapacitet för cirka 670 elever och det är matsalen som utgör begränsningen.

4.2.14 Påskbergsskolan

Under 2023 har en förstudie om utbyggnad av Påskbergsskolan godkänts i förskole- och grundskolenämnden. Efter utbyggnaden kommer Påskbergsskolan ha en kapacitet på 750 elever och enligt förstudien skulle utbyggnaden vara klar till läsåret 2026/2027. Dock har investeringen i Påskbergsskolan skjutits på framtiden på grund av rådande budgetförutsättningar i kommunen. Påskbergsskolan bedöms ha kapacitet för maximalt 520 elever och det är matsalen som utgör begränsningen. Det finns i nuläget ingen tidsangivelse för när Påskbergsskolans utbyggnad ska vara färdig. Tillagningsköket som finns på Påskbergsskolan idag har akuta flaskhalsar som behöver åtgärdas i närtid. Det handlar främst om ugnskapacitet men även om fryskapaciteten. I dag räcker inte matsalens tre sittningar och elever sitter även i uppehållsrum.

4.2.15 Behovsanalys Varbergs stadsområde

En behovsanalys finns framtagen för Varbergs stadsområde där Mariedal/Almers och Hagaskolans upptagningsområde ingår. Där både köken på Mariedal samt Almers är mottagningskök och väldigt begränsade i yta samt utrustning. Almers har problem redan idag med att lösa dagens portionsantal. I behovsanalysen för Almers

kan det bli aktuellt med ytterligare förtätning, vid en eventuell om/tillbyggnad kan det vara lämpligt att planera för ett tillagningskök utan utskick samt en större matsal.

Mariedalsskolan bedöms ha en kapacitet för 368 elever och det är matsalen som utgör begränsningen. Almers skola bedöms ha kapacitet för cirka 375 elever och det är matsalen som utgör begränsningen.

För att klara dessa växande mottagningskök behövs det att ett större tillagningskök med utskick planeras in i centrum.

4.2.16 Hagaskolan

Hagaskolan kommer att få fler elever enligt planen för kapacitetshöjande åtgärder. Köket är litet och ligger på vån 2 med varumottagning, renseri, förvaring samt kyl och frysrum på första våning. Att transportera all mat i hissen upp till kök och matsal är en svårarbetad flaskhals. Ventilationen är bristfällig i kök och diskrum enligt påpekande från Miljö och hälsa. Hagaskolan bedöms ha kapacitet för cirka 450 elever och det är matsalen som utgör begränsningen.

4.2.17 Peder Skrivares gymnasieskola

Gymnasieskolan står inför en större renovering/utbyggnad då elevkullarna antas växa. Köket i hus 1 lagar mat och skickar till flera enheter bland annat matsalen i hus 9 och Renen samt några förskolor och större skolor i närheten. Vid fler portioner i de mottagningskök som får sin mat från PS och fler elever på gymnasieskolan kommer kapaciteten att behövs ses över. Det finns redan idag anmärkning på ventilationen från livsmedelsinspektion.

Eleverna på PS har idag två matsalar att gå till, en matsal i hus 1 samt en matsal i hus 9. Köket på hus 9 är ett mottagningskök som har kapacitet för att servera ca 400 portioner utifrån utrustningen. Oftast har köket ett gästantal på ca 700 elever. Köket i hus 9 är trångt med få förvaringsmöjligheter och har svårt att klara det ökade gästantalet, även kapaciteten vid tillagning och diskning är begränsande.

4.2.18 Södertull

På Södertull i anslutning till dagcentralen och restaurangen finns ett tillagningskök som förser ett antal förskolor i centrum med mat. Huset ägs av Varbergs Bostad sedan ett par år tillbaka. Köket har under 2020 fått en uppdatering av sin ventilation som var undermålig. På skyddsronder samt livsmedelsinspektioner återkommer brister i lokalen. Köket är i stort behov av renovering av alla ytskikt, kyl- och frysrum samt ventilationen. Det finns mycket kondens på alla kylskåpsdörrar, frysrumsdörrar, rotfruktkylen med mera i lokalen. Kostnaderna kommer att bli omfattande. Ett inriktningsbeslut för kökets framtid behövs.

4.3 Övrigt

För att kunna använda sig av stordriftsfördelar i ett kök är det bra att köket inte ska leverera för många olika typer av mat vid samma tidpunkt. Många olika parametrar för olika typer av måltider försvårar likvärdig leverans till de ätande och ökar komplexiteten.

Kost- och städavdelningen föredrar att skolkök i möjligaste mån levererar till andra skolor, tillagningskök på förskola levererar till andra förskolor, tillagningskök på särskilda boenden för äldre levererar till andra särskilda boenden för äldre och så vidare.

I kommunens ytterområden där det bara finns ett tillagningskök, exempelvis Ekekullen i Rolfstorp, innebär det att ett kök får leverera både till förskola, grundskola och särskilt boende. Det gör tillagning, packning och servering till en utmaning.

5 Målbeskrivning

5.1 Servicenämndens mål

Servicenämnden har brutit ner kommunfullmäktiges mål och strategiska inriktningar och formulerat mål och inriktningar för den egna verksamheten.

Nämndens övergripande mål är:

- Servicenämnden arbetar aktivt för att minska klimatpåverkan.
- I kontakt med servicenämnden får invånare, besökare och näringsidkare på ett enkelt sätt information och bästa möjliga bemötande och service.
- Servicenämnden är en effektiv och innovativ organisation som utvecklar verksamheten utifrån de vi är till för.
- Servicenämnden är en attraktiv arbetsgivare som värnar, utmanar och skapar möjligheter för medarbetarna.

6 Styrande krav och förutsättningar

Förändringar i gästantal, utbud, omställning av kök, myndighetsföreskrifter och teknisk utveckling ställer kontinuerligt nya krav på kökens utformning och dimensionering.

6.1 Livsmedelslagstiftningen

Lagstiftningen om livsmedel finns för att konsumenter ska vara trygga med att livsmedel i Sverige är säkra. Nästan alla regler om livsmedelssäkerhet är - eller bygger på regler och direktiv som är - framtagna gemensamt inom EU. Den nationella lagstiftningen omfattar lagar, förordningar och föreskrifter.

6.2 Arbetsmiljölagstiftningen

Arbetsmiljöverket har föreskrifter kring hur arbetsplatserna bör vara utformade och köksutrustningen placerad så att arbetsmiljön uppfyller de ergonomiska grundkraven: att man ska komma nära arbetet och kunna variera arbetsställningar och arbetsrörelser.

Arbetsplatsens utformning (AFS 2020:1), föreskrifterna gäller för utformningen av arbetsplatser. De tar bland annat upp krav och råd om inomhusklimat och ventilation, dagsljus och belysning, personalutrymmen och utrymning.

Användning och kontroll av trycksatta anordningar (AFS 2017:3), föreskrifter gäller för de kokgrytor som står i många Varbergs kommuns kök. Syftet med föreskrifter på dessa är att förebygga ohälsa och olycksfall vid viss användning av trycksatta anordningar genom att precisera och komplettera Arbetsmiljöverkets föreskrifter (AFS 2006:4) om användning av arbetsutrustning.

6.3 Skollagen

Skollagen ställer krav på att skolmåltiderna i den obligatoriska skolan ska vara både kostnadsfria och näringsriktiga.

6.4 Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen

Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen är tillsynsmyndighet och kontrollerar att serviceförvaltningen serverar säkra livsmedel till sina gäster.

Nya föreskrifterna om Offentlig kontroll av livsmedel träde i kraft och började tillämpas den 1 januari 2023. Den nya riskklassningsmodell som Livsmedelsverket har tagit fram är för planering av regelbunden riskbaserad kontroll. De grundläggande principerna i den nya modellen blir obligatoriska genom nya föreskrifter (LIVSFS 2023:02) och allmänna råd om kontrollfrekvens för riskbaserad offentlig kontroll.

I sina revisioner kontrollerar de att köken har tillräcklig kapacitet i form av kyl- och frysförvaring, tillräcklig ventilation, exempelvis får det inte droppa kondens ner från ventilationen i grytor, att ytskikt är lätta att hålla rena, att flödet i köket går rätt och inte korsas samt att det inte finns risk för skadedjur i lokalen eller i soprum.

7 Eventuella nyttoeffekter

Ett helhetsgrepp kring kommunens kök och matsalar skulle kunna exempelvis kunna möjliggöra:

- Ändamålsenliga lokaler.
- Effektivitet och säkra arbetsflöden.
- Säkra lokaler.
- Minskad miljö- och klimatpåverkan.
- Större flexibilitet.
- Normalt slitage.
- Följer lagstiftningen.
- En god måltidsmiljö.
- Goda förutsättningar för goda matvanor.
- Goda förutsättningar att följa hygienkrav, säkra livsmedel.
- Säkerställer tillagning och servering av säker mat som inte utsätter gästerna för risker.
- Säker och god arbetsmiljö.
- Personal som trivs.
- Nöjda kunder.

8 Risk och konsekvens vid utebliven förändring

I de fall kök producerar ett högre portionsantal än vad köket kapacitetsmässigt är utrustad för innebär risker. För att klara serveringen måste matlagningen starta tidigare och varmhållningstiderna blir för långa.

Om inte alla moment i livsmedelshandlingen sker säkert kan det i värsta fall orsaka skada eller ohälsa. Ett kök som är fel dimensionerat kan generera stress och risken för skador ökar. Det ökar också risken för brister i matsäkerheten.

För att klara uppdraget i för små ytor kan råvaror blandas med färdiga rätter. Specialkost förvaras med allergener och kan kontamineras eller förväxlas. Om plats inte finns i kylrum kan brister i upptining och nedkylning bli en konsekvens. Förvaring av livsmedel sker då på ett oaktsamt sätt och medför risker.

Om ytskikten i ett kök brister kan de rosta, mögla eller släppa ifrån sig damm, partiklar eller giftiga ämnen. På ytor som inte är släta och täta kan det samlas smuts eller i värsta fall kan skadedjur ta sig in.

I vissa av kök och matsalarna är åtgärderna så akuta så det finns risk för ett föreläggande om stängning.

Exempel på risker och konsekvenser vid utebliven förändring:

- Ej säkra lokaler.
- Ej säkra livsmedel.
- Följer ej lagstiftningen.
- Försämrade arbetsmiljö.
- Ökad personalomsättning.
- Onormalt/ökat slitage i lokaler.
- Ökade kostnader.
- Ökad miljö- och klimatpåverkan.
- Ej nöjda kunder.

9 Prioritering utifrån verksamhetens behov

Det är serviceförvaltningen som står för leveransen av de obligatoriska interna stödprocesserna och de samordnade interna stödprocesserna, där måltider ligger som samordnade. För att klara uppdraget behövs ändamålsenliga lokaler som klarar tillsyn från miljö- och hälsoskyddsförvaltningen utifrån livsmedelslagstiftningen.

Prioriteringen är att få alla kök som idag är i behov av åtgärder löst så att ingen risk för föreläggande finns.



**VARBERGS
KOMMUN**

Telefon: Varberg direkt: 0340-880 00. E-post: varbergdirekt@varberg.se. Webbplats: varberg.se
Postadress: Varbergs kommun, 432 80 Varberg. Besöksadress: Varberg direkt, Norra Vallgatan 14



**VARBERGS
KOMMUN**

Beslutsförslag
2024-04-19

1 (3)
Dnr: SVN 2024/0027-
2

Servicekommitténs arbetsutskott

Serviceförvaltningen
Sebastian Larsson,

Återrapportering av uppdrag - konsekvenser av att inte ta hänsyn till minus fläsk och hänvisa till vegetariskt alternativ istället för specialkost

Förslag till beslut

Serviceförvaltningen föreslår servicekommittén besluta

1. godkänna förvaltningens utredning avseende att inte ta hänsyn till "minus fläsk" och hänvisa till vegetariskt alternativ istället för specialkost.

Beskrivning av ärendet

Servicekommittén har gett serviceförvaltningen i uppdrag att utreda ekonomiska och praktiska konsekvenser av att inte ta hänsyn till "minus fläsk" och hänvisa till vegetariskt alternativ istället för specialkost. Även ett ökande antal rätter som är fläskbaserade skall ingå.

Beslutsunderlag

1. Beslutsförslag 19 april 2024
2. Svn 20240216, § 12 – Uppdrag till förvaltningen.

Övervägande

Idag erbjuds ett animaliskt alternativ till barn och elever i Varbergs kommun som av etiska skäl inte äter fläskkött. Alternativen består vanligen av produkter gjord på kyckling- eller nötkött. Ett undantag är gymnasieskolan, där erbjuds inte animaliskt alternativ istället för fläskkött utan gästerna är hänvisade till det vegetariska alternativet.

Branschföreningen Kost och Näring har skapat nationella rekommendationer när det gäller hantering av specialkost och anpassade måltider i skola och förskola. När det gäller anpassningar av religiösa skäl rekommenderar Kost och Näring att "ett vegetariskt alternativ ska räknas som en fullgod anpassad måltid". Dock finns alltid en risk att ett sådant beslut kan uppfattas som exkluderande av enskilda barn och vårdnadshavare.

POSTADRESS
Varbergs kommun

432 80 Varberg

BESÖKSADRESS
Norra Vallgatan 14

TELEFON
0340-880 00
TELEFAX

ORGANISATIONSNUMMER
212000-1249

E-POSTADRESS
svn@varberg.se
WEBBPLATS
www.varberg.se

Förskolorna serverar idag inget vegetariskt alternativ till den ordinarie maträtten och serviceförvaltningen ser det i nuläget heller inte som rimligt att erbjuda detta. På förskolorna är det alltså inte möjligt att hänvisa till det vegetariska alternativet men man kan skicka en vegetarisk rätt i stället för minus fläsk kost.

Idag finns det 18 tillagningskök som producerar mat till förskole- och grundskoleförvaltningen. 12 av dessa kök producerar mat till både grundskolor och förskolor, fyra kök är renodlade och producerar endast portioner till grundskolan och två kök producerar enbart förskoleportioner. För att nå en besparing i tillagningsköken bör en förändring att hänvisa till vegetariskt alternativ istället för animalisk ersättning till fläskkött gälla i både förskola och grundskola.

Köken kommer att spara tid genom att inte laga animaliskt alternativ till fläskkost. Dock är minus fläsk inte en resurskrävande specialkost så besparingen blir begränsad. Vid förfrågan uppger tillagningsköken själva att de i snitt kan spara cirka 20 minuters arbetstid per dag genom att inte erbjuda animaliskt alternativ till fläsk utan istället hänvisa till det vegetariska alternativet.

I och med att flertalet helt vegetariska dagar har plockats bort från matsedeln har antalet serveringar av fläskbaserade rätter ökat sedan årsskiftet. Tidigare serverades fläskrätter två gånger under varje period av fyra veckor, numera har antalet ökat till fem under samma period.

Färsrätter serveras idag en gång i veckan, de flesta bestående av kycklingsfärs efter beställning från kund. Att öka antalet fläskbaserade rätter ser serviceförvaltningen främst vara möjligt genom att byta ut kycklingfärs till blandfärs. En sådan förändring skulle dock leda till ökade utsläpp av CO₂ ekvivalenter då fläskkött har en större klimatpåverkan än kyckling.

Ett annat alternativ för att ytterligare öka fläskbaserade rätter skulle vara att ta bort de sista helvegetariska rätterna som ligger kvar på matsedeln till förmån för maträtter med fläskkött. Under vårterminen 2024 är en dag varannan vecka fortsatt helt vegetarisk. Servering av nötkött sker en gång på fyra veckor och den serveringen bör vara kvar för att få en varierad matsedel.

Ekonomi och verksamhet

Att hänvisa till vegetariskt alternativ och ta bort animalisk ersättning istället för fläskkött skulle bli något billigare då animalier generellt är dyrare. Besparing på livsmedel uppskattas till ca 100 tkr årligen och besparingen

avseende personalkostnader uppskattas till 150 tkr, totalt en potentiell besparing om ca 250 tkr årligen.

Att byta ut kycklingfärs mot blandfärs för att öka antalet fläskbaserade rätter skulle bli dyrare. Kostnaden för blandfärs är 83 kr/kg och för kycklingfärs 53 kr/kg (mars 2024). Det ger en merkostnad på ca 30 000 kr per servering som byts ut vilket ger en årlig merkostnad på ca 1,1 mnkr om samtliga serveringar byts ut.

Att ta bort den sista helvegetariska serveringen skulle öka kostnaden med ca 300 tkr på årsbasis.

Serviceförvaltningen

John Nilsson
Förvaltningschef

Sebastian Larsson
Nämndsekreterare

Protokollsutdrag

§ 12

Dnr SVN 2024/0022

Uppdrag till förvaltningen

Beslut

Servicenämnden beslutar att ge följande uppdrag till serviceförvaltningen:

- Utredda ljudnivå i kommunens skolmatsalar under lunchtider samt föreslå åtgärder och hur dessa åtgärder kan se ut i de skolor där åtgärderna kommer behövas. Samt kostnader för att utföra åtgärderna.
- Ge IT avdelningen i uppdrag att utreda om Android surfplattor och chromebooks uppfyller kommunens krav gällande garantier, att managera, appar, uppkopplingsmöjligheter samt användarvänlighet. Dessutom se vilka ekonomiska för eller nackdelar det skulle innebära.
- Utredda ekonomiska och praktiska konsekvenser att inte ta hänsyn till minus fläsk och hänvisa till vegetariskt istället för alternativkost. Även ett ökande antal rätter som är fläskbaserade skall ingå.
- Att förbereda beslutsförslag att det ska krävas läkarintyg för all specialkost exklusive "etisk" dvs vegetarisk kost. All annan specialkost ska ha läkarintyg som underlag.

Ärendets beredning

Olle Hällnäs (SD) ordförande, lyfter fyra initiativärenden som uppdrag till Serviceförvaltningen, arbetsutskottet den 8 februari 2024

- Utredda ljudnivå i kommunens skolmatsalar under lunchtider samt föreslå åtgärder och hur dessa åtgärder kan se ut i de skolor där åtgärderna kommer behövas. Samt kostnader för att utföra åtgärderna.
- Ge IT avdelningen i uppdrag att utreda om Android surfplattor och chromebooks uppfyller kommunens krav gällande garantier, att managera, appar, uppkopplingsmöjligheter samt användarvänlighet. Dessutom se vilka ekonomiska för eller nackdelar det skulle innebära.
- Utredda ekonomiska och praktiska konsekvenser att inte ta hänsyn till minus fläsk och hänvisa till vegetariskt istället för alternativkost. Även ett ökande antal rätter som är fläskbaserade skall ingå.

Justerandes signatur	Utdragsbestyrkande	Datum
----------------------	--------------------	-------

- Att förbereda beslutsförslag att det ska krävas läkarintyg för all specialkost exklusive "etisk" dvs vegetarisk kost. All annan specialkost ska ha läkarintyg som underlag.
-

Justerandes signatur	Utdragsbestyrkande	Datum
----------------------	--------------------	-------



**VARBERGS
KOMMUN**

Beslutsförslag
2024-04-22

1 (3)
Dnr: SVN 2024/0042-
3

Servicekommitténs arbetsutskott

Serviceförvaltningen
Sebastian Larsson,

Återrapportering av uppdrag - överskottslivsmedel

Förslag till beslut

Serviceförvaltningen föreslår servicekommittén besluta

- godkänna förvaltningens utredning avseende upphandling av överskottslivsmedel.

Beskrivning av ärendet

Den 21 mars 2024 gav servicekommittén i uppdrag till förvaltningen att utreda förutsättningarna för ett eventuellt införande av överskottslivsmedel som upphandlat alternativ. Återrapportering ska ske senast i maj månad 2024.

Beslutsunderlag

- Beslutsförslag 22 april 2024
- Svn 20240321, § 25 – Uppdrag till förvaltningen gällande överskottslivsmedel.

Övervägande

Svinn och överskott av livsmedel uppstår i flera led i produktionen av livsmedel. Det kan handla om krokiga morötter som gör att bonden inte kan sälja dem, felmärkning av förpackningar eller att producenten inte får sålt varan enligt prognos och istället behöver sälja på rea med kort datum på varan.

Sedan flera år erbjuder Olsegården en så kallad Svinnpåse med 2 kg frukt av klass 2 i avtalet. Denna frukt har kortare hållbarhet och ibland stötmärken men är i övrigt av god kvalitet. Svinnpåsen köps frekvent av Varbergs kommun och köken kan få frukter som de vanligtvis inte har möjlighet att erbjuda eleverna. Olsegården hör ibland av sig och erbjuder andra partier som de inte blir av med. Även nuvarande avtalsleverantör Menigo har en del egna överskottsvaror i mindre volymer som de säljer via den ordinarie portalen.

För att kunna handla större partier på överskottsmarknaden måste det finnas tillräckliga utrymmen för leverans och förvaring då varorna oftast säljs på pall.

POSTADRESS
Varbergs kommun
432 80 Varberg

BESÖKSADRESS
Norra Vallgatan 14

TELEFON
0340-880 00
TELEFAX

ORGANISATIONSNUMMER
212000-1249

E-POSTADRESS
svn@varberg.se
WEBBPLATS
www.varberg.se

Köket på PS hus 1, Trönninge skola, Ankarskolan samt kommande Håstensskolan kan vara lämpliga enheter. Övriga kök har inte plats att hantera hel eller halvpall.

Inom nuvarande livsmedelsavtal har vi inte möjlighet att köpa från andra leverantörer än de avtalade om man inte tar med detta i upphandlingsunderlaget som gjorts då det handlar om temadagar så som Bondens dag. Ska avtal tecknas om att handla överskottslivsmedel behöver detta upphandlas likväl som att en ny grossistupphandling behöver genomföras. Nuvarande grossistavtal löper till 2027-01-31 med möjlighet att säga upp avtalet med en uppsägningstid om sex månader, dock tidigast 2025-01-31.

För att klara av att göra en ny upphandling krävs resurser från måltidsverksamheten och från upphandlingsavdelningen. Tidsåtgången från att upphandlingsprocessen startat till avtalsstart beräknas till ca 1 år. Eventuell kommande upphandling av överskottspartier behöver ske parallellt med ny grossistupphandling och prisbilden vid en ny upphandling är ytters oklar.

För att kunna dra nytta av överskottsmarknaden krävs att köken är flexibla, kreativa och snabbt kan ändra på menyn då det som säljs på denna marknad oftast inte går att förutse med någon längre framförhållning. Ett problem som kan uppstå är att menyn i skolmatsappen inte överensstämmer med vad som serveras i skolorna.

I ordinarie upphandlingar ställer Varbergs kommun vissa krav som säkerställer att varorna som erbjuds uppfyller de svenska kraven på djurskydd, ursprungsland och att varan inte innehåller allergener eller exempelvis palmolja. Huruvida man kan ställa samma krav på en överskottsleverantör är tveksamt.

Ekonomi och verksamhet

Att köpa in överskottslivsmedel innebär en potentiell besparing. Hur stor besparingen blir av att handla överskottspartier är svårt att uppskatta då det helt beror på vilka volymer de aktuella köken kan handla från en leverantör av överskottslivsmedel samt till vilka priser.

Vi har försökt jämföra överskottsvaror som ligger på Mealmakers plattform med de avtalspriser vi har och kan då se att man uppskattningsvis skulle kunna spara 10 tkr på en servering om det var rätt vara som erbjöds. Anta att detta kan göras hälften av veckorna så innebär detta en årlig besparing på ca 200 tkr

2024-04-22

3 (3)
Dnr: SVN 2024/0042-
3

Serviceförvaltningen

John Nilsson
Förvaltningschef

Sebastian Larsson
Nämndsekreterare

Protokollsutdrag

§ 25

Dnr

Uppdrag till förvaltningen gällande överskottslivsmedel

Servicenämnden beslutar

- ge förvaltningen i uppdrag att utreda och återkomma med beslutsunderlag gällande eventuellt införande av överskottslivsmedel samt när det kan införas som upphandlat alternativ
- återkoppling till nämnd sker senast i maj månad 2024.

Förslag till beslut på sammanträdet

Ordförande Olle Hällnäs (SD) yrkar följande:

- ge förvaltningen i uppdrag att utreda och återkomma med beslutsunderlag gällande eventuellt införande av överskottslivsmedel samt när det kan införas som upphandlat alternativ
- återkoppling till nämnd sker senast maj månad 2024.

Beslutsgång

Ordförande frågar ifall nämnden kan besluta i enlighet med Olle Hällnäs (SD) förslag till beslut och finner att så är fallet.

Beskrivning av ärendet

Olle Hällnäs (SD) lämnar förslag till beslut att undersöka ifall kommunen kan vända sig till företag som säljer större partier livsmedel som kanske har kort bäst före-datum eller liknande.

Protokollsutdrag:

Justerandes signatur	Utdragsbestyrkande	Datum
----------------------	--------------------	-------

Comfact Signature Referensnummer: 122022SE



**VARBERGS
KOMMUN**

Beslutsförslag
2024-04-26

1 (2)
Dnr: SVN 2024/0026-
3

Servicerådets arbetsutskott

Serviceförvaltningen
Håkan Axelsson, +46 0340-880 00

Återrapportering - utreda om android surfplattor och chromebooks uppfyller kommunens krav

Förslag till beslut

Serviceförvaltningen föreslår servicerådet besluta

1. godkänna förvaltningens utredning gällande android surfplattor som alternativ till iPads.

Beskrivning av ärendet

Den 16 februari 2024 beslutade Servicerådet att ge förvaltningen i uppdrag att utreda ifall android surfplattor samt chromebooks uppfyller kommunens krav gällande garantier, att managera, appar, uppkopplingsmöjligheter samt användarvänlighet. Utöver detta ska även ekonomisk påverkan finnas med i utredningen.

I samråd mellan förvaltningen och ordförande kommer delen kring chromebooks redovisas separat vid ett senare tillfälle då den delen kräver mer utredning.

Beslutsunderlag

1. Beslutsförslag 26 april 2024
2. Utredning – Samsungs androidplatta som alternativ till iPads
3. Svn 20240216, § 12 – Uppdrag till förvaltningen.

Övervägande

Ifall beslut skulle tas om att gå över till Samsungs surfplatta med android som operativsystem så skulle en sådan övergång gå smidigt och inte ta verksamheten särskilt lång tid.

Vid en jämförelse mellan båda produkterna så kan man konstatera att garantin är likvärdig, manageringen av appar, appar i sig och uppkopplingsmöjligheterna likaså.

Gällande användarvänligheten så har iPads en fördel då Apples gränssnitt är likadant i alla deras produkter, så igenkänningsfaktorn är stor. Dock är denna fråga inte sådan där skillnaden är påtagligt stor eller en avgörande faktor.

POSTADRESS
Varbergs kommun

432 80 Varberg

BESÖKSADRESS
Norra Vallgatan 14

TELEFON
0340-880 00
TELEFAX

ORGANISATIONSNUMMER
212000-1249

E-POSTADRESS
svn@varberg.se
WEBBPLATS
www.varberg.se

Med hänsyn till gjorda jämförelser och den marginella kostnadsbesparingen att byta till Samsungs androidplatta föreslås att inför nästa mandatperiod fortsatt erbjuda Ipad som läsplatta till förtroendevalda som standardalternativ och endast i undantagsfall tillhandahålla en androidplatta. Vidare kommer möjligheten att istället för en Ipad erbjuda en Google Chromebook till dem som önskar bättre möjlighet att skriva på ett fullstort tangentbord att utredas.

Utifrån att wifi-täckningen bedöms som god eller mycket god i kommunens fastigheter ifrågasätts det framtida behovet av möjlighet till 4G-uppkoppling. Inför nästa mandatperiod förslås att utrustning utan SIM-kort utgör standardsortimentet. Detta leder till en ungefärlig halvering av inköpskostnaderna.

Ekonomi och verksamhet

Oavsett om man väljer androids surfplatta eller iPads så påverkas inte verksamheten eller dess ekonomi nämnvärt.

Serviceförvaltningen

John Nilsson
Förvaltningschef

Håkan Axelsson
Avdelningschef IT-avdelningen

Protokollsutdrag



**VARBERGS
KOMMUN**

Serviceförvaltningen
Sebastian Larsson, 0340-880 00

Utredning

2024-04-26

1 (4)

Dnr: SVN 2024/0026-2

Utredning - Samsungs androidplatta som alternativ till iPads

Bakgrund

Politikerna i Servicenämndens arbetsutskott har gett ett uppdrag till serviceförvaltningen att undersöka möjligheten att ersätta iPads med Androidplattor i kommunen.

Sammanfattning av resultat

Möjlighet till snabb övergång

Den nuvarande standarden möjliggör en relativt snabb övergång till Samsung Androidplattor. Det beräknas ta ca 20 arbetstimmar att konfigurera roller i Samsung Knox för att få samma funktionalitet som med Ipad idag.

Jämförelse med befintliga enheter

Garantier

Garanti för Samsungs plattor är desamma som för Apple Ipad. Kontrollerar man i avtalet Produktförsörjning IT utrustning under punkt 1.2.8 Garanti, support och service kan man läsa följande "Garantitid för samtliga produkter inom samtliga kategorier med undantag för datatillbehör och mobiltelefoner ska vara minst 36 månader räknat från leveransdagen." Plattor går under samma kategori som telefoner och har alltså 12 månaders garanti.

Managring

Eftersom både Samsung Knox Enterprise och Intune redan finns på plats i kommunen så skulle managringen bli likvärdig, oberoende av vilken produktfamilj kommunen väljer att köpa in. Blir det aktuellt att byta från Ipad till Samsungs motsvarighet, kommer det att krävas ca 20 timmar konfiguration för att få likvärdig managring som vi har idag.

POSTADRESS	BESÖKSADRESS	TELEFON	ORGANISATIONSNUMMER	E-POSTADRESS
Varbergs kommun	Norra Vallgatan 14	0340-880 00	212000-1249	svn@varberg.se
		TELEFAX		WEBBPLATS
432 80 Varberg	432 80 Varberg			www.varberg.se

Appar

Utbudet av företagsappar är likvärdiga på båda plattformarna och skiljer sig inte i funktion eller tillgång. Appar utanför kommunens hanterade appar kan skilja sig. Finns det behov att göra en genomlysning av vilka appar som används utöver de som kommunen levererar kommer det att krävas en djupare analys och kravinsamling för att samla in vilket behov användarna av enheterna har och vilka alternativ respektive app-butik har att erbjuda.

Uppkopplingsmöjligheter

För de alternativ som här har jämförts, Samsung androidplatta och Ipad, är uppkopplingsmöjligheterna (LTE, Wi-Fi och bluetooth) identiska. Vissa skillnader kan förekomma vad gäller tillbehör då Android som operativ tillåter fler anslutningsbara enheter och kan således anses ha en bredare tillbehörsbas.

Användarvänlighet

Båda tillverkarnas operativsystem har sina fördelar och nackdelar. IOS, vilket är Apples operativ är väldigt användarvänligt och "enkelt" för slutanvändaren att lära sig och känna igen. Ipad har över alla sina modeller identiskt gränssnitt och det skapar igenkänning för användaren oavsett om plattan är ny från kartong eller ett par år gammal. Dessutom är det många användare som har Iphone som mobiltelefon, vilket ger en hög igenkänningsfaktor. Samsungs operativ, kan i större utsträckning, skilja sig i utseende mellan versionerna och det kan hos en ovan användare skapa en viss förvirring. Det kan i sin tur leda till att det tar längre tid för användaren att lära sig var viktiga funktioner finns. Dock får denna tröskel anses vara tämligen låg och över tid under en mandatperiod bli försumbar. Det måste nämnas att det på senare år inte varit lika stora och plötsliga förändringar som det historiskt kunnat vara vid uppdatering av operativsystemet i Samsungs enheter.

Prisjämförelse

- iPad med cellular (möjlighet till surf): 6933:- / 48 månader = 144,5:-/månad
- iPad utan cellular: 3663:- / 48 månader = 76,5:- /månad
- Samsung med cellular (möjlighet till surf): 6290:- / 48 månader = 131:- /månad
- Samsung utan cellular: 2511:- / 48 månader = 52,5:- /månad

Framtida åtgärder

Om det blir aktuellt att undersöka andra tillverkare som alternativ kommer en omfattande förstudie behöva genomföras. Denna kommer att inkludera bedömningar

av integrationen i vår miljö, behovet av eventuella nya manageringsplattformar och utvärdering av produktlivscykeln och säkerhetsuppdateringar.

Tillbehör

Idag har IT-avdelningen möjlighet att köpa in diverse tillbehör till de produkter som tillhandhålls. Ett par tillbehör som kan vara värt att nämna är Apples Magic keyboard som är ett fristående tangentbord till Ipad och Magic keyboard folio som är ett fodral med inbyggt tangentbord. Det finns även fodral med inbyggt tangentbord från Logitech som kan erbjudas.

Pris

Magic keyboard 985:- Magic keyboard folio 3264:- Logitech Slim Folio 1077:-

För att öka användarvänligheten förslås att de av servicenämndens ledamöter som så önskar utrustas med något av ovanstående tangentbord och ges på så sätt möjlighet att utvärdera alternativen inför nästa mandatperiod.

Chromebooks

Idag erbjuder inte IT-avdelningen Chromebooks som ett alternativ i sin produktportfölj. Ett projekt startades tidigare för att undersöka möjligheterna att erbjuda Chromebooks som ett alternativ till PC för administrativ personal. Projektet behövde pausas till förmån för att ta fram kostnader och förutsättningar för införande av säkerhetslösningen Security Operation Center, SOC. Ett omtag kring utvärdering av Chromebooks kommer att ske under perioden våren 2024 – hösten 2024. I projektet kommer användargrupper som klarar sig med webbapplikationer att identifieras och möjligheterna att managera utrustningen utvärderas

Om utvärderingen visar på goda resultat kommer Chromebooks erbjudas som ett billigare alternativ till dagens datorer.

Rekommendation

Med hänsyn till gjorda jämförelser och den marginella kostnadsbesparingen att byta till Samsungs androidplatta föreslås att inför nästa mandatperiod fortsatt erbjuda Ipad som läsplatta till förtroendevalda som standardalternativ och endast i undantagsfall tillhandahålla en androidplatta. Vidare kommer möjligheten att istället för en Ipad erbjuda en Google Chromebook till dem som önskar bättre möjlighet att skriva på ett fullstort tangentbord att utredas.

Utifrån att wifi-täckningen bedöms som god eller mycket god i kommunens fastigheter ifrågasätts det framtida behovet av möjlighet till 4G-uppkoppling. Inför

2024-04-26

4 (4)
Dnr: SVN
2024/0026-2

nästa mandatperiod förslås att utrustning utan SIM-kort utgör standardsortimentet.
Detta leder till en ungefärlig halvering av inköpskostnaderna.

Serviceförvaltningen

Christian Törnqvist

§ 12

Dnr SVN 2024/0022

Uppdrag till förvaltningen

Beslut

Servicenämnden beslutar att ge följande uppdrag till serviceförvaltningen:

- Utredda ljudnivå i kommunens skolmatsalar under lunchtider samt föreslå åtgärder och hur dessa åtgärder kan se ut i de skolor där åtgärderna kommer behövas. Samt kostnader för att utföra åtgärderna.
- Ge IT avdelningen i uppdrag att utreda om Android surfplattor och chromebooks uppfyller kommunens krav gällande garantier, att managera, appar, uppkopplingsmöjligheter samt användarvänlighet. Dessutom se vilka ekonomiska för eller nackdelar det skulle innebära.
- Utredda ekonomiska och praktiska konsekvenser att inte ta hänsyn till minus fläsk och hänvisa till vegetariskt istället för alternativkost. Även ett ökande antal rätter som är fläskbaserade skall ingå.
- Att förbereda beslutsförslag att det ska krävas läkarintyg för all specialkost exklusive "etisk" dvs vegetarisk kost. All annan specialkost ska ha läkarintyg som underlag.

Ärendets beredning

Olle Hällnäs (SD) ordförande, lyfter fyra initiativärenden som uppdrag till Serviceförvaltningen, arbetsutskottet den 8 februari 2024

- Utredda ljudnivå i kommunens skolmatsalar under lunchtider samt föreslå åtgärder och hur dessa åtgärder kan se ut i de skolor där åtgärderna kommer behövas. Samt kostnader för att utföra åtgärderna.
- Ge IT avdelningen i uppdrag att utreda om Android surfplattor och chromebooks uppfyller kommunens krav gällande garantier, att managera, appar, uppkopplingsmöjligheter samt användarvänlighet. Dessutom se vilka ekonomiska för eller nackdelar det skulle innebära.
- Utredda ekonomiska och praktiska konsekvenser att inte ta hänsyn till minus fläsk och hänvisa till vegetariskt istället för alternativkost. Även ett ökande antal rätter som är fläskbaserade skall ingå.

Justerandes signatur	Uttragsbestyrkande	Datum
----------------------	--------------------	-------

- Att förbereda beslutsförslag att det ska krävas läkarintyg för all specialkost exklusive "etisk" dvs vegetarisk kost. All annan specialkost ska ha läkarintyg som underlag.
-

Justerandes signatur	Utdragsbestyrkande	Datum
----------------------	--------------------	-------



**VARBERGS
KOMMUN**

Serviceförvaltningen
Andreas Johansson,

Beslutsförslag
2024-04-24

1 (2)
Dnr: SVN 2024/0056-
1

Servicekommitténs arbetsutskott

Myndighetskrav - Brandskyddsåtgärder Furubergsskolan

Förslag till beslut

Serviceförvaltningen föreslår servicekommittén besluta

1. anvisa totalt 650 000 tkr från investeringskonto 32190 ”myndighetskrav fastighet” för att säkerställa brandskyddet i Furubergsskolan genom att
 - Byta brandlarmscentral med tillhörande utrustning som deckare och sirener
 - Komplettera med nya larmdon och rökdetektorer.

Beskrivning av ärendet

Efter revisionsbesiktning av vår brandlarmanläggning på skolan har vår besiktningsman föreslagit att brandlarmscentralen bör bytas ut då den är av äldre modell.

Samt att anläggningen behöver kompletteras med flera don och rökdeckare på de ställen där det bedömdes som otillräckligt.

Brandlarmscentralen är en modell av märket Siemens. det är svårt att få tag på reservdelar till utrustningen om någonting skulle gå sönder. Ex. en rökdeckare eller ljudsiren. Om åskan slår ner i centralen kan hela anläggningen behöva bytas akut och kan i värsta fall ta lång tid.

Beslutsunderlag

Beslutsförslag 24 april 2024.

Övervägande

Serviceförvaltningen bedömer att finansieringen av begärd anpassning ryms inom regelverket för investeringskonto 32190 ”myndighetskrav fastighet”.

Ekonomi och verksamhet

Investeringskonto ”myndighetskrav fastighet” har för år 2024 inklusive överflyttade medel från 2023 en totalt investeringsbudget på 5 356 tkr.

POSTADRESS
Varbergs kommun
432 80 Varberg

BESÖKSADRESS
Norra Vallgatan 14

TELEFON
0340-880 00
TELEFAX

ORGANISATIONSNUMMER
212000-1249

E-POSTADRESS
svn@varberg.se
WEBBPLATS
www.varberg.se

Beloppsgränsen för enskilt ärende är 1 000 tkr. Reserverat belopp fram till detta ärende är 892 tkr för 2024. Kvar innan detta ärende är 4 464 tkr. Kvar efter detta ärende är 3 814 tkr.

Serviceförvaltningen

John Nilsson
Förvaltningschef

Andreas Johansson
Enhetschef fastighet och drift

Protokollsutdrag



**VARBERGS
KOMMUN**

Serviceförvaltningen
Andreas Johansson,

Beslutsförslag
2024-04-24

1 (2)
Dnr: SVN 2024/0057-
1

Servicekommitténs arbetsutskott

Myndighetskrav - Brandskyddsåtgärder Spannarp skola

Förslag till beslut

Serviceförvaltningen föreslår servicekommittén besluta

1. Anvisa totalt 600 000 tkr från investeringskonto 32190 ”myndighetskrav fastighet” för att säkerställa brandskyddet i Spannarp skola genom att
 - komplettera väggar med extra gips för att bygga fyra separata brandceller.
 - Komplettera de nya brandcellerna med två nya brandklassade dörrar med tillhörande magnetlås
 - Bygga till en ny utrymningstrappa från plan 2.

Beskrivning av ärendet

Efter brandtillsyn på skolan uppmärksammades att utrymningsvägarna från ovanvåningen var otillräckliga. *Tillgång till utrymningsvägar (BBR 5:311)* Grundkravet för skolor som är verksamhetsklass 2 är att det finns en nödutgång per 30m.

I utrymmen där fler än 30 personer förväntas vistas är kravet att ha två av varandra oberoende utrymningsvägar.

I detta fall dömdes nuvarande utformning ut och verksamheten valde att flytta eleverna till en annan skola i närområdet.

Beslutsunderlag

Beslutsförslag 24 april 2024.

Övervägande

Serviceförvaltningen bedömer att finansieringen av begärd anpassning ryms inom regelverket för investeringskonto 32190 ”myndighetskrav fastighet”.

Ekonomi och verksamhet

Investeringskonto ”myndighetskrav fastighet” har för år 2024 inklusive överflyttade medel från 2023 en totalt investeringsbudget på 5 356 tkr.

POSTADRESS
Varbergs kommun
432 80 Varberg

BESÖKSADRESS
Norra Vallgatan 14

TELEFON
0340-880 00
TELEFAX

ORGANISATIONSNUMMER
212000-1249

E-POSTADRESS
svn@varberg.se
WEBBPLATS
www.varberg.se

Beloppsgränsen för enskilt ärende är 1 000 tkr. Reserverat belopp fram till detta ärende är 1 542 tkr för 2024. Kvar innan detta ärende är 3 814 tkr. Kvar efter detta ärende är 3 214 tkr.

Serviceförvaltningen

John Nilsson
Förvaltningschef

Andreas Johansson
Enhetschef fastighet och drift

Protokollsutdrag



**VARBERGS
KOMMUN**

Serviceförvaltningen
Andreas Johansson,

Beslutsförslag
2024-04-24

1 (2)
Dnr: SVN 2024/0058-
1

Servicekommitténs arbetsutskott

Myndighetskrav - Tillgänglighetsanpassning Centralskolan

Förslag till beslut

Serviceförvaltningen föreslår servicekommittén besluta

1. Anvisa totalt 250 000 tkr från investeringskonto 32190 ”myndighetskrav fastighet” för att säkerställa tillgängligheten i Centralskolans idrottshall genom att
 - Byta trapphiss för rörelsehindrade personer till källarplan.

Beskrivning av ärendet

Under 2023 och 2024 har Centralskolan rustats upp från att vara en byggnad med stort underhållsbehov till att bli en byggnad som är ändamålsenlig för skola. I projektet har vi renoverat ytskikt och gjort en del anpassningar för att förskole- och grundskoleförvaltningen (FGF) skall kunna bedriva sin verksamhet.

Upprustning av källarplanet har varit en option i projektet då varken vi eller FGF säkerställt att det funnits behov av den våningen vid upphandlingsskedet.

Under vintern 2023 beslutades att källaren också skulle rustas upp och ingå i entreprenaden.

Källarplanet består av en mindre idrottshall, omklädningsrum och sanitet. Men också ventilationsutrymme och aparatrum.

För att tillgängliggöra källaren måste trapphissen bytas.

Om det behövs för att en byggnad enligt 8 kap. 1 § 3 plan- och bygglagen (2010:900) ska vara tillgänglig och användbar för personer med nedsatt rörelse- eller orienteringsförmåga, ska byggnaden vara försedd med en eller flera hissar eller andra lyftanordningar.

Beslutsunderlag

Beslutsförslag 24 april 2024.

Övervägande

POSTADRESS
Varbergs kommun
432 80 Varberg

BESÖKSADRESS
Norra Vallgatan 14

TELEFON
0340-880 00
TELEFAX

ORGANISATIONSNUMMER
212000-1249

E-POSTADRESS
svn@varberg.se
WEBBPLATS
www.varberg.se

Serviceförvaltningen bedömer att finansieringen av begärd anpassning ryms inom regelverket för investeringskonto 32190 "myndighetskrav fastighet".

Ekonomi och verksamhet

Investeringskonto "myndighetskrav fastighet" har för år 2024 inklusive överflyttade medel från 2023 en totalt investeringsbudget på 5 356 tkr. Beloppsgränsen för enskilt ärende är 1 000 tkr. Reserverat belopp fram till detta ärende är 2 142 tkr för 2024. Kvar innan detta ärende är 3 214 tkr. Kvar efter detta ärende är 2 964 tkr.

Serviceförvaltningen

John Nilsson
Förvaltningschef

Andreas Johansson
Enhetschef fastighet och drift

Protokollsutdrag



**VARBERGS
KOMMUN**

Serviceförvaltningen
Andreas Johansson,

Beslutsförslag
2024-04-24

1 (2)
Dnr: SVN 2024/0059-
1

Servicekommitténs arbetsutskott

Myndighetskrav - Belysning Lindbergs skolas idrottshall

Förslag till beslut

Serviceförvaltningen föreslår Servicekommittén besluta

1. anvisa totalt 400 tkr från investeringskonto 32190 ”myndighetskrav fastighet” för att byta ljuskällor i hela gymnastikhallen till LED då befintliga lysrör inte säljs efter 24/8 2023. I enlighet med Ekodesignförordningen EU 2019/2020.

Beskrivning av ärendet

Lindbergs skolas idrottshall har idag lysrör av modell T8 där vi har ett behov av att kontinuerligt byta ljuskällor när de efter hand går sönder. I enlighet med Ekodesignförordningen EU 2019/2020 kommer äldre lysrör att fasas ut. T8 och T5 lysrör kommer därför ej längre gå att köpa efter 24/8 2023. Därför behöver vi byta ut befintlig belysning mot LED. LED-belysningen drar ca 50% mindre energi än befintliga lysrörsarmaturer.

Beslutsunderlag

Beslutsförslag 24 april 2024.

Övervägande

Serviceförvaltningen bedömer att finansieringen av begärd anpassning ryms inom regelverket för investeringskonto 32190 ”myndighetskrav fastighet”.

Ekonomi och verksamhet

Investeringskonto ”myndighetskrav fastighet” har för år 2024 inklusive överflyttade medel från 2023 en totalt investeringsbudget på 5 356 tkr. Beloppsgränsen för enskilt ärende är 1 000 tkr. Reserverat belopp fram till detta ärende är 2 392 tkr för 2024. Kvar innan detta ärende är 2 964 tkr. Kvar efter detta ärende är 2 564 tkr.

POSTADRESS
Varbergs kommun
432 80 Varberg

BESÖKSADRESS
Norra Vallgatan 14

TELEFON
0340-880 00
TELEFAX

ORGANISATIONSNUMMER
212000-1249

E-POSTADRESS
svn@varberg.se
WEBBPLATS
www.varberg.se

Serviceförvaltningen

John Nilsson
Förvaltningschef

Andreas Johansson
Enhetschef fastighet och drift

Protokollsutdrag



**VARBERGS
KOMMUN**

Serviceförvaltningen
Sebastian Larsson,

Beslutsförslag
2024-04-30

1 (1)
Dnr: SVN 2024/0002-
17

Service nämndens arbetsutskott

Förvaltningen informerar

Förslag till beslut

Serviceförvaltningen föreslår arbetsutskottet besluta

1. godkänna informationen.

Beskrivning av ärendet

POSTADRESS
Varbergs kommun
432 80 Varberg

BESÖKSADRESS
Norra Vallgatan 14

TELEFON
0340-880 00
TELEFAX

ORGANISATIONSNUMMER
212000-1249

E-POSTADRESS
svn@varberg.se
WEBBPLATS
www.varberg.se