Centralköket avvecklas

– Politiken vill satsa på tillagningskök

NÖDINGE. **En omfattande kostutredning ger nu stöd åt fördelarna med flera mindre tillagningskök.**

Det betyder att centralköket i Nödinge inte kommer att renoveras.

Istället väntar en större satsning på tillagningskök i kommunens alla delar.

TEXT & BILD
PER-ANDERS KLÖVERSJÖ
perra@alekuriren.se

Majoriteten gläds över resultatet av kostutredningen. Det betyder att Ale Matservice, centralköket i Nödinge, avvecklas på sikt. Istället ska lokala tillagningskök leverera maten i skolor och äldreboenden. Från vänster; Dennis Ljunggren (S), Paula Örn (S), Sonny Landerberg (MP) och Monica Samuelsson (S).

Ale kommun har utrett det mest optimala sättet för kostproduktionen för skolor och äldreomsorg. Idag finns ett större centralkök, Ale Matservice i Nödinge, samt en mängd olika variationer i form av varmmottagningskök, kallmottagningskök samt riktiga tillagningskök på Backaviks äldreboende i Nödinge och Kronaskolan i Älvängen. Centralköket som byggdes på 70-talet står inför ett större renoveringsbehov och därför var kostutredningen särskilt motiverad. Den belyser bland annat ekonomiska, näringsmässiga, smakmässiga och miljömässiga aspekter.

Ekonomiska motiv

– Vi kan konstatera att det inte finns några ekonomiska motiv för att att ha kvar ett centralkök. Därför kommer vi från majoriteten att förorda alternativet om att alla kök på sikt blir egna tillagningskök. Det innebär att vi redan nästa år investerar i nya kök på Björkliden i Alafors och Klockareängens äldreboende i Skepplanda, säger Kommunstyrelsens ordförande, **Paula Örn (S).**

Tanken är att successivt bygga om köken ute i verksamheterna. Centralköket planeras vara i drift till 2021-2022.

– Det får gå i takt med den övriga utvecklingen. I Skepplanda till exempel pågår en utredning om hur Albo- och Garnvindeskolan ska kunna utvecklas till en enhet i framtiden. Då avvaktar vi resultatet av den innan vi tar beslut om nya kök, säger Paula Örn.

Någon politisk oenighet i frågan råder heller inte. När utredningen presenterades på Kommunstyrelsens arbetsutskott var det belåtna miner även från oppositionen.

– Självklart. Vi har väntat länge på det här beskedet, men det visade sig vara mödan värt. Kvalitén och matlusten är nära kopplad till närlagat. Nu kan vi säkerställa att både våra barn i skolan och våra äldreboende får en bättre matupplevelse. Jag är glad att vi är överens och hoppas att även **Boel Holgersson (C)** som inte längre bor i kommunen, men som länge drev frågan, gläds åt beskedet, säger oppositionsråd **Mikael Berglund (M).**

När förändringen är helt genomförd betyder det att Ale kommun kommer att ha 33 tillagningskök och endast fem mottagningskök. De kök som inte är ekonomiskt försvarbara att bygga om är Starrkärrs förskola, Ale gymnasium, Nygårdens förskola, Byvägens förskola och Fridhems särskilda boende. Totalt kommer planerade köksombyggnationer att kosta cirka 17 miljoner kronor.

Lättare att rekrytera

– Utredningen visar att förändringen med lokala tillagningskök inte heller kräver mer personal. Enligt vad vi har fått till oss ska det också vara lättare att rekrytera personal till kompletta kök. Är du kock vill du gärna laga maten själv, säger Paula Örn.

Förvaltningen förordar Kommunstyrelsen alternativ 3, men skriver också i utredningen att resultatet kommer att bli enligt alternativ 2. Politiken vill med sitt beslut med tydlighet visa att ärendet har prioritet och ska hanteras mer skyndsamt. Kommunstyrelsen tar beslut tisdag 5 december.

– Kan vi dessutom se till att andelen ekologiska och närodlade råvaror fortsätter att öka känns det här ännu bättre, säger en nöjd **Sonny Landerberg (MP).**

DE TRE ALTERNATIVEN

- Att renovera och bygga nytt centralkök
- Att alla kök på sikt blir tillagningskök
- Ett mindre centralkök och fler tillagningskök