

Dato: 10.05.2022
Journalnr.: 32425/22
Dok.nr.: 72440-22

Analyse af muligheder for at indføre frokost- og madordninger i daginstitutioner i Norddjurs Kommune

Indholdsfortegnelse

1. Baggrund for analysen	3
2. Juridiske ramme for indførelse af frokost- og madordninger i daginstitutioner	4
2.1 Kommunalt arrangeret frokostordning	4
2.1.1 Frokostmåltidet tilbydes ud over dagtilbudsydelsen.....	4
2.1.2 Frokostmåltidet indgår som en del af dagtilbudsydelsen	5
2.2 Forældrearrangerede frokost- og madordninger.....	6
2.2.1 Forældrearrangeret frokostordning	6
2.2.2 Forældrearrangeret madordning.....	6
3. Organisering og tilrettelæggelse af frokostmåltidet	7
3.1 Erfaringer med organisering af frokostordning.....	7
3.2 Erfaringer fra andre kommuner	8
4. Beskrivelse af frokost- og madordning i Fjellerup Børnehave.....	9
4.1 Hvad ordningen omfatter	10
4.2 Hvordan laves maden	10
4.3 Valg af råvarer	10
4.4 Økonomi: Personaleforbrug og forældrebetaling.....	11
5. Gennemgang af eksisterende køkkener i kommunens daginstitutioner	11
5.1 Forudsætninger for frokostmåltidet.....	12
5.2 Krav til anretterkøkken, modtagekøkken og produktionskøkken	13
5.2.1 Anretterkøkken.....	13
5.2.2 Modtagekøkken.....	14
5.2.3 Produktionskøkken.....	14
5.2.4 Generelle kriterier.....	15
5.3 Beskrivelse af nødvendige tiltag for opgradering af køkken.....	16
5.4 Samlet økonomisk oversigt	22
6. Sammenhæng til Norddjurs Kommunes sundhedspolitik samt mad- og måltidspolitik	23
7. Måltid og maddannelse i den styrkede pædagogiske læreplan.....	24
8. Opsamling: Muligheder for etablering af frokost- og madordninger	24

1. Baggrund for analysen

I forbindelse med vedtagelsen af budget 2022-2025 blev det aftalt, at *"partierne ønsker bl.a. på baggrund af erfaringer fra daginstitutionen i Fjellerup at afdække behov og muligheder for at indføre madordning i daginstitutionerne, herunder med en udvidelse af de eksisterende køkkener, der er indrettet som modtagekøkkener"*.

Det fremgår af dagtilbudsloven, at alle børn i kommunale og selvejende daginstitutioner samt private institutioner skal have et sundt frokostmåltid alle hverdage¹. Et sundt frokostmåltid betyder, at måltidet skal følge Fødevarestyrelsens anbefalinger for kost til børn i den relevante aldersgruppe.

I lovgivningen skelnes der mellem en frokostordning og en madordning. Frokostordningen indebærer *kun* frokostmåltidet, mens madordningen indebærer de øvrige måltider såsom morgenmad, formiddagsmad og eftermiddagsmad. Det betyder, at hvis der både serveres frokost og én eller flere af de øvrige måltider, så er der både frokostordning og madordning i institutionen.

Dagtilbudsloven giver forskellige muligheder for at etablere kommunale og forældrearrangerede frokost- og madordninger. I Norddjurs Kommune besluttede Kommunalbestyrelsen på sit møde den 2. november 2010, at der årligt skal afholdes afstemninger blandt forældrene om, hvorvidt man ønsker at indføre en frokostordning i de enkelte institutioner.

Denne analyse har til formål at afdække mulighederne for at indføre en frokostordning i daginstitutionerne i Norddjurs Kommune. Indledningsvist belyses de juridiske rammer for at indføre henholdsvis en frokost- og en madordning i daginstitutioner. Derefter beskrives erfaringerne fra Fjellerup børnehaven, som i dag er den eneste institution i kommunen med frokost- og madordning. Derudover er der foretaget en grundig gennemgang af alle køkkener i kommunens daginstitutioner med henblik på at vurdere udgiften ved at etablere henholdsvis anretterkøkken, modtagekøkken og produktionskøkken i de eksisterende køkkener - herunder om det er muligt at opgradere de eksisterende køkkener som modtagekøkken eller produktionskøkken.

¹ Jf. dagtilbudsloven §16 a, stk. 1.

2. Juridiske ramme for indførelse af frokost- og madordninger i daginstitutioner

I det følgende skitseres dagtilbudslovens juridiske rammer for at indføre frokost- og madordninger i kommunale og selvejende daginstitutioner.

Loven giver mulighed for følgende frokost- og madordninger:

- **Kommunalt arrangeret frokostordning:** Kommunen skal tilbyde en kommunalt arrangeret frokostordning for alle børn i daginstitutioner. Frokostmåltidet kan enten tilbydes ud over dagtilbudsydelsen eller som en del af dagtilbudsydelsen, hvilket har betydning for, om frokostordningen kan fravælges blandt forældrene.
- **Forældrearrangeret frokostordning:** Hvis den kommunale frokostordning fravælges i institutionen, har forældrene mulighed for at oprette en forældrearrangeret frokostordning, hvor det er frivilligt, om de enkelte forældre ønsker at være en del af ordningen.
- **Forældrearrangeret madordning:** Forældrene har også mulighed for at oprette en madordning, som *kun* omfatter den mad, der ligger ud over frokosten. Madordningen kan oprettes uafhængig af, om børnene modtager et frokostmåltid i institutionen.

2.1 Kommunalt arrangeret frokostordning

Kommunen er forpligtet til at tilbyde alle børn i daginstitutioner et sundt frokostmåltid, enten som et separat tilbud ud over dagtilbudsydelsen - som er den model Norddjurs Kommune følger i dag - eller som en del af dagtilbudsydelsen. I det følgende skitseres de to modeller for kommunalt arrangerede frokostordninger.

2.1.1 Frokostmåltidet tilbydes ud over dagtilbudsydelsen

Den kommunalt arrangerede frokostordning kan tilrettelægges, hvor forældrene afholder udgifterne til frokostmåltidet ved en særskilt takst ud over taksten for dagtilbudspladsen. Det er i denne model op til forældrene i den enkelte daginstitution at beslutte, om de ønsker at tage imod tilbuddet om en kommunal frokostordning (se afsnit nedenfor om mulighed for fravalg).

Den kommunalt arrangerede frokostordning i Norddjurs Kommune er tilrettelagt efter denne model, da kommunalbestyrelsen den 2. november 2010 besluttede, at frokostordningen skal gives som et tilbud, der finansieres via opkrævning af en særskilt takst. Frokosttaksten for 2022 er i Norddjurs Kommune fastsat til 569,00 kr., hvoraf det kommunale tilskud udgør 84,00 kr. pr. barn pr. måned i 2022. Dette giver en maksimal forældrebetaling på 485,00 kr. pr. barn pr. måned i 2022. Forældrene har mulighed for friplads- og/eller søskendetilskud, hvis de i forvejen er berettiget til at modtage tilskuddet på dagtilbudspladsen.

Forældrenes betaling for frokost skal baseres på de budgetterede bruttodriftsudgifter, herunder lønudgifter til køkkenpersonale, udgiften til råvarer eller cateringprisen ved eksternt produceret

måltider. Forældrenes betaling dækker udgifter, der er knyttet til produktionen af maden. Udgifter, der ikke udelukkende er tilknyttet måltidet, eller som er svære at adskille fra den almindelige drift af daginstitutionen, kan ikke indgå i beregningsgrundlaget (herunder personaleudgifter i tilknytning til frokostmåltidet, f.eks. opdækning, hjælp til spisning og afrydning)².

Mulighed for fravalg af den kommunale frokostordning

Forældrene i de enkelte daginstitutioner skal mindst hvert andet år og højst én gang om året have muligheden for at til- eller fravælge frokostmåltidet³. Valget gælder for alle børn i institutionen. Dog kan beslutningen om fravalg i 0-6 års institutioner (integrerede institutioner) differentieres på aldersgrupper, således at man kun træffer beslutning om at fravælge frokostmåltidet for henholdsvis 0-2-årige eller 3-6-årige (vuggestue og børnehave).

Når daginstitutionerne består af flere enheder, som det er tilfældet for institutionerne i Norddjurs Kommune, træffes beslutningen ved en flertalsafgørelse blandt forældrene i den pågældende enhed. Beslutningen blandt flertallet af forældrene er gældende for alle børn i den pågældende institution. Der er mulighed for, at skov- og naturbørnehaver kan blive fritaget for den kommunale frokostordning.

I Norddjurs Kommune er det besluttet, at forældrene hvert år skal have mulighed for at tage stilling til, om deres daginstitution skal til- eller fravælge den kommunale frokostordning. Fristen for at indsende beslutningen til skole- og dagtilbudsafdelingen er den 31. december med virkning fra efterfølgende 1. juli.

Ved seneste afstemning ved udgangen af 2021 har alle daginstitutioner fravalgt den kommunale frokostordning, undtagen vuggestuedelen i Stjernehuset, hvor aftaleholder er ved at afsøge mulighederne for levering af et frokostmåltid i institutionen.

2.1.2 Frokostmåltidet indgår som en del af dagtilbudsydelsen

En anden model for den kommunalt arrangerede frokostordning er, at frokostmåltidet indgår som en del af dagtilbudsydelsen i de kommunale og selvejende daginstitutioner, og der vil i så fald ikke blive opkrævet en særskilt takst for frokostmåltidet⁴. I denne model skal kommunen finansiere mindst 75 pct. af de budgetterede bruttodriftsudgifter, og forældrenes egenbetaling må højst udgøre 25 pct. af de budgetterede bruttodriftsudgifter⁵.

² Jf. Vejledningen til dagtilbudsloven, punkt 382-383

³ Jf. dagtilbudsloven §16 b, stk. 1.

⁴ Jf. dagtilbudsloven §16 a, stk. 2

⁵ Jf. dagtilbudsloven §32, stk. 3

Når frokostmåltidet indgår som en del af dagtilbudsydelsen, skal det gælde for alle børn i den pågældende aldersgruppe i kommunen, og der vil ikke være mulighed for at fravælge ordningen i de enkelte institutioner.

På nuværende tidspunkt dækker Norddjurs Kommune cirka 15 pct. af udgifterne til frokostordninger gennem tilskud. Hvis der træffes beslutning om, at frokostmåltidet skal indgå som en del af dagtilbudsydelsen for alle børn i samme aldersgruppe i kommunen, vil dette medføre en forpligtelse til at dække mindst 75 pct. af udgifterne, hvilket svarer til en årlig merudgift på cirka 4.570.000 kr. Udgiften er beregnet på baggrund af det nuværende serviceniveau med den nuværende takst på 569 kr. pr. måned.

2.2 Forældrearrangerede frokost- og madordninger

Ud over den kommunalt arrangeret frokostordning er der også mulighed for, at forældrene kan arrangere en frokostordning eller en madordning for de øvrige måltider. Nedenfor skitseres rammerne for de to forældrearrangerede ordninger.

2.2.1 Forældrearrangeret frokostordning

Hvis forældrene i den enkelte daginstitution har fravalgt den kommunalt arrangerede frokostordning, kan de beslutte i stedet at oprette en forældrearrangeret frokostordning⁶. Det er op til de enkelte forældre at beslutte, om de vil benytte frokostordningen, og der er derfor ikke krav om, at et flertal af forældrene skal ønske en frokostordning før, den kan etableres. Forældre, der benytter den forældrearrangerede frokostordning, betaler udgifterne til ordningen. Der kan kun oprettes én forældrearrangeret frokostordning i hver enhed.

Norddjurs Kommune har fastsat rammerne for forældrearrangerede frokostordninger. Inden for disse rammer skal forældrebestyrelsen selv tilrettelægge og administrere ordningen. Kommunen har fastlagt, at taksten for den forældrearrangerede frokostordning ikke må overstige forældrebetalingen for den kommunale frokostordning. Norddjurs Kommune giver det samme kommunale tilskud til forældrearrangerede frokostordninger som til kommunalt arrangerede frokostordninger. Der gives dog ikke søskendetilskud til forældrearrangerede frokostordninger.

2.2.2 Forældrearrangeret madordning

Forældrene har også mulighed for at etablere en madordning, som omfatter den mad, der ligger ud over frokosten⁷. En forældrearrangeret madordning kan etableres uafhængigt af, om børnene modtager et frokostmåltid gennem en kommunal frokostordning. Forældre, der benytter den forældrearrangerede madordning, betaler selv udgifterne til ordningen.

⁶ Jf. dagtilbudsloven §17, stk. 1.

⁷ Jf. dagtilbudsloven §17, stk. 3.

Forældrene fastsætter selv prisen for den forældrearrangerede madordning. I Norddjurs Kommune er det besluttet ikke at give økonomisk tilskud til forældrearrangerede madordninger. Ved forældrearrangerede frokost- og madordninger kan der ikke stilles krav om etablering af køkkenfaciliteter.

Der er ikke mulighed for at etablere en kommunal madordning for de øvrige måltider ud over frokostmåltidet. Hvis man ønsker at servere alle dagens måltider i institutionen, er det nødvendigt at oprette en forældrearrangeret madordning sideløbende med den kommunale eller forældrearrangerede frokostordning. Det vil dog være op til de enkelte forældre at beslutte, om de vil være en del af madordningen, selvom der er en kommunal frokostordning i institutionen, som indbefatter alle børn.

3. Organisering og tilrettelæggelse af frokostmåltidet

I dagtilbudsloven stilles der ikke krav til, hvordan frokostmåltidet tilrettelægges. Det er en kommunal beslutning, om maden skal tilberedes i institutionen, leveres fra et kommunalt storkøkken eller af en eller flere private leverandører. Kommunen skal sikre, at der er eller etableres faciliteter til madlavning i den enkelte daginstitution eller, at der indgås aftaler om levering af et frokostmåltid fra eventuelle fælleskøkkener eller private leverandører.

Ved forældrearrangerede frokostordninger skal forældrene i den enkelte institution fastlægge, hvordan ordningen konkret skal tilrettelægges inden for de rammer, som kommunen har fastsat for forældrearrangerede frokostordninger. Frokostordningen skal leve op til fødevarerlovgivningen. Forældrene kan ikke pålægge kommunen udgifter til f.eks. etablering af køkken.

Det er endvidere beskrevet, at det er dagtilbudslederen (forstået som aftaleholderen), der organiserer den kommunalt arrangerede frokostordning.

3.1 Erfaringer med organisering af frokostordning

Der har af flere omgange været forsøg på at etablere kommunale frokostordninger på opfordringer fra forældre (Område Grenaa og Område Auning). Aftaleholderne har erfaret, at det har været vanskeligt og meget tidskrævende at varetage udbudsprocessen selv, da der ligger en stor opgave i at finde og indhente kvalitetsrige tilbud indenfor den fastsatte maksimale forældrebetaling. Det er også formodningen, at det, at forældrene ikke kender det konkrete tilbud inden en afstemning, kan være én af årsagerne til, at forældrene stemmer nej. Endvidere er det erfaret, at det er tidskrævende at afholde afstemning hvert år.

En mulig løsning er, at indkøbsafdelingen laver ét fælles kommunalt udbud for ekstern levering af en frokostordning. Det vil lette arbejdsopgaven for aftaleholderene samt give forældrene indsigt i, hvad frokostmåltidet indeholder forud for afstemningen. Det skal bemærkes, at det er omfattende at igangsætte en kommunal udbudsproces, hvis der ikke er tilslutning til en kommunal arrangeret frokostordning. Det skal desuden bemærkes, at taksten for frokostmåltidet fastsættes politisk på

grundlag af de budgetterede bruttodriftsudgifter, og at forældrene skal være oplyst om den forventede takst forud for deres afstemning.

I forbindelse med udarbejdelsen af nærværende analysen er der ikke foretaget en afdækning af, om eksterne leverandører kan levere til den fastsatte takst for 2022.

I det følgende afsnit præsenteres erfaringer fra omkringliggende kommuner, herunder hvordan deres kommunale frokostordning er tilrettelagt.

3.2 Erfaringer fra andre kommuner

I de omkringliggende kommuner tilbydes den kommunale frokostordning efter samme model som i Norddjurs Kommune, hvor frokostmåltidet tilbydes ud over dagtilbudsydelsen, og hvor forældrene i den enkelte institution stemmer om frokostordningen.

Som belyst i nedenstående tabel, har alle institutioner i Syddjurs Kommune fravalgt en kommunale frokostordning, mens en stor del af institutionerne i Favrskov, Aarhus og Viborg Kommune har tilvalgt den kommunale frokostordning.

I Favrskov Kommune og Aarhus Kommune bliver frokostmåltidet leveret spiseklart af eksterne leverandører, mens frokostmåltidet i Viborg Kommune produceres i eget køkken i alle institutioner. I Favrskov Kommune leveres frokostmåltidet koldt med ordningen 'smør-selv', som består af forskelligt pålæg, rugbrød og grønt. Frokostmåltidet leveres hver dag af samme leverandør. I Aarhus Kommune leveres frokostmåltidet enten varmt eller koldt - med og uden én lun ret. Det er op til den enkelte institution at vælge, hvilken ordning der ønskes. Kommunen gør i alt brug af tre forskellige leverandører, hvorfor leveringen af frokostmåltidet varierer. I Aarhus er der også institutioner, som har eget produktionskøkken.

Det skal bemærkes, at ovenstående aftaler ikke nødvendigvis kan igangsættes i Norddjurs Kommune, da det afhænger af den konkrete leverandøraftale samt geografisk afstand.

Til sammenligning er kommunernes ordninger, takster og leverandør skitseret i tabellen nedenfor.

Tabel 1: Oversigt over omkringliggende kommuners ordninger, takster og leverandør

Kommune	Kommunal ordning	Forældrearrangeret	Forældrebetaling	Tilskud fra kommunen	Leverandør
Norddjurs	Fravalgt i alle institutioner	Forældrearrangeret frokostordning i Fjellerup	485,00 kr. pr. barn pr. måned i 12 måneder	84,00 kr. pr. barn pr. måned <i>I alt: 569 kr.</i>	Vælges i den enkelte institution
Syddjurs	Fravalgt i alle institutioner	Ingen institutioner har forældrearrangeret frokostordning	600 kr. pr. mdr.	0 kr.	Vælges i den enkelte institution

Kommune	Kommunal ordning	Forældrearrangeret	Forældrebetaling	Tilskud fra kommunen	Leverandør
Favrskov	Omkring 60 pct. af institutionerne	Ingen institutioner har forældrearrangeret frokostordning	440 kr. pr. mdr. i 11 måneder (586 kr. for forældrearrangeret) <i>Dvs. 403 kr. og 537 kr. i 12 måneder</i>	0 kr.	'Smør-selv' leveret til institutionen af ekstern leverandør. Aftale indgået af kommunen med udbud efter afstemning.
Aarhus	Omkring 90 pct. af institutionerne	Ingen institutioner har forældrearrangeret frokostordninger, men enkelte har forældrearrangerede madordninger	548 kr. pr. måned i 11 måneder <i>Dvs. 502 kr. i 12 måneder</i>	0 kr.	Ekstern leveret mad - enten varm eller kold mad. Leverandør er i udbud hvert år, også mulighed for at producere mad i institutionen.
Viborg	Alle institutioner har frokostordning (dog enkelte undtagelser)	Ingen institutioner har forældrearrangeret frokostordning	579 kr. pr. måned i 11 måneder <i>Dvs. 531 kr. i 12 måneder</i>	0 kr.	Maden laves i produktionskøkken i alle institutioner. Produktion af mad indgår som udgangspunkt ikke som en pædagogisk aktivitet.

Note: taksterne er angivet i 2022 priser.

4. Beskrivelse af frokost- og madordning i Fjellerup Børnehave

Følgende afsnit har til hensigt at belyse Fjellerup Børnehaves erfaringer med en frokost- og madordning - herunder hvad den omfatter, hvordan maden laves, tilgang til og beslutninger om valg af råvarer samt en præsentation af økonomien i ordningen.

Frokost- og madordningen i Fjellerup Børnehave er forældrearrangeret, og har været indført siden daginstitutionen blev grundlagt i 2002. Forældrebestyrelsen har valgt, at madlavning er et pædagogisk omdrejningspunkt i institutionen, hvorfor ordningen danner rammen for børnenes hverdag, og madlavning prioriteres højt blandt de øvrige aktiviteter.

De belyste erfaringer og arbejdsgange er dermed ét bud på, hvordan en frokost- og madordning kan varetages og prioriteres i en daginstitution. Det skal således bemærkes, at frokostordninger og madordninger kan etableres i andre institutioner uden, at maden bliver et pædagogisk omdrejningspunkt, som det er valgt i Fjellerup Børnehave.

4.1 Hvad ordningen omfatter

Frokost- og madordningen i Fjellerup Børnehave omfatter morgenmad, formiddagsmad, frokost og eftermiddagsmad på alle hverdage. Dog serveres der ikke frokost om fredagen, hvor børnene har egne madpakker med.

Maden produceres i et produktionskøkken i børnehaven, hvor der i dag produceres mad til 30 børn samt personale. Tidligere har ordningen været gældende for over 50 børn samt personale.

Der er udvalgt én fast køkkenansvarlig medarbejder, der også indgår i den daglige normering. Den køkkenansvarlige medarbejder har det overordnede ansvar i forhold til sammensætning af madplaner, madlavning og indkøb af råvarer. Det øvrige personale hjælper til, hvis der er behov for det. Derudover er der ansat én fast medhjælper i flexjob, som hjælper én time om dagen i køkkenet. Den køkkenansvarlige medarbejder har ingen grunduddannelse indenfor madlavning, men har taget kurser for at kunne varetage opgaven.

Erfaringerne i Fjellerup Børnehave er, at implementeringen af en madordning kræver tålmodighed, tid og rummelighed. Dog styrker madordningen institutionens sociale fællesskab, da børn og personale både laver mad sammen, spiser sammen og ikke mindst spiser det samme.

4.2 Hvordan laves maden

Den køkkenansvarlige pædagogiske medarbejder har det overordnede ansvar for madlavningen. Fra kl. 8.00 til kl. 13.30 er den køkkenansvarlige medarbejder i køkkenet, hvor hun uden og sammen med børnene står for den daglige frokost - herunder forberedelse til dagens øvrige måltider.

Maden laves altid med øje for, at børnene skal involveres så meget som muligt. Køkkenet er placeret midt i huset, og er indrettet således, at både voksne og børn kan arbejde i køkkenet.

At børnene inddrages i madlavningen betyder, at den køkkenansvarlige medarbejder arbejder pædagogisk i køkkenet, hvor der ofte er fire børn ad gangen som hjælpere. I løbet af én dag, vil langt af hovedparten af børnene have deltaget i madlavningen. Eksempelvis er børnene med til at røre, snitte, skære, bage og male mel.

4.3 Valg af råvarer

Tilgangen til valg af råvarer er baseret på principperne fra jord-til-bord. Råvarerne vælges ud fra, om de er produceret økologisk, bæredygtigt samt om de er lokalt tilgængelige jfr. Norddjurs Kommunes mad- og måltidspolitik. Yderligere har Fjellerup Børnehave valgt at holde egen have og drivhus, hvor råvarer som tomater, krydderurter, kål mv. produceres. Haven indbyder endvidere til at lave mad over bål. Desuden er der flere kødfrie-dage, samt tradition for at spise fisk én gang om ugen.

4.4 Økonomi: Personaleforbrug og forældrebetaling

Tallene er estimeret ud fra Fjellerup Børnehaves udgifter til frokost- og madordningen og indtægter gennem forældrebetaling og kommunalt tilskud for gennemsnitligt 40 børn samt personale i 2019-priser. Grundet COVID-19 i 2020 og 2021 er tallene baseret på udgifter og indtægter fra 2019.

I 2019 udgjorde forældrebetalingen 211.000 kr. mens det kommunale tilskud udgjorde 37.000 kr. Det giver en samlet indtægt på i alt 248.000 kr. til at dække, dels udgiften til indkøb af råvarer på cirka 146.000 kr., og dels lønomkostninger til det køkkenpersonale, der er forbundet med madlavningen.

Dette skal ses i lyset af, at forældrebetalingen udelukkende skal dække udgifterne til frokostordningen, og ikke den pædagogiske indsats, der er forbundet med madlavningen, hvor børnene deltager. I Fjellerup Børnehave har man desuden valgt, at forældrebetalingen både skal dække frokost- og madordningen, hvorfor der ikke opkræves en separat betaling til madordningen.

Det er vigtigt, at personalet er indstillet på, at madlavningen i det daglige skal prioriteres, og kan være på bekostning af andre aktiviteter. Det kræver, at personalet tænker madlavning ind som en pædagogisk aktivitet, der ligesom andre aktiviteter fremmer finmotorik, samarbejdsevner mv. Der lægges vægt på, at produktionen af egen mad i daginstitutionen kræver mere af personalet end, når børnene har madpakker med.

5. Gennemgang af eksisterende køkkener i kommunens daginstitutioner

Daginstitutionerne i Norddjurs Kommune er bygget på forskellige tidspunkter og har forskellige indretninger, hvorfor der også er forskellige fysiske rammer for at kunne etablere frokostordning i de forskellige institutioner.

Som en del af analysen er der foretaget en grundig gennemgang af de eksisterende køkkener i kommunens 16 daginstitutioner. Alle køkkener er gennemgået af DH Consult og Vognsen Rådgivende Ingeniørfirma A/S. Gennemgangen har haft til formål at afdække, hvad det kræves af bygningsændringer og køb af inventar for at køkkenerne kan fungere som henholdsvis anretterkøkken, modtagekøkken og produktionskøkken (se definition i tabel 2).

Gennemgangens konklusion og økonomi belyses i afsnit 5.3, hvor omkostningen for henholdsvis anretterkøkken, modtagekøkken og produktionskøkken fremgår. Omkostningen er vurderet for hvert enkelte køkken. I de følgende afsnit belyses forudsætningerne for frokostmåltidet og derefter kravene til køkkenernes indretning.

5.1 Forudsætninger for frokostmåltidet

På baggrund af Fjellerup Børnehaves og omkringliggende kommuners erfaringer (afsnit 3.2), skelnes der i gennemgangen mellem tre forskellige tilgange til, hvordan frokostmåltidet kan leveres og tilberedes på:

- Frokostmåltidet kan leveres, så det er spiseklart til spisetidspunktet. Maden kan leveres koldt eller varmt. Det kolde måltid vil ofte bestå af pålæg og rugbrød - evt. en lun ret, som *kan* opvarmes. Tilgangen kræver de færreste personaleressourcer, da maden leveres spiseklar.
- Frokostmåltidet kan leveres, således at personalet selv skal færdigtilberede maden. Maden bliver leveret koldt, hvorefter maden skal opvarmes eller holdes kølig til spisetidspunktet. Tilgangen kræver mere af personalet, da maden *ikke* leveres spiseklar.
- Frokostmåltidet produceres i eget køkken i daginstitutionen. Tilgangen kræver, at der ansættes en køkkenfaglig medarbejder, der står for indkøb og madlavning, da maden skal tilberedes fra bunden.

Afhængig af hvilken tilgang der vælges, stilles der forskellige krav til køkkenets indretning (se tabel 2).

For at kunne etablere en frokostordning, hvor frokostmåltidet leveres spiseklart, skal køkkenet som minimum fungere som et anretterkøkken, hvor køkkenet skal have kølekapacitet til at opbevare maden på køl frem til spisetidspunktet.

For selv at kunne færdigtilberede maden i køkkenet i daginstitutionen, skal køkkenet fungere som et modtagekøkken, hvor der både er kapacitet til at opvarme og opbevare maden på køl frem til spisetidspunktet. Fælles for anretter- og modtagekøkkenerne er, at maden modtages fra en ekstern leverandør - dog er der forskel på, om maden leveres spiseklar eller om maden skal færdigtilberedes i institutionen.

For at kunne producere mad i eget, kommunalt køkken kræves et produktionskøkken, hvor der skal være kapacitet til både at opbevare og producere mad til institutionens børn og personale.

Tabel 2: Definition af anretterkøkken, modtagekøkken og produktionskøkken

Anretterkøkken	Modtagekøkken	Produktionskøkken
<ul style="list-style-type: none"> • Ekstern leverandør leverer dagligt mad til frokostmåltidet, hvor maden leveres spiseklar. • Maden kan enten komme kold eller varm. Der skal ved kolde retter være mulighed for at opbevare maden på køl frem til spisetidspunktet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ekstern leverandør leverer dagligt mad til frokostmåltidet. Maden skal færdigtilberedes i køkkenet i daginstitutionen. • Der skal være mulighed for at opbevare maden på køl frem til frokost og for at varme maden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Maden produceres i eget køkken i institutionen. • Maden kan produceres af professionelle eller køkkenansvarlige. • Maden kan produceres med og uden inddragelse af børnene.

Desuden er det forudsat, at frokostmåltidet skal kunne leveres hver dag og at maden skal leve op til Norddjurs Kommunes mad- og måltidspolitik samt Fødevarestyrelsens anbefalinger for kost til børn i den relevante aldersgruppe.

Det skal bemærkes, at det også er muligt at få leveret frokostmåltidet som en madpakkeløsning, hvor leverandøren leverer færdigsmurte madpakker, hvor der ikke er brug af service. Denne model er ikke medtaget i afdækningen, idet den ikke stiller særlige indretningskrav til køkkenerne.

5.2 Krav til anretterkøkken, modtagekøkken og produktionskøkken

I 2010 blev der foretaget en gennemgang af daginstitutionernes køkkener med henblik på at indrette dem som modtagekøkkener. I dag er flere af køkkenerne indrettet som anretter- eller modtagekøkken. Dog kræver flere af køkkenerne en opgradering, hvis de skal leve op til bygningskrav samt have den rette indretning jfr. de forskellige tilgange til levering eller produktion af frokostmåltidet.

5.2.1 Anretterkøkken

Som nævnt fungerer flere af køkkenerne i dag som anretterkøkken, hvorfor de fleste daginstitutioners køkkener kan fungere med tilpasninger, hvis frokostmåltidet leveres spiseklart.

Der vil dog i flere tilfælde skulle etableres mere kølekapacitet samt installeres en ny professionel opvaskemaskine, der kan vaske med en temperatur på over 80 grader. Størrelsen på opvaskemaskinen vil variere afhængig af antal børn og medarbejdere i daginstitutionen. I nogle institutioner, er det desuden nødvendigt, at der foretages ekstra vandinstallation og elinstallation i forbindelse med etableringen af ekstra køkkenkapacitet. Der er medregnet ekstra strømforsyning samt omkostninger til ændring af bordplader mv. ved installation af professionel opvaskemaskine. I de køkkener, hvor køkkeninventaret ikke er indkøbt professionelt, er anbefalingen at udskifte inventaret. Udskiftningen er medregnet i prisen.

Grundet hygiejnekrav skal køkkenet endvidere indrettes med to vaske - henholdsvis en hygiejnevask og en tilberedningsvask. Derudover er det medtaget, at maden let skal kunne leveres ved daginstitutionen.

5.2.2 Modtagekøkken

For at kunne fungere som modtagekøkken gælder det for flere af køkkenerne, at der skal installeres en professionel opvaskemaskine, som kan vaske med en temperatur på over 80 grader. Størrelsen på opvaskemaskinen vil variere afhængig af antal børn og personale i daginstitutionen. For både at kunne opbevare, køle og varme maden, kræves der desuden en generel supplerende med ekstra opbevaringsplads, ekstra fryse- og kølekapacitet samt ekstra ovn-, koge- og komfurkapacitet. I de køkkener, hvor køkkeninventaret ikke er indkøbt professionelt, er det anbefalingen at udskifte inventaret. Grundet hygiejnekrav skal modtagekøkkenerne indrettes med to vaske - henholdsvis en hygiejnevask og en tilberedningsvask.

I de institutioner, hvor et eksisterende køkken ikke umiddelbart kan opgraderes til et modtagekøkken, er der tale om en tilbygning eller ombygning af det nuværende køkken. Ved tilbygning eller ombygning skal de nugældende bygningsregler efterleves, hvilket bl.a. udløser udgifter til ventilation og udsugning samt til etablering af fedtudskilder på afløbssystemet. Endvidere skal der også ved tilbygning og ombygning efterleves skærpede brandkrav, hvorfor køkkenet skal holdes adskilt fra institutionens øvrige rum.

Det skal bemærkes, at hvis et eksisterende anretterkøkken blot kan opgraderes til et modtagekøkken ved at supplere med ekstra eller nyt køkkeninventar, så er der ikke krav om, at køkkenet skal efterleve de skærpede brandkrav eller nugældende bygningskrav. Dette gør sig eksempelvis gældende for Børnehaven Nordlyset.

Endvidere er der i gennemgangen af køkkenerne medregnet omkostninger ved elinstallation, depotrum samt renovering af alle overflader (loft, gulve, vægge, døre mv.), således at køkkenet lever op til gældende hygiejnekrav og er rengøringsvenlige. Derudover er det medtænkt, at maden let skal kunne leveres ved daginstitutionen.

5.2.3 Produktionskøkken

Alle nuværende køkkener kræver en opgradering for at kunne fungere som produktionskøkken.

Ved produktionskøkken kræves en opgradering af køkkeninventar samt udskiftning af inventar, der ikke er købt til professionelt brug. Da maden skal produceres i køkkenet, kræves der mere kapacitet i form af én ekstra/eller større opvaskemaskine, opbevaringsplads, fryse- og køleskab, ovn, kogeplader, køkkenredskaber samt bordplads mv.

Det er et krav i bygningsreglementet 2018, at et produktionskøkken skal være brandmæssig adskilt fra øvrige rum. Ved produktionskøkken kræves det, at der er etableret en brandjalusi mellem køkkenet og øvrige rum, således at rummene kan adskilles i tilfælde af brand. I Norddjurs Kommune er ingen af køkkenerne projekteret som produktionskøkkener, og derfor kræver flere af køkkenerne

enten en ombygning eller tilbygning, hvis de skal kunne leve op til lovgivningen samt brandkrav. Det er vurderet nødvendigt med en tilbygning eller ombygning, hvis det nuværende køkken er placeret i sammenhæng med øvrige rum, eller hvis køkkenet ikke kan rumme den nødvendige kapacitet i forhold til at kunne producere mad til det givne antal børn og personale i den enkelte institution. Skal køkkenet ombygges eller skal der etableres en tilbygning, skal nugældende bygningsregler efterleves. Som ved modtagekøkkener giver det omkostninger til ventilation, udsugning og etablering af fedtudskilder.

I gennemgangen er medregnet elinstallation, depotrum samt renovering af alle overfalder (loft, gulve, vægge, døre mv.), således at køkkenet både lever op til hygiejnekrav samt er rengøringsvenligt. Derudover er det medtænkt, at råvarer let skal kunne leveres til daginstitutionen.

5.2.4 Generelle kriterier

For både modtagekøkken og produktionskøkken gør det sig gældende, at der ved vurderingen om tilbygning, er taget stilling til, hvor tilbygningen kan placeres på institutionens grund. Forslagene er ikke undersøgt i forhold til byggetilladelse.

I gennemgangen er der taget højde for, at køkkenerne indrettes, så børnene kan deltage og bruge køkkenet. Dette gør sig i dag gældende for flere af de nuværende køkkener. Er køkkenerne ikke indrettet hertil, er det medtaget og medregnet. Såfremt faciliteter til etablering af pædagogisk køkken udgår, dvs. repos, brandjalusi, el til samme mv., kan der fradrages 95.000,00 kr. ekskl. moms på det enkelte køkken. Dette gælder både for modtagekøkkener og produktionskøkkener. I gennemgangen fremgår det hvilke daginstitutioner, dette gør sig gældende for.

Det er ved både anretterkøkken, modtagekøkken og produktionskøkken løbende omkostninger til udskiftninger og vedligeholdelse. Disse omkostninger til løbende vedligehold er ikke medtaget. Det er alene omkostningerne ved en opgradering, som er medtaget. I gennemsnit kan et køkken holde i 12 til 15 år afhængig af brug og slitage. Et anretterkøkken og modtagekøkken vil kræve mindre vedligeholdelsesomkostninger end et produktionskøkken. Desuden er personaleomkostninger til anretning, tilberedning eller produktion af maden ikke medregnet.

Det gælder for alle køkkener, hvor der produceres mad, at de skal godkendes af Fødevarestyrelsen.

Det skal bemærkes, at Børnehaven Landsbyen ikke indgår i gennemgangen. Børnehaven Landsbyen bliver i 2022-2023 renoveret. Det indbefatter ikke en opdatering af institutionskøkken. Det er forvaltningens vurdering, at det ikke vil være hensigtsmæssigt at etablere et modtagekøkken eller produktionskøkken i Børnehaven Landsbyen, fordi bygningen efter den gennemførte renovering kun vurderes at have en fornuftig stand i cirka 10 år. Hertil kommer det forhold, at både et modtagekøkken og et produktionskøkken vil skulle etableres som en selvstændig tilbygning.

Desuden er Skovbørnehaven i Grenaa ikke medtaget i analysen, da det med budget 2022 blev besluttet, at der skal opføres en ny børnehave som erstatning for den nuværende.

Børnehaven Skovvang og Vores Hus er derimod medtaget i gennemgangen af køkkener, da der samtidigt pågår en vurdering af behovet for den fremtidige institutionskapacitet i kommunen, hvor der netop ses på, at det kan være en mulighed at anvende disse to institutioner, hvis der er behov for øget kapacitet.

En beskrivelse af ændringerne for hver enkelt institution er vedlagt som bilag til dette notat.

5.3 Beskrivelse af nødvendige tiltag for opgradering af køkken

Område Auning

Børnehuset Mælkevejen

Det er vurderingen, at det eksisterende køkken ikke er egnet til modtage- eller produktionskøkken grundet manglende køkkenkapacitet i forhold til antal børn og personale, og det vurderes ikke muligt at udvide køkkenet, da det ligger i åben forbindelse med opholds- og aktivitetsrum. Såfremt der ønskes modtage- eller produktionskøkken, skal der bygges en særskilt bygning med overdækket gennemgang til den eksisterende bygning. Overdækningen er medregnet i prisen. Ved modtagekøkken reduceres areal og omfanget af inventar i forhold til produktionskøkken. Der er mulighed for at etablere et udekøkken, som kan fungere som pædagogisk køkken for både modtage- og produktionskøkken. Dette er medregnet i prisen. Det eksisterende køkken kan ligeledes anvendes som pædagogisk køkken. Eftersom der etableres en ny bygning, skal de nugældende bygningsregler og skærpede brandkrav efterleves.

Hvis der skal etableres et anretterkøkken, skal det eksisterende køkken opgraderes med ekstra køkkeninventar. Grundet antallet af børn og medarbejdere kræves mere opvaske- og kølekapacitet. Hertil er ekstra strømforsyning og inventar samt etablering af vandinstallation medregnet.

Bibeholde som anretterkøkken: kr. 330.000 ekskl. moms

Ny bygning til modtagekøkken: kr. 3.735.000 ekskl. moms

Ny bygning til produktionskøkken: kr. 4.229.000 ekskl. moms

Bette-bo Børnehave

Det er vurderingen, at det nuværende køkken kan fungere som anretterkøkken, hvis køkkenet indrettes med ekstra køkkeninventar. Heraf er strømforsyning og installationer samt tilretning af køkken medregnet.

Det nuværende køkken kan ikke anvendes som modtage- eller produktionskøkken grundet køkkenets manglende volumen og kapacitet. Grundet køkkenets placering midt i huset vurderes det ikke muligt at udvide det nuværende køkken, hvorfor det foreslås at inddrage tilstødende teaterum til indretning af modtage- og produktionskøkken. Ved modtagekøkken reduceres omfanget af inventar i forhold til produktionskøkken. Køkken ombygges med vægåbninger og repos mod opholds- og aktivitetsrum, så det fremadrettet kan anvendes som pædagogisk køkken. Dette er medregnet i prisen.

Evt. etablering af nyt teaterum til erstatning for rummet, der inddrages til køkken, er ikke medtaget i økonomiberegningen.

Bibeholde som anretterkøkken: kr. 164.000 ekskl. moms
Ombygning til modtagekøkken: kr. 1.590.000 ekskl. moms
Ombygning til produktionskøkken: kr. 1.653.000 ekskl. moms

Børnehaven Skovvang

Bygningen er medtaget i gennemgangen, så mulighederne for at etablere modtage- eller produktionskøkken er afdækket, hvis den i fremtiden skal anvendes som daginstitution.

Det er vurderingen, at den eksisterende bygning ikke er egnet til at kunne fungere som eller udvides til modtage- eller produktionskøkken. Køkkenet er indrettet som anretterkøkken med begrænset volumen. Da bygningen har flere funktioner og da alle rum/arealer er i anvendelse, kan der ikke afgives plads til en udvidelse af det eksisterende køkken. Køkkenet vil derfor skulle forblive som anretterkøkken. Dog skal der indsættes en ny professionel opvaskemaskine. Hertil er strømforsyning og vandinstallation ligeledes medregnet.

Køb af køkkeninventar til nuværende køkken: kr. 61.000 ekskl. moms

Børneby Nord

Børnehaven Nordlyset

Det eksisterende køkken kan fungere som anretterkøkken med opgradering af køkkeninventar. Hertil er ekstra strømforsyning og installationer samt tilretning af køkken medregnet.

Køkkenet kan opgraderes til modtagekøkken ved indretning med ekstra ovn, opvaskemaskine og 2 stk. køleskabe, der foreslås placeres op ad væggen overfor køkkenet. Det eksisterende køkken fungerer i dag som pædagogisk køkken. Såfremt der ønskes produktionskøkken, vurderes det ikke muligt at udvide det nuværende køkken grundet køkkenets placering midt i bygningen. Der vil derfor skulle opføres en ny bygning til produktionskøkken med gangforbindelse til den eksisterende bygning. Grundet større niveauforskelle i terrænet uden for institutionen, skal der nødvendigvis reguleres, tilkøres og indbygges ekstra jord/sand for at hæve nybygningen op i samme højde som den eksisterende bygning. Dette er medregnet i prisen.

Bibeholde som anretterkøkken: kr. 109.000 ekskl. moms
Opgradering til modtagekøkken: kr. 154.000 ekskl. moms
Ny bygning til produktionskøkken: kr. 3.879.000 ekskl. moms

Skovsprutten

Det nuværende anretterkøkken kan med opgradering af køkkeninventar anvendes som anretterkøkken. Hertil er ekstra strømkapacitet og installationer samt tilretning af køkken medregnet.

Køkkenet vurderes ikke egnet som modtage- eller produktionskøkken, da det nuværende køkken ikke kan rumme den rette køkkenkapacitet for at kunne fungere som modtage- eller produktionskøkken. En ombygning vil derfor være påkrævet. Grundet køkkenets placering vurderes det muligt at ombygge køkkenet til enten modtage- eller produktionskøkken, så skærpede brandkrav og nugældende bygningsregler kan efterleves. Ved modtagekøkken reduceres omfanget af inventar i forhold til produktionskøkken. Køkken indrettes med åbninger og repos, så det kan anvendes som pædagogisk køkken. Dette er medregnet i prisen.

Bibeholde som anretterkøkken: kr. 228.000 ekskl. moms

Ombygning til modtagekøkken: kr. 1.612.000 ekskl. moms

Ombygning til produktionskøkken: kr. 1.793.000 ekskl. moms

Allingåbro Børnehave

Det eksisterende anretterkøkken er indrettet som pædagogisk køkken i åben forbindelse med et større opholds- og aktivitetsrum. Grundet den nuværende indretning og bestykning er det vurderingen, at køkkenet ikke kan anvendes som modtage- eller produktionskøkken. Såfremt dette ønskes, kræves en ombygning og udvidelse af det nuværende køkken, hvorfor både nugældende bygningskrav og brandkrav skal efterleves. Køkkenet skal indkapsles og udbygges med vægåbninger og repos, så det fremadrettet kan anvendes som pædagogisk køkken. Dette er medregnet i prisen. Løsningen anvendes både ved modtage- og produktionskøkken, dog således at ved modtagekøkken reduceres omfanget af inventaret. Det nuværende opvaskerrum bibeholdes til formålet. Køkkenet kan fortsat fungere som anretterkøkken ved indretning af ekstra kølekapacitet inkl. elinstallation.

Bibeholde som anretterkøkken: kr. 28.000 ekskl. moms

Ombygning til modtagekøkken: kr. 1.760.000 ekskl. moms

Ombygning til produktionskøkken: kr. 1.883.000 ekskl. moms

Nørager Børnehave og vuggestue

Nørager Børnehave og Vuggestue

Det er vurderingen, at det eksisterende anretterkøkken ikke er anvendeligt til at fungere som modtage- eller produktionskøkken. Det vurderes ikke muligt at udvide eller ombygge det eksisterende køkkenet grundet dets placering midt i bygningen og bygningens størrelse. Der vil derfor skulle etableres ny bygning til modtage- eller produktionskøkken, hvor modtagekøkken udføres med reduceret areal og inventar i forhold til produktionskøkken. Det foreslås at bygge den nye bygning ud mod legepladsen, hvor der etableres sti fra tilbygningen til den eksisterende bygning. Dette er medregnet i prisen. Det eksisterende køkken kan anvendes som pædagogisk køkken.

Såfremt køkkenet skal fungere som anretterkøkken, skal der etableres mere kølekapacitet.

Bibeholde som anretterkøkken: kr. 33.000 ekskl. moms

Ny bygning til modtagekøkken: kr. 1.872.000 ekskl. moms

Ny bygning til produktionskøkken: kr. 2.323.000 ekskl. moms

Børneby Midt

Fjellerup Børnehave

Køkkenet er udformet som pædagogisk køkken, hvor børnene kan deltage.

Det eksisterende køkken anvendes i dag som produktionskøkken. I forbindelse med gennemgangen er det blevet afdækket, at køkkenet kun er godkendt som modtagekøkken.

For at anvende køkkenet som produktionskøkken skal det leve op til et brandkrav om adskillelse fra aktivitetsrummet. Det er vurderingen, at der med etableringen af et brandjalousi kan ske den nødvendige adskillelse. Udgiften hertil vurderes at være 400.000 kr. Forvaltningen er i gang med at få fastsat en frist for lovliggørelse, så køkkenet kan anvendes som produktionskøkken frem til, at en adskillelse er etableret.

Hvis køkkenet alene skal anvendes som anretterkøkken er det alene nødvendigt at supplere med professionel kølekapacitet med tilhørende elinstallation.

Det er vurderingen, at køkkenet har mangler i forhold til ovn-, fryse- og kølekapacitet. Desuden er en del af inventaret nedslidt og køkkenet trænger til en renovering. Køkkenet kan anvendes som modtagekøkken, hvis ovenstående udbedres.

Hvis køkkenet skal anvendes som produktionskøkken kræver det udover ovenstående, at der bl.a. etableres brandadskillelse, fedtudskiller, renovering af gulve, døre og lofter, ventilation, hygiejnevask mv.

Anretterkøkken: kr. 25.000 ekskl. moms

Renoveres som modtagekøkken: kr. 352.000 ekskl. moms

Renovering og ombygning til produktionskøkken: kr. 1.489.000 ekskl. moms

Børnehaven Savværket

Det er vurderingen, at det eksisterende køkken ikke kan anvendes som modtagekøkken eller produktionskøkken. Med tilføjelse af ekstra køkkeninventar, kan det eksisterende køkken fungere som anretterkøkken. Hertil er ekstra strømforsyning, installationer samt tilretning af køkken medregnet.

Såfremt køkkenet skal fungere som modtagekøkken eller produktionskøkken kræves ombygning, hvor køkkenet ombygges adskilt fra spiseområdet grundet skærpede brandkrav. Modtagekøkken udføres med reduceret inventar i forhold til produktionskøkken. Det vurderes ikke muligt at etablere depotrum i den eksisterende bygning, hvorfor der opføres ny depotbygning. Depotbygningen foreslås placeret mod nord, så det er tæt på det nuværende køkken. Der etableres overdækning mellem

det nuværende køkken og depotbygningen. Det er medregnet, at køkkenet udføres og anvendes som pædagogisk køkken.

Bibeholde som anretterkøkken: kr. 222.000 ekskl. moms
Ombygning til modtagekøkken: kr. 1.745.000 ekskl. moms
Ombygning til produktionskøkken: kr. 1.855.000 ekskl. moms

Glesborg Børnehave

Det eksisterende køkken er minimalistisk og har begrænset volumen, og med sin placering midt i huset vurderes det ikke muligt at udvide køkkenet. Det er derfor vurderingen, at køkkenet ikke kan anvendes som hverken modtage- eller produktionskøkken. Det kræves, at der foretages en ombygning, hvis modtage- og produktionskøkken ønskes. Modtagekøkken udføres med reduceret areal og inventar i forhold til produktionskøkken. Det foreslås at bygge ud mod legepladsen, så køkkenet holdes adskilt fra øvrige rum, hvor der bygges samme overdækkede areal ud til legepladsen, som der er i dag. Det nuværende køkken ombygges og anvendes som depotrum. Køkkenet udføres, så det kan anvendes som pædagogisk køkken.

Med tilføjelse af ekstra køkkeninventar kan det eksisterende køkken fungere som anretterkøkken. Hertil er ekstra strømforsyning, installationer samt tilretning af køkken medregnet.

Bibeholde som anretterkøkken: kr. 242.000 ekskl. moms
Ombygning og udvidelse til modtagekøkken: kr. 1.963.000 ekskl. moms
Ombygning og udvidelse til produktionskøkken: kr. 2.060.000 ekskl. moms

Åparken Børnehave

Institutionen har i dag to køkkener. Det er vurderingen, at køkkenet med tilhørende depotrum kan indrettes som modtage- eller produktionskøkken, dog således at ved modtagekøkken reduceres omfanget af inventar. Det andet eksisterende køkken anvendes fortsat som pædagogisk køkken, hvor der ikke foretages nogle ændringer. Det er i dag muligt at anvende de eksisterende køkkener som anretterkøkken, hvis der tilføres ekstra køkkeninventar. Hertil kommer etablering af strømforsyning og elinstallation.

Bibeholde som anretterkøkken: kr. 109.000 ekskl. moms
Ombygning til modtagekøkken: kr. 1.243.000 ekskl. moms
Ombygning til produktionskøkken: kr. 1.321.000 ekskl. moms

Område Grenaa

Gymnasievejens Børnehave

Det eksisterende køkken kan med opgradering af ekstra køkkenkapacitet anvendes som anretterkøkken. Strømforsyning og elinstallation er medregnet.

Det nuværende køkken kan udbygges til modtagekøkken med indretning af nyt depotrum og tilføje af ekstra skabes- og køkkeninventar. Såfremt der ønskes et produktionskøkken, kan dette indrettes andetsteds i bygningen. Det foreslås indrettet i to af aktivitetsrummene. Aktiviteterne i disse rum må udgå eller flyttes til det mindre indeliggende rum, hvor det nuværende køkken er placeret. Det eksisterende køkken kan anvendes som pædagogisk køkken, såfremt det ikke anvendes som aktivitetsrum eller møderum.

Bibeholde som anretterkøkken: kr. 205.000 ekskl. moms

Ombygning til modtagekøkken: kr. 551.000 ekskl. moms

Ombygning til produktionskøkken: kr. 1.724.000 ekskl. moms

Stjernehuset

Det er vurderingen, at det eksisterende køkken ikke er egnet til modtage- eller produktionskøkken grundet manglende køkkenkapacitet set i forhold til antal børn og personale, og det vurderes ikke muligt at udvide køkkenet, da det ligger i åben forbindelse med opholds- og aktivitetsrum. Såfremt der ønskes et modtage- eller produktionskøkken, skal der bygges en særskilt bygning, med overdækket gennemgang til den eksisterende bygning. Overdækningen er medregnet i prisen. Ved modtagekøkken reduceres areal og omfanget af inventar i forhold til et produktionskøkken. Der er mulighed for at etablere et udekøkken, som kan fungere som pædagogisk køkken for både modtage- og produktionskøkken. Dette er medregnet i prisen. Det eksisterende køkken kan ligeledes anvendes som pædagogisk køkken. Eftersom der etableres en ny bygning, skal nugældende bygningsregler og skærpet brandkrav efterleves.

Hvis der skal etableres et anretterkøkken, skal det eksisterende køkken opgraderes med ekstra køkkeninventar. Grundet antallet af børn og medarbejdere kræves mere kapacitet i forhold til opvask- og kølekapacitet. Hertil er ekstra strømforsyning samt etablering af inventar og vandinstallationer medregnet.

Bibeholde som anretterkøkken: kr. 258.000 ekskl. moms

Ny bygning til modtagekøkken: kr. 3.669.000 ekskl. moms

Ny bygning til produktionskøkken: kr. 4.162.000 ekskl. moms

Børnehaven Regnbuen

Det er vurderingen, at den nuværende bygning ikke har kapacitet eller indretning til at kunne rumme et modtage- eller produktionskøkken. Såfremt dette ønskes, skal der opføres en ny bygning til modtage- eller produktionskøkken, som foreslås placeret ud mod hegnet, hvor cykelskuret er placeret i dag. Ved modtagekøkken reduceres areal og omfanget af inventar i forhold til produktionskøkken. Der er indregnet etablering af overdækning mellem den nye bygning og den eksisterende bygning. Det eksisterende køkken kan fremadrettet anvendes som pædagogisk køkken. Eksisterende cykelskur/overdækning nedtages. Evt. erstatning for eksisterende cykelskur/overdækning andet steds er ikke medregnet.

Det vurderes, at der ikke kan etableres anretterkøkken i den eksisterende bygning som følge af manglende areal til køkkeninventar set i forhold til antallet af børn og medarbejdere. Kan der indgås en ordning, hvor den leverede mad ikke kræver, at børnene spiser med service, vil dette dog kunne lade sig gøre.

Bibeholde som anretterkøkken: Ikke muligt

Ny bygning til modtagekøkken: kr. 3.163.000 ekskl. moms

Ny bygning til produktionskøkken: kr. 3.904.000 ekskl. moms

Toubro Børnehus

Det nuværende køkken kan fortsat fungere som anretterkøkken, hvis det opgraderes med ekstra køkkeninventar. Hertil er ekstra strømkapacitet, installationer samt tilretning af køkkenet medregnet.

Det er vurderingen, at det eksisterende køkken ikke er egnet til hverken modtage- eller produktionskøkken, da køkkenet ligger i åben forbindelse med opholds- og aktivitetsrum. Det er således ikke muligt at udvide køkkenet, så det får den rette kapacitet. Såfremt der ønskes modtage- eller produktionskøkken, kræves en ombygning. Hvis der foretages en ombygning, skal nugældende bygningsregler og skærpede brandkrav efterleves. Ved modtagekøkken reduceres omfanget af inventar i forhold til produktionskøkken. Køkkenet udføres med åbninger og repos, så det kan anvendes som pædagogisk køkken. Dette er medregnet i prisen.

Bibeholde som anretterkøkken: kr. 204.000 ekskl. moms

Ombygning til modtagekøkken: kr. 1.705.000 ekskl. moms

Ombygning til produktionskøkken: kr. 1.776.000 ekskl. moms

Vores hus

Bygningen er medtaget i gennemgangen, således at mulighederne for at etablere modtage- eller produktionskøkken er afdækket, hvis den i fremtiden skal anvendes som daginstitution.

Det nuværende køkken kan med opgradering af køkkeninventar anvendes som anretterkøkken. Hertil er medtaget etablering af strømforsyning og elinstallation. Yderligere er det vurderingen, at køkkenet kan opgraderes til modtage- eller produktionskøkken ved indretning med ekstra ovn, opvaskemaskine samt to fryse-/køleskabe i tilstødende depotrum. Det er ligeledes nødvendigt at udvide elforsyning og installation af ventilationsanlæg. Køkkenet er minimalistisk og vurderes til at kunne betjene 30-35 institutionsbørn.

Bibeholde som anretterkøkken: kr. 83.000 ekskl. moms

Ombygning til modtagekøkken: kr. 1.011.000 ekskl. moms

Ombygning til produktionskøkken: kr. 1.096.000 ekskl. moms

5.4 Samlet økonomisk oversigt

I nedenstående tabel 3 er der givet en samlet oversigt over udgifterne til at indrette de nuværende institutionskøkkener, så de vil kunne fungere som enten anretter-, modtage- eller produktionskøkkener.

Som det fremgår af tabellen vil det samlede beløb for en opgradering til henholdsvis anretterkøkkener, modtagekøkkener og produktionskøkkener være på henholdsvis 2.301.000 kr., 26.125.000 kr. og 35.147.000 kr.

Det skal bemærkes, at omkostningen til pædagogisk køkken er medtaget i prisen for modtage- og produktionskøkkener for nogle af køkkenerne. Den gennemsnitlige omkostning hertil er 95.000 kr.

Tabel 3: Samlet udgift ved etablering af anretter-, modtage- og produktionskøkkener

Område	Institution	Pris for anretterkøkken	Pris for modtagekøkken	Pris for produktionskøkken
Område Auning	Børnehuset Mælkevejen	330.000 kr.	3.735.000 kr.	4.229.000 kr.
	Bette-bo Børnehave	164.000 kr.	1.590.000 kr.	1.653.000 kr.
	Børnehaven Skovvang	61.000 kr.	-	-
Børneby Nord	Børnehaven Nordlyset	109.000 kr.	154.000 kr.	3.879.000 kr.
	Skovsprutten	228.000 kr.	1.612.000 kr.	1.793.000 kr.
	Allingåbro Børnehave	28.000 kr.	1.760.000 kr.	1.883.000 kr.
Nørager	Nørager Børnehave og Vuggestue	33.000 kr.	1.872.000 kr.	2.323.000 kr.
Børneby Midt	Fjellerup Børnehave	25.000 kr.	352.000 kr.	1.489.000 kr.
	Savværket	222.000 kr.	1.745.000 kr.	1.855.000 kr.
	Glesborg Børnehave	242.000 kr.	1.963.000 kr.	2.060.000 kr.
	Åparken Børnehave	109.000 kr.	1.243.000 kr.	1.321.000 kr.
Område Grenaa	Gymnasievejens Børnehave	205.000 kr.	551.000 kr.	1.724.000 kr.
	Stjernehuset	258.000 kr.	3.669.000 kr.	4.162.000 kr.
	Børnehaven Regnbuen	-	3.163.000 kr.	3.904.000 kr.
	Toubro Børnehus	204.000 kr.	1.705.000 kr.	1.776.000 kr.
	Vores hus	83.000 kr.	1.011.000 kr.	1.096.000 kr.
I alt		2.301.000 kr.	26.125.000 kr.	35.147.000

6. Sammenhæng til Norrdjurs Kommunes sundhedspolitik samt mad- og måltidspolitik

Frokost- og madordninger i daginstitutioner skal ses i sammenhæng med Norrdjurs Kommunes mad- og måltidspolitik samt sundhedspolitik.

Mad- og måltidspolitikken sætter rammerne for Norddjurs Kommunes tilgang til kost- og ernæringsområdet for alle borgere, som kommunen er i kontakt med, herunder igennem dagtilbud. Visionen for mad- og måltidspolitikken bygger på, at mad og måltider for alle er forbundet med oplevelser og følelser, og at mad er en oplevelse, der giver glæde. Sund mad og gode måltidsvaner er en forudsætning for, at børn lærer, trives og bevarer et godt helbred, og til dette har kommunen en vision om at bidrage med ansvar og fælles retning.

I forhold til børn og unge lægger politikken vægt på maddannelse, herunder viden om mad, gode madvaner, madmod som en naturlig nysgerrighed i forhold til mad og måltider samt måltider som samlingspunkt og læringsarena. Det fremgår også, at mad og produktionen af mad kan være en pædagogisk aktivitet eller et læringsrum. Udover sundhedsaspektet lægger politikken også vægt på bæredygtig og klimavenlig madproduktion.

I sundhedspolitikken lægges der vægt på at skabe sunde rammer i kommunale institutioner, herunder sundhedsfremmende og forebyggende indsatser.

7. Måltid og maddannelse i den styrkede pædagogiske læreplan

Den styrkede pædagogiske læreplan udgør en fælles ramme til forståelse og tilgang til arbejdet med børns trivsel, læring, udvikling og dannelse i dagtilbud. Alle daginstitutioner skal med udgangspunkt i det fælles pædagogiske grundlag og de seks læreplanstemaer fra den styrkede pædagogiske læreplan udarbejde en lokal læreplan, som udgør rammen for det pædagogiske arbejde med børnenes læring i det enkelte dagtilbud.

Hvis der indføres frokostordning i daginstitutionerne, er det relevant at tage stilling til, hvorvidt tilberedningen af maden skal indgå i det pædagogiske arbejde. På den ene side kan frokostordningen være en anledning til at understøtte de pædagogiske læringsmiljøer omkring mad og måltider og dermed udviklingen af børnenes sundhedsforståelse og maddannelse. Dette vil indebære, at måltidet indtænkes som en pædagogisk aktivitet med afsæt i konkrete mål inden for rammerne af den pædagogiske læreplan. Et eksempel på dette er Fjellerup Børnehave, hvor børnene aktivt deltager i produktionen af måltider. På den anden side kan børnene også modtage et sundt frokostmåltid i institutionen, uden at det direkte anvendes ind i en pædagogisk kontekst. Der er ikke noget læreplanstema, som direkte adresserer maddannelse, og det vil derfor være en prioritering af det pædagogiske omdrejningspunkt i den enkelte institution.

8. Opsamling: Muligheder for etablering af frokost- og madordninger

På baggrund af analysen kan der udledes flere muligheder for at etablere frokost- og madordninger i Norddjurs Kommunes daginstitutioner.

Ifølge lovgivningen skal kommunen tilbyde en kommunalt arrangeret frokostordning, hvor frokostmåltidet enten kan indgå som en del af dagtilbudsydelsen eller som et tilbud ud over dagtilbudsydelsen. Sidstnævnte er den model, som anvendes i Norddjurs Kommune. Forældrene i den enkelte institution skal hvert år stemme om, hvorvidt de ønsker en frokostordning. Den kommunale frokostordning er fravalgt i alle daginstitutioner, med undtagelse af vuggestuen i Stjernehuset, hvor aftaleholderne er ved at undersøge muligheder for levering af frokostmåltid til vuggestuen.

Ud over den kommunalt arrangerede frokostordning har forældrene også mulighed for at oprette en forældrearrangeret frokost- og/eller madordning. Den forældrearrangerede ordning gør sig i dag kun gældende i Fjellerup børnehave, hvor ordningen har været indført siden daginstitutionen blev grundlagt i 2002. Her har forældrebestyrelsen valgt, at madlavning skal indgå som et pædagogisk omdrejningspunkt i institutionen, hvor ordningen danner rammen for børnenes hverdag. Det betyder, at børnene dagligt er med til at lave mad, hvor de eksempelvis er med til at røre, snitte, skære, bage og male mel. Madlavningen prioriteres derfor højt blandt de øvrige aktiviteter. Det skal bemærkes, at frokost- og madordninger kan etableres i andre institutioner uden at madlavningen skal fungere som et pædagogisk omdrejningspunkt.

Erfaringerne i Fjellerup Børnehave er, at implementeringen af en madordning kræver tålmodighed, tid og rummelighed. Dog styrker madordningen institutionens sociale fællesskab, da børn og personale både laver mad sammen, spiser sammen og ikke mindst spiser det samme.

Frokostmåltidet kan leveres og tilberedes på flere måder. I gennemgangen skelnes der mellem tre forskellige tilgange til, hvordan frokostmåltidet kan leveres / produceres på. Afhængig af hvilken frokostordning, der vælges i den enkelte institution, stilles der forskellige krav til køkkenets indretning; anretterkøkken, modtagekøkken og produktionskøkken, hvor kravene til køkkenet er mest omfattende for sidstnævnte.

Frokostmåltidet kan leveres, således at maden er spiseklar til spisetidspunktet, hvor maden både kan leveres koldt eller varmt. Vælges denne tilgang, kræves det at køkkenet som minimum fungerer som et anretterkøkken, hvor der er opvaskemaskine samt kølekapacitet til at holde maden kold frem til spisetidspunktet.

Frokostmåltidet kan også laves, således at maden skal færdigtilberedes i institutionen. Denne ordning kræver som minimum, at køkkenet fungerer som et modtagekøkken, hvor maden skal kunne opvarmes samt holdes køligt til spisetidspunktet. Herunder den rette kapacitet ift. oprydning, tilberedning og anretning af maden i forhold til antal børn og personale i institutionen. Fælles for anretter- og modtagekøkkenerne er, at maden modtages fra en ekstern leverandør - dog er der forskel på, om maden leveres spiseklar eller om maden skal færdigtilberedes i institutionen.

Slutteligt kan frokostmåltidet også produceres i eget køkken i daginstitutionen. For at kunne producere mad i egen køkken kræves et produktionskøkken, hvor der skal være kapacitet til både at opbevare og producere mad til institutionens børn og personale. Tilgangen kræver, at der ansæt-

tes en køkkenfaglig medarbejder, der står for indkøb og madlavning, da maden skal tilberedes fra bunden.

Hvis der etableres modtagekøkkener, vil det kræve, at der afsættes personaleressourcer til anretning/tilberedning af frokostmåltidet. Hvis der derimod etableres produktionskøkkener, vil der skulle ansættes egentligt køkkenpersonale/en køkkenassistent.

Forældrebetalingen kun kan anvendes til at dække de omkostninger, som er forbundet med selve produktionen af maden. Dvs. at forældrebetalingen ikke kan dække de timer, hvor køkkenpersonalet indgår i normeringen. Er personalet derimod ansat til køkkenopgaver vil det kunne dækkes af forældrebetalingen/ det kommunale tilskud. Personaleressourcer, der går til tilberedning eller produktion af maden, som ikke dækkes af forældrebetalingen, vil enten tages indenfor den nuværende ramme eller kræve en tilføring af midler.

Alle køkkener er gennemgået af DH Consult og Vognsen Rådgivende Ingeniørfirma A/S. I dag er flere af køkkenerne indrettet som anretter- eller modtagekøkken. Dog kræver flere af køkkenerne en opgradering, hvis de skal leve op til bygningskrav samt have den rette indretning i forhold til den valgte ordning. Ingen af køkkenerne er projekteret som produktionskøkken, hvorfor flere af køkkenerne kræver en ombygning eller tilbygning, hvis de skal kunne leve op til bygningsreglementet samt brandkrav.

Gennemgangen af køkkenerne viser, at der er betydelige anlægsomkostninger forbundet med at opgradere de nuværende institutionskøkkener til henholdsvis modtagekøkkener og produktionskøkkener, hvorimod det kræver mindre investeringer at tilpasse de nuværende køkkener til anretterkøkkener. En opgradering til anretterkøkkener, modtagekøkkener og produktionskøkkener koster henholdsvis 2.301.000 kr., 26.125.000 kr. og 35.147.000 kr.