

4.20 Matproduksjon (VO 82)

4.20.1 Innledning

Ved kommunens sentralkjøkken på Tømmerli produseres og leveres det frokost, lunsj, toretters middag og kveldsmat til beboere på institusjon, beboere i bofelleskap og hjemmeboende brukere. Det produseres og distribueres om lag 4.800 middagsporsjoner pr. 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 pr. 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)

	31.12.2013	Budsjett 2014	Forslag 2015	Forslag 2016	Forslag 2017	Forslag 2018
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 2013	Budsjett 2014	Forslag 2015	Forslag 2016	Forslag 2017	Forslag 2018
Driftsutgifter	24 576	24 036	24 711	24 711	24 711	24 711
Driftsinntekter	8 998	8 203	7 740	7 740	7 740	7 740
Netto driftsutgifter	15 578	15 833	16 971	16 971	16 971	16 971
Investeringsutgifter	915	500	500	500	500	500
Investeringsinntekt	0	0	0	0	0	0
Netto investeringsutgifter	915	500	500	500	500	500

4.20.3 Behovsvurderinger

Produksjon og levering av mat

Matproduksjon produserer og leverer ca. 250.000 to-retters middagsporsjoner til hjemmeboende- og institusjonsbrukere på årsbasis. Av det utgjør ca. 50.000 porsjoner til hjemmeboende og ca. 30.000 (12 %) porsjoner spesialtilpasset kost inkludert dietter. Det leveres ut tørrvarer til ca. 445.000 frokost/kveldsmatmåltider, inkludert det nye lunsjmåltidet. I tillegg leveres det ut ca. 10.000 frokost/kveldsmatpakninger til hjemmeboende og ca. 650 cateringleveranser på årsbasis.

Prisstigning på matvarer

Generell prisstigning for andre driftsarter enn lønn er beregnet med 1,8 prosent. Prisstigning på matvarer har vært på mellom 3,5 og 5,5 prosent de siste årene. På bakgrunn av budsjettert prisstigning sammenlignet med den faktiske prisstigningen er det en viss fare for underdekning når det gjelder matvarer.

Økologisk mat

Matproduksjon har i perioden 2008 - 2014 bygd opp kompetanse og etablert systemer for å ivareta retningslinjer for økologisk produksjon. Målsetningen har vært å bruke lokale og kortreiste økologiske produkter på menyen og i kantiner, innenfor de lover og regler som gjelder for offentlige anskaffelser.

Enheten har i budsjettet for 2015 ingen midler for å dekke innkjøp eller merutgifter for bruk av økologiske råvarer.

Bibliotek kafé

Enheten har produsert og levert mat til den nye "kafeen" i biblioteket i Brumunddal fra gjenåpningen i juni 2014. En utvider tilbudet fra september med noe mere brødprodukter, varme lunsjsupper og vaffeldager. Det er for tidlig å si noe om volum og omfang av leveransen.

4.20.4 Resultatmål - styringskort

Fokusområder og indikatorer	Målemetode/kilde	Mål	Akseptabelt
Brukere			
Tjenester tilpasset brukernes behov			
Tilfredshet med tjenestene	Brukerundersøkelse	5,0	4,0
Kvaliteten på tjenestene	Brukerundersøkelse	5,0	4,0
Dialog med brukerne			
Tilfredshet med samarbeid medvirkning	Brukerundersøkelse	5,0	4,0
Tilfredshet med informasjon	Brukerundersøkelse	5,0	4,0
Medarbeidere			
Engasjement og kompetanse			
Brukernes tilfredshet med ansattes engasjement og kompetanse	Brukerundersøkelse	5,0	4,0
Ansattes tilfredshet med engasjement og kompetanse	Motivasjonsmåling	5,0	4,0
Læring og fornyelse			
Ansattes tilfredshet med læring og fornyelse	Medarbeiderundersøkelse	5,0	4,0
Medarbeiderskap (spm: 2,4,18,32)	Medarbeiderundersøkelse	5,0	4,0
Organisasjon			
Arbeidsmiljø			
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 %
Ledelse			
Ansattes tilfredshet med ledelsen	Medarbeiderundersøkelse	5,0	4,0
Ledelse (et samlet resultat av andre ind.)		5,0	4,0
Økonomi			
Økonomistyring			
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

Økning utgifter til det 4. måltid

Det har i løpet av 2014 blitt innført et lunsjmåltid ved alle bo- og aktivitetssentrene. Ved å innføre fire faste måltider får brukerne en jevnere fordeling av måltidene gjennom hele dagen og økt ernæringsstatus. Det gjenstår fortsatt noe arbeid med å endre middagstid fra kl. 13.00 til kl. 16.00 ved enkelte avdelinger. Dette er en viktig del av gjennomføringen slik at kveldsmaten kan spises i tidsrommet mellom kl. 19.00 og kl. 20.00. Hvis en lykkes fullt ut med å redusere timetall mellom kveldsmat og frokost, vil det kunne redusere uro og mindre behov for medikamentell behandling. Innføring av det 4. måltidet har en utgift på ca. kr 397.000 på årsbasis.

Reduksjon diverse driftsutgifter

Det generelle kuttet i driftsrammen utgjør kr 63.000. Enheten dekker inn kuttet gjennom reduksjon av diverse driftsutgifter.

Reduksjon i matsalg til hjemmeboende

Det er svikt i matsalg til hjemmeboende brukere og inntektene reduseres med kr 400.000. Det har etter hvert blitt mange konkurrenter som tilbyr ferdiglaget mat. Som et tiltak for å få flere brukere til å

benytte seg av ordningen justeres ikke prisene i gebyrregulativet for 2015, men beholder samme prisnivå som i 2014. Dette kan bidra til at tjenesten blir mer konkurransedyktig på pris, sammenlignet med markedet forøvrig.

Reduksjon matvare- og emballasjeutgifter

På grunn av svikt i matsalget til hjemmeboende brukere reduseres utgiftene på matvarer og emballasje med kr 134.000.

Reduksjon service/rep.utgifter på kjøkkenutstyr

En ser resultater av utskiftingen av gammelt kjøkkenutstyr i enheten. Når nytt utstyr erstatter gammelt utstyr med løpende vedlikeholdsutgifter, reduseres utgiften med kr 71.000.

Økning kantineinntekter

Prisnivået i kantine økes med om lag ca. 10 %. På bakgrunn av dette økes inntektene med kr 95.000.

Reduksjon lønnsbudsjett

Som et tiltak for å komme i budsjettbalanse holdes 20 % av opprinnelig stilling på 100 % vakant. Dette vil gi en innsparing på kr 100.000 i 2015.

4.20.6 Investeringstiltak

Produksjonsutstyr (prosjekt 53604)

Matproduksjon har et nødvendig investeringsbehov i forbindelse med innkjøp av nytt kjøkkenutstyr ved åtte kjøkken i perioden 2015 – 2018. Det er ført opp årlig kr 500.000 i samme periode.