

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 bofellesskap og hjemmeboende brukere. Det produseres og distribueres om lag 4.800 middagsporsjoner pr. uke. Maten produseres etter «kok/kjøp»-metoden for å ivareta matens næringsstoffer, utseende og smak på en god måte. Enheten har ansatte fordelt på alle institusjonene. De ansatte bestiller, sorterer og kvalitetssikrer maten og har en tilrettelegger-rolle 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.

Hovedmål:

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

4.20.2 Oversiktstabeller

Tabell 4.20.2.1 Personalressurser (årsverk)

	31.12.2016	Budsjett 2017	Forslag 2018	Forslag 2019	Forslag 2020	Forslag 2021
Årsverk samlet	21,93	21,63	22,63	22,63	22,63	22,63

Det opprettes 1 årsverk kokk fra 2018 for å øke bemanningen ved produksjonskjøkkenet på Tømmerli, og budsjettet er styrket med kr 515.000.

Tabell 4.20.2.2 Drifts- og investeringsbudsjett (kr 1.000)

	Regnskap 2016	Budsjett 2017	Forslag 2018	Forslag 2019	Forslag 2020	Forslag 2021
Driftsutgifter	26 941	25 778	27 536	27 536	27 536	27 536
Driftsinntekter	9 045	7 701	8 534	8 534	8 534	8 534
Netto driftsutgifter	17 896	18 077	19 002	19 002	19 002	19 002
Investeringsutgifter	937	500	500	500	500	500
Investeringsinntekt	0	0	0	0	0	0
Netto investeringsutgifter	937	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. 45.000 porsjoner til hjemmeboende og ca. 30.000 (12 %) porsjoner spesialtilpasset kost inkludert dietter. En opplever at den spesialtilpassede kosten og enkelte dietter er blitt mer sammensatte enn før, noe som medfører at det brukes mer ressurser på denne delen av produksjonen enn tidligere. Det leveres ut tørrvarer til ca. 440.000 frokost/kveldsmatmåltider inkludert lunsjmåltidet. I tillegg leveres det ut ca. 14.000 frokost/kveldsmatpakninger til hjemmeboende og ca. 700 cateringleveranser på årsbasis.

Det serveres fire måltider hver dag på alle institusjoner, i tillegg tilpasses måltider etter behov. Måltidene er basert på retningslinjer gitt av Helsedirektoratet hva gjelder porsjonsstørrelser, næringsinnhold, variasjon og utvalg. Etter innføring av det 4. måltid er måltidstidspunktene justert og tilpasset dagens spisetider.

Kommunen satser på mer bruk av lokalprodusert mat. For enheten vil dette kreve mer bearbeiding av råvarene og merarbeid rundt bestilling og logistikk. De lokalproduserte råvarene ligger noe høyere i pris, men har også en vesentlig høyere grad av kvalitet. Budsjettet er styrket med kr 285.000.

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 og 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

Økt forbruk av matvarer/prisstigning

Det har vært en økning av mat levert til hjemmeboende i løpet av 2017, og både antall frokost-/kveldsmatpakninger og to-retters middagsporsjoner øker. I tillegg er det et etterslep på prisstigning på matvarer. For å få bedre samsvar mellom budsjett og faktisk forbruk, økes matvarebudsjettet med kr 460.000.

Økte emballasjeutgifter

For å få bedre samsvar mellom budsjett og faktisk forbruk økes budsjettposten for emballasje med kr 100.000.

Videreføre å holde 0,2 årsverk vakant

Som et tiltak for å komme i budsjettbalanse videreføres det å holde 0,2 årsverk av opprinnelig stilling på 1 årsverk vakant. Dette vil gi en innsparing på kr 105.000 i 2018.

Reduksjon av diverse utgifter

Effektiviseringskuttet i driftsrammen utgjør kr 90.000. Enheten dekker inn kuttet gjennom reduksjon av diverse driftsutgifter.

Økt inntekt matsalg til hjemmeboende

Det leveres mer mat til hjemmeboende og inntektene i 2018 vil øke med kr 455.000. Dette er i hovedsak mat som leveres til brukere med vedtak om matlevering i eget hjem. Det er tatt med i beregningene at gebyrregulativet justeres med nye priser fra 2018.

4.20.6 Investeringstiltak

Produksjonsutstyr (prosjekt 53604)

Matproduksjon har et nødvendig investeringsbehov i forbindelse med innkjøp av nytt kjøkkenutstyr ved åtte kjøkken i perioden 2018-2021, og det er ført opp kr 500.000 årlig i økonomiplanperioden.