

4.19 Matproduksjon (VO nr. 82)

4.19.1 Innledning

Ved kommunens sentralkjøkken på Tømmerli produseres og leveres det frokost, lunsj, to-retters middag og kveldsmat til beboere på sykehjem, beboere i bofelleskap og hjemmeboende brukere. Det produseres og distribueres om lag 4.800 middagsporsjoner pr. uke. Maten produseres etter kok/kjølmetoden for å ivareta matens næringsstoffer, utseende og smak på en god måte. Enheten har ansatte fordelt rundt på alle sykehjemmene. De ansatte bestiller, sorterer og kvalitetssikrer maten og har en tilretteleggerrolle for ca. 40 postkjøkken ved sykehjem. I tillegg drifter enheten ni kantiner og tilbyr catering internt i kommunen. Den ferdigproduserte maten kjøres ut til sykehjem og hjemmeboende brukere to ganger pr. uke. Distribusjon av maten foregår med egen kjølebil og sjåfør. For tiden er det 29 ansatte i enheten.

Hovedmål:

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

4.19.2 Oversiktstabeller

Tabell 4.19.2.1 Personalressurser (årsverk)

	31.12.2018	Budsjett 2019	Forslag 2020	Forslag 2021	Forslag 2022	Forslag 2023
Årsverk samlet	22,63	23,28	23,88	23,88	23,88	23,88

I 1. tertial 2019 ble det overført 0,47 årsverk kantinebestyrer fra VO 11 og det ble opprettet 0,13 årsverk kantinebestyrer i forbindelse med at enheten overtok driften av kantina i administrasjonsbygget fra 1.8.2019.

Tabell 4.19.2.2 Drifts- og investeringsbudsjett (kr 1.000)

	Regnskap 2018	Budsjett 2019	Forslag 2020	Forslag 2021	Forslag 2022	Forslag 2023
Driftsutgifter	29 530	28 798	29 801	29 801	29 801	29 801
Driftsinntekter	10 512	9 122	9 230	9 230	9 230	9 230
Netto driftsutgifter	19 018	19 676	20 571	20 571	20 571	20 571
Investeringsutgifter	1 305	500	500	500	500	500
Investeringsinntekt	0	0	0	0	0	0
Netto investeringsutgifter	1 305	500	500	500	500	500

4.19.3 Behovsvurderinger

Produksjon og levering av mat

Matproduksjon produserer og leverer ca. 257.000 to-retters middagsporsjoner til hjemmeboende- og institusjonsbrukere på årsbasis. Av det utgjør ca. 52.000 porsjoner til hjemmeboende og ca. 47.000 (18 %) porsjoner spesialtilpasset kost inkludert dietter. Behovet for mat levert til hjemmeboende øker stadig 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 produksjon enn tidligere. Det leveres ut tørrvarer til ca. 440.000 frokost-/kveldsmatmåltider inkludert lunsjmåltidet. I tillegg leveres det ut ca. 7.000 frokost-/kveldsmatpakninger til hjemmeboende og ca. 700 cateringleveranser på årsbasis.

Enheten fokuserer på god hjemmelaget mat som varieres etter sesong og med bruk av gode lokale råvarer med høy kvalitet. De lokalproduserte råvarene ligger noe høyere i pris, men har ofte en høyere kvalitet.

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

4.19.4 Standardendringer og nye driftstiltak

Økte matvareutgifter

For å få en bedre samsvar mellom budsjett og faktisk forbruk, økes budsjettposten for matvarer med kr 210.000.

Videreføre å holde 0,2 årsverk vakant

Som et tiltak for å komme i budsjettbalanse videreføres det å holde 0,2 årsverk produksjonsleder av opprinnelig stilling på 1 årsverk vakant. Dette vil gi en innsparing på kr 110.000 i 2020.

Holde 0,2 årsverk vakant

Som et tiltak for å komme i budsjettbalanse holdes 0,2 årsverk sjåfør av opprinnelig stilling på 1 årsverk vakant. Dette vil gi en innsparing på kr 100.000 i 2020.

Reduksjon i driftsutgifter

Effektiviserings- og innsparingstiltaket på 0,18 % i driftsrammen utgjør kr 35.000. Enheten dekker innkuttet gjennom reduksjon av diverse driftsutgifter.

4.19.5 Investeringstiltak

Produksjonsutstyr (prosjekt 53604)

Matproduksjon har et nødvendig investeringsbehov i forbindelse med innkjøp av nytt kjøkkenutstyr ved ni kjøkken i perioden 2020 - 2023, og det er ført opp kr 500.000 årlig i økonomiperioden.