

REFERAT Sundheds- og Ældreudvalget d. 02-12-2015

Mødedato Onsdag d. 02. december 2015 kl. 16:30

Mødested Mødelokale 2B, Rådhuset i Støvring

Indholdsfortegnelse

Forsøgsprojekt med levering af varmholdig mad til ældrecentre.....	3
--	---

Punkt 170: Forsøgsprojekt med levering af varmholdig mad til ældrecentre

82.20.00-P20-3-15

Bilag

Ombygning af storkøkken Mastruplund Ældrecenter - SU 021215

Forsøgsprojekt med levering af varmholdig mad til ældrecentrene

Sundhedsudvalget

Sundhedsudvalget

RESUME

Sagen afgøres i: Byrådet

Byrådet vedtog den 8. oktober 2015 en budgetaftale for 2016-19. Af budgetaftalen fremgår bl.a. at der, med henblik på at øge kvaliteten af maden på ældrecentrene, skal gennemføres et forsøg, hvor der fra medio 2016 til 31. december 2017 dagligt skal køres ud med frisklavet, varmholdig mad til ældrecentrene. Til forsøget er der afsat 1,5 mio. kr. i 2016 og 1,5 mio. kr. i 2017.

Forvaltningen har foretaget beregninger af forsøgsprojektet, som viser, at der skal tilføres projektet en ekstra bevilling på 3,2 mio. kr. i 2016, såfremt Produktionskøkkenet skal kunne gennemføre forsøgsprojektet. Forvaltningen indstiller, at Sundhedsudvalget drøfter relevante handlemuligheder.

Sagsfremstilling

Forvaltningen har med baggrund i Byrådets beslutning foretaget beregninger af projektet om levering af frisklavet, varmholdigt mad til ældrecentrene. Der er set på hvilke forudsætninger der skal være til stede for at gennemføre projektet, og der er foretaget beregninger af investeringsbehov i såvel drift som anlæg. Som bilag er vedlagt uddybende tegninger, tidsplan og økonomi for ombygning af Produktionskøkkenet.

Behov for ombygning af Produktionskøkkenet

Produktion og levering af varmholdig mad til ældrecentrene vil kræve en ny og anden produktionsform og opbevaring af mad, end den der i dag benyttes ved køle/vakuummad. I dag produceres maden fra mandag til torsdag i en fleksibel vekselvirkning mellem kold og varm mad til ældrecentrene og produktion af mad ud af huset. Produktionen foregår på relativt beskeden plads og maden køres ud én gang ugentligt i éngangsemballage.

Ved den ny produktionsform skal der produceres mad alle ugens syv dage, og maden skal holdes varm/kold, pakkes og leveres på samme dag indenfor en bestemt tidsramme. Der skal endvidere som hidtil produceres mad ud af huset, og der skal, som noget nyt, modtages 300 urene madcontainere retur fra ældrecentrene, som skal rengøres og genbruges. Den ny produktionsform betyder, at der skal produceres betydeligt mere mad på én gang i Produktionskøkkenet end ved køle/vakuumproduktion. Det betyder også, at der skal indkøbes og skaffes plads til 33 store varmekasser til at holde maden varm, og det betyder, at der skal omlægges arbejds gange. De nye arbejds gange skal være således, at personalet på samme tid kan producere flere typer mad og rengøre urene madcontainere under korrekte hygiejnemæssige forhold.

Disse nye forhold kræver at Produktionskøkkenet nødvendigvis må ombygges, således der kan skabes den fornødne plads til madproduktion, opbevaring og rengøring samtidig med at det gøres muligt, at øge kvaliteten af maden.

Køkkenområdet har i samspil med forvaltningen og arkitekter foretaget en vurdering af hvilke ændringer i Produktionskøkkenets indretning, der er nødvendige at gennemføre (se bilag). De væsentligste er:

- Køkkenområdet, hvor maden produceres, skal udvides, således det bliver muligt at producere kold og varm mad samtidigt, og at maden kan udportioneres til de enkelte centre.
- Kontor, personalerum og lager skal flyttes samt toilet, garderobe og ventilationsskakt skal fjernes, for at skabe plads til nyt grovkøkken og større separat opvaskerum.
- Etablering af et vindfang er nødvendigt til opbevaring af ca. 33 varmekasser, idet hver kasse måler 90x54x150 cm som der ikke er plads til i den nuværende ramme.

Hygiejnemæssige krav til produktionskøkkenet

Fødevarestyrelsen skal godkende Produktionskøkkenets indretning forud for, at en ny produktionsform kan påbegyndes. I den forbindelse skal de hygiejnemæssige forhold overholde reglerne. Bl.a. er det væsentligt, at der

ikke er risiko for krydssmitte fra råvarer og opvask til tilberedning af maden. Derfor er det nødvendigt, at sikre arbejdsgange, hvor urene råvarer ikke kommer i kontakt med madproduktionen og at de urene containere, der kommer retur fra ældrecentre ligeledes adskilles fra madproduktionen. Da sidstnævnte er en ny arbejdsgang kræves mere plads til opvask, der er adskilt fra køkkenet.

Opvaskeopgaven vil blive betydeligt større end den er i dag, idet personalet vil skulle håndtere opvask af 300 containere som kommer tilbage fra ældrecentre hver dag. I den nuværende produktionsform anvendes engangsemballage, der i sagens natur ikke kræver opvask.

Indkøb af varmekasser

Udover behov for ændringer af Produktionskøkkenets indretning er det behov for indkøb af varmekasser, der kan holde den varme mad varm. Den varme mad vil hver dag blive fordelt og pakket i 300 såkaldte madcontainere, der herefter skal pakkes i 33 varmekasser som leveres på ældrecentre. Varmekasserne koster 582.900 kr. i engangsudgift. Alternativet vil være at lease varmekasserne, men det vil give en større udgift i den toårige periode.

Samlet set vil især et nyt grovkøkken og udskiftning af ovne muliggøre, at kvaliteten af maden vil kunne øges, idet der kan produceres mad fra bunden og mere mørt kød. Det ombyggede køkken vil uden videre kunne genanvendes til den nuværende produktionsform, hvis dette senere skulle ønskes.

Tidsplan og ombygningsperiode

Såfremt det besluttes at Produktionskøkkenet skal ombygges som skitseret, skal der gennemføres et udbud af byggeopgaven i overensstemmelse med udbudspolitikken. En tidsplan for ombygning af køkkenet ser derfor således ud:

Tid	Aktivitet
27.11.2015	Deadline for dagsorden til SU
02.02.2016	SU indstiller overordnet tidsplan og valg af rådgiver til ØK
10.02.2016	ØK indstiller overordnet tidsplan og valg af rådgiver til BY
Feb.	Indgåelse af kontrakt med totalrådgiver
Marts-april	Udarbejdelse af overordnede vilkår for udbud
Marts-april	Udarbejdelse af udbudsmateriale
Marts-april	Løbende møder med rådgiver og byggeudvalg
12.04.2016	SU godkender overordnede vilkår for udbud
15.04.2016	Annoncering af offentligt udbud i fagentreprise
02.05.2016	Udsendelse af udbudsmateriale
23.05.2016	Licitation Gennemgang af licitationsresultat Eventuelt møde i byggeudvalg med rådgiver
07.06.2016	SU indstiller licitationsresultat til ØK
15.06.2016	ØK indstiller licitationsresultat til BY
23.06.2016	BY godkender licitationsresultat og frigiver anlægsbevilling Entrepriseaftaler udfærdiges med entreprenører
Juli 2016	Projektgennemgang, bestilling af inventar, industrihvidevarer og ventilationsanlæg mv.
03.08.2016	Forventet udførelse af byggeriet ca. 3 ½ mdr.
Medio nov. 2016	Forventet aflevering

Som det fremgår af tidsplanen vurderes ombygningen af produktionskøkkenet at vare ca. 3½ måneder. I denne periode er det nødvendigt at finde muligheder for produktion af maden et andet sted. En mulighed er, at produktionskøkkenets personale fordeles ud på ældrecentrenes modtagerkøkkener og derfra producerer maden. Til denne løsning vil alle ældrecentre i ombygningsperioden få leveret varmholdigt mad til frokost med start den 1. august 2016. Produktionen af maden kan fordeles på fire ældrecentre med de største køkkener; Nørager, Skørping, Bælum og Suldrup, og herefter fordeles ud på de resterende ældrecentre. Denne løsning kan kun fungere hvis der

produceres varm mad, og ikke køle/vakuummad, da køle/vakuummad kræver specielle maskiner der ikke findes på ældrecentre. Udgiften hertil indeholder dermed lønudgifter for at have personale til at kunne lave maden, også i f.eks. weekenden.

Det skal bemærkes, at løsningen kræver en særlig dispensation fra Fødevarestyrelsen, som forvaltningen dog vurderer realistisk at få, idet der er tale om en afgrænset periode.

Væsentligt er det også at fremhæve, at varmholdig produktion af mad på fire ældrecentre alle ugens dage kræver en øget bemanning for at kunne løse opgaven, hvilket vil koste ca. 449.000 kr. i øgede til lønudgifter i ombygningsperioden.

Behov for mere personale

Udover krav til ombygning og indkøb betyder den nye produktionsform i Produktionskøkkenet også, at der skal bruges mere arbejdskraft. Udover det personale, der er i køkkenet i dag, er der behov for ansættelse af følgende personale, når der skal produceres og udkøres varm mad alle ugens dage:

- Køkkenassistent 30 timer om ugen
- Chauffør 30 timer om ugen
- Elev EGU-vilkår
- 27 timer i weekender og helligdage 50 pct. tillæg i weekenderne afspadseres

Krav til transport

Den varme mad skal udkøres på alle ugens dage i modsætning til i dag, hvor kølemaden bliver én gang om ugen. Ved udkørsel af den varme mad kan kommunen mest hensigtsmæssigt opdeles i to ruter:

1. Øster Hornum, Suldrup, Nørager, Rørbæk og Haverslev
2. Ådalscentret, Skørping, Terndrup og Bælum

Rute 1 er 150 km. og rute 2 er 50 km. Bilerne kommer til at køre ca. 120.000 km., mere om året end der bliver kørt i dag. Den øgede kørsel vil betyde øgede udgifter til diesel, vedligehold og reparationer, som forventes at være på omkring 120.000 kr. årligt.

Den nuværende varebil er ikke stor nok til at rumme den mad der skal leveres. Det er derfor nødvendigt at købe to nye varebiler, der kan levere på hver sin rute. Varebilerne forventes at kunne købes brugt til ca. 200.000 kr. pr. stk. Det er ikke fundet økonomisk rentabelt at lease to biler i forsøgsperioden. Ved salg forventes køkkenets nuværende varebil, at kunne indbringe ca. 120.000 kr.

Serviceniveau i forsøgsperioden

I dag serverer fem ud af kommunens ti ældrecentre varm mad til frokost, og fem ældrecentre serverer varm mad til aften.

Når maden produceres og leveres varmholdig hver dag vil den billigste løsning være, at den varme mad leveres til frokost mellem kl. 11.30 og 12.30 alle ugens dage. Det betyder at alle ældrecentre skal spise den varme mad til frokost, til forskel fra nu hvor det enkelte ældrecenter selv kan bestemme, om de vil have varm mad til frokost eller til aftensmad. Hvis maden skal serveres om aftenen, vil det kræve et øget antal personaletimer i produktionskøkkenet for at køkkendriften kan løbe rundt fra morgen til aften. Det vil også betyde øgede lønudgifter. Samlet set forventes der at skulle bruges 90,5 personaletimer mere om ugen, svarende til ca. 815.000 kr. i årlige lønudgifter, for at den varme mad skal bringes ud om aftenen frem for til frokost.

Forvaltningen bemærker, at såfremt der gennemføres en ombygning af køkkenet, vil det også være muligt for produktionskøkkenet at byde ind på levering af madservice til Rebild Kommunens hjemmeboende, ældre borgere. Det er der ikke plads til i dag.

ØKONOMI

I Budget 2016 er der afsat i alt 3 mio. kr. over en toårig periode til den nye produktionsform i produktionskøkkenet.

Samlet set er der engangsudgifter til biler, drift i byggeperioden og opbevaring for ca. 0,86 mio. kr. Herudover skal der tillægges en engangsudgift til anlæg på 3,7 mio. kr. (se en uddybning af denne udgift i bilag).

De årlige driftsudgifter forventes at ligge på omkring 0,8 mio. kr., ud fra de forventede udgifter på området.

Udvidelse af køkkendrift - budget 3 mio. kr. i 2 budgetår	Engangsudgifter	Driften pr. år
Køb af 2 biler	400.000	
Salg af eksisterende bil	-120.000	

Køb af opbevaring til containere og bokse	130.000	
Engangsudgift i byggeperiode - løn til madproduktion i modtagerkøkkenerne	449.000	
Ansættelse af EGU-elev		90.000
Ansættelse af 30 timers køkkenassistent		270.000
Ansættelse af 30 timers chauffør		220.000
Flere timer i weekenderne og helligdage (weekend/helligdag tillæg)		200.000
Mere kørsel - diesel, reparationer og vedligehold		120.000
Besparelse på indpakninger		-120.000
Ombygning af køkken – anlæg	3.740.000	
I alt	4.599.000	780.000

Over projektets to år, vil forbruget løbe op på 6,16 mio. kr. i engangsudgifter og driftsudgifter, hvilket er 3,16 mio. kr. mere end der er afsat budget til over de to år. Hvis projektet forlænges vil de årlige udgifter ud fra ovenstående blive på ca. 0,8 mio. kr. årligt.

Over 2 år	Forventet forbrug 2016	Forventet forbrug 2017	Budget 2016-2017	Samlet afvigelse
I alt	5.379.000	780.000	3.000.000	-3.159.000

- = merforbrug

Byrådet har afsat 3 mio. kr. i 2016 og 2017 til forsøgsprojektet. Som det fremgår af økonomiafsnittet, er det forvaltningen vurdering, at der er behov for 5,4 mio. kr. i 2016 og 0,8 mio. kr. i 2017 for at gennemføre projektet. Forvaltningen kan, som følge heraf pege på følgende løsningsforslag:

1. At Sundhedsudvalget over Økonomiudvalget og Byrådet anbefaler, at den nytilkomne værdighedspulje til ældreområdet prioriteres til finansiering af de 3,2 mio.kr. til forsøgsprojektet i 2016. Rebild Kommune vil modtage 5 mio. kr. til værdighedsindsatser, der skal iværksættes på baggrund af en værdighedspolitik.
2. At Sundhedsudvalget overfor Økonomiudvalget og Byrådet anbefaler, at der tilføres forsøgsprojektet en tillægsbevilling på 3,2 mio. kr. i 2016.
3. At Sundhedsudvalget overfor Økonomiudvalget og Byrådet anbefaler at der tilføres forsøgsprojektet en ekstra bevilling på 3,2 mio. kr. i 2016, som finansieres ved en kritisk gennemgang af investeringsoversigten for 2016.
4. At Sundhedsudvalget overfor Økonomiudvalget og Byrådet anbefaler, at bevare den nuværende produktionsform, og at kvaliteten af maden i stedet øges ved at etablere et grovkøkken og udskifte ovne. Denne løsning muliggør produktion af mad fra bunden og stegning af kød der gør det mere mørt. Løsningen vil koste i alt 1,3 mio. kr. i 2016 som en engangsinvestering.

FORVALTNINGEN INDSTILLER:

at Sundhedsudvalget drøfter indstilling til Økonomiudvalget og Byrådet.

BESLUTNING

Administrativ bemærkning:

Forvaltningen gjorde opmærksom på, at det korrekte tal for servering af maden til aften er 441.000 kr. og ikke 815.000 kr. som angivet i dagsordensteksten.

Beslutning:

Et flertal bestående af Henrik Christensen, Annette Søegaard og Per Vilsbøll ønsker at indstille forvaltningens løsningsforslag 4 med den tilføjelse, at der ønskes størst mulige anvendelse af økologiske varer og indkøb lokalt.

Jens Laurits Pedersen ønsker at indstille løsningsforslag 4 forudsat, at der laves forsøgsprojekt på et ældrecenter med produktion af mad.

Jeanette Sagan forbeholder sig stillingtagen.