

## 4.20 Matproduksjon (VO 82)

### 4.20.1 Innledning

Ved kommunens sentralkjøkken på Tømmerli produseres og leverer frokost, toretters middag og kveldsmat til beboere på institusjon, beboere i bofellesskap og en del hjemmeboende. Det produseres og distribueres omlag 5.000 middagsporsjoner per uke. Maten produseres etter kok/kjøøl metoden for å ivareta matens næringsstoffer, utseende og smak på en god måte. Enheten har ansatte fordelt rundt på alle institusjonene som bestiller, sorterer og kvalitetssikrer maten, og har en tilretteleggerrolle for 43 postkjøkken på 8 bo- og aktivitetssentre. I tillegg drifter enheten 9 kantiner og tilbyr catering internt i kommunen. Distribusjon av maten foregår med egen kjølebil og sjåfør. Den ferdigproduserte maten kjøres ut til institusjoner og hjemmeboende to ganger per uke. For tiden er det 29 ansatte i enheten.

Hovedmål:

Produsere og levere trygg og ernæringsriktig mat til kommunens brukere.

### 4.20.2 Oversiktstabeller

Tabell 4.20.2.1 Personalressurser (årsverk)

	31.12.2011	Budsjett 2012	Forslag 2013	Forslag 2014	Forslag 2015	Forslag 2016
Årsverk samlet	21,33	21,33	21,93	21,93	21,93	21,93

Økningen med 0,6 årsverk gjelder overtagelse av kantina i kommunebygget, jf. 1. tertialrapport 2012.

Tabell 4.20.2.2 Drifts- og investeringsbudsjett (kr 1.000)

	Regnskap 2011	Budsjett 2012	Forslag 2013	Forslag 2014	Forslag 2015	Forslag 2016
Driftsutgifter	24 974	22 402	24 004	24 004	24 004	24 004
Driftsinntekter	10 271	7 567	8 333	8 333	8 333	8 333
Netto driftsutgifter	14 703	14 835	15 671	15 671	15 671	15 671
Investeringsutgifter	575	500	500	500	500	500
Investeringsinntekt	575	0	0	0	0	0
Netto investeringsutgifter	0	500	500	500	500	500

### 4.20.3 Behovsvurderinger

#### Produksjon og levering av mat

Matproduksjon produserer og leverer totalt ca. 250.000 middagsporsjoner i året, hvorav ca. 37.000 (15 %) porsjoner er spesialtilpasset kost inkludert dietter. Ca. 55.000 porsjoner av den samlede produksjonen er til hjemmeboende. Det leveres årlig ut ca. 16.000 frokost/kveldsmatpakninger til hjemmeboende. I tillegg har enheten ca. 650 cateringleveranser på årsbasis.

Mens den generelle prisstigningen de siste årene har ligget under 2 %, har prisstigningen på matvarer vært på 3-4 % per år. Det forventes høyere prisstigning på mat også i årene fremover. Dette gir en utfordring i forhold til å holde matvarebudsjettet.

En annen utfordring er å ha god kontroll og styring med forbruk av tørrvarer og middagsmat ved postkjøkken. Det jobbes med å forbedre rutiner for bestilling av riktig mengde middagsmat. Det har også vært drøftet om det er riktig utvalg, standard og kvalitet på maten som serveres til brukerne. I samarbeid med kvalitetsutvalget skal det utarbeides retningslinjer for såkalt "miljøspising" og den ansattes betydning av å spise sammen med bruker. Dette er faktorer som påvirker matvareforbruket i stor grad.

### Frukt og grønt

Et sunt og variert kosthold med vekt på inntak av frukt og grønt i hverdagen, forebygger og reduserer faren for alvorlige sykdommer. Kostholdet kan i tillegg være et bidrag for å redusere inntak av forskjellige type medisiner. Matproduksjonsenhetens erfaringer er at det er lite etterspørsel etter frukt og grønt på postkjøkkenene. Dette kan ha sammenheng med manglende kompetanse om kosthold og et høyt tidspresst blant de ansatte. Enheten ønsker å legge til rette for økt fokus og kompetanseheving om kosthold blant ansatte som jobber med og rundt brukerne. Målsettingen på sikt er å innføre et fast frukt og grønt måltid i ulike varianter som for eksempel en erstatning for kjeks/kaffe.

### Økologisk mat

Målsettingen er å bruke lokale og kortreiste økologiske produkter på menyen og i kantiner, innenfor regelverket for offentlige anskaffelser. Enheten ønsker å medvirke til regjeringens mål om at 15 % av matproduksjon og matforbruk skal være økologisk innen 2020.

### Kantinedrift

Matproduksjon har overtatt ansvaret for driften av kantina i kommunebygget som en fast ordning fra 1.6.2012, og overtatt tilhørende utstyr, inventar og løsøre. Samtidig ble det bevilget kr 25.000 til nødvendige investeringer og utbedringer. Kantina er ressurskrevende, og stillingen ble i den forbindelse økt med 13,33 %-poeng for i større grad å være uavhengig av produksjonskjøkkenet.

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

	Målemetode Kilde	Mål	Akseptabelt resultat
<b>Brukere</b>			
<b>Tjenester tilpasset brukernes behov</b>			
Brukernes tilfredshet med tjenestene	Brukerundersøkelse	5,0	4,0
Kvaliteten på tjenestene	Brukerundersøkels	5,0	4,0
<b>God dialog med brukerne</b>			
Brukernes tilfredshet samarbeid medvirkning	Brukerundersøkelse	5,0	4,0
Brukernes tilfredshet med informasjon	Brukerundersøkelse	5,0	4,0
<b>Medarbeidere</b>			
<b>Engasjerte og kompetente medarbeidere</b>			
Brukernes tilfredshet med ansattes engasjement og kompetanse	Brukerundersøkelse	5,0	4,0
Ansattes tilfredshet med engasjement og kompetanse	Motivasjonsmåling	4,5	4,0
<b>Godt arbeidsmiljø</b>			
Ansattes tilfredshet med arbeidsmiljø	Motivasjonsmåling	4,5	4,0
Sykefravær	Unique Ansatt	8,5	10,0
<b>Organisasjon</b>			
<b>Læring og fornyelse</b>			
Ansattes tilfredshet med læring og fornyelse	Motivasjonsmåling	4,5	4,0
<b>God ledelse</b>			
Gjennomførte medarbeidersamtaler	Unique Ansatt	Ja	Ja
Ansattes tilfredshet med ledelsen	Motivasjonsmåling	4,5	4,0
<b>Økonomi</b>			
<b>God økonomistyring</b>			
Avvik i % hittil i år, regnskap ift. budsjett	Regnskap/budsjett	0 % +	0 % +
Avvik i %, årsprognose ift. budsjett	Regnskap/budsjett	0 % +	0 % +
<b>Effektiv ressursbruk</b>			
Kostøre per døgn – gjennomsnitt	Regnskap/fagsystem	Kr 42	Kr 44

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

##### Reduksjon driftsutgifter/økning inntekter

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

Ekstraordinær økning matvarekjøp

Posten for matvarekjøp økes med kr 315.000. Det skyldes bl.a. en prisstigning på matvarer fra leverandørene på 3-4 %. Budsjettøkningen dekker også merutgifter ved innkjøp av økologiske råvarer på om lag kr 157.000.

Bruk av bundne driftsfond

Merutgifter ved innkjøp av økologiske råvarer finansieres ved bruk av resterende midler knyttet til "Økoløft i Ringsaker" i 2013 og 2014.

Ekstraavgifter emballasje

Enheten har skiftet leverandør av emballasje på grunn av dårlig kvalitet på produktene. Dette medfører ekstraavgifter på kr 72.000.

Merinntekt avgiftsfritt salg/matsalg

Ut i fra erfaringstall i 2012, forventes det merinntekter knyttet til avgiftsfritt salg og matsalg på anslagsvis kr 125.000 fra 2013.

Justering av gebyrregulativ

På grunn av økte utgifter i forbindelse med prisstigning, er det nødvendig å kompensere dette med økte inntekter for å skape budsjettbalanse. Prisen per middagsporsjon til hjemmeboende økes fra kr 68 til kr 72, og frokost/kveldsmatpakninger økes fra kr 22 til kr 24. Dette vil gi økte inntekter på anslagsvis kr 105.000 i 2013. Det legges også opp til en justering av kantine- og cateringpriser.

**4.20.6 Investeringstiltak**

Matproduksjon vil ha et nødvendig investeringsbehov i forbindelse med innkjøp av nytt kjøkkenutstyr ved 8 kjøkken i perioden 2013-2016. Ut i fra utarbeidet investeringsplan er det behov for til sammen 4,66 mill. kroner over en fireårs periode. Det er lagt opp til å styrke investeringsrammen med kr 500.000 pr. år, det samme beløpet som i 2012.