

4.20 Matproduksjon (VO nr. 82)

4.20.1 Innledning

Ved kommunens sentralkjøkken på Tømmerli produseres og leveres det frokost, lunsj, to-retters 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/kjøl"-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 ca. 40 postkjøkken ved 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 28 ansatte i enheten.

Hovedmål:

Produsere og levere trygg, god og ernæringsriktig mat til kommunens brukere.
--

4.20.2 Oversiktstabeller

Tabell 4.20.2.1 Personalressurser (årsverk)

	31.12.2014	Budsjett 2015	Forslag 2016	Forslag 2017	Forslag 2018	Forslag 2019
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 2014	Budsjett 2015	Forslag 2016	Forslag 2017	Forslag 2018	Forslag 2019
Driftsutgifter	26 029	24 711	24 795	24 795	24 795	24 795
Driftsinntekter	9 516	7 740	7 529	7 529	7 529	7 529
Netto driftsutgifter	16 513	16 971	17 266	17 266	17 266	17 266
Investeringsutgifter	138	500	500	500	500	500
Investeringsinntekt	0	0	0	0	0	0
Netto investeringsutgifter	138	500	500	500	500	500

4.20.3 Behovsvurderinger

Produksjon og levering av mat

Matproduksjon produserer og leverer totalt ca. 250.000 to-retters middagsporsjoner til hjemmeboende brukere og institusjonsbrukere på årsbasis. Av dette utgjør ca. 50.000 porsjoner til hjemmeboende og ca. 30.000 (12 %) porsjoner spesialtilpasset kost inkludert dietter. Det leveres ut tørrvarer til ca. 440.000 frokost- /kveldsmatmåltider inkludert lunsjmåltid. I tillegg leveres det ut ca. 10.000 frokost- /kveldsmatpakninger til hjemmeboende og ca. 600 cateringleveranser på årsbasis.

Måltidene er basert på retningslinjer gitt av Helsedirektoratet hva gjelder porsjonsstørrelser, variasjon og utvalg. Maten blir produsert etter moderne produksjonsmetoder "kok/kjøl" som gjør at maten blir langtidsholdbar. Det vil si at det er viktig med riktige temperaturer under produksjon, rask nedkjøling og riktig lagring. Enheten har utarbeidet gode rutiner og prosedyrer under produksjon som bidrar til å ivareta matsikkerhet, smak og næringsinnhold på en god måte.

Fra 2014 har det blitt servert fire måltider hver dag på alle institusjoner. Frokost, mellommåltid, to-retters middag og kveldsmat. I tillegg tilpasses måltider individuelt etter behov, også på natt. Det er ca. 90 forskjellige råvarer å velge mellom til måltidene. Fra 2015 er måltidstidspunktene justert og tilpasset dagens spisetider.

Middagen består hver dag av to retter, ca. annenhver dag suppe og dessert. Det brukes i hovedsak ferske grønnsaker til alle retter, i supper og i stuinger og fersk fisk og ferske kjøttprodukter så langt

leverandørene kan levere. Desserter har et høyt innhold av frukt og bær i forskjellige typer kompotter, grøter og dessertsauser. Menyen går over 4-6 uker rullerende og byttes ut etter sesong, tilgang på råvarer og i forbindelse med høytider.

Det skal foretas en gjennomgang og evaluering av rutinene for oppvarming av mat ved de enkelte postkjøkken. Riktig temperatur på maten er avgjørende for smaksopplevelse og god kvalitet.

I regi av kvalitetsutvalget opprettes en arbeidsgruppe som skal utarbeide en opplæringspakke for ansatte som jobber på postkjøkken. Det legges opp til hyppigere opplæring av ansatte med serveringsoppgaver i blant annet tilberedning av mat på tallerken, serveringssituasjonen og serviceinnstilling for å kunne tilby det lille ekstra ved måltidene. Matsikkerhet, renhold og hygiene er også sentrale tema i en slik opplæring.

Prisstigning på matvarer

Generell prisstigning for andre driftsarter enn lønn er beregnet med 1,9 prosent. Prisstigning på matvarer siste 12 måneder ligger på 2,9 prosent. Når en sammenligner budsjettert prisstigning med den faktiske prisstigningen er det en risiko for merforbruk på budsjettposten for matvarer.

4.20.4 Resultatmål - styringskort

Fokusområder og indikatorer	Målemetode/kilde	Mål
Brukere		
Tjenester tilpasset brukernes behov		
Tilfredshet med tjenestene	Brukerundersøkelse	5,0
Kvaliteten på tjenestene	Brukerundersøkelse	5,0
Dialog med brukerne		
Tilfredshet med samarbeid medvirkning	Brukerundersøkelse	5,0
Tilfredshet med informasjon	Brukerundersøkelse	5,0
Medarbeidere		
Engasjement og kompetanse		
Brukernes tilfredshet med ansattes engasjement og kompetanse	Brukerundersøkelse	5,0
Ansattes tilfredshet med engasjement og kompetanse	Medarbeiderundersøkelse	5,0
Læring og fornyelse		
Ansattes tilfredshet med læring og fornyelse	Medarbeiderundersøkelse	5,0
Medarbeiderskap	Medarbeiderundersøkelse	5,0
Organisasjon		
Arbeidsmiljø		
Ansattes tilfredshet med arbeidsmiljø	Medarbeiderundersøkelse	5,0
Ansattes stolthet over egen arbeidsplass	Medarbeiderundersøkelse	5,0
Sykefravær	Visma HRM (Ansatt)	7,0 %
Ledelse		
Ansattes tilfredshet med ledelsen	Medarbeiderundersøkelse	5,0
Ledelse (et samlet resultat av andre ind.)		5,0
Økonomi		
Økonomistyring		
Avvik i % hittil i år, regnskap ift. budsjett	Regnskap/budsjett	0 % +
Avvik i %, årsprognose ift. budsjett	Regnskap/budsjett	0 % +

4.20.5 Standardendringer og nye driftstiltak

Reduksjon diverse driftsutgifter

Det generelle kuttet i driftsrammen utgjør kr 17.000. Enheten dekker inn kuttet gjennom reduksjon av diverse driftsutgifter.

Reduserte inntekter matsalg til hjemmeboende

Det er reduksjon i matsalg til hjemmeboende brukere og inntektene reduseres med kr 186.000. I gebyrregulativet foreslås en prisstigning på to kroner pr. porsjon fra kr 75 til kr 77. Som et tiltak for å

få flere brukere til å benytte seg av tilbudet, begrenses prisøkningen for å være konkurransedyktig på pris.

Reduserte emballasjeutgifter

På grunn av redusert matsalg til hjemmeboende brukere reduseres også utgiftene på emballasje med kr 81.000.

Holde 0,2 årsverk vakant

Som et tiltak for å komme i budsjettbalanse holdes 20 % av opprinnelig stilling på 100 % vakant.

Dette vil gi en innsparing på kr 105.000 i 2016.

4.20.6 Investeringstiltak

Produksjonsutstyr (prosjekt 53604)

Matproduksjon har et nødvendig investeringsbehov i forbindelse med innkjøp av nytt kjøkkenutstyr ved åtte kjøkken i perioden 2016–2019. Det er ført opp årlig kr 500.000 i samme periode.