

EFFEKTIVISERINGER I EAT-SKOLEMAD

Kort resumé: Forslaget indeholder tre forskellige scenarie for at mindske kommunens nettoudgifter til EAT-skolemad. I det første scenarie øges brugerbetalingen pr. måltid med 2,5 kr., 5 kr. eller 7,5 kr. I det næste reduceres udgifterne ved at mindske produktionen med 5%. I det tredje scenarie beskrives muligheder for nedlukning af EAT.

Fremstillende Børne- og Ungdomsforvaltningen
forvaltning:

1. Beskrivelse af forslag (fremgangsmåde og effekt)

I 2007 blev skolemaden i Københavns Kommune politisk prioriteret, og der blev afsat midler til at udvikle skolemaden, anlægsmidler til at bygge køkkener og driftsmidler til at drive madordningerne. I budget 2014 blev det genbesluttet, at der skulle være skolemad på alle skoler, hvor det var muligt. Skolemaden i København er et tilbud, som mod betaling hver dag tilbyder mad til eleverne i de fleste af kommunens skoler.

Der er på nuværende tidspunkt EAT på 51 skoler og i alt 56 EAT-boder, da 5 skoler har to EAT-boder pga. flere matrikler. Der er 16 Københavnske madskoler, heraf 4 specialskoler hvor maden laves i et produktionskøkken på skolerne.

I EAT-ordningen produceres maden i et centralkøkken og leveres dagligt til skolernes EAT-boder, hvor maden bliver færdigtilberedt, anrettet og bragt ud til de elever, der har bestilt EAT. Alle de almene skoler i København har en skolemadsordning, mens der er 5 specialskoler uden madordning. Der er ikke aktuelle planer om skolemad på de 5 specialskoler, enten pga. de fysiske rammer eller elevernes særlige behov, som kan være vanskelige at tilgodese med en fælles madordning.

Skolemaden i København er samlet set et ambitiøst tilbud, som bl.a. omfatter målsætninger om madens kulinariske kvalitet, lokalt samarbejde med leverandører, høj økologiprocent på 90-100% og fokus på involvering af eleverne samt læring om maddannelse. Skolemaden er således i overensstemmelse med Mad- og Måltidsstrategien for Københavns Kommune, der blev besluttet i september 2019. Af strategien fremgår det, at mad og måltider generelt prioriteres højt og med følgende særlige indsats for skolemaden: Styrket skolemad: Flest mulige børn skal have adgang til sund skolemad. Der kan f.eks. arbejdes for at gøre flere skoler i København til madskoler.

Indenfor de sidste tre år er der blevet effektiviseret i EAT. I budget 2020 blev der vedtaget en prisstigning i 2020 på 2 kr. og på 0,5 kr. i 2021. Med budget 2022 blev det vedtaget at reducere antal producerede EAT-måltider med 3 %. Med budget 2023 blev der vedtaget en prisstigning på 5. kr. pr. måltid. Denne prisstigning blev efterfølgende annulleret.

EAT-ordningen

I EAT-ordningen bliver maden produceret i et centralt køkken og herefter pakket og leveret til de enkelte skoleboder. Indkøb af råvarer, materialer m.m., samt opkrævning af betaling fra forældre, bliver håndteret centralt. Et EAT-måltid koster i dag 24,50 kr. Dertil har man mulighed for at tilkøbe en bolle til 3 kr.

De samlede budgetterede udgifter til EAT-ordningen inkl. tilskud til familier med lav indkomst er 70,0 mio. kr. i 2023. Madproduktionen i det centrale EAT-køkken er den største udgiftspost. I 2023 budgetteres med en udgift på 41,5 mio. kr., hvor hovedparten af midlerne går til løn og fødevarer. Det koster yderligere 20,0 mio. kr. at drive EAT-boderne på de 51 EAT-skoler. Derudover er der centrale udgifter på 1,1 mio. kr. i forvaltningen til løbende vedligehold af inventar og udstyr i boder og centralkøkken samt udvikling og support. I 2023 er der budgetteret med en produktion på 1,23 mio. EAT-måltider. De løbende driftsomkostninger pr. måltid kan dermed beregnes til 51 kr.

Efterspørgslen efter EAT-måltider kan variere fra dag til dag, da nogle retter er mere populære end andre. Det samlede salg ligger mellem 5.000 og 8.000 portioner pr. dag. På ca. halvdelen af skolerne (aktuelt 24 skoler) er der nødt til at være loft på antal mulige bestillinger, da der alene er kapacitet til at producere mad til 25-30% af eleverne på skolerne. Det er derfor ikke muligt at sige, hvad efterspørgslen samlet set ville være, hvis der ikke var en begrænsning på salget. Der er ca. 17.000 aktive kunder, hvilket svarer til ca. 2/3-dele af EAT-skolernes elever. Kunderne har forskellige købsmønstre, hvor nogle køber EAT enkelte dage, mens andre bestiller EAT, så ofte som muligt.

I Københavns Kommunes Mad- og Måltidsstrategi er der fokus på at styrke skolemaden og sikre, at flest mulige børn får adgang til sund skolemad. Dette kan fx sikres ved en bedre kapacitetsudnyttelse i EAT. Derudover er der fokus på bæredygtige tiltag såsom at mindske madspild og øge andelen af klimavenlig mad. Mere maddannelse og styrkede, sociale madfællesskaber er også prioriterede indsatsområder. Som følge af denne strategi og forud for at produktionen flyttes til et nyt og større køkken, er der igangsat en konceptanalyse af EAT, såvel som at der er kontinuerligt fokus på nye tiltag, indsatser og potentialer (se bilag).

Der er en mindre variation i budget til råvarer for EAT og madskolerne. I EAT er budgettet for råvarer i gennemsnit ca. 16 kr. pr. portion pr. dag, og for madskolerne er prisen 13 kr. pr. portion pr. dag. Forskellen skyldes primært, at EAT portionsanretter i bokse, hvorimod madskolerne har buffet eller fadservering. I en portionsanretning skal der være en vis mængde (ernæringsberegnet efter et 'gennemsnitsbarn'), og der går samlet set flere råvarer til end ved buffet/fadservering, hvor man løbende kan fylde op, alt efter hvor meget der bliver spist, mad, der ikke har været inde på buffeten/bordet kan gemmes til næste dag, ris kan indgå i farser mv. Det gør det muligt for madskolerne at økonomisere med råvarerne i løbet af en uge, hvilket køkkenet tager højde for i deres indkøb af råvarer, da maden laves lokalt. EAT arbejder løbende på at udvikle konceptet, herunder den 'låste' portionsstørrelse. Med det nye køkken bliver det muligt at differentiere mere, hvilket formodentlig også vil mindske madspild. Desuden bliver det muligt at lave endnu mere fra bunden, fx at snitte alt grønt selv, hvilket vil betyde en besparelse i indkøb. I forhold til andre produktioner (lidt svært at finde noget helt sammenligneligt) er de knap 16 kr. i gennemsnit pr. EAT-måltid forholdsvis lavt. Dette kan lade sig gøre, fordi der indimellem er ret billige retter på menuen, og fordi EAT aktivt opsøger billige råvarer, fx strandkrabber, der normalt ikke kan findes anvendelse for.

Ved vedtagelse af model A eller model B vil implementering finde sted fra 1. januar 2024, hvor prisstigningen og reduktionen i EAT-produktion vil træde i kraft. Inden da skal BUU i forbindelse med udmøntningen af budget 2024 træffe beslutning om, hvordan reduktionen skal implementeres. Den kan fx implementeres ved at lukke EAT-boder på udvalgte skoler. Der kan opstilles nogle kriterier for valget af skoler, som fx kan være:

- Skoler, hvor skolebestyrelser evt. gerne vil undvære EAT
- Skoler med lavt salg
- Skoler med høj socioøkonomi

Alternativt kan reduktionen spredes på alle skoler, så der er færre måltider til salg på skolerne. Ved vedtagelse af model C vil effektiviseringen blive implementeret dels i sommeren 2024 og dels i 2025.

Her angives om forslaget udspringer af et innovationsforslag:

- Ja
 Nej

2. Økonomi

Nedenfor ses en tabel, der viser de tre scenarier om øget brugerbetaling, mindre produktion samt nedlukning af EAT. De tre scenarier er ligeledes også beskrevet i tre nedenstående afsnit.

Tabel 1. Forslagets samlede økonomiske konsekvenser

1.000 kr. 2024 p/l	Styrings- område	2023	2024	2025	2026	2027	2028	
Varige ændringer (effektiviseringer og drift)								
Model A: prisstigning med:	2,5 kr. pr. måltid	Service		-2.578	-2.578	-2.578	-2.578	-2.578

Samlet varig ændring				-2.578	-2.578	-2.578	-2.578	-2.578
Model B: prisstigning med:	5 kr. pr. måltid	Service		-5.052	-5.052	-5.052	-5.052	-5.052
Samlet varig ændring				-5.052	-5.052	-5.052	-5.052	-5.052
Model C: prisstigning med	7,5 kr. pr. måltid	Service		-7.629	-7.629	-7.629	-7.629	-7.629
Samlet varig ændring				-7.629	-7.629	-7.629	-7.629	-7.629
Model D: Mindske antal EAT-måltider med 5%		Service		-722	-722	-722	-722	-722
Samlet varig ændring				-722	-722	-722	-722	-722
Model E: Nedlukning af EAT-skolemad		Service		-19.847	-39.694	-39.694	-39.694	-39.694
Samlet varig ændring				-19.847	-39.694	-39.694	-39.694	-39.694

Alle *besparelser* er angivet med negativt (-) fortegn.

Model A, B og C: EAT-prisstigning

Med et salg på ca. 1,23 mio. portioner årligt vil en prisstigning på 1 kr. give en merindtægt på 1,26 mio. kr. I forslaget fastfryses priserne for familier med lav indkomst, så potentialet mindskes til 1,06 mio. kr. I tabellen herunder er vist merindtægten ved at øge betalingen for alle måltider og nettostigningen, hvis de nuværende priser på hhv. 0, 7,12 kr. eller 17 kr. pr. måltid for de nuværende familier med lav indkomst fastholdes. Ved en stor prisstigning kunne tilskudsordningen evt. samtidig udvides, så flere familier kan få skolemad til 17 kr. pr. måltid. Det vil betyde en mindre effektivisering, men omvendt være med at sikre, at færre falder fra. Forslag om prisstigning på 2,5 kr., 5 kr. og 7,5. kr. pr. måltid er markeret med gråt i tabellen.

Et måltid bliver ikke entydigt med det nye køkken. Prisen er lige nu 24,5 kr. Man arbejder på at bryde det op, så der kommer et nyt koncept for sammensætningen af EAT-måltidet.

Tablet 2. Klassetrin, UUV og økonomi (2023-pl)

Prisstigning	Ny pris	Stigning i brugerbetaling (mio. kr.)	Fastholde nuværende priser for familier med lav indkomst	Nettoeffektiviseringen
1 kr.	25,5	1,2	-0,2	1
1,5 kr.	26 kr.	1,8	-0,4	1,5
2 kr.	26,5 kr.	2,5	-0,5	2
2,5 kr.	27 kr.	3,1	-0,6	2,5
3 kr.	27,5 kr.	3,7	-0,7	3,0
4 kr.	28,5 kr.	4,9	-1,0	3,9
5 kr.	29,5 kr.	6,2	-1,2	4,9
6 kr.	30,5 kr.	7,4	-1,5	5,9
7 kr.	31,5 kr.	8,6	-1,7	6,9
7,5 kr.	32 kr.	9,2	-1,8	7,4

Når priserne stiger, vil efterspørgslen sandsynligvis falde – særligt ved markante prisstigninger. I EAT-ordningen vil det dog som udgangspunkt kun forøge effektiviseringspotentialet, da de marginale omkostninger ved at producere et måltid mad stadig vil overstige indtægten. Ved en kraftig reduktion af efterspørgslen skal der tages stilling til, om det giver mening at videreføre EAT-ordningen i sin nuværende form.

Model D: Mindske antal måltider i EAT

De marginale omkostninger ved at producere en ekstra portion overstiger indtægterne. Det er derfor muligt at begrænse kommunens udgifter ved at producere færre måltider. Det kan fx ske ved at sætte en øvre grænse for, hvor mange måltider, der produceres. Det koster i gennemsnit 51 kr. at producere et måltid (se tidligere beregning) og den gennemsnitlige brugerbetaling inkl. tilskud til forældre med

lav indkomst er ca. 19 kr. Afregningen til EAT-køkkenet er 30 kr. pr. måltid og dækker over løn, råvarer og emballage i køkkenet samt kørsel og emballage til måltiderne. Dermed kan der netto spares 11 kr. pr. måltid der reduceres.

Af tabellen herunder fremgår, hvad der kan effektiviseres ved en reduktion på mellem 5% - 15%.

Tabel 2. Effektiviseringspotentiale ved at producere færre EAT-måltider

%-reduktion af antal måltider	Færre måltider	Effektivisering (mio. kr.)
5%	61.500	0,7
10%	123.000	1,5
15%	184.500	2,0

Ovenstående forudsætter, at reduktionen spredes, så der er færre måltider til salg på skolerne. Sænkning af produktionen vil bevirke en endnu større forskel på EAT-boder og Madskoler, som kan sælge til alle elever, der gerne vil købe. Konsekvensen ved at sætte denne grænse ned er endvidere, at endnu flere forældre vil opleve, at måltiderne er udsolgte.

Det nye køkken får øget produktionskapacitet og vil gøre det muligt at sammensætte måltider på forskellige måder, uden at det skal gå udover produktionskapaciteten i EAT-boderne på skolerne.

Model E: Nedlukning af EAT

EAT-skolemad er ikke et lovpligtigt tilbud men er udtryk for politiske prioriteringer. Udvalget har derfor mulighed for at lukke EAT ned og dermed effektivisere på drift og produktion.

Tabel 3. Effektiviseringspotentiale ved nedlukning af EAT

Samlede udgifter til EAT ved salg af 1,23 mio. måltider årligt	
Årligt budget til EAT-køkkenet	4.592.000
Årlige budget til EAT-boderne på skolerne	20.000.000
Produktionsomkostninger	35.800.000
Indtægt fra forældrebetaling ved fuld betaling	-30.865.000
Tilskud til familier med lavindkomst	6.600.000
Udgifter til vedligehold, service og kommunikation	1.100.000
I ALT	38.465.455*

* Dette beløb giver produktionsomkostninger på 51 kr. pr. måltid.

Ved nedlukning af EAT til budget 2023 vil kontrakter til kørsel, lager og emballage samt opsigelse af medarbejdere løbe til og med sommeren 2024, og besparelsen vil derfor være halvdelen af de samlede udgifter i 2024. De samlede udgifter til EAT vil kunne spares fra 2025. EAT har et samlet på budget på 69,4 mio. kr. der dækker over budget til produktionskøkkenet, skolernes EAT-boder, produktionsomkostninger samt udgifter til vedligehold, service og kommunikation og tilskud til køb af EAT til familier med lavindkomst. Dertil kommer der en indtægt fra brugerne af EAT. Ved nedlukning af EAT er der et samlet effektiviseringspotentiale på i alt 38,5 mio. kr. Hvis udvalget ønsker at gå videre med dette forslag, vil beløbet skulle kvalitetssikres i og med, at arbejdet med nyt produktionskøkken er nået meget længere end det var, da disse beregninger blev foretaget. Såfremt udvalget vælger model E vil forvaltningen udarbejde en yderligere beskrivelse heraf.

Ved nedlukning af EAT vil der skulle opsiges i 75,7 fuldtidsstillinger. EAT har 34 ansatte i det centrale køkken i De Gamles By, og der er 64 ansatte på i EAT-boder på skolerne.

Der blev med budget 2017 afsat en planlægningsbevilling på 2,2 mio. kr. til EAT-centralkøkken og midler fra grundkøbspuljen har finansieret grundkøb på Blushøjvej 13 i Valby. Grundkøbet blev godkendt af BR i december 2014. Med budget 2019 blev der desuden afsat 115,3 mio. kr. samlet på anlæg i 2018-2022 samt 0,5 mio. kr. til drift og vedligehold fra 2021 og frem. Ved nedlukning af EAT og annullering af opførelse af nyt EAT-køkken, vil Økonomiforvaltningen skulle vurdere alternativ kommunal anvendelse eller salg.

Arbejdet med det nye køkken er i gang, og køkkenet forventes at stå klart i efteråret 2024, hvorefter et nyt koncept af EAT-måltidet bliver igangsat. Hvis BUU vedtager en nedlukning af EAT, vil kontraktindgåelsen skulle annulleres eller skydes til efter budgetforhandlinger. Øvrige kontraktmæssige forpligtelser, så som emballage og kørsel, kan være afviklet medio 2023. Forhold omkring husleje (EAT-køkkenet) samt opsigelse af IT-understøttelse er ikke undersøgt.

Nedlukning af EAT vil betyde et blandet serviceniveau i byen, da det vil være op til den enkelte skole, hvordan og om, der kan købes mad på skolen. Det vil i den forbindelse skulle undersøges, om de allerede opførte madboder vil kunne bruges til ekstra kapacitet, eller om skolerne vil drive egen madbod. Der er igennem årene blevet investeret midler til etablering, udvidelser og vedligehold af EAT-boder, og det kan blive vanskeligt at finde genanvendelse for det meste af udstyret i EAT-boderne og i central-køkkenet. Der er endvidere ved at blive bygget EAT-boder, som er ved at åbne på et par af de københavnske folkeskoler.

Med udviklingen af køkkenet og konceptet vil der formodentlig kunne levere en effektivisering i 2025. Der arbejdes på en investeringscase til budget 2025.

3. Opfølgning

	Hvordan måles opfølgningsmålet?	Hvem er ansvarlig for opfølgning?	Hvornår gennemføres opfølgningen?
Realisering af effektiviseringer			
Hjemtagelse af effektivisering på EAT-prisstigning	EAT-priserne er hævet pr. 1 januar 2024	Fagligt Center	Primo 2024
Reduktion af produktion med 5%	Produktionen i EAT-køkkenet er reduceret med 5% i 2024	Fagligt Center	Primo 2024
Nedlukning af EAT	Opsigelse af kontrakter, opsigelse af medarbejdere, overdragelse af madboder til skoler, genanvendelse af materiale	Fagligt Center	Ultimo 2025

4. Risikovurdering

Afhængig af omfanget af effektiviseringen og de forskellige mulige modeller, vil det ændre den nuværende ambitiøse københavnske skolemad, som bl.a. omfatter målsætninger om madens kulinariske kvalitet, lokalt samarbejde med leverandører, høj økologiprocent på 90-100% og fokus på involvering af eleverne, samt læring om maddannelse. Skolemaden kan således risikere ikke at være i overensstemmelse med Mad- og Måltidsstrategien for Københavns Kommune. Af strategien fremgår det, at mad og måltider generelt prioriteres højt og med følgende særlige indsats for skolemaden: Styrket skolemad: Flest mulige børn skal have adgang til sund skolemad. Der kan f.eks. arbejdes for at gøre flere skoler i København til madskoler.