

## 4.20 Matproduksjon (VO nr 82)

### 4.20.1 Innledning

Ved kommunens sentralkjøkken på Tømmerli produseres og leveres toretters middag til kommunens institusjonsbrukere og en del hjemmeboende brukere. Enheten produserer også frokost-/kveldsmatpakninger til hjemmeboende brukere. Enheten har en tilretteleggerrolle for postkjøkkenene på 8 bo- og aktivitetssentre og ivaretar kantinedrift ved 7 sentra, NAV- bygget og kommunebygget. Det leveres også catering internt i kommunen, pluss at enheten tar på seg levering av middagsmat og lunsj, eksternt og internt etter behov. Enheten bistår også andre enheter i kommunen med faglige råd. Enheten ivaretar distribusjon av maten med egen kjølebil og sjåfør.

Hovedmål:

Produsere og levere trygg og ernæringsriktig mat til kommunens brukere.

### 4.20.2 Oversiktstabeller

Tabell 4.20.2.1 Personalressurser (årsverk)

	31.12.2010	Budsjett 2011	Forslag 2012	Forslag 2013	Forslag 2014	Forslag 2015
Årsverk samlet	20,33	21,33	21,33	21,33	21,33	21,33

Tabell 4.20.2.2 Drifts- og investeringsbudsjett (kr 1.000)

	Regnskap 2010	Budsjett 2011	Forslag 2012	Forslag 2013	Forslag 2014	Forslag 2015
Driftsutgifter	24 851	21 627	22 402	22 402	22 402	22 402
Driftsinntekter	10 186	6 941	7 567	7 567	7 567	7 567
Netto driftsutgifter	14 665	14 686	14 835	14 835	14 835	14 835
Investeringsutgifter	623	0	500	500	500	500
Investeringsinntekt	0	0	0	0	0	0
Netto investeringsutgifter	623	0	500	500	500	500

### 4.20.3 Behovsvurderinger

#### Produksjon og levering av mat

Matproduksjon produserer og leverer ca. 260.000 middagsporsjoner til hjemmeboende- og institusjonsbrukere. Av det utgjør ca. 60.000 porsjoner til hjemmeboende og 47.000 (18 %) porsjoner spesialtilpasset kost inkludert dietter. I tillegg leveres det ut ca. 6.000 frokost/kveldsmatpakninger til hjemmeboende. En opplever en økning av levering av mat til hjemmeboende og en økning av spesialtilpasset kost på bo- og aktivitetssentrene.

#### Internkurs i kost og ernæring

Enheten skal i samarbeid med kvalitetsutvalget gjennomføre 3 – 4 internkurs for VO 40 pleie og omsorg pr år. Planen er at ansatte i matproduksjon skal brukes som kursholdere for å øke kompetansen innenfor kost og ernæring blant postkjøkkenerverter og pleiepersonalet. Dette er et viktig område som bl.a. skal bidra til at statens retningslinjer for forebygging av underernæring skal bli fulgt opp.

#### Takoverbygg ved tre av varemottakene

Grunnet innskjerpede rutiner for retur av emballasje er det nødvendig å bygge takoverbygg ved Tømmerli, Brumunddal og Nes bo og aktivitetssenter. Byggingen vil dekkes av tidligere overskudd.

#### Økologisk mat

Produksjonskjøkkenet på Tømmerli har innarbeidet to økologiske retter rullerende hver 6. uke på menyen.

### Kantinedrift

Enheten drifter fortsatt kantina i kommunebygget fram til 31.12.2011, og inntil videre avklaringer. Kantina er ressurskrevende å drive på grunn av manglende lagerkapasitet og begrenset stillingsstørrelse. All varelevering og store deler av cateringingen må derfor utføres av ansatte på produksjonskjøkkenet på Tømmerli.

### Catering

Enheten opplever stor etterspørsel etter cateringleveranser internt i Ringsaker kommune. Dette er et spennende og utfordrende område som enheten ønsker å fortsette med. Utfordringen er å balansere antall bestillinger opp mot hovedoppdraget da dette kommer som en tilleggsoppgave.

#### **4.20.4 Resultatmål - styringskort**

<b>Fokusområder og indikatorer</b>	<b>Målemetode/kilde</b>	<b>Mål</b>	<b>Akseptabelt</b>
<b>Brukere</b>			
<b>Tjenester tilpasset brukernes behov</b>			
Tilfredshet med tjenestene	Brukerundersøkelse	5,0	4,0
Kvaliteten på tjenestene	Brukerundersøkelse	5,0	4,0
<b>Dialog med brukerne</b>			
Tilfredshet med samarbeid og medvirkning	Brukerundersøkelse	5,0	4,0
Tilfredshet med informasjon	Brukerundersøkelse	5,0	4,0
<b>Medarbeidere</b>			
<b>Engasjement og kompetanse</b>			
Brukernes tilfredshet med ansattes engasjement og kompetanse	Brukerundersøkelse	5,0	4,0
Ansattes tilfredshet med engasjement og kompetanse	Medarbeiderundersøkelse	5,0	4,0
<b>Læring og fornyelse</b>			
Ansattes tilfredshet med læring og fornyelse	Medarbeiderundersøkelse	5,0	4,0
Medarbeiderskap (spm: 2,4,18,32)	Medarbeiderundersøkelse	5,0	4,0
<b>Organisasjon</b>			
<b>Arbeidsmiljø</b>			
Ansattes tilfredshet med arbeidsmiljø	Medarbeiderundersøkelse	5,0	4,0
Ansattes stolthet over egen arbeidsplass	Medarbeiderundersøkelse	5,0	4,0
Sykefravær	Visma HRM (Ansatt)	8,5 %	10 %
<b>Ledelse</b>			
Ansattes tilfredshet med ledelsen	Medarbeiderundersøkelse	5,0	4,0
Ledelse (et samlet resultat av andre ind.)		5,0	4,0
<b>Økonomi</b>			
<b>Økonomistyring</b>			
Avvik i % hittil i år, regnskap ift. budsjett	Regnskap/budsjett	0 % +	0 % +
Avvik i %, årsprognose ift. budsjett	Regnskap/budsjett	0 % +	0 % +

#### **4.20.5 Standardendringer og nye driftstiltak**

##### Generelt kutt i driftsrammen

Det generelle kuttet i driftsrammen utgjør kr 60.000. Enheten dekker inn kuttet gjennom mindre reduksjoner av driftsutgifter og økninger av inntekter.

##### Matvarekjøp

Posten for matvarekjøp må økes med kr 370.000. Det skyldes bl.a. økte matvarepriser utover den øvrige prisstigningen hos leverandørene. Prisstigningene utgjør ca. 4 % i perioden 2010 - 2011. I tillegg forventes økt forbruk av råvarer på grunn av økt matsalg og cateringsalg.

Justering av gebyrregulativ

Økte matvarepriser må kompenseres med økte inntekter for å skape budsjettbalanse. Prisen pr porsjon til hjemmeboende økes fra kr 65 til kr 68, og frokost/kveldsmatpakninger økes fra kr 20 til kr 22. Dette vil gi økte inntekter på anslagsvis kr 190.000 i 2012. Det foretas også en justering av kantine- og cateringpriser.

Merinntekt matsalg/cateringsalg

Ut i fra erfaringstall i 2011 forventes det merinntekter knyttet til matsalg og cateringsalg på anslagsvis kr 180.000 f.o.m. 2012. Det leveres flere porsjoner til hjemmeboende brukere inkludert Furnes og Moelv bo- og aktivitetssenter, der en både har levering av mat i leiligheter og utporsjonering av middagsmat i kantina til brukere med vedtak.

**4.20.6 Investeringstiltak**

Matproduksjon vil ha et nødvendig investeringsbehov i forbindelse med innkjøp av nytt kjøkkenutstyr ved 8 kjøkken i perioden 2012 – 2015. Ut i fra utarbeidet investeringsplan er det behov for kr 3.671.000 over en fireårs periode. Det er lagt opp til å styrke investeringsrammen med kr 500.000 pr. år, totalt kr 2.000.000.