



Saksnr.	Utval	Møtedato
019/24	Formannskapet	01.02.2024
006/24	Kommunestyret	08.02.2024

Gjenopning av kjøkken i Måløy

FORM- 019/24 Vedtak:

1. Kommunestyret legg inn kr. 1 682 246 til gjenopning av kjøkkenet i Måløy til tenesteområdet Pleie og omsorg
2. Kommunestyret løyver til kjøp av tenester fra KF Bordgleder, 2.184.000,- utover opprinneleg budsjett for 2023 til tenesteområdet Pleie og omsorg
3. Løyving vert innarbeidd i samband med handsaming i 1. tertialrapport
4. Kjøkkenet vert i Måløy vert starta så snart som råd, og seinast 06.05.2024.

Kommunedirektøren sitt framlegg til vedtak:

1. Kommunestyret legg inn kr. 1 682 246 til gjenopning av kjøkkenet i Måløy til tenesteområdet Pleie og omsorg
2. Kommunestyret løyver til kjøp av tenester fra KF Bordgleder, 2.184.000,- utover opprinneleg budsjett for 2023 til tenesteområdet Pleie og omsorg
3. Løyving vert innarbeidd i samband med handsaming i 1. tertialrapport
4. Kjøkkenet vert i Måløy vert starta så snart som råd, og seinast 06.05.2024.

Bakgrunn for saka:

Kommunestyret vedtok i sak 179/23, Budsjett, økonomiplan og handlingsprogram 2024-2027: «Kommunedirektøren bes gjennomføre gjenåpning av kommunalt kjøkken i Måløy, innen 1. Mars 2024. Kommunestyret ber kommunedirektøren komme tilbake med en sak i løpet av Januar 2024».

Saksopplysningar:

Kommunestyret vedtok i sak 075/23 at kjøkkenet i Måløy skulle gjenopnast gjennom at budsjett til matkjøp skulle delast med 40% på drift av kjøkken i Måløy og 60% til kjøp av tenester i Florø frå KF Bordgleder. Kommunestyret må ha basert sitt vedtak på ein feil som må rettast opp.

Budsjett for 2024 byggjer på kostnader til matproduksjon på 13,7 mill. Det er rett som det står i budsjett for 2023 til KF Bordgleder sitt budsjettframlegg at kommunen kjøper tenester for 18,8 mill. kr. Denne posten inneheld også «tørr mat». Denne andelen utgjør kring 5 mill. Frå 2024 er det avtalt at denne skal institusjonane sjølv ha ansvar for å kjøpe inn. Ordninga med at dei kjøper inn og distribuerer «tørrmat» har skapt ein del utfordringar med omsyn på logistikk og kostnader. Bordglede har hatt eit påslag for

desse tenestene. Tenestene har derfor i mange samanhengar funne rimelegare løysingar sjølv. Såleis er det ikkje mogeleg å dele 18,8 mill. kr. på 40%/60% på høvesvis Måløy kjøkken og Bordgleder.

I sak 145/23 vart det gjort greie for kostnader ved ulike alternativ for matproduksjon ved kjøkkenet i Måløy. Desse utgreiingane vart også sendt som Notat til Formannskapet 10.11.2023.

I kommunedirektøren sitt framlegg til budsjett og handlingsprogram 2024-2027, er det ikkje funne dekning for dei kostnadane som gjenopning av kjøkkenet i Måløy fører til. Bordgleder, som må ta ned produksjonen med 123 porsjoner kvar dag, vil få reduksjon i inntektene, og skisserer også behov for å få tilført midlar.

Vurderingar:

Under er det satt opp kostnader ved dei to ulike alternativa for matproduksjon ved kjøkkenet i Måløy, med kok-server enten 5 eller 7 dagar i veka. Prisane er oppdatert til 2024 prisar.

	I dag (2024 prisar)	Årsverk	
		3	4,5
		Alt 1	Alt 2
		5 dagar i veka Kok/server	7 dagar i veka Kok/server
Kjøp fra Bordgleder	5 083 012	0	0
Løn		2 100 000	3 375 000
Råvarekostnader		2 220 000	3 241 200
Andre kostnader		500 000	500 000
Eksternt kjøp (helg og helligd)		1 945 258	0
Sum kostander	5 083 012	6 765 258	7 116 200
Behov for rammeauke	0	1 682 246	2 033 188

Føresetnader :	kr.
Løn pr. årsverk	700 000
Løn pr. årsverk inkl lør/søn og helligdag	750 000
Tal middagar (porsjonar pr. dag)	111
Tal produserte middagar (porsjonar pr. år) Alt 1	27 750
Tal produserte middagar (porsjonar pr. år) Alt 2	40 515
Eksternt kjøp, porsjonar pr år	12 765
Andre kostnader	500 000
Råvarekostnad pr produserte porsjon middag	80
Pris eksternt kjøp pr porsjon middag, oppdatert 08.01.24 H Halvorsen	152,39
Dagens pris 2024, indeksregulert 4,8 %	125,46

Kommentar «I dag»:

Denne viser kostnaden i dag, der middagar vert produsert og levert av Bordgleder. Det vert dagleg produsert/levert 111 porsjonar til Måløy, kvar til ein pris av 125,46 (2024 prisar), som gir dette reknestykket:
 $111 \text{ middagar} * \text{à} \text{ kr } 125,46 * 365 \text{ dagar i året} = 5\,083\,012,-$

Kommentar «Alt 1»:

I dette alternativet legg vi til grunn at kjøkkenet i Måløy produserar 111 porsjonar 5 dagar i veka (tilsvarar 250 dagar i året, 27 750 porsjonar pr år), og at middagar i samband med laurdag/søndag og helligdagar vert kjøpt frå ekstern leverandør (tilsvarar

115 dagar i året, 12 765 porsjonar pr år). Det er lagt til grunn at det er behov for 3 årsverk (inklusiv vikarar og sjukefråvær) til drift av dette alternativet. Løn pr årsverk vil i dette tilfellet være noko lågare enn løn pr årsverk i «Alt 2», då personalet ved kjøkkenet ikkje skal arbeide dagar som utløyser rett til ubekvemstillegg.

Samla gir dette alternativet ein årleg kostnad på kr 6 765 258,-, noko som er kr 1 682 246,- dyrare enn dagens løysing. I tillegg kjem transportkostnader av maten frå Florø til Måløy.

Kommentar «Alt 2»:

I dette alternativet legg vi til grunn at kjøkkenet i Måløy vert drifta 7 dagar i veka, og dermed produserar all middag sjølv. Det er lagt til grunn at det er behov for 4,5 årsverk (inklusiv vikarar og sjukefråvær) til drift av dette alternativet. Årsløna til personalet vert i tillegg noko høgare då dei skal arbeide på dagar som utløyser rett til ubekvemstillegg.

Samla gir dette alternativet ein årleg kostnad på kr 7 116 200, noko som er kr 2 254 400 dyrare enn dagens løysing.

Slik vil både «Alt 1» og «Alt 2» være dyrare enn dagens løysing, og medføre behov for rammeauke.

Tilleggsmoment:

Når Bordgleder ikkje lenger fullt ut skal levere til Måløy medfører ein prisauke for middagsleveransane i Florø- delen av kommunen.

Talmateriale produsert av Bordgleder tilseier ein kostnadsauke pr porsjon middag på kr 26,93 (ny pris pr porsjon 152,39 – opprinneleg 2024 pris 125,46)

Med ein årleg leveranse av middagar i Florø tilsvarande 58 194 porsjonar medfører det ein årleg kostnadsauke på kr 2 184.000,- . Dette kjem i tillegg til «Behov for rammeauke» som er berekna i alternativ 1 og 2 i tabellen øvst i dette dokumentet.

Framdriftsplan for gjenopning av kjøkken i Måløy

Før kjøkkenet i Måløy kan starte med produksjon av middag 5 dagar i uka er det en del som må på plass (j.fr vedlagt framdriftsplan). Det gjeld supplering av utstyr, ombygging av fryserom, tilsetting, opplæring og planlegging i saman med personale, bestilling av utstyr, varer m.m

Ein tilsettingsprosess vil minimum ta et par månader avhengig av vedkommandes noverande arbeidsforhold og avtale i høve oppseingstid.

Administrasjonen har utarbeidd ei framdriftsplan som vi meiner er realistisk og som vil gje rom for ei god planlegging og opplæring/oppstart for dei tilsette. Det vil vere ein kritisk suksessfaktor for å lukkast at ein nyttar tid i starten til å etablere eit godt samarbeid mellom kjøkenpersonale, tilsette på omsorgssenteret og dei som skal levere mat til dei som bur heime.

Hospitering på kjøkken som ein kan samanlikne seg med, grundig planlegging og brei involvering i høve utarbeiding og prøvesmaking av meny vil vere med på å danne ein god plattform for oppstart og vidare drift.

Det vil og vere viktig å sette av tid før oppstart til revidering av gamle/utarbeiding av nye prosedyre og rutine for å sikre god internkontroll i kjøkkenet.

Full drift i kjøkkenet 6.5.24 ser vi på som realistisk forutsett at dei som vert tilsett i stillingane har høve til å tiltre stillingane i april 2024.

jan.24	feb.24	mar.24	apr.24	mai.24
Planlegge stillingsstørrelser,ansvarsomfang, kompetansekrav,lærling/lærebedrift? m.m.	Intervju med søkjarar	Tilsetting	Dei tilsette starter 01.04.24	Oppstart drift kjøkken Måløy 06.05.24
Utforme stillingsannonse og lyse ut	Tilsetting		Opplæring: Gjennomføre elektroniske kurs for opplæring.(Imatis,Compilo,Brannkurs m.m.) Hospitering på andre institusjonskjøkken (t.d.Selje)Oppstartsmøte med næraste leiar.	
Bestille og kjøpe inn utstyr som mangler	Utsending tilbud om stilling.		Gjennomgang kvalitetssystem og internkontrollsystem.Klar gjerding av kjøkken,lager, garderobe m.m.Planlegge og utarbeide logistikk /rutinebeskrivingar for drift av kjøkken.Utarbeiding arbeidsplan(ansvars og arbeidsoppgåve) Compilo. Starte arbeidet med meny.	
			Bli kjent i kjøkkenet.Endeleg utarbeiding av menyforslag.Utarbeiding arbeidsliste(arbeidsoppgåve i.l.a. dag/veke)Teste ut meny sammen med smakspanel, som godkjenner.	

Økonomiske konsekvensar:

Alternativ 1, kok server x5, kjøp frå Bordgleder helg og høgtid: 1 682 246

Alternativ 2, kok server x7: 2 033 188

Bordgleder, konsekvens av tapt salg: 1 567 164

Samla økonomikonsekvens dersom ein går for alternativ 1: 3.866.246

Samla økonomikonsekvens dersom ein går for alternativ 2: 4 217 188

Aktuelle lover, forskrifter, kjelder:

«Skriv her»

Behandling i Formannskapet 01.02.2024:

Utsettelsesforslag fra Arbeiderpartiet, foreslått av Doris Christensen, Kinn Arbeiderparti
Saka vert utsett til budsjettrevisjon i juni.

Nytt forslag fra Raudt, foreslått av Daniel Erik Adrian Henriksson, Kinn Rødt

1. Kjøkkenet i Måløy vert gjenoppretta med kok/server 7 dagar i veka

2. Utgangspunktet er at dette skal gjerast med dei løyvingane som vart vedteke i budsjettet i desember.

3. Dersom det syner seg det trengst ytterlege løyvingar vert dette å ta ved 1. tertialrapport.
4. Kjøkkenet skal vere opna seinast 1. april

Røysting:

Utsetjingsframlegg frå AP falt med 2 røyster frå AP.

Framlegg frå Raudt falt med 1 røyst frå Raudt.

Kommunedirektøren sitt framlegg vedtatt med 8 røyster (Sp, Sv, Frp, H og V). AP og Raudt stemde i mot.

FORM- 019/24 Vedtak:

1. Kommunestyret legg inn kr. 1 682 246 til gjenopning av kjøkkenet i Måløy til tenesteområdet Pleie og omsorg
2. Kommunestyret løyver til kjøp av tenester fra KF Bordgleder, 2.184.000,- utover opprinneleg budsjett for 2023 til tenesteområdet Pleie og omsorg
3. Løyving vert innarbeidd i samband med handsaming i 1. tertialrapport
4. Kjøkkenet vert i Måløy vert starta så snart som råd, og seinast 06.05.2024.