

## 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 postkjøkkenet ved åtte bo- og aktivitetssentre. I tillegg drifter enheten åtte kantiner og tilbyr catering internt i kommunen. Den ferdigproduserte maten kjøres ut til institusjoner og hjemmeboende brukere to ganger pr. uke. Distribusjon av maten foregår med egen kjølebil og sjåfør. 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)

	31.12.2017	Budsjett 2018	Forslag 2019	Forslag 2020	Forslag 2021	Forslag 2022
Årsverk samlet	21,63	22,63	23,28	23,28	23,28	23,28

Det opprettes 0,65 årsverk kokk fra 1.1.2019. Deler av stillingen skal fungere fast ved kjøkkenet på Moelv bo- og aktivitetssenter og den resterende tiden skal stillingen være ambulerende vikar ved alle postkjøkkenet. Stillingen finansieres innenfor egen driftsramme.

Tabell 4.20.2.2 Drifts- og investeringsbudsjett (kr 1.000)

	Regnskap 2017	Budsjett 2018	Forslag 2019	Forslag 2020	Forslag 2021	Forslag 2022
Driftsutgifter	27 956	27 536	28 798	28 798	28 798	28 798
Driftsinntekter	9 864	8 534	9 122	9 122	9 122	9 122
Netto driftsutgifter	18 092	19 002	19 676	19 676	19 676	19 676
Investeringsutgifter	299	500	500	500	500	500
Investeringsinntekt	0	0	0	0	0	0
Netto investeringsutgifter	299	500	500	500	500	500

### 4.20.3 Behovsvurderinger

#### Produksjon og levering av mat

Matproduksjon produserer og leverer ca. 260.000 to-retters middagsporsjoner til hjemmeboende og institusjonsbrukere på årsbasis. Av det utgjør ca. 55.000 porsjoner til hjemmeboende og ca. 47.000 (18 %) porsjoner spesialtilpasset kost inkludert dietter. En ser at behovet for mat levert til hjemmeboende stadig øker og det samme gjør antall dietter. I tillegg har den spesialtilpassede kosten og enkelte dietter 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. 8.000 frokost-/kveldsmatpakninger til hjemmeboende og ca. 700 cateringleveranser på årsbasis.

Det serveres fire måltider hver dag på alle institusjoner, og i tillegg tilpasses måltider etter behov. Etter innføring av det 4. måltidet, er måltidstidspunktene justert og tilpasset dagens spisetider.

#### 4.20.4 Resultatmål - styringskort

Fokusområder og indikatorer	Målemetode/kilde	Mål
<b>Brukere</b>		
<b>Tjenester tilpasset brukernes behov</b>		
Tilfredshet med tjenestene	Brukerundersøkelse	5,0
Kvaliteten på tjenestene	Brukerundersøkelse	5,0
<b>Dialog med brukerne</b>		
Tilfredshet med samarbeid medvirkning	Brukerundersøkelse	5,0
Tilfredshet med informasjon	Brukerundersøkelse	5,0
<b>Medarbeidere</b>		
<b>Engasjement og kompetanse</b>		
Brukernes tilfredshet med ansattes engasjement og kompetanse	Brukerundersøkelse	5,0
Ansattes tilfredshet med engasjement og kompetanse	Motivasjonsmåling	5,0
<b>Læring og fornyelse</b>		
Ansattes tilfredshet med læring og fornyelse	Medarbeiderundersøkelse	5,0
Medarbeiderskap (spm: 2,4,18,32)	Medarbeiderundersøkelse	5,0
<b>Organisasjon</b>		
<b>Arbeidsmiljø</b>		
Ansattes tilfredshet med arbeidsmiljø	Medarbeiderundersøkelse	5,0
Ansattes stolthet over egen arbeidsplass	Medarbeiderundersøkelse	5,0
Sykefravær	Visma HRM (Ansatt)	7,0 %
<b>Ledelse</b>		
Ansattes tilfredshet med ledelsen	Medarbeiderundersøkelse	5,0
Ledelse (et samlet resultat av andre ind.)		5,0
<b>Økonomi</b>		
<b>Økonomistyring</b>		
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

##### Opprette 0,65 årsverk kokk

Det opprettes 0,65 årsverk kokk, som slås sammen med en vakant stilling på 0,35 årsverk slik at dette blir 1 årsverk. Stillingen skal fungere fast i 0,25 årsverk ved kjøkkenet på Moelv bo- og aktivitetssenter, og skal være ambulerende vikar ved alle postkjøkken i kommunen i resterende 0,75 årsverk. Økte lønnsutgifter med til sammen kr 315.000 finansieres ved å redusere sykevikarbudsjetten og ved å øke inntektene ved matsalg. Dette er i tråd med kommunens satsing på å øke antall heltidsstillinger og redusere ufrivillig deltid.

##### Reduksjon sykevikarbudsjett

Budsjettposten for sykevikarer reduseres med kr 55.000 for å bidra til å finansiere opprettelsen av 0,65 årsverk kokk.

##### Økt inntekt matsalg

I og med at det leveres mer mat til hjemmeboende brukere med vedtak, ligger det an til en økning av inntektene i 2019. I tillegg beregnes en økning på salg av catering og kantinemat. Dette vil medføre en merinntekt i 2019 på kr 375.000. Det er tatt med i beregningene at gebyrregulativet justeres med nye priser fra 2019.

##### Økt bruk av lokalproduserte matvarer

Enheten satser på god, hjemmelaget mat som varieres etter sesong, og med bruk av gode, lokale råvarer med høy kvalitet. Bruk av lokalprodusert mat krever 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. Budsjettposten økes med kr 225.000.

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 110.000 i 2019.

Reduksjon i driftsutgifter

Effektiviseringskuttet på 0,5 % i driftsrammen utgjør kr 95.000. Enheten dekker inn kuttet gjennom reduksjon av diverse driftsutgifter.

**4.20.6 Investeringstiltak**

Produksjonsutstyr (prosjekt 53604)

Matproduksjon har et nødvendig investeringsbehov i forbindelse med innkjøp av nytt kjøkkenutstyr ved ni kjøkken i perioden 2019 – 2022, og det er ført kr 500.000 årlig i økonomiplanperioden.