

REFERAT Social- og Sundhedsudvalget 2014-2017 d. 16-05-2017

Mødedato Tirsdag d. 16. maj 2017 kl. 00:00

Mødested Mødelokale B, Ullasvej 23

Indholdsfortegnelse

Fraværende og bemærkninger til dagsordenen.....	3
Forslag om etablering af pilotprojekt(er) vedrørende madskoleordninger.....	5
Gensidig orientering.....	11
Sager til høring i Ældreråd og Handicapråd.....	13
Koordinering med andre politikområder.....	15

Punkt 1: Fraværende og bemærkninger til dagsordenen

Åbent punkt

1 Fraværende og bemærkninger til dagsordenen

00.01.00G01-0069

Behandling	Mødedato	Åbent punkt	Lukket punkt
Social- og Sundhedsudvalget	16-05-2017	1	

Fraværende

Bjarne Hartung Kirkegaard fraværende

Bemærkninger til dagsordenen

Punkt 2: Forslag om etablering af pilotprojekt(er) vedrørende madskoleordninger

Bilag

Høring_madordninger på kommunens skoler_180120_SE-LK

Høringssvar vedr. Madskoler 10.3.17_Ungdomsskolen

VS Høringssvar vedr. pilotprojekt madskoler

høringssvar madskoler 100317_Kongenskær

Madskole-høringssvar_Paradisbakkeskolen

Høringssvar madskoler_Rønne Skolen

VS Høringssvar fra Handicaprådet

Høringssvar vedr. etablering af madskoler(2272342)_Kildebakken

VS Høringssvar vedr. frivillige madordninger

Åbent punkt

2 Forslag om etablering af pilotprojekt(er) vedrørende madskoleordninger

29.09.04A08-0001

Behandling	Mødedato	Åbent punkt	Lukket punkt
Social- og Sundhedsudvalget	16-05-2017	2	

Hvem beslutter

Børne- og Skoleudvalget indstiller
Social- og Sundhedsudvalget indstiller
Teknik- og Miljøudvalget indstiller
Økonomi- og Planudvalget indstiller
Kommunalbestyrelsen beslutter

Resumé

I juni 2016 blev et projekt om etablering af skolemadsordninger drøftet i Børne- og Skoleudvalget og i Social- og Sundhedsudvalget. Forslaget med de 3 modeller (Central produktion, Egenproduktion og Madskoler) blev efterfølgende præsenteret på et møde i Samrådet for Bornholms Regionskommunes skolevæsen i november 2016. Forslaget med Madskoler har været i høring i skolebestyrelser og Handicapråd i perioden 27. januar – 10. marts 2017. Der er modtaget høringsvar fra 7 skolebestyrelser samt Handicaprådet.

Indstilling og beslutning

Servicedirektøren indstiller,

- at Center for Ejendomme og Drift udarbejder anlægsoverslag vedrørende madskoler på Paradisbakkeskolen, Hans Rømer Skolen og Kildebakken, idet der tages hensyn til særlige krav til handicapforanstaltninger på Kildebakken.
- at der bevilges 116.000 kr. til udarbejdelse, inkl. ekstern rådgivning, udvikling af madskolekoncept og organiseringsmodel. Bevillingen finansieres af Center for skole, Kultur og Fritids overførte midler fra 2016.
- at det udarbejdede materiale indgår i arbejdet med budget 2018

Børne- og Skoleudvalget, den 2. maj 2017:
Anbefales. Betina Haagensen kan ikke medvirke.

Teknik- og Miljøudvalget den 8. maj 2017:
Udvalget kan ikke anbefale indstillingen.

Jesper Lindstrøm Larsen og Bo Haxthausen ønsker at følge indstillingen.

Social- og Sundhedsudvalget den 8. maj 2017:

Punktet er taget af dagsordenen jævnfør punkt 1.

Social- og Sundhedsudvalget den 16. maj 2017:

Anbefales, idet det udarbejdede materiale udsendes til inspiration for de øvrige skoler

Andreas Ipsen kan ikke medvirke

Sagsfremstilling

Et resumé over høringssvarene viser, at Rønneskolen og Ungdomsskolen med forskellige argumenter anfører, at de ikke er interesserede i at deltage i pilotprojekt i forhold til madskoler, og heller ikke på længere sigt ønsker at indgå i et madskoleprojekt.

Svartingedal Skole vurderer, at både forældrebetaling og etablering af madskoler er økonomisk u hensigtsmæssige. De forventer ikke, at der kan opnås tilslutning med forældrebetaling på hverken 20,- eller 25,- kr. pr. måltid, og mener det er for dyrt at etablere madskolerne.

Kongeskærskolen tilslutter sig forventningen om positive effekter ved etablering af madskole. Dog er skolebestyrelsen bekymret over risikoen for, at forældrebetalingen vil medføre et A- og B-hold, og derfor ønskes madordning gratis for alle elever. Desuden peges der på risikoen for, at skolens ressourcer bliver belastede af en madordning, og at fokus på kerneopgaven bliver forstyrret.

Handicaprådet anbefaler frivillige madordninger på et par skoler under forudsætning af, at de fysiske rammer er på plads inden forsøget igangsættes.

Kildebakken ser gerne sig selv som pilotskole men forventer, at der bliver foretaget en nøjagtig beregning af anlægs- og driftsudgifter tilpasset skolens særlige behov og handicaptilpasning. Skolen forventer et øget fokus på sundhed og positive kulturelle effekter af at spise sammen. "Eleverne vil gerne lære at klare sig selv og spise sundt, lave sund mad og opleve det sociale fællesskab i en madgruppe". Slutteligt påpeges visse udfordringer ift. at afklare strukturen omkring hele madskolen samt brugerbetaling.

Hans Rømer Skolen har indgået partnerskab med Bornholms Landbrug med det formål, at skolens elever får læring og hands-on oplevelser i madens vej fra jord til bord. En madordning vil komplementere denne indsats og styrke skolens profil i lokalsamfundet og i det bornholmske skolevæsen generelt. Skolen har tidligere deltaget i pilotprojekter med madordning, hvor erfaringen er, at elever og forældre er interesserede i en sund madordning. Skolen påpeger, at der ikke i skolens budget er ressourcer til at dække uforudsete følgeomkostninger og forudsætter, at alle udgifter skal være kendte og finansierede på forhånd. Ligeledes ønskes der foretaget grundige kalkuler vedr. sammenhængen mellem deltagelsesprocent og deltagerbetaling, og der bør sigtes efter at "alle kan være med". Slutteligt nævnes, at "Madskolen" betragtes som en opgave for hele skolen og samtlige elever, og at der forventes fastansat professionelt personale i storkøkkenet.

Paradisbakkeskolen beskriver muligheden for etablering af Madskole som en opkvalificering af skolens profil og styrkelse af kerneopgaven. Skolen arbejder i forvejen med skolehaver og samarbejder med Amager Fælled Skole, som har 13 års erfaring som Madskole. Det påpeges, at der allerede tænkes i FASE III (ombygning af de fysiske læringsmiljøer), omkring grøn profil og etablering af produktionsdrivhus. Paradisbakkeskolen har fuld medarbejderopbakning til madskoleprojektet. Høringssvaret indeholder tillige detaljerede beskrivelser af det forventede

udbytte hvad angår læring, dannelse, fysiologisk sundhed, mental sundhed, struktur, kultur, sociale færdigheder og inklusion, der understreger skolens ønske og ambition vedr. etablering af madskole.

Af udfordringer nævner Paradisbakkeskolen andelen af brugerbetaling med en smertegrænse på 20,- kr. pr. måltid. Tillige forventes tilslutningsgraden at tage en del år at bygge op. Det foreslås på baggrund af erfaringer fra andre kommuner, at Bornholms Regionskommune centralt administrerer madordningerne.

Hvad er en madskole?

I madskolen fremstilles maden dagligt på skolen i et produktionskøkken, der er designet til, at elever tager del i madlavningen, salg og servering. Elever fra udvalgte klassetrin skiftes til at deltage i madlavningen sammen med faglært personale. I denne model forudsættes, at der er etableret såvel produktionskøkkener, der kan rumme elevernes deltagelse i madlavningen samt spisefaciliteter til eleverne på skolen.

På baggrund af hørings svarene anbefales det, at det undersøges, hvordan madskoler kan organiseres på Paradisbakkeskolen, Hans Rømer Skolen og Kildebakken. Desuden foreslås, at der udarbejdes et anlægsoverslag for de tre skoler.

Udarbejdelsen af anlægsoverslag vedr. bygnings- og indretningsmæssige rammer for de tre skoler foreslås i første omgang foretaget af i Center for Ejendomme og Drift. Der bør ved den endelige projektering inddrages ekstern rådgivning fra relevant vidensinstitution.

Anlægsoverslagene skal kvalificeres i forhold til den enkelte skoles rammer, bygningsmasse og struktur samt forventelig udvikling i elevantal. Overslagene skal koordineres med FASE III, der omhandler etablering af nye læringsmiljøer på Kongeskærskolen, Svartingedal Skole, Hans Rømer Skolen og Paradisbakkeskolen således, at der er gensidig understøttelse mellem ambitionerne om nye læringsmiljøer og implementering af Madskolen.

Anlægsoverslagene suppleres med udarbejdelse af koncept for Madskoler i BRK. Det være sig driftsplaner- og budgetter for hver pilotskole, herunder administration, betalingssystem, dagligdagsstruktur, ledelse, hvervekampagne, mål for tilslutning og kompetenceplaner. Konceptet og driftsplaner udarbejdes af ekstern rådgiver i samarbejde med Center for Skole, Kultur og Fritid samt Center for Sundhed.

Såfremt en eller flere skoler godkendes som pilotprojektskoler, sker dette med forventning om etablering af en efterfølgende varig madordning på den pågældende skole.

Økonomiske konsekvenser

Ressourceforbruget i forbindelse med etablering og drift af madskoler relaterer sig til fem primære formål, hvor maden er en integreret del af skolens hverdag, pædagogik og organisering:

- Nyt læringsmiljø (produktionskøkken) som erstatter det nuværende rum for madkundskab. Det nye rum har mulighed for at rumme tværfaglige læringsperspektiver, som understøtter eller løfter det nuværende arbejde med læringsmål. Der kan arbejdes tværfagligt med fag som matematik, dansk, engelsk, kemi, biologi m.fl.
- Madordning. Alle elever på skolen kan tilmelde sig madordningen, hvor de dagligt vil få serveret et sundt frisktillavet måltid.
- Udsatte familier skal have mulighed for at søge om tilskud til deltagelse i madordningen med henblik på at understøtte trivsel, hvor der kan være særligt behov.
- Fælles spisefaciliteter. Det fælles spiserum, hvor alle elever spiser frokost (inklusive egne madpakker), danner en særlig ramme med fokus på dannelse og fællesskaber.

- Handlekompetencer for elevens egen sundhed og trivsel. Via deltagelsen i køkkenproduktionen samt de relaterede aktiviteter tilegner eleverne sig færdigheder og viden om god, velsmagende mad og sunde madvaner.

Omkostninger ved etablering og drift af madskole:

Anførte nominelle beløb er anvendt på baggrund af anlægsberegninger og erfaringer fra følgende kommuner: København, Aarhus og Svendborg, samt driftsbudgetter fra madskoler i Københavns kommune.

Forudsætningen for anvendelsen af beløbene er, at de gælder som retvisende skøn på omkostninger ved anlæg og drift, der eksemplificerer det fulde billede af de økonomiske konsekvenser.

Etableringsomkostning:

Siden 2010 er der blevet etableret tolv madskoler i Københavns Kommune og en i Svendborg Kommune (flere er på vej). Anlægsudgifterne afhænger i særlig grad af den eksisterende skoles bygningsmasse, faciliteter og muligheder.

Anlægsudgifterne har i ovenstående periode varieret mellem 5 og 11 mio. kr. (nominelle beløb)

Udgifterne har indeholdt:

- Ombygning af og eventuel tilbygning til nuværende bygninger:
Produktions- og læringskøkken, lagerfaciliteter og spisefaciliteter.
- Inventar og redskaber.
- Projektledelse.
- Ekstern Rådgivning – bygninger og indretning.

Overslag på ekstern rådgivning vedr. organisering og udvikling af koncept:

Kr. 116.000,- i alt for det samlede koncept.

Et bud på fremtidige driftsomkostninger:

Nedenstående eksempler er perspektiveret i forhold til en madskole med tilslutningsprocent på henholdsvis 50 og 75%. Der forventes en indkøringsperiode med lavere tilslutning som tillige kræver driftstilskud til løn, el, vand etc. (ikke beregnet).

Driftstilskuddet øges i takt med tilslutningen. Tilslutningen må tillige forventes at være højere ved en lavere forældrebetaling.

Årligt driftstilskud én madskole:

	Tilslutning	Årligt tilskud	Tilslutning	Årligt tilskud
Forældrebetaling 20,-	50%	700.000,-	75%	1.000.000,-
Forældrebetaling 25,-	50%	475.000,-	75%	650.000,-

Tabel (1) viser baggrunden for de enkelte eksempler med følgende variable: antal elever, tilslutningsprocent og forældrebetaling.

Tabel 1

Elevantal		500			
Spisedage/år		200			
Pris pr. måltid	kr.	32			
Forældrebetaling	kr.	20		<i>Pris pr måltid inkl:</i> Køkkenløn Lærerløn (65%) Rengøringsløn Beklædning m.m. Rengøringsartikler Råvarer (nogle incl. frugt) El, vand, varme Anskaffelser Vedligeholdels/ reparation Øvrige varekøb Diverse incl administration	
Tilslutning	50%		75%		
Tilskud til ressourcetsvage familier*	kr.	100.000			
Årligt kommunal drifttilskud	kr.	700.000	kr. 1.000.000		
Forældrebetaling		25			
Tilslutning	50%		75%		
Tilskud til ressourcetsvage familier*	kr.	125.000			
Årligt kommunal drifttilskud	kr.	475.000	kr. 650.000		
*50 % pr. barn, til 10 % af eleverne.					

Vurderingen af driftsomkostningerne skal kvalificeres i forbindelse med udviklingen af madskolekoncepterne på de foreslåede tre skoler.

Tidsplan 2017

Tid	Aktivitet
2.maj & 8.maj	Behandling i fagudvalg
16. maj	Behandling i ØPU
24. maj	Behandling i KB
Juni måned	Udarbejdelse af anlægsoverslag
Juni måned	Udarbejdelse af konkret madskolekoncept for Paradisbakkeskolen, Hans Rømer Skolen og Kildebakken
1.august	Anlægsoverslag fremsendes til de relevante centre
1.august	Det konkrete madskolekoncept fremsendes til de relevante centre

Supplerende sagsfremstilling og/eller Administrativ tilføjelse

-

Punkt 3: Gensidig orientering

Åbent punkt

3 Gensidig orientering

00.01.00G01-0069

Behandling	Mødedato	Åbent punkt	Lukket punkt
Social- og Sundhedsudvalget	16-05-2017	3	

Social- og Sundhedsudvalget den 16. maj 2017:

Intet

Punkt 4: Sager til høring i Ældreråd og Handicapråd

Åbent punkt

4 Sager til høring i Ældreråd og Handicapråd

00.01.00G01-0069

Behandling

Social- og Sundhedsudvalget

Mødedato

16-05-2017

Åbent punkt

4

Lukket punkt

Indstilling og beslutning

Servicedirektøren indstiller, at

- ingen punkter sendes i høring

Social- og Sundhedsudvalget den 16. maj 2017:

Godkendt

Punkt 5: Koordinering med andre politikområder

Åbent punkt

5 Koordinering med andre politikområder

00.01.00G01-0069

Behandling	Mødedato	Åbent punkt	Lukket punkt
Social- og Sundhedsudvalget	16-05-2017	5	

Indstilling og beslutning

Social- og Sundhedsudvalget den 16. maj 2017:

Intet