

NOTAT

Fra: Kommunedirektør

Til: Kommunestyret

Dato: 31.08.23

Tema: Kjøkkendrift i Kinn

.....

Kommunestyrevedtak 12.6.23

1. Det skal være kjøkken i både Måløy og Florø.

2. I Måløy skal kjøkkenet startast opp seinast 1.2.24 i dei gamle lokala som kok/server 7 dagar i veka.

3. I Florø skal det leggst om til kok/server 7 dagar i veka, med moglegheit til kok/kjøl ved behov.

.....

ROS analyse

Det er gjennomført ei risiko og sårbarhetsanalyse (ROS) etter kommunestyrevedtaket i høve planlegging og drift av sentralkjøkken dagleg i Måløy.

Kva skal sikrast

Før oppstart:

- Naudsynt utstyr er på plass for drift og produksjon av middag til institusjon/HDO og heimebuande med vedtak
- Ombygging kjøll- til fryserom i høve kapasitet av mottak frysevarer
- Har tilsett personale med rett og tilstrekkeleg kompetanse for drift av kjøkken 7(5) dagar /veke
- Internkontroll: Orden i eige hus, revidere gjeldande rutiner og utarbeide nye prosedyrer, rutinebeskriving m.m. i høve arbeidsrutine, produksjon og drift
- Plan for intern og ekstern logistikk, system for samarbeid og oppgåvedeling (leverandørar, reinhald/heimesjukepleie/ institusjon /HDO)
- Utarbeide system i høve bestilling og leveranse inn/ut av kjøkken
- Gjennomføre ROS analyse for å redusere fare for uønskt hending/systemsvikt

- Personale har naudsynt opplæring i bruk av elektroniske system (Compilo, Imatis, RS, Visma m.m.

Kvifor skal vi sikre oss

Unngå avvik og utfordringar i høve :

- Ansvarsdeling og leiing
- Turnus, drift og stabilitet i høve tilsette
- Produksjon og oppgåveløysing
- Samarbeid og medverknad frå tilsette /leiing i høve ansvarsdeling, planlegging av t.d.meny og prøvesmaking, dagleg levering, lagerlogistikk m.m
- Samarbeid og medverknad frå samarbeidspartar /leverandørar

Målgruppe for risikovurderinga:

Administrasjon og leiing

Politisk styring

Tillitsvalde

Tilsette

Bebuarar og heimebuande

Innbyggjarar

Vi skal vurdere nivå for akseptabel risiko/ truslar i høve

- Leing -ansvarsnivå -oppgåvedeling
- Kompetanse
- Rekruttering
- Naudsynt utstyr (produksjon og leveranse)
- Arbeidstid-turnus
- Logistikk (internt og eksternt)
- Internkontroll (Compilo, HMS)
- Samhandling (internt og eksternt)
- Kvalitet

- Omdømme
- Økonomi

Kategoriar for sannsynlegheit

Sannsynlighet	Frekvens	Tiltak	Verksemda/ Lege/ Medarbeidar/ kompetanse/pasient
Svært høg =4	Hending som skjer kvar veke	Ikkje etablert	Svært få ressursar, utan kjennskap til tiltak, rutinar og ingen tilgang på kompetanse og støtte. Alvorleg sjuk pasient
Høg =3	Hending som skjer kvar månad	Ikkje fullt etablert/fungerer ikkje slik tenkt	Få ressursar, lite kjennskap til tiltak, rutinar og lite tilgang på kompetanse og støtte. Svært sjuk pasient.
Moderat =2	Hending som skjer fleire gongar i året	Etablert/ fungerer delvis etter slik tenkt	Små til normale ressursar, normal kjennskap til tiltak, bra tilgang på kompetanse og støtte. Noko usikkerheit kring pasienten sin tilstand.
Lav =1	Hending som skjer årleg eller sjeldnare.	Etablert, fungerer etter slik tenkt	Gode ressursar, god kjennskap til tiltak, rutinar, kompetanse og støtte. Litt usikkerheit kring pasienten sin tilstand.

T

Kriterium for akseptabelt risikonivå

Risikonivå	Tilhøyrande krav
Lav risiko	Truslar i denne kategorien akseptast, men dersom det er enkelt å sette i verk tiltak, vert det anbefalt å gjere det.
Middels risiko	Truslar i denne kategorien må vurderast av ansvarlig leder. Kan akseptast dersom det finnest førebyggjande eller skadeavgrensande tiltak.
Høg risiko	Truslar i denne kategorien kan ikkje akseptast. Ansvarlig leder må vurdere om tiltaket må stanses i påvente av at risikoreduserande tiltak vert sett i verk. Kan ha svært alvorlege konsekvensar.

Tabell 3 Kriterium for akseptabelt risikonivå

Definisjon av risikonivå

Risikonivå i intervallet kvit 1 – 3 reknar vi med har låg risiko.

Risikonivå i intervallet gul 4 – 7 reknar vi med har middels risiko

Risikonivå i intervallet grøn 8 – 16 reknar vi med har høg risiko

Talla i parentes representerer multiplikasjon av talverdiane for sannsynlighet og konsekvens.

Sannsynlighet⇒ Konsekvens ↓	1 Lav	2 Moderat	3 Høy	4 Svært høy
--------------------------------	----------	--------------	----------	----------------

4 Alvorleg	Middels (4)	Høg (8)	Høg (12)	Høg (16)
3 Stor	Låg (3)	Middels (6)	Høg (9)	Høg (12)
2 Moderat	Låg (2)	Middels (4)	Middels (6)	Høg (8)
1 Liten	Låg (1)	Låg (2)	Låg (3)	Middels (4)

	KINN KOMMUNE	Rutinehandbok	Ref. nr.: xx 01
Risikoanalyse for		Utarbeidd: 2022	
Utarbeidd av:	Revisjonsansvar:	Godkjent av:	Sist revidert:
			Ny revisjon:
			Side: 8 av 13

			(S x K=R) Sannsynlighet x Konsekvens = Risiko			Risikovurdering etter nye tiltak (S x K=R)					
Nr	Årsak/trussel	Uønska hending	S	K	R	Mogeleg konsekvens	Tiltak i dag	Nye tiltak	S	K	R
1	Leiing	Uavklart ansvars og oppgåvedeling	2	3		Tilsette har ikkje naudsynt tryggleik i høve avgjer og forventningar til ansvar og oppgåve for kjøkkendrift. Tilsette vert usikre Kan føre til sjukmeldingar og mangel på kompetanse. Negative konsekvensar for planlegging, logistikk og drift		Stillingsbeskriving HMS Internkontroll - Prosedyre og rutinebeskriving Arbeidsplan/fordeling Dagsplan Vekeplan ROS analyse	1	1	
2	Rekruttering	Får ikkje søkjarar til utlyste stillingar	3	4		Oppstart må utsettast. Kommunen fortsett å kjøpe/frå levert middag frå Bordgleder 	Lyse ut ledige stillingar i god tid før oppstart. Heiltidsstillingar (100%) Nytte media/heimeside og andre digitale kommunikasjonskanalar til informasjon og positiv omtale av ledige stillingar og arbeidsplassen.	Dagarbeid på kvardagar Fri helg og høgtider Nytte Kok server x 4 måndag - t.o.m.torsdag fredag- t.o.m. søndag og høgtider. I størst mogleg grad nytte digital kommunikasjon i det daglege arbeidet Skepe arbeidsplassar som gjev rom for nytenking, utfordringar og moglegheit for utvikling av kjøkken og tilsette Lærlingstilling i kokkefag	2	2	

3	Kompetanse	Manglande fagkompetanse	3	4	Oppstart må utsettast til naudsynt kompetanse er på plass Auka fare for uønskt hendingar /feil i høve produksjon/leveranse og logistikk. Kan føre til at pasient ikkje får riktig og næringsrik kost. Det igjen kan føre til Feilernæring og avmagring Tilsette har ikkje tilstrekkeleg kompetanse i høve planlegging, produksjon, drift og leveranse på kjøkken Redusert effektivitet, stabilitet og kontinuitet	Lyse ut fagstilling i god tid	Skape konkurransedyktige, utfordrande og spennande arbeidsplassar. Rekrutteringstiltak som t.d: - Hjelp til å skaffe bustad, - Barnehageplass - Lønn - Fagleg og organisatorisk utvikling (individuell og bedrift)	3	2	
4	Kok/server x7 pr veke	Turnusarbeid krev meir bemanning enn normalarbeidstid mandag-fredag Heimesjukepleie nyttar knapp tid, ressurs og fagkompetanse til å hente og køyre ut middag på helg og i høgtid.	3	3	Tenestene «kjemper» om dei same vikarane i helg og høgtid kan føre til auka overtid og press på dei tilsette. Heimesjukepleia må tilsette fleire for å rekke	Bordgleder leverer kok/kjøl x7 til lager i Måløy Reinhald har ansvar for mottak, logistikk og utlevering av kok/kjøl mat frå Bordgleder x2 pr veke til institusjon og heimebuande Heimesjukepleie varmar mat	Bordgleder KF fortsett å levere kok/kjøl til Måløy Bordgleder leverer kok kjø til Måløy helg og høgtid. Dagarbeidstid på kjøkkenet Måløy måndag-t.o.m.fredag Måløy produserer /leverer Kok/kjøl til helg + høgtid	2	2	

		Auka sårbarheit ved frávær i høve produksjon og leveranse på eit lite kjøkken kontra eit storkjøkken Auka overtidsbruk/kostnader/press når ein ikkje får vikar på helg/høgtid ved vakanse, sjukmelding ,ferieavvikling og liknande.			over alle arbeidsoppgåvene Fare for å «miste»/ikkje få kvalifiserte søkjarar til turnusabeid både i heimesjukepleie og på kjøkken. Rein- og vedlikehald av lokale og utstyr må utførast samstundes som ein produserer middag.	dagleg i heimen(frå Bordgleder) til dei heimebuande som ikkje klarer det sjølv. Kvar Avdeling på institusjon og HDO varmar mat til bebuarar/pasientar				
5	Utstyr	Naudsynt utstyr er ikkje på plass til oppstart	2	4	Tilsette har ikkje naudsynt utstyr for å kunne utføre arbeidsoppgåvene tilfredsstillande	Behov for supplering av utstyr før oppstart er identifisert.	Kjøpe inn og få på plass utstyr for drift før oppstart	1	4	
6	Stabilitet	Vakante stillingar Stort sjukefrávær Oppseiing – fagfolk blir ikkje i stillingane	3	4	Uforutsigbar drift Manglende stabilitet Misfornøgde tilsette Tap av omdømme		Gode arbeidstidsordninger Trivselstiltak Tydelig leiing Systematisk bruk av kvalitetssystem og interkontroll	1	3	
7	Logistikk	Ustabil, feil og/eller mangelfull leveranse frå leverandør eller kjøkken	3	3	Tap av omdømme som kan virke øydeleggende for tillit og respekt fra både tilsette, brukarar	Oppstart Imatis samhandling/tverrfaglig kommunikasjonssystem i sanntid hausten 2023	Ta i bruk Imatis digitale samhandlingstavler - samhandling/kommunikasjon i sanntid mellom	2	2	

				og samfunn	Bordgleder	Samhandlingspartene			
				Middag vert ikkje levert til avtalt tid		Tydelige og oversiktlige /rutine for bestilling/avbestilling, merking og utsending			
				<u>Auka i matsvinn</u>					
8	Internkontroll	Mangelfull eller manglande kunnskap om gjeldande prosedyre og rutinebeskrivingar på arbeidsplassen	2	3	Tilsette kjenner ikkje til og/eller nyttar ikkje kommunens kvalitetssystem – <u>Samilla</u>		Opplæring i bruk av kvalitetssystem til alle nyttilsette og vikarar Bruk av Kvalitets- og avvikssystem er ein innarbeidd del av arbeidskvardagen til dei tilsette (fokusområde)	1	3
				Manglande rutine og prosedyrebeskriving		Kontinuerleg vurdering av behov for nye prosedyre og revurdering av gamle			
				Avvik vert ikkje dokumentert		Fokus på forbetningsarbeid og samarbeid			
9	Økonomi	Auka kostnad for Kinn kommune knytt til drift av kjøkken 2 stader(Florø og Måløy)	3	3	Behov for fleire tilsette /ressursar med 2 kjøkken føre til auka drifts og lønnsutgift for kommunen	Bordgleder leverer kok/kjøll til Måløy x7 <u>pr.veke</u>	Bordgleder KF fortsett å levere kok/kjøll til Måløy	2	2
				Auka kostnad(lønn) knytt til drift i Måløy i helg og høgtider		Bordgleder leverer kok kjøll til Måløy fredag - t.o.m. søndag + høgtid			

Vedlegg1: ROS analyse - Oppstart sentralkjøkken i Måløy

1. Analysen peikar særskild på rekruttering, stabilitet, kompetanse og økonomi som utfordringsområde.
2. Det er ein kritisk suksessfaktor at utstyr, rett og tilstrekkeleg kompetanse, prosedyre rutinar og logistikk m.m. er på plass i god tid før oppstart.
3. For å sikre stabil, effektiv og sunn økonomisk berekraftig drift, vil rekruttering av fagpersonar i heile stillingar vere avgjerande for kvalitet, trivsel og utvikling av kjøkkenet.
4. Gode lønns- og arbeidsvilkår med dagarbeidstid måndag til fredag i samband med etter/vidare utdanning- og utviklingsmoglegheiter er tiltak som er med på å rekruttere kvalifiserte søkjarar til stillingane
5. Kinn kommune er i ein vanskeleg økonomisk situasjon som krev strenge organisatoriske, administrative og politiske prioriteringar i høve drift av tenestene som skal leverast til innbyggjarane.

Framdriftsplan ved oppstart av kjøkken i Måløy

Kommunestyret må i budsjett og økonomiplan finne midlar til å starte opp kjøkkendrft i Måløy igjen. Ein må også vurdere om det er hensiktsmessig å ha kok-server x7. Som ROS

analysen syner kan det føre til auka kostnader, utfordringer med turnus og helgearbeid, og behov for ressursauke i høve utkøyring. Det vil derfor ikkje vere mulig å starte opp kjøkkendrifta før i mars 2024.

2023

Uke 42 –46 : Identifisere og planlegge utlysing, kompetansebehov /krav og stillingsstorleik til dei som skal tilsettast på kjøkkenet. Utdanningsstilling/ Lærling? Utforme stillingsannonse og lyse ut

Uke 47 – 50: Intervju med søkjarar. Tilsetting. Utsending tilbod om stilling

2024

Uke 1 – 4: Bestille og kjøpe inn utstyr som mangler. Tenesteleiar utarbeide turnus.

Ombygging kjøøl til frys

Uke 1-4 : Dagleg leiar tilsett. Hospitering (t.d. Seljetun). Gjennomgang/planlegging lokale (kjøkken, lagerkjøl/frys, garderobe m.m.) Gjennomgang turnus. Planlegge div logistikk for drift av kjøkken. Utarbeide arbeidsplan/meny m.m.

Uke 5-8 Resterande kjøkkenpersonell tilsett frå 19.2.24. Møte med tenesteleiar /arbeidsgrupper. Opplæring/ e.læring. Bli kjent med kjøkkenet. Brannkurs /runde. Test meny/smak. Gjennomgang og opplæring kvalitetssystem.

Oppstart nytt kjøkken 4.3.24

Kok-server alle dager

Det er politisk vedtak om kok-server x7. Dette vil vere krevjande både med omsyn til rekruttering, økonomi, og bruk av ressursar.

Dersom ein skal ha kok-server i helg vil ein måtte ha fagtilsette som må arbeide helg, noko som fører til vanskar med å rekruttere. Ein må også ha faste fagtilsette som vil gå inn å arbeide dei helgane som det faste personalet ikkje dekker. Det er vanleg å arbeide kvar 3.helg. Til samanlikning så har Selje kok-server x 4 (man-tors), dei har reinhald på kjøkkenet fredagen (krav), og derfor er det kok-kjøøl fred-sønd.

I Måløy er det reinhald som køyrer ut mat på vekedagane, dei arbeider ikkje helg. Ein må derfor finne ei anna løysing med omsyn til utkøyring av varm nylaga mat. Mest truleg er det då heimetenesta som må ta denne oppgåva, og dei har sjølv knapt med ressursar på helg som er knytt opp mot stell og pleie.

Kostnader knytt til gjenåpning kjøkken i Måløy og innføring av kok-server x 7 i Florø

Pr mai 2023 vart det levert 128 middagsporsjoner til Måløy. Desse porsjonane vil då Bordgleder kunne ta ned produksjonen med.

Ved gjenopning av kjøkkenet i Måløy som kok-server x7 treng ein 5,65 år (inkl.utkøyring kvardag og helg). Dette gjev ein kostnad på 4 465 040,- .

Bordgleder har lagt inn ein bemanningsauke dersom det skal vere kok-server x7, på 7,95år. Dette sjølv om ein får ein reduksjon i produksjonen på 128 porsjoner. Dette gjev ein meirkostnad på 6.432.004,- Til saman vil då endring av kjøkkendrifta innebere ein kostnad for Kinn kommune på:

10.897.044,-

I dag drifter Bordgleder inkl produksjon til Måløy med 9,4 år. Dersom ein for Florø fortsett med kok-kjøøl som i dag skisserer Bordgleder eit år behov på 7,5.

Dersom vedtaket skal gjennomførast som skissert treng omsorgstenestene 10,9 mill. kr. rammetilførsel. Kommunedirektøren ser det som vanskeleg at ei slik omprioritering kan finna stad. Gjennomføring av vedtaket kan heller ikkje fult ut setjast i verk før nytt budsjett og ny økonomiplan er vedteke. Dette er bakgrunnen for at kommunedirektøren må koma attende med framlegg til endre førestnader.

Investeringskostnader knytt til opning av kjøkken i Måløy

Ombygging kjøøl til frys	100 000,-
Oppvaskmaskin -storkjøkken	150 000,-?
Inventar	
(garderobeskap, kjøkkenutstyr og liknande)	80 000,-
-Årleg leasing bil (transporter) kjøkken	80 000,-

Totalt:

410 000,-

Økonomisituasjon i Kinn

Omsorgstenesta i Kinn er i ein krevjande situasjon der talet på eldre med omsorgsbehov aukar sterkt framover. Vi manglar institusjonsplassar for alle som har behov, og talet på tilsette i omsorgstenesta må auke i åra framover.

I tillegg er det høge innsparingskrav i kommunen på grunn av ein vanskeleg økonomisk situasjon, så ein bør vurdere korleis ein kan få ein mest mogleg kostnadseffektiv matproduksjon.

I Florødelen av Kinn ønsker ikkje leiarar og tilsette å gå bort frå kok-kjøl metoden å produsere mat etter. Metoden gjev stor grad av fleksibilitet for brukarane når dei skal velje når dei vil ete middagen sin. Og kvaliteten og smaken på maten er like god som om den var nylaga. Dersom ein skal ha kok-server så fører det til stramme rammer rundt utkøyring, og brukaren får ikkje velje når maten skal etast.