

## 4.20 Matproduksjon (VO nr 82)

### 4.20.1 Innledning

Ved kommunens sentralkjøkken på Tømmerli produseres og leveres det frokost, toretters middag og kveldsmat til beboere på institusjon, beboere i bofellesskap og hjemmeboende brukere. Det produseres og distribueres omlag 5.000 middagsporsjoner per uke. Maten produseres etter kok/kjøll metoden for å ivareta matens næringsstoffer, utseende og smak på en god måte. Enheten har ansatte fordelt rundt på alle institusjonene. De ansatte bestiller, sorterer og kvalitetssikrer maten og har en tilretteleggerrolle for 43 postkjøkken på åtte bo- og aktivitetssentre. I tillegg drifter enheten åtte 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 brukere to ganger per uke. For tiden er det 30 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)

	31.12.2012	Budsjett 2013	Forslag 2014	Forslag 2015	Forslag 2016	Forslag 2017
Årsverk samlet	21,93	21,93	21,93	21,93	21,93	21,93

Tabell 4.20.2.2 Drifts- og investeringsbudsjett (kr 1.000)

	Regnskap 2012	Budsjett 2013	Forslag 2014	Forslag 2015	Forslag 2016	Forslag 2017
Driftsutgifter	24 661	24 004	24 036	23 879	23 879	23 879
Driftsinntekter	9 518	8 333	8 203	8 046	8 046	8 046
Netto driftsutgifter	15 143	15 671	15 833	15 833	15 833	15 833
Investeringsutgifter	196	500	500	500	500	500
Investeringsinntekt	0	0	0	0	0	0
Netto investeringsutgifter	196	500	500	500	500	500

### 4.20.3 Behovsvurderinger

#### Produksjon og levering av mat

Matproduksjon produserer og leverer årlig ca. 255.000 middagsporsjoner til hjemmeboende brukere og beboere på institusjon. Av det utgjør ca. 53.000 porsjoner til hjemmeboende og ca. 30.000 (12 %) porsjoner spesialtilpasset kost, inkludert dietter. Det leveres ut ca. 13.000 frokost/kveldsmatpakninger til hjemmeboende og ca. 600 cateringleveranser på årsbasis.

#### Innføring av lunsj for brukere og pasienter

I perioden april – juni 2013 ble det gjennomført et prøveprosjekt i omsorgsdistrikt Brumunddal med justering av måltidstidspunkter og innføring av det fjerde måltid. Det vil si at lunsjen ble servert kl. 12.00 og middagen ble flyttet til kl. 16.00. Konklusjon er at brukere, pårørende og ansatte er godt fornøyde med ordningen.

Etter snart 9 år med kok/kjøll produksjon og postkjøkkendrift har en ikke klart å utnytte den fleksibiliteten dette gir til å endre måltidstidspunkter. Middagen serveres fortsatt kl. 13.00, noe som er relativt tidlig i dagens samfunn. For denne brukergruppen må det serveres hyppigere små måltider som er jevnt fordelt gjennom hele dagen. Spesielt er tidsrommet og antall timer mellom kveldsmat og frokost for lang (opptil 14 – 15 timer). Her må en se på løsninger og en fordeling av måltider som korter ned på nattefasten.

Ernæring må settes på dagsorden. Det må innarbeides gode rutiner for forebyggende arbeid mot underernæring i henhold til statens retningslinjer. Videre må det jobbes med holdninger, og de ansatte må involveres og motiveres for å kunne tilpasse kostholdet til den enkelte bruker ut i fra helsesituasjon. Dette henger sammen med at ansatte må ha riktig kompetanse, få tilbakemeldinger, være i dialog med bruker, ha tilstrekkelig kunnskap om ernæring og hva som kan tilbys og serveres til enhver tid. I tillegg må det være nok ressurser slik at det å spare på mat til brukere/pasienter ikke er et tema og nok bemanning for å klare å gjennomføre det.

Godt og systematisk arbeid med hensyn til ernæring kan gi mange positive gevinster. Erfaringer fra kommuner som har tatt tak i dette viser at brukerne har blitt kvikkere, de har større motstand mot sykdom, de blir roligere, de sover bedre, de bruker mindre medisiner og det oppleves lettere å jobbe i avdelingene.

Det arbeides for tiden med å se på hvordan en kan få innført et 4. måltid i alle sykehjemmene, og hvilke kostnader en slik omlegging eventuelt vil bety. Resultatet av dette arbeidet må en komme tilbake til når utredningen er ferdig.

#### Økologisk mat

Målsettingen er å bruke lokale og kortreiste økologiske produkter på menyen og i kantiner, innenfor de lover og regler som gjelder for offentlige anskaffelser. Enheten ønsker å medvirke til målet om at 15 % av matproduksjon og matforbruk skal være økologisk innen 2020.

#### **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 %	11,5 %
<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**

##### Reduksjon av diverse driftsutgifter

Det generelle kuttet i driftsrammen utgjør kr 26.000. Enheten dekker inn kuttet gjennom reduksjon av diverse driftsutgifter.

#### **4.20.6 Investeringsiltak**

##### Produksjonsutstyr (prosjekt 53604)

Matproduksjon har et nødvendig investeringsbehov i forbindelse med innkjøp av nytt kjøkkenutstyr ved åtte kjøkken i perioden 2014–2017. Det er ført opp årlig kr 500.000 i samme periode.