

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/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)

	31.12.2015	Budsjett 2016	Forslag 2017	Forslag 2018	Forslag 2019	Forslag 2020
Årsverk samlet	21,93	21,93	21,63	21,63	21,63	21,63

I budsjett 2017 reduseres stillingen som førstesekretær i enheten fra 1 årsverk til 0,5 årsverk på grunn av færre merkantile arbeidsoppgaver og overføres til omsorgsdistrikt Brumunddal. Samtidig har en langtidssyk medarbeider sagt opp 0,1 årsverk av sin 0,4 årsverk. Reduksjonen av stillingene har gjort det mulig å opprette 0,084 årsverk kokk, 0,20 årsverk arbeidsleder og 0,0167 årsverk assistent kjøkken for å justere stillingsstørrelsen på allerede eksisterende stillinger. Dette er tiltak for å redusere heltid/deltid problematikken samt tilpasse stillinger ut i fra dagens arbeidsmengde.

Tabell 4.20.2.2 Drifts- og investeringsbudsjett (kr 1.000)

	Regnskap 2015	Budsjett 2016	Forslag 2017	Forslag 2018	Forslag 2019	Forslag 2020
Driftsutgifter	25 248	24 795	25 778	25 778	25 778	25 778
Driftsinntekter	8 265	7 529	7 701	7 701	7 701	7 701
Netto driftsutgifter	16 983	17 266	18 077	18 077	18 077	18 077
Investeringsutgifter	498	500	500	500	500	500
Investeringsinntekt	0	0	0	0	0	0
Netto investeringsutgifter	498	500	500	500	500	500

4.20.3 Behovsvurderinger

Produksjon og levering av mat

Matproduksjon produserer og leverer totalt ca. 245.000 to-retters middagsporsjoner til hjemmeboende brukere og institusjonsbrukere på årsbasis. Av dette utgjør ca. 46.000 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. 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, variasjon og utvalg. Etter innføring av det 4. måltid er måltidstidspunktene justert og tilpasset dagens spisetider.

Det er opprettet en arbeidsgruppe som er i gang med å utarbeide en opplæringspakke for de som jobber på postkjøkken. Målsettingen er å heve kompetansen til de ansatte for å sikre gode

måltidsopplevelser og riktig ernæring til brukerne. Matsikkerhet, renhold, hygiene og best mulig utnyttelse av råvarene er også sentrale temaer i en slik opplæringspakke.

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	Motivasjonsmåling	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

Økte utgifter knyttet til det 4. måltid

Enheten styrkes med kr 264.000 for å finansiere ekstra utgifter til matvarer ved innføring av det 4. måltid.

Prisstigning på matvarer

Prisstigning på matvarer er høyere enn generell prisstigning, og det er en risiko for merforbruk på matvarebudsjettet. Enheten styrkes med kr 252.000 for å dekke prisstigning på matvarer.

Utgifter til frokost for brukere med vedtak

Det er innført et frokosttilbud til alle dagbrukere med vedtak om dagplass ved bo- og aktivitets-sentrene. Enheten styrkes med kr 60.000 for å dekke økte utgifter til frokost til alle dagbrukere.

Økte emballasjeutgifter

For å få bedre samsvar mellom budsjett og faktisk forbruk, økes budsjettposten for emballasje med kr 105.000.

Holde 0,2 årsverk vakant

Som et tiltak for å komme i budsjettbalanse holdes 0,2 årsverk av opprinnelig stilling på 1 årsverk vakant. Dette vil gi en innsparing på kr 105.000 i 2017.

4.20.6 Investeringstiltak

Produksjonsutstyr (prosjekt 53604)

Matproduksjon har et nødvendig investeringsbehov i forbindelse med innkjøp av nytt kjøkkenutstyr ved åtte kjøkken i perioden 2017–2020, og det er ført opp kr 500.000 årlig i økonomiplanperioden.