

EFFEKTIVISERINGSFORSLAG

BUDGET 2023

Forslagets titel: 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 forvaltning: Børne- og Ungdomsforvaltningen

Berørte forvaltninger:

<input type="checkbox"/>	Økonomiforvaltningen	<input type="checkbox"/>	Socialforvaltningen
<input type="checkbox"/>	Kultur- og Fritidsforvaltningen	<input type="checkbox"/>	Teknik- og Miljøforvaltningen
<input checked="" type="checkbox"/>	Børne- og Ungdomsforvaltningen	<input type="checkbox"/>	Beskæftigelses- og Integrationsforvaltningen
<input type="checkbox"/>	Sundheds- og Omsorgsforvaltningen		

1.1. Forslagets samlede økonomiske konsekvenser

1.000 kr. 2022 p/l		Styringsområde	2023	2024	2025	2026	2027
Model A: Prisstigning med 2,5 kr. pr. måltid		Service	-2.500	-2.500	-2.500	-2.500	-2.500
Model B: Prisstigning med 5 kr. pr. måltid			-4.900	-4.900	-4.900	-4.900	-4.900
Model C: Prisstigning med 7,5 kr. pr. måltid			-7.400	-7.400	-7.400	-7.400	-7.400
Model D: Mindske antal EAT-måltider med 5%		Service	-700	-700	-700	-700	-700
Model E: Nedlukning af EAT-skolemad		Service	-19.250	-38.500	-38.500	-38.500	-38.500

Note til alle tabeller: Alle *besparelser* er angivet med negativt (-) fortegn.

1.2. Baggrund og formål

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 EAT på 49 skoler og i alt 55 EAT-boder, da 6 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 vanskeligt 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 %.

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 69,4 mio. kr. i 2022. Madproduktionen i det centrale EAT-køkken er den største udgiftspost. I 2022 budgetteres med en udgift på 44 mio. kr., hvor hovedparten af midlerne går til løn og fødevarer. Det koster yderligere 17,5 mio. kr. at drive EAT-boderne på de 49 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 2022 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 25-30% af eleverne på skolerne. Det er derfor ikke muligt at sige, hvad efterspørgslen ville være samlet set, 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 tage 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.

Sammenligning med andre kommuner

Madkulturen, en instans under Fødevarerministeriet, har undersøgt skolemad i kommunerne. Der er ikke så mange kommuner, hvor skolemad er prioriteret, andet end på enkelte skoler. Det er kun København, Roskilde og Gladsaxe, der har en samlet kommunal indsats for skolemad. Madordningerne i Roskilde og Gladsaxe minder om madskolerne i København. EAT-ordningen i København er unik, da ingen andre kommuner har en ordning, hvor maden produceres i et centralt køkken og færdigtilberedes i skoleboder.

I Roskilde Kommune er der 15 skoler, næsten alle med en kantine. Løn til kantinepersonalet er en del af den enkelte skoles tildelte TAP-midler, tildelt som en pulje. I praksis er der typisk 1 medarbejder på skoler under 500 elever, 1½ medarbejder på skoler med 500-700 elever og 2 medarbejdere på skoler med over 700 elever. Der bliver solgt mange småretter og kun få "fulde måltider". Prisen på et fuldt måltid ligger mellem 15 og 25 kr. Kommunen betaler således lønudgifter og forældrene øvrige udgifter.

I Gladsaxe Kommune er der 11 skoler, alle med kantine. Alle kantine medarbejdere er centralt ansat og lønnet, der er i alt 30 medarbejdere til de 11 kantiner. Der sælges kun "fulde måltider", pris pr. måltid er 15 kr., men stiger nu til 20 kr. Kommunen betaler således lønudgifter og forældrene øvrige udgifter.

Det er svært at sammenligne kvaliteten af de forskellige madordninger, da der ikke alle steder sælges fulde måltider. Ved køb af forskellige småretter er der stor sandsynlighed for, at det samlede måltid ikke lever op til anbefalingerne for sund skolemad, hvilket var en af grundene til, at man i udviklingen af skolemaden i København besluttede, at der kun sælges hele måltider. Skolemaden i Gladsaxe Kommune er delvist økologisk, mens der er meget lidt økologi i Roskildes ordning. Det er ikke umiddelbart muligt at opgøre udgifterne pr. måltid i de forskellige kommuner, da vi ikke kender det samlede salg.

1.3. Forslagets indhold

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 1,23 mio. kr. I forslaget fastfryses priserne for familier med lav indkomst, så potentialet mindskes til 1,0 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.

Tabel 1. Effektiviseringspotentiale ved forøgelse af brugerbetaling på EAT

Prisstigning	Ny pris	Stigning i brugerbetaling (mio. kr.)	Fastholde nuværende priser for familier med lav indkomst (mio. kr.)	Nettoeffektivisering
1 kr.	25,5 kr.	1,2	-0,2	1,0
1,5 kr.	26,0 kr.	1,8	-0,4	1,5
2 kr.	26,5 kr.	2,5	-0,5	2,0
2,5 kr.	27,0 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.	32,0 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 effektiviseringspotentialer, da de marginale omkostninger ved at producere et måltid 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 udsolgt.

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	5.965.455
Årlige budget til EAT-boderne på skolerne	17.500.000
Produktionsomkostninger	38.000.000
Indtægt fra forældrebetaling ved fuld betaling	-30.865.000
Tilskud til familier med lavindkomst	6.765.000
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 2023 og besparelsen vil derfor være halvdelen af de samlede udgifter i 2023. De samlede udgifter til EAT vil kunne spares fra 2024. 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 er der en indtægt fra brugerne af EAT. Ved nedlukning af EAT er der et samlet effektiviseringspotentiale på i alt 38,5 mio. kr.

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.

Anlægsprojektet er i øjeblikket i udbud og der forventes kontraktindgåelse i august 2022 og køkkenet forventes at stå klart i 2024. 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 centralkøkkenet. Der er endvidere ved at blive bygget EAT-boder som er ved at åbne på et par af de københavnske folkeskoler.

1.4. Økonomi

Økonomien forbundet med scenarierne om øget brugerbetaling, mindre produktion samt nedlukning af EAT er beskrevet i de tre ovenstående afsnit.

Tabel 4. Varige ændringer, service

	1.000 kr. 2022 p/l					
	2023	2024	2025	2026	2027	2028
Prisstigning med 2,5 kr. pr. måltid	-2.500	-2.500	-2.500	-2.500	-2.500	-2.500
5 kr.	-4.900	-4.900	-4.900	-4.900	-4.900	-4.900
7,5 kr.	-7.400	-7.400	-7.400	-7.400	-7.400	-7.400
Mindske antal EAT-måltider med 5%	-700	-700	-700	-700	-700	-700
Nedlukning af EAT	-19.250	-38.500	-38.500	-38.500	-38.500	-38.500

1.5. Effektivisering på administration

De administrative udgifter formindskes ikke.

1.6. Fordeling på udvalg

Forslaget vedrører alene Børne- og Ungdomsudvalget.

1.7. Implementering af forslaget

Ved vedtagelse af model A eller model B vil implementering finde sted fra 1. januar 2023, hvor prisstigningen og reduktionen i EAT-produktion vil træde i kraft. Inden da skal BUU i forbindelse med udmøntningen af budget 2023 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 2023 og dels i 2024.

1.8. Inddragelse af samarbejdspartnere

På nuværende tidspunkt er der ikke sket en inddragelse af skoler og brugere.

1.9. Forslagets effekt

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.*

1.10. Opfølgning

	Hvordan måles succeskriteriet?	Hvem er ansvarlig for opfølgning?	Hvornår gennemføres opfølgningen?
Hjemtagelse af effektivisering på EAT-prisstigning	EAT-priserne er hævet pr. 1 januar 2023	Fagligt Center	Primo 2023
Reduktion af produktion med 5%	Produktionen i EAT-køkket er reduceret med 5% i 2023	Fagligt Center	Primo 2023
Nedlukning af EAT	Opsigelse af kontrakter, opsigelse af medarbejdere, overdragelse af madboder til skoler, genanvendelse af materiale	Fagligt Center	Ultimo 2024

1.11. Risikovurderinger

Risici er beskrevet i afsnit om forslagets indhold.

1.12. Hvem er hørt?

	Ja/Nej/Ikke relevant	Hvis ja, skriv kort konklusionen. Skal være afsluttet inden udvalgsgodkendelse.
HR-kredsen	Nej	Alle effektiviseringsforslag, som indeholder effektiviseringer på arbejdsgiverområdet, skal have været i høring i HR-kredsen inden Center for Økonomi kan lave en endelig godkendelse af effektiviseringsforslaget. Dette gælder <u>både</u> de tværgående forslag og de forvaltningsspecifikke.
IT-kredsen	Ikke relevant	Digitaliseringsprojekter skal i høring i IT-kredsen.



Bilag

Til Børne- og Ungdomsudvalget

Aktuelle tiltag i EAT-skolemad

Til 2. behandling af budget 23 bliver der fremlagt et budgetnotat vedrørende effektiviseringer i EAT-skolemad. Dette notat beskriver de aktuelle tiltag der er i EAT med henblik på udvikling og potentialer. Notatet giver baggrundsviden om hvad der arbejdes på i EAT i løbet af 2022 og frem til at et nyt og stort produktionskøkken står klar.

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 Mad- og Måltidsstrategien og forud for at produktionen flyttes til nyt og større køkken og dermed får nye produktionsmuligheder, er der igangsat en gennemgående konceptanalyse af EAT – EAT 2.0. Analysen fokuserer blandt andet på brugertilfredshed, menu-sammensætning og portionsstørrelser, driftsudgifter, kapacitetsudnyttelse, samt muligheder for en større differentiering af EAT-konceptet, fx med større grad af lokal produktion på nogle skoler. Analysen forventes færdiggjort i efteråret 2022.

Det nye EAT-køkken er klar i 2024 og skal varetage produktion af cateringmad til daginstitutioner uden eget køkken og evt. til andre kommunale enheder, der har behov for mad udefra. Der er fx interesse fra nogle SUF- og SOF-enheder, der i dag har vanskeligt ved at finde en økologisk cateringleverandør med et kvalitetsmæssigt relevant tilbud.

I forbindelse med konceptanalysen samt etablering af det ny centralkøkken afsøges endvidere mulighed for, at EAT kan understøtte bredt til hele Københavns Kommune med både hele måltider såvel som enkeltkomponenter så som brød fra bageriet, plantebaserede proteinkilder, saucer, supper etc. Disse komponenter indkøbes i øjeblikket i varierende omfang som hel- og halvfabrikata ude i de enkelte enheder, og der vil sandsynligvis både være en økonomisk, klimamæssig, ernæringsmæssig samt kulinarisk gevinst ved at stå for produktionen heraf i det ny centralkøkken.

04-04-2022

Sagsnummer I F2
2022 - 208

Dokumentnummer i F2
1150634

Sagsnummer i eDoc
2021-0325823

EAT kunne som bydækkende enhed således gå fra udelukkende at være et skolemadstilbud, til at være en supplerende leverandør af delkomponenter til f.eks. daginstitutioner, madskoler og personalekantiner. Ved at aflaste disse enheder for noget af den tunge storproduktion, ville det desuden kunne frigive ressourcer til en anden didaktisk inddragelse af børn og elever i køkkenerne ude på de enkelte enheder.

Overgangen til mere klimamæssigt bæredygtige menuer i enhederne ville endvidere kunne lattes, ved at få leveret f.eks. plantebaserede proteinkilder baseret på bælgfrugter, som uden det rette udstyr og kompetencer hos personalet er en krævende opgave. EAT vil i det nye køkken have produktionsudstyr til at håndtere disse opgaver i storskala, ligesom alle retter og delkomponenter bliver ernæringsberegnet, i modsætning til andre steder.

Andre potentialer i forbindelse med det nye køkken og dermed bedre fysiske rammer er bl.a. mulighed for at indgå samarbejde med lokale uddannelsesinstitutioner om praktik- eller elevpladser, socioøkonomi ved etableringen af flere ansættelser på særlige vilkår, fleksjob/skånejob, samt indgåelse af aftaler med lokale producenter, landmænd og leverandører.

Ovenstående tiltag, indsatser og potentialer er i tråd med Københavns Kommunes Mad- og måltidsstrategi.