

NOTAT

Til: Kommunestyret

Fra: Kommunedirektør

Emne: Kjøkkenet Måløy

Dato: 16.03.2023

Innhald

1 Kva saka gjeld.....	1
2 Prosjektgruppe er nedsett for å vurdere kjøkkendriftinga	1
3 Korleis kjøkkenet i Måløy vart drifta.....	2
3.1 Omfang av matproduksjon i Måløy – heimebuande og institusjon.....	3
4 Drift ved KF Bordgleder	4
4.1 Produksjon av mat	4
4.2 Årsverk og omsetnad – KF Bordgleder	4
5 Fordel og ulempe med sentralkjøkken	5
6 Konklusjon	5

1 Kva saka gjeld

Kommunestyret vedtok i sak 183/22, økonomiplan og handlingsprogram 2023 – 2026, Kinn kommune: Verbalvedtak 17: Kjøkkenet i Måløy:

Kommunedirektøren skal legge fram ei sak om korleis kjøkkenet i Måløy kan gjenopprettes. Saka skal politisk handsamast i kommunestyret innan 01.03.2023

2 Prosjektgruppe er nedsett for å vurdere kjøkkendriftinga

Til kommunestyret i desember låg det til handsaming av ei sak omkring etablering av nytt felleskjøkken for Kinn kommune i regi av KF Bordgleder. Saka var fremja til kommunestyret som fylgje av at kjøkkendriftinga må etablerast utanfor sjukehuset.

Kommunestyret utsette saka då omfanget av private matleveransar vart redusert då Fjord1 valde å kjøpe tenester frå annan leverandør. Bordgleder KF treng då derfor ei tid til å områ seg. Administrasjonen må også vurdere konsekvensane sett for kommunen sett under eitt. Formannskapet vart derfor orientert om ei felles utgreiing knytt til kjøkkendrifting der kommunaldirektøren og styret i Bordgleder har utnemnd ei prosjektgruppe. I denne utgreiinga skal det vurderast fylgjande alternativ ;

- A. Bordgleder KF held fram som i dag, og søker eksterne kundar i same omfang som til no.
- B. Som A, men minus Måløy.
- C. Som B, men minus eksterne
- D. Kjøkkenet i Florø og Måløy (Måløy vert drive som før Kinn). Tenester til heimebuande i Florø må kjøpast av eksternt selskap.
- E. Interkommunalt samarbeid enten i form av at andre kommunar kjøper tenester av Bordgleder, eller at ein ser på felles eigarskap i AS/IKS eller tilsvarande.

Utgreiinga skal såleis også ta utgangspunkt i vurdering av føremoner og ulemper med delt matproduksjon, her under om institusjonane i Florø og Måløy skal få mat frå to separate kjøkken. Ei slik avgjerd bør ikkje takast før ein veit med stor grad av sikkerheit at ikkje drift av to kjøkken vert fordyrande, og at ein samstundes sikrar at ein klarar å stette krav til mattryggleik, arbeidsmiljø, rekruttering og differensiert/varierte matproduksjon.

Med bakgrunn ressurs- og effektiviseringspresset i omsorgssektoren må ein derfor ikkje sette seg i ein situasjon der ein lagar fordyrande løysingar for kommunen samla sett som ytterlegare skaper press på omsorgstenestene.

Arbeidsgruppa som er nedsett frå administrasjonen og Bordgleder har allereie hatt fleire møter og vil supplere med eksterne konsulentar for kvalitetssikring av vurderingane. Rapport frå arbeidet vil liggja føre i mai.

Med denne bakgrunn har ordførar avgjort at saka no vert fremje som ei orienteringssak. Kommunedirektøren har vidare i notatet likevel lagt vekt på å greie ut spørsmålet om oppretting av kjøkkenet i Måløy. Administrasjonen vart beden om å førebu dette til 1. mars 2023. Kommunedirektøren ber likevel om at det no ikkje vert gjort vedtak i saka.

3 Korleis kjøkkenet i Måløy vart drifta

Før kjøkkenet i Måløy vart lagt ned produserte ein der mat etter kok-server metoden heile veka. Ein laga også alt av bakevarer sjølv. Maten vert då kokt og servert varm ut til brukar/bebuar. Kjøkkenet var bemanna med 5,6 åv. Alle tilsette var utdanna kokker.

Kjøkkenet Måløy, framskriving av tal	2018	2019	Gj snitt	Indeks23	23-tal
Løn og sosiale utgifter	3 959 424	3 833 300	3 896 362	8,4	4 223 656
Andre driftskostnader, her under matvarer	3 377 557	2 800 320	3 088 939	13,1	3 493 589
Finansutgifter	0	866	433	0	433
Salsinntekter	-3 296 357	-3 427 801	-3 362 079	8,4	-3 644 494
Refusjonar og overføringar	-286 911	-67 273	-177 092	8,4	-191 968
Sum	3 753 713	3 139 412	3 446 563		3 881 217

Fig.1. Syner kostnader ved drift av kjøkkenet i Måløy dei to siste åra, indeksert til dagens kostnadsnivå.

Årsverk; i dette oppsettet ligg det til grunn ei bemanning på 5,6 årsverk. Som ein ser av figur 2 og 3 under, vil samla produksjonsbehov i ny drift være vesentleg lågare enn det som var i 2018/2019. Dels fordi at bustadane på Bryggja no er i annan kommune, og dels fordi færre heimebuande nyttar

tilbudet. Det kan difor være grunn til vurdere ei bemanning som er lågare enn det som ligg til grunn i denne berekninga. Likevel vil drift på kjøkkenet også i helgane være fordyrande og skaper ei meir utfordrande drift, slik ein hadde tidlegare i Vågsøy kommune.

Saka i dag er ikkje uttømmende i høve driftsprinsipp med utgangspunkt i at dette må sjåast i samheng med utgreiing om korleis kjøkkenet kan organiserast og drivast samla for Kinn kommune.

I saka vidare er det ikkje teke omsyn til kostnader til utstyr og inventar, og heller ikkje vurdert tidsaspektet ved oppretting av kjøkkenet i Måløy med omsyn på godkjenning frå arbeidstilsynet, mattilsynet og plan- og bygningslova. Tilsvarande gjeld rekruttering.

3.1 Omfang av matproduksjon i Måløy – heimebuande og institusjon

Kommunal kostnad kjøp av full kost til bebuarane på Kula toppen institusjon (budsjett). I dag kjøpt via Bordgleder: **-3 320 701,-**.

Levering av mat til institusjonsdelen av Kula toppen;

Det må takast med i berekninga at dagens kjøp av mat frå Bordgleder vil falle bort, og at budsjettsum Kula toppen har til rådvelde til dette (3 320 701,-) vil bli "spart", eller evt. rekneskapsteknisk bli bokført som ei inntekt for Måløy kjøkken.

2018 og 2019		
Kjøkkenet leverte då til:	Full kost	Middag
Kula toppen institusjon	43	
Kula toppen HDO	24	
Skaretun HDO	8	
Bryggja HDO	16	
Heimebuande		50
Dagtilbod		12
Sum	91	62
Samla	153	

Fig.2. Syner måltidet som vart produsert på Måløy kjøkken dei to siste åra i drift.

Salsinntekter;

*"desse var i 2018/2019 basert på eit høgare tal heimebuande som kjøpte måltid frå kommunen enn det som er aktuelt pr i dag. Dette vil medføre at dei forventa salsinntektene må skrivast ned. Estimat: salsinntektene i 2018/2019 var basert på 110 betalande (153-43), noko som gir ei inntekt pr måltid på 3 644 494,- / (110*365) = ca 91,- pr måltid. Ny drift baserer seg på 67 betalande, som då i denne samheng vil gje eit inntektsbortfall på (110-67) * 365 * 91,- = **1 428 245,-**"*

Nedgang i produksjon/sal vil også resultere i nedgang i råvarekostnader.

Evt. ny drift av kjøkkenet fom 2023
--

Kjøkkenet skal levere til:	Full kost	Middag
Kula toppen institusjon	51	
Kulatoppen HDO	32	
Skaretun HDO	0	
Bryggja HDO	0	
Heimebuande		23
Dagtilbod		12
Sum	83	35
Samla	118	

Fig.3. Syner kva behov for produksjon som vil vere ved Måløy kjøkken ved ny drift.

Tenestene i Måløy bruker no meir administrativ tid til organisering av mattilbodet. Til dømes: bestilling, fordeling, sette på plass, kontroll av bestilling av levert mat. I nokre tilfelle også supplere med andre innkjøp enn frå Bordgleder.

4 Drift ved KF Bordgleder

4.1 Produksjon av mat

Bordgleder driv etter kok-kjøll metoden. Maten vert kokt og avkjølt i hurtignedkjølings skap. Når den er nedkjølt vakuumpakkast den, merkes og lagrast på kjøll. Forsking og dokumentasjon syner at metodane er likeverdige med omsyn til smak og næringsinnhald ([Kosthåndboken – Veileder i ernæringsarbeid i helse- og omsorgstjenesten.pdf \(helsedirektoratet.no\)](#)).

Hver av metodene har sine særpreg, fordeler og ulemper

Kok-server		Kok-kjøll	
- Kok-server regnes som den tradisjonelle måten å tilby mat på sykehjem på. - Mat som produseres og serveres etter kok-server metoden er lov å holde varm i opptil 2 timer - Det er et krav at maten skal holde en kjernetemperatur på minst 65 grader ved servering		- Kok/kjøll er det vanligste metoden på sentralkjøkken som leverer til flere institusjoner og til hjemmeboende - Det kan produseres mat etter kok-kjøll metoden både i en del av sykehjemmene lokalt, i større sentralkjøkken som leverer ut mat til flere institusjoner (enten i kommunal regi eller fra en ekstern leverandør) - Sykehjem som tilbyr mat etter denne metoden og får den levert fra eksternt kjøkken, må ha mottakskjøkken på stedet. Et mottakskjøkken har som oppgave å distribuere og sluttberede maten for den serveres mottakeren	
Fordeler	Ulemper/utfordringer	Fordeler	Ulemper/utfordringer
- Brukerne og ansatte verdsetter nylaget mat - Oppfattes av brukere, pårørende og andre ofte som et bedre alternativ enn mat produsert etter kok-kjøll	- Lite fleksibelt ift at maten må spises innen to timer etter den er laget - Det er utfordrende å holde en kjernetemperatur på minst 65 grader til hjemmeboende - Kostbart alternativt - Krevende ift distribusjon til hjemmeboende	- Lengre holdbarhet - Mindre kostbart enn kok-server - Enklere å oppfylle lovkrav ift. temperatur til hjemmeboende - Større fleksibilitet for hjemmeboende ved at de kan velge når de ønsker å spise maten	- Oppfattes av brukere, pårørende og andre ofte som et dårligere alternativ enn mat produsert etter kok-server - Resultatet avhenger i stor grad av ansattes kunnskap om gjenoppvarming av maten

Fig.4. Syner ei kartlegging av dei ulike metodane gjennomført i Lindesnes kommune

Maten frå Bordgleder vert sendt ut til institusjonane både i Florø og Måløy to gonger i veka.

4.2 Årsverk og omsetnad – KF Bordgleder

KF Bordgleder har opplyst at dei har hatt 8,9 årsverk inkl. 0,5 årsverk som vi har ute på institusjonar i lag med prosjektet «leve hele livet».

I 2023 vil KF Bordglede ha ein forventa omsetning på kr.21,4 millionar der Kinn Kommune utgjer kr.18,8 millionar.

Som følge av tapt anbod til Fjord 1, vil ikkje sjølve matproduksjonen hos Bordgleder bli vesentleg endra. Kontrakten fall vekk i 1. februar 2023 og KF Bordgleder har allereie tilpassa seg endringane. KF Bordgleder seier at hittil er antall årsverk redusert med 3 stillingar. Det skal vidare reduserast med ytterlegare eit årsverk, til totalt fire for å senke kostnadene.

5 Fordel og ulempe med sentralkjøkken

Fordel: Eit sentralkjøkken som produserer etter kok-kjøl metoden, vil sannsynlegvis kunne drifte kostnadseffektivt. Ein lager opp store mengder mat som så vert køyrt ut to gangar i veka.

Bemanning og rekruttering er ei utfordring. Det vert utdanna for få kokker, noko som vil forsterke seg i åra framover. Eit sentralisert kjøkken vil trenge færre kokker enn ein desentralisert modell.

Ulemper: Det vert meir arbeid på dei tilsette på institusjonane som skal varme og lage til middagane. Det kan vere litt uoversiktleg kva som er i ulike behaldarar, og ein må ha god opplæring i korleis lage til maten. Mottak og distribusjon av maten på avdelingane er tungvindt. Det tek mykje tid for helsepersonell.

6 Konklusjon

Det er ulike samanlikningstal då alle premissane ikkje er kjent. Vi har her sett på kostnadane ved kjøp av mat frå bordgleder til Måløy, og lagt desse tala til grunn for å drifte kjøkkenet i Måløy. Med reduksjonane som no Bordgleder KF vurder i talet på årsverk kjem ein nære årsverkstalet som Vågsøy kommune i si tid nytta til kjøkkenet. Dette viser at det truleg er sær store stordriftsfordelar både i høve kvalitet på matproduksjon og driftskostnader. På grunn av pågåande prosjektarbeid har det ikkje vore mogeleg å avslutte dette arbeidet med kjøkkendriftinga for Kinn kommune samla til 1. mars, og det er då heller ikkje mogeleg å konkludere på dei kvalitative og ressursmessige stordriftsfordelane.

Det kan også nemnast at kommunedirektøren har kontakt med andre kommunar om det er interessant for dei å bli med på ei utgreiing om felles kjøkkentenester. Også andre kommunar har fordeler av ei slik drift, men det er utfordrande problemstillingar å ta stilling til.

I den siste tida har det vore logistikkutfordringar knytt til matproduksjon ved Bordgleder KF. Desse må også sjåast i samband med eit utgreiing om ei samla vurdering av føremoner og ulemper ved sentralkjøkkenet. Det er kommunedirektøren si vurdering at kommunestyret bør vente med å ta stilling til gjenoppbygging av kjøkkenet i Måløy.