



03-06-2013

Sagsnr.
2012-189496

Dokumentnr.
2013-415711

Sagsbehandler
Signe Thiim

Genberegning af priser for madservice på baggrund af regnskab 2012

I medfør af VEJ. nr. 13 15/02/2011 – Vejledning om hjælp og støtte efter serviceloven § 139 (kap. 19 om kvalitetsstandarder for personlig pleje og praktisk hjælp samt træning) kræves mindst én gang årligt genberegning af priskrav.

Notatet har til formål, indledningsvist at redegøre for den overordnede model og fremgangsmåde for beregning af priser for madservice til hjemmeboende borgere. Efterfølgende er notatet inddelt i to specifikke afsnit for hhv.

- a) en efterkalkulation af oprindelige priskrav udarbejdet for madservice til levering i 2012 og på grundlag af daværende forventninger til produktionsomkostninger og
- b) en kalkulation af priskrav udarbejdet for madservice til levering i 2013. Priskrav beregnes både for madservice inklusive og eksklusiv levering.

Kalkulationen af 2012 sker på baggrund af 2012 regnskabstal og realiseret aktivitet i Københavns Madservice a la Carte for den samlede produktion af mad.

Kalkulationen af 2013 sker på baggrund af den forventede produktion 2013, samt budget 2013 for Københavns Madservice a la Carte.

Vejledning for priskalkulation

Den konkrete prisberegning er foretaget i en prisberegningsmodel, som følger vejledning nr. 2 til Serviceloven om personlig og praktisk hjælp, herunder madservice. Vejledningen har i bilag 3 beskrevet en specifik vejledning for prisfastsættelse af personlig og praktisk hjælp mv., herunder et afsnit for prisfastsættelse af madservice.

Model for genberegning af priser

Genberegningen af priser 2012, samt forkalkulation 2013 for madservice er foretaget i en prisberegningsmodel i et Excel regneark, som følger vejledningernes indhold og klassifikationer for direkte og indirekte omkostninger samt opgørelse af produktion til mad. Til fordeling af udgifterne på de enkelte måltider benyttes Kost – og Ernæringsforbundets ”Redskabet I”.

Økonomistaben

Sjællandsgade 40G,
108,
st.
2200 København N

Telefon
3530 3530

Mobil
4033 2991

E-mail
AD02@suf.kk.dk

EAN nummer
5798009291004

www.kk.dk

Modellen omfatter:

- Opgørelse af produktion (portionsanrettet og bulk) og dermed målrettet både madservice samt levering til plejehjem.
- Økonomiske data fra KØR.
- Direkte udgifter; vedrører direkte løn, fødevarer medgået i produktionen, rengøring, elektricitet, øvrige ejendomsudgifter, administration, emballage, samt øvrige forplejningsmidler og øvrige udgifter.
- Indirekte udgifter; vedrører ejendomsudgifter (vand, varme, skatter/afgifter), fælles udgifter samt håndværkerudgifter. Hertil overhead bestående af centralt lønforbrug og lønanvisning.
- Afskrivningsgrundlag og forrentning af anlægs- og driftskapital.
- Resultat af prisberegningerne.

Det skal bemærkes, at der i regnskabet under direkte omkostninger er fratrukket udgifter, som omfatter omkostninger til politiker- og direktionsbetjening. Herefter fordeles udgifterne efter et fordelingsprincip, som er gennemgående for både de direkte og indirekte omkostninger, herunder afskrivningsgrundlaget. Der er dog anvendt specifikke fordelingsnøgler for eksempelvis ejendoms- og fællesudgifter. Disse beskrives ved gennemgang af tilsvarende poster.

Produktionsdata

Priskalkulation på madservice skal fastsættes pr. ydelse og Københavns Madservice a la Carte anvender til understøttelse heraf systemet Dankost, som er udviklet specielt til madproduktion. Der registreres bl.a. leveret antal hovedretter, biretter m.m. Systemet leverer detaljerede statistikker, som er anvendt til dokumentation og grundlag for opgørelse af produktionen.

Københavns Madservice a la Carte leverer mad til hjemmeboende pensionister, bulk til plejehjem, videresalg af råvarer til plejehjem samt mad til personale mm. Der foreligger således et specificeret datagrundlag for isolering af udgifterne til madudbringning.

Statistikken over leverede ydelser udgør grundlaget for opgørelsen – men for at kunne sammenligne produktionen for madudbringning med den øvrige madproduktion, er det nødvendigt at omregne produktionens mange typer af ydelser til forskellige produktionsvægte.

Redskabet – vægte og nøgletal for produktionen

”Redskabet I” er i 2002 udarbejdet af Kost- og Ernæringsforbundet i samarbejde med Kommunernes Revision og omfatter både redskaber til analyse af økonomi, personaleressourcer, produktion m.v.

Redskabet anvendes til analyse og optimering af Københavns Madservice a la Carte drift.

- **Vægte**

I Redskabet 1 har Kommunernes Revision beregnet hvilke driftsudgifter, der typisk knytter sig til Københavns Madservice a la Cartes mange typer af ydelser og omregner disse til individuelle omregningsfaktorer.

Ved hjælp af beregningerne er det defineret hvilken driftsudgift, der tillægges 1,0 produceret enhed. Københavns Madservice a la Carte’s ydelser er herefter alle vægtet i forhold til 1,0 produceret enhed - som eksempel herpå er en hovedret inkl. emballage vægtet som 0,4 produceret enhed.

Når opgørelsen over leverede ydelser fra Københavns Madservice a la Carte multipliceres med de enkelte vægte (Redskabet 1), opnås et udtryk for den samlede produktionsmængde målt i samme enhed.

- **Nøgletal**

Der kan ud fra den samlede beregnede produktionsmængde målt i samme enhed beregnes nøgletal for den relative/procentuelle andel af den samlede produktionsmængde, som vedrører hhv. madudbringning, bulk til plejeboliger, møder, arrangementer etc. Beregningen viser f.eks., at 53,0 pct. af produktionen fra Københavns Madservice a la Carte i 2011 kan henføres til madudbringning.

Ved hjælp af nøgletallene kan de direkte - og indirekte omkostninger fordeles på madudbringning, bulk til plejeboliger og øvrige formål og herefter fordeles på de enkelte leverede måltider ved hjælp af vægtene fra redskabet 1. Der kan således beregnes priser for de forskellige leverede ydelser/måltider fra Københavns Madservice a la Carte og dermed isolere, hvad der medgår til produktion af madudbringning.

Direkte omkostninger

Kalkulationen indeholder direkte omkostninger, her defineret som værende lønudgifter inkl. vikarer, diverse personaleudgifter (vask af beklædning, transport, kurser mv.), udgifter til råvarer og øvrige forplejningsudgifter. Øvrige direkte omkostninger omfatter rengøring, direkte aflæst el, øvrige ejendomsudgifter, administrationsudgifter

ekskl. løn og diverse udgifter samt direkte og afgrænsede ejendomsudgifter.

Nedenfor oplyses om indholdet på de væsentligste hovedposter:

- Løn

Lønudgifter er bruttoudgifter og indeholder alle omkostninger for udbetaling af tillæg, arbejdsgiverbidrag, pension mv. Herudover er der tillagt faktiske udgifter i forbindelse med barsel, som ikke allerede er medtaget i løntrækket via KØR. Herudover er der tillagt udgifter til Arbejdsmarkedets Erhvervssygdomssikring (AES), som konteres og betales direkte fra Centralforvaltningen. Der er omvendt fratrukket lønudgifter svarende andelen som vedrører plejeboliger – til dette er der udarbejdet en lønfordelingsmodel, som tager hensyn til variationen i produktionsomkostningerne mellem hjemmeboende og plejehjem.

- Råvarer

Omfatter udgifter til fødevarer til de producerede enheder

- Øvrige forplejningsudgifter

Her er der fratrukket udgifter til emballage og vises som en særskilt post, da denne post også indgår i vægtningen og i fordelingen af omkostningerne. Posten fordeles dog ikke yderligere, da det er en udgiftspost, som direkte kan aflæses i regnskabet og omkostningsmæssig vægtning overtages fra produktionsvægtningen.

- Administration

Der er anvendt samme nøgle til fordeling af udgifterne som under fordeling af løn og fødevarer. Nøglen er baseret på fordelingsprincippet ud fra produktionsvægte.

- Transport

Fra 2009 er priskrav på madservice defineret både med og uden levering, jf. § 13.

Transportpriser medtaget i beregning af priskrav for 2012 og 2013 er i overensstemmelse med kontrakt indgået mellem Multi Trans A/S, Post Danmark og Sundheds- og Omsorgsforvaltningen.

Indirekte omkostninger

I denne kalkulation medtages de indirekte omkostninger, som omfatter ejendomsudgifter (husleje, skatter og forsikring, vand og varme). Elforbrug direkte aflæst i Københavns Madservice a la Carte henføres

til direkte omkostninger, jf. tidligere afsnit. Herudover indgår fællesudgifter, som omfatter udgifter til de centrale stabsfunktioner, såsom rådgivning, økonomistyringsopgaver mv., konsulentbistand samt øvrige overheadudgifter.

- Fællesudgifter

Udgifterne er opgjort ved et skøn for, hvor mange timer som medgår til rådgivning og økonomistyringsopgaver, og som udelukkende knytter sig til servicering mv. af Københavns Madservice a la Carte. Herudover er der foretaget et skøn over, hvor meget lønanvisning, der medgår til servicering af Københavns Madservice a la Carte's medarbejdere. Endvidere er der også foretaget et skøn over, hvor stor en andel af ledelse, der medgår til møder. Udgifterne til fællesudgifter er vurderet på baggrund af timeforbrug og timeandele er omregnet til normering sat i forhold til en gennemsnitsløn. Årsagen til dette fordelingsprincip skyldes, at der ikke er registreret et direkte timeforbrug til de specifikke opgaver gennemført af personer uden direkte ansættelse i Københavns Madservice a la Carte.

- Ejendomsudgifter

Ejendomsudgifterne, som ikke direkte afholdes af Københavns Madservice a la Carte, er oplyst af Teknisk afdeling i Bystævneparken. Da udgifterne er fordelt på flere ejendomme, er disse fordelt efter antal m² oplyst gennem BBR-meddelelse og herefter procentuelt fordelt til Københavns Madservice a la Cartes andel af udgifterne.

Herefter anvendes fordelingsprincippet for alle poster under fællesudgifter og ejendomsudgifter, som er beskrevet under vægte og nøgletal for de enkelte formål.

Afskrivningsgrundlag og forrentning af drifts- og anlægskapital.

Afskrivninger er udtryk for en kalkulatorisk omkostningsstørrelse, som aktivet belaster det enkelte regnskabsår med ved produktion af ydelser. Afskrivninger indgår derfor også i omkostningskalkulationen.

I henhold til budget- regnskabssystemet for amter og kommuner, kan der medtages aktiver (produktionsapparat og andre større anskaffelser), som har en levetid på mere end 1 år og har en værdi på kr. 100.000 eller derover. Aktiverne er optaget til kostpris samt afskrevet lineært efter aktivets forudsatte levetid.

Forrentning af anlægskapital skal medtages i omkostningskalkulen. Beregningen kan ske efter flere forskellige metoder, hvoraf den mest anvendte er, at beregningen sker på grundlag af aktivernes bogførte restværdi. Forrentningen dækker det indtægtstab eller alternativomkostning, der er ved at have penge anbragt i aktiver (bygninger, maskiner osv.), frem for eksempelvis i banken.

Forrentning af driftskapital skal også medtages, såfremt der knytter sig væsentlige likviditetsmæssige træk til opgavens udførelse. Da leverancen sker med ingen - eller kort kredittid er forrentning af driftskapital ikke medregnet i priskalkulationen.

Priser for 2012- efterkalkulation

Nedenfor vises i tabel de genberegne priser for 2012.

Enhedspris, regnskab 2012	Hovedret enkelt Kr.	Diæter hovedret Kr.	Specielle diæter hovedret Kr.	Biret inkl. biret diæter Kr.	Madpakker Kr.	Morgenmad Kr.	Ekstra tilbehør Kr.
Direkte udgifter	44,21	49,73	55,26	11,05	33,16	22,10	11,05
Indirekte udgifter	3,04	3,42	3,80	0,76	2,28	1,52	0,76
Total eksklusive transport	47,25	53,15	59,06	11,81	35,43	23,62	11,81
Transport	23,72	23,72	23,72				
I alt	70,97	76,87	82,78	11,81	35,43	23,62	11,81

De genberegne priser for 2012 er marginalt højere end de afregne priser for 2012. I 2012 var den afregnet pris 47,18 kr. for en hovedret, mens den efterkalkulerede pris er 47,25. Begrundelsen for den lille afvigelse er primært en stigning i råvarepriserne.

Sundheds – og Omsorgsforvaltningen skal derfor efterbetale de private leverandører for betalingsdifferencen på 7 øre pr. hovedret. Og 1 øre pr. biret. Tilbagebetalingsbeløbet er foreløbigt estimeret til samlet 10.000 kr. til de to private leverandører for 2012.

Sundheds – og Omsorgsforvaltningen lægger ligeledes op til, at fritvalgspriserne for 2013 prisreguleres med tilbagevirkende kraft. For

første halvår af 2013 indstilles det derfor, at der tilbagebetales yderligere 56 øre pr hovedret og 14 øre pr. bired, hvilket er estimeret til 42.000 kr. Den samlede tilbagebetaling til de private leverandører for første halvår 2013 er dermed estimeret til 52.000 kr.

Priskalkulation 2013

Nedenfor vises i tabel de beregnede priser pr. 1. januar for 2013, samt transportpriser pr. 1. februar 2013.

Enhedspris, Budget 2013	Hovedret enkelt Kr.	Diæter hovedret Kr.	Specielle diæter hovedret Kr.	Bired inkl. bired diæter Kr.	Madpakker Kr.	Morgenmad Kr.	Ekstra tilbehør Kr.
<i>Direkte udgifter</i>	44,77	50,37	55,96	11,19	33,58	22,38	11,19
<i>Indirekte udgifter</i>	3,04	3,42	3,80	0,76	2,28	1,52	0,76
Total eksklusive transport	47,81	53,78	59,76	11,95	35,86	23,90	11,95
<i>Transport</i>	21,95	21,95	21,95				
I alt	69,76	75,73	81,71	11,95	35,86	23,90	11,95