

**BESLUTNING SPRO TO KOL**

fra ordinært møde torsdag den 15. april 2004

Tom

4. Omlægning af produktionen af Madservice a la carte - mad til hjemmeboende pensionister

SOU 30/2004 J.nr. 16/2001

INDSTILLING OG BESLUTNING

Sundhedsforvaltningen indstiller, at Sundheds- og Omsorgsudvalget tiltræder

- **at** der træffes principbeslutning om, at Madservice a la carte produktionen samles på køkkenet i Bystævneparken,
- **at** de påkrævede renoveringer af Sundhedsforvaltningens nuværende a la carte køkkener igangsættes inden for en økonomisk ramme på 23,1 mio. kr. der finansieres ved en intern låneordning,
- **at** Sundhedsforvaltningen fremlægger fornyet indstilling til Sundheds- og Omsorgsudvalget om den konkrete implementeringsplan, den endelige finansieringsansøgning (låneordning) samt om forslag til certificering af køkkenet i Bystævneparken.

Sundhedsforvaltningen indstiller endvidere, at Sundheds- og Omsorgsudvalget tager til efterretning

- at Sundhedsforvaltningen indgår et samarbejde med Uddannelses- og Ungdomsforvaltningen om produktion og levering af skolemad fra køkkenet i De Gamles By.

Sundheds- og Omsorgsudvalgets beslutning i mødet den 15. april 2004

Der var afstemning om indstillingens første 3 at- punkter.

	FOR	IMOD	UNDLØD
--	-----	------	--------

BESLUTNING SPROTOKOL... fortsat

fra ordinært møde torsdag den 15. april 2004

Inger Marie Bruun-Vierø	X		
Tanwir Ahmad			
Taner Yilmaz			
Joan Jensen	X		
Johannes Nymark	X		
Jens Johansen	X		
Heinrich Metz	X		
Bente Møller	X		
A. Ben Haddou			
Lise Helweg		X	
Carl Chr. Ebbesen		X	

Indstillingens første 3 at-punkter blev herefter tiltrådt.

Sundheds- og Omsorgsudvalget tiltrådte 4. at-punkt uden afstemning.

Venstre og Dansk Folkeparti ønskede følgende ført til protokol:

”Venstre og Dansk Folkeparti er pr. definition imod store centralenheder og ønsker sagen i udbud.”

RESUME

Sundhedsforvaltningen ønsker en ændring af den nuværende struktur for a la carte køkkenerne, som er ansvarlige for produktionen af mad til de hjemmeboende borgere og til de få plejehjem, der får maden leveret efter konceptet for hjemmeboende (a la carte ordningen). Det drejer sig konkret om køkkenerne på Peder Lykke Centeret, Hørgården, Fælledgården og køkkenet i Bystævneparken.

Baggrunden er et påtrængende investeringsbehov i de implicerede køkkener på grund af:

En generel nedslidning af de etablerede køkkener. Nedslidningen er accelererende på grund af de seneste års nedprioritering af Sundhedsforvaltningens vedligeholdelsesmidler.

BESLUTNING SPRO TO KØL... fo rtsa t

fra ordinært møde torsdag den 15. april 2004

Udviklingen indenfor apparatur og produktionsteknologi, der vil muliggøre en mere rationel produktion og hermed også styrke Sundhedsforvaltningens konkurrencedygtighed.

På Sundheds- og Omsorgsudvalgets møder den 6. november 2003 (SOU 262/2003) og 17. november 2003 (SOU 366/2003) behandlede udvalget indstillinger om den fremtidige struktur for madservice a la carte køkkener i forvaltningen. Udvalget vedtog, at Sundhedsforvaltningen skulle indhente høringssvar vedrørende de alternative modeller for en fremtidig struktur og herefter fremsætte forslag til valg af model.

Efter at have modtaget høringssvar angående den fremtidige struktur for a la carte køkkener indstiller Sundhedsforvaltningen, at der tiltrædes en principbeslutning om at samle produktionen til "Mad a la carte" på køkkenet i Bystævneparken.

Den anbefalede model er valgt ud fra en samlet afvejning af hensynet til produktionssikkerhed og driftsøkonomi.

Den anbefalede model forventes p.t. samlet at ville koste ca. 23,1 mio. kr. Løsningen vil dog indebære en forventet rationaliseringsgevinst på 5,9 mio. kr. årligt. Sundhedsforvaltningen foreslår, at udgifterne lånefinansieres, og at dette lån efterfølgende afdrages gennem den varige driftsbesparelse.

Det er vurderingen, at kvaliteten i produktionen af mad a la carte ikke er afhængig af, om produktionen er samlet på ét eller flere køkkener. Sundhedsforvaltningen vil som led i omlægningen udarbejde et oplæg til kravspecifikation for mad a la carte ordningen, som dels skal fastsætte kvalitetskravene til det nye køkken, dels skal understøtte de målsætninger der er vedtaget i Sundheds- og Omsorgsudvalgets kostpolitik på ældreområdet.

Herudover skal der etableres et kvalitetssikringssystem på det nye køkken. Sundheds- og Omsorgsudvalget traf 6. april 2001 beslutning om, at køkkenområdet kan optimeres ved indførelse af kvalitetssikringssystemer (certificering) efter HAACP-metoden. Køkkenet på Hørgården er p.t. det eneste, der er HAACP certificeret. Det er Sundhedsforvaltningens vurdering, at der af hensyn til kvalitetssikringen skal indføres en eller anden form for certificering. Forvaltningen finder dog anledning til forud for en endelig beslutning herom, at gennemføre en fornyet analyse af de forskellige alternative certificeringsmuligheder, der eksisterer.

Såfremt Sundheds- og Omsorgsudvalget tiltræder forslaget om at samle al produktionen

BESLUTNING SPRO TO KØ L... fo rtsa t

fra ordinært møde torsdag den 15. april 2004

til Mad a la carte på ét køkken vil Sundhedsforvaltningen igangsætte et egentligt implementeringsarbejde. Heri vil indgå:

- En nærmere anlægsprojektering og plan for de organisatoriske omlægninger, herunder en mere præcis vurdering af udgifterne og tidsplan.
- En licitation af renoveringsarbejderne.
- En drøftelse med personaleorganisationerne med henblik på fastlæggelse af principper for håndtering af de personalemæssige forhold.
- En analyse af certificeringsmuligheder.
- Udarbejdelse af et kontraktgrundlag for det nye Madservice a la carte køkken.
- En analyse af de fremtidige muligheder på de øvrige køkkener, der efter flytningen af madservice a la carte fortsætter som større plejehjemskøkkener.

På baggrund af dette arbejde vil Sundhedsforvaltningen fremlægge en ny indstilling for Sundheds- og Omsorgsudvalget med konkret implementeringsplan og forslag til certificering.

I relation til kommunens skolemadsprojekt er Uddannelses- og Ungdomsforvaltningen enige om at indgå et samarbejde således at skolemaden produceres og leveres fra køkkenet i De Gamles By. Herved sikres der en optimal udnyttelse af et af Sundhedsforvaltningen øvrige storkøkkener.

SAGSBESKRIVELSE

Baggrund

Sundhedsforvaltningen står over for et stort investeringsbehov på køkkenerne som følge af en generel nedslidning af de etablerede køkkener, der har fungeret som produktionssteder for Madservice a la Carte. Det drejer sig om køkkenerne på Peder Lykke Centeret, Hørgården, Fælledgården og køkkenet i Bystævneparken. Baggrunden for nedslidningen kan henføres til, at der på de senere års budgetter har været afsat meget begrænsede midler til investeringer og vedligeholdelse.

Der er desuden generelt sket en forholdsvis stor udvikling af apparatur og produktionsteknologi, som der ikke er fulgt op på i de omtalte køkkener. Der er derfor behov for en generel revurdering af produktionsforhold og teknologi.

BESLUTNING SPROTOKOLL... fortsat

fra ordinært møde torsdag den 15. april 2004

Især i en situation med Frit Valg er det væsentligt at sikre Sundhedsforvaltningen en produktionskapacitet, der på en rationel måde sikrer madleverancer af den højest opnåelige kvalitet, samt fleksibilitet i produktionen i forhold til brugernes til- og fravalg.

Gennemgangen af de 4 køkkener viser generelt:

- Køkkenerne har behov for generel vedligeholdelse
- Køkkenerne er teknologisk bagud
- Den benyttede EDB løsning er ikke holdbar
- De løbende aktivitetsudvidelser har medført ”hovsa løsninger”
- Kapacitetsproblemer på Fælledgården
- Fysiske rammer er barrierer på Fælledgården og Hørgården
- Driftsøkonomien kan muligvis optimeres ved bedre samdrift

På Sundheds- og Omsorgsudvalgets møder den 6. november 2003 (SOU 262/2003) og 17. november 2003 (SOU 366/2003) behandlede udvalget indstillinger om den fremtidige struktur for madservice a la carte køkkener i forvaltningen. Udvalget vedtog, at Sundhedsforvaltningen skulle sende de alternative modeller for en fremtidig struktur i høring hos relevante parter herunder ældreråd, involverede plejehjem /køkkener og bestyrelser samt personaleorganisationer på området og herefter fremsætte forslag til valg af model.

De modtagne høringssvar er vedlagte som bilag. Indholdet af høringssvarene er opsummeret neden for under ”Høring”.

Høringsrunde og indstillede løsningsmodel

Ved Sundheds- og Omsorgsudvalgets tidligere behandlinger af emnet den 6. og 17. november 2003 fremlagdes følgende to alternativer til den nu anbefalede løsning:

- **At** køkkendriften fortsætter stort set uændret, idet der dog foretages renoveringer af de eksisterende køkkener. Sundhedsforvaltningen kan ikke anbefales denne løsning, idet den ville kræve en investering på ca. 26,6 mio. kr. men ikke ville indebære nogen reel rationalisering eller forandring af køkkenstrukturen, og dermed heller ikke noget realistisk finansieringsgrundlag.

BESLUTNING SPRO TO KØL... fo rtsa t

fra ordinært møde torsdag den 15. april 2004

- **At a la carte** produktionen foregår på to køkkener: Bystævneparken og Peder Lykke Centeret. Denne løsning ville kræve en investering på ca. 25,8 mio. kr., som ikke ville kunne finansieres ved den opnåede rationalisering (jf. nedenfor under økonomi). Der vil derfor i denne model udestå et finansielt problem på ca. 8,5 mill. kr., som der skulle tages stilling til. Løsningen ville enten være besparelser på andre dele af forvaltningens serviceområder eller en tillægsbevilling fra Borgerrepræsentationen. Derfor kan Sundhedsforvaltningen ikke anbefale denne løsning.

Efter at have modtaget høringsvar angående den fremtidige struktur for madservice a la carte køkkener indstiller Sundhedsforvaltningen, at der vælges en løsning, hvor madservice a la carte produktionen samles i køkkenet i Bystævneparken.

Den nuværende produktion og antal stillinger fremgår af tabel 1:

Tabel 1: Nuværende produktion og antal stillinger

(Produktion angivet i gennemsnit pr. dag ."D"= døgnkostportioner. "P"= portioner. "Bulk"= produktion til andre institutioner uanset leverings- og pakkemetode)

Køkken	Aktivitet	Mængde	Antal stillinger
Bystævneparken	Intern leverance (D)	475	47
	Madservice (P)	975	
	Bulk (P)	100	
	Skolemad (P)	1.500	
Peder Lykke Centeret	Intern leverance (D)	160	26
	Café mv. (D)	60	
	Madservice (P)	875	
Hørgården	Intern leverance (D)	100	21
	Café mv. (D)	80	
	Madservice (P)	700	
Fælledgården	Intern leverance (D)	190	33
	Café mv. (D)	60	
	Madservice (P)	850	
	Bulk (P)	125	
I alt:	Intern leverance (D)	925	127

BESLUTNING SPRO TO KØL... fo rtsa t

fra ordinært møde torsdag den 15. april 2004

	Café mv. (D)	200	
	Madservice (P)	3.400	
	Bulk (P)	225	
	Skolemad	1.500	

Konsekvenser af den indstillede model med samling af produktionen i ét køkken

Konsekvenserne for økonomi, personaleantal samt produktion af den anbefalede model fremgår af det følgende:

Tabel 2: Økonomiske konsekvenser (mio. kr.):

Investeringsbehov målrettet mad a la carte	6,5
Generel reovering	9,9
<i>Investering og reovering i alt:</i>	<i>16,4</i>
Øvrigt (+30%)	4,9
EDB	1,8
<i>Forventede udgifter i alt :</i>	<i>23,1</i>
Forventede årlige varige besparelse (løn)	5,9

Udgiften til investering og reovering af køkkenerne forventes at ville andrage ca. 16,4 mio. kr. Herudover kommer der udgifter til øvrige forhold: arkitekthonorarer, ingeniørudgifter, ændrede fremføringsveje for el, vand og kloak, projektstyring, personaleomkostninger etc. Og endelig er det nødvendigt at investere i ny EDB til at understøtte en effektiv driftstyring, jfr. tabel 2.

Det er nødvendigt at gennemføre en anlægsprojektering for at kunne fastsætte udgifterne præcist. På baggrund af denne projektering vil Sundhedsforvaltningen udarbejde ny indstilling til godkendelse i Sundheds- og Omsorgsudvalget om selve implementeringsplanen, den endelige finansiering og principper for håndtering af de personalemæssige forhold.

BESLUTNING SPROTOKOL... fortsat

fra ordinært møde torsdag den 15. april 2004

Den foreslåede finansiering af den indstillede løsning fremgår nedenfor under "Økonomi". Det vil være muligt at finansiere løsningen ved de opnåede rationaliseringsgevinster.

De personale- og produktionsmæssige konsekvenser fremgår af det følgende:

Når personalereduktionerne, der indgår i løsningen, er fuldt gennemførte, vil de medføre en forventet årlig varig besparelse på 5.900.000 kr. jfr. tabel 3.

Tabel 3: Personalemæssige konsekvenser (ændringer i antal stillinger)

	Bystævnepar- ken	Peder Lykke Cen- teret	Hørgården	Fælledgården	I alt:
Model 1	+15,3	-14,6	-7,9	-17,4	-24,8

Tabellen angiver situationen, når modellen er fuldt gennemført. Som del af anlægsprojekteringen skal angives, hvor hurtigt rationaliseringsgevinsten kan opnås.

Den anbefalede løsning vil give de største økonomiske rationaliseringer, og vil dermed kunne finansiere sig selv over en årrække. Samtidigt gennemføres på én gang en ændring af køkkenstrukturen, hvilket i optimal grad vil gøre Sundhedsforvaltningen så konkurrencedygtig som mulig i forhold til frit valg. Samtidig kan investeringerne udnyttes fuldt ud i forhold til, at det eventuelt indenfor en kort årrække vil være nødvendigt at gennemføre endnu en strukturændring. Samtidigt skabes der mest ro blandt personalet ved, at omstruktureringen sker på én gang.

Fødevarer kvalitet

Forslaget til sammenlægning af al produktionen til Madservice a la carte på ét køkken har ikke konsekvenser i forhold til opfyldelsen af de målsætninger, der er opstillet i den nyligt vedtagne kostpolitik.

Det vil til enhver tid være forventet, at det nye a la carte køkken vil kunne understøtte de målsætninger, der er i kostpolitikken omkring måltidet og de ældres ernæringstilstand mv. på plejehjemsområdet, samt f.eks. i forhold til fællesspisning, øget støtte om-

BESLUTNING SPROTOKOLL... fortsat

fra ordinært møde torsdag den 15. april 2004

kring selve måltidet m.m. i relation til de hjemmeboende ældre.

I relation til kvaliteten af maden vil kommunens kvalitetsstandarder for madproduktionen blive opretholdt uanset produktionsstedet. Forvaltningen vil indgå en intern kontrakt med det nye a la carte køkken, hvor forventninger til kvaliteten af maden og øvrige forhold fastlægges.

Implementering

Som del af iværksættelsen skal der gennemføres en anlægsprojektering og en konkret planlægning af gennemførelsen af den valgte løsning. I anlægsprojekteringen vil indgå

- en præcisering af udgifterne forbundet med den valgte løsning,
- en planlægning af fremtiden for de berørte institutioner herunder,
- hvorledes de personalemæssige konsekvenser håndteres,
- en konkret tidsplan for gennemførelsen af den valgte model.

Der vil i den konkrete planlægning indgå det største mulige hensyn til de modtagne høringssvar.

Kvalitetskontrol og certificering

Sundheds- og Omsorgsudvalget traf 6. april 2001 beslutning om, at køkkenområdet kan optimeres ved indførelse af kvalitetssikringssystemer (certificering) efter HACCP-metoden. For øjeblikket er køkkenet på Hørgaarden det eneste i Sundhedsforvaltningen, der er HACCP certificeret. Det er Sundhedsforvaltningens holdning, at det nye a la carte køkken i Bystævneparken som led i kvalitetssikringen også skal være certificeret. Forvaltningen ønsker dog at foretage en fornyet vurdering vedrørende mulige alternative certificeringsmodeller før det træffes endelig beslutning herom.

Forvaltningens forslag til kvalitetssikring vil blive forelagt Sundheds- og Omsorgsudvalget sammen med implementeringsplanen.

Køkkenet i De Gamles By – skolemadsproduktion

I de tidligere indstillinger om emnet har været omtalt et beløb til renovering af køkkenet i De Gamles By. Dette beløb forventes delvist finansieret af Uddannelses- og Ungdomsforvaltningen som del af kommende aftale om leverance af skolemads. Beløbet indgår derfor ikke i denne indstilling.

BESLUTNING SPROTOKOL... fortsat

fra ordinært møde torsdag den 15. april 2004

Det er hensigten med aftalen med Uddannelses- og Ungdomsforvaltningen at koncentrere kommunens produktion af skolemad ét sted, således at køkkenet i de Gamles By producerer skolemad for hele kommunen.

Som del af den forventede aftale om leverance af skolemad vil Uddannelses- og Ungdomsforvaltningen finansiere en del af den renovering af køkkenet i De Gamles By, der er direkte tilknyttet skolemadsproduktionen. For så vidt angår den øvrige nødvendige renovering af køkkenet, forventer Sundhedsforvaltningen at anvende et beløb på ca. 3,6 mio. kr. Dette beløb vil blive afholdt indenfor den eksisterende budgetramme (Sundhedsforvaltningens centrale pulje for anskaffelse og vedligeholdelse) og vedrører således ikke finansieringsbehovet til a la carte køkkenerne.

ØKONOMI

Som beskrevet vil gennemførelsen af den indstillede model kræve en investering, der på nuværende tidspunkt kan anslås til i alt ca. 23,1 mio. kr. Omlægningen vil dog give en varig driftsbesparelse på ca. 5,9 mio. kr.

I den alternative model med køkkener i Bystævneparken og Peder Lykke Centeret er udgifterne opgjort til ca. 25,8 mio. kr. og den varige årlige besparelse til 3,2 mio. kr. jf. tabel 4.

Tabel 4: Finansieringsbehov (mio. kr.)

	Anbefalede løsning	2 køkkener
Varige årlige besparelse	5,9	3,2
Samlede udgifter	23,1	25,8

Det endelige finansieringsbehov kan ikke angives, før anlægsprojekteringen er gennemført.

Der eksisterer ikke i Sundhedsforvaltningens budget et umiddelbart økonomisk råderum til finansiering af de foreslåede investeringer. Sundheds- og Omsorgsudvalgets økonomiske ramme til renovering og vedligeholdelse er grundet de seneste års økonomiske tilpasninger blevet væsentligt nedprioriteret. Således udgør Sundhedsforvaltningens centrale pulje for anskaffelse og vedligeholdelse i budget 2004 17 mio. kr. til alle plejehjem og øvrige enheder. Desuden er der til ældrekontorerne i budget 2004 fordelt en

BESLUTNING SPROTOKOLL... fortsat

fra ordinært møde torsdag den 15. april 2004

Samlet pulje til anskaffelse og vedligeholdelse på 10 mio. kr. Anvendes disse midler til de foreslåede renoveringer af køkkenerne, vil der ikke bestå et økonomisk råderum til gennemførelsen af lovpligtige renoveringer eller istandsættelse eller til imødegåelse af nødsituationer.

Sundhedsforvaltningen indstiller derfor, at investeringsudgifterne for den anbefalede løsning tilvejebringes ved optagelsen af et internt lån. Renter og afdrag på det interne lån forventes betalt ved den forventede varige besparelse på personaleudgifter. Tilbagebetalingstiden for et internt lån er maksimalt 6 år.

I den anbefalede løsning vil det ved en årlig betaling af rater på 5,9 mio. kr. (hele den årlige rationaliseringsgevinst) være muligt at finansiere det samlede investeringsbehov på 23,1 mio. kr. ved optagelsen af et internt lån med en 5-årig løbetid. Det vurderes som en rimelig tilbagebetalingstid for de påtænkte investeringer.

I en løsning med 2 køkkener vil en årlig betaling af rater på 3,2 mio. kr. kunne finansiere et 6-årigt lån på 17,35 mio. kr.. Det resterende investeringsbehov på 8,5 mio. kr. ville skulle dækkes på anden vis, enten vil andre besparelser internt i Sundhedsforvaltningen eller ved en tillægsbevilling.

Høring

På baggrund af beslutning fra Sundheds- og Omsorgsudvalget den 17. november 2003 fremsendte Sundhedsforvaltningen indstillingen med beskrivelse af de forskellige modeller til høring med frist den 15. januar 2004. Høringsparterne fremgår af vedlagt bilag. Et resumé af høringssvarene er vedlagt som bilag sammen med kopier af de modtagne høringssvar.

I høringssvarene anføres det bl.a., at sårbarheden i produktionen vil blive stor, hvis produktionen samles i kun ét køkken. Endvidere, at muligheden for intern faglig sparring og konkurrence vil kunne forsvinde, hvis der kun findes et produktionssted.

Dog fremføres det til støtte for løsningen med 1 køkken bl.a., at store omlægninger bør gennemføres på én gang for at få en endelig afklaring af personalets situation og for at opnå en økonomisk bæredygtig, fremtidssikret løsning.

Med hensyn til medarbejdernes forhold ønskes der fokus på arbejdsmiljøet, idet der udtrykkes bekymring for, at arbejdsmiljøet alt andet lige vil forringes i takt med, at køkke-

BESLUTNING SPROTOKOLL... fortsat

fra ordinært møde torsdag den 15. april 2004

nerne bliver større. Desuden ønskes der af hensyn til medarbejdere en hurtig beslutning, samt at medarbejdernes fremtidige placering bliver afklaret. Der ønskes fokus på kvalifikationer hos personalet. Og endelig, at der gøres en indsats for at køkkenerne fremstår som attraktive arbejdspladser.

Sundhedsforvaltningen indstiller, at de konkrete hørings svar angående medarbejdernes forhold inddrages i implementeringen og anlægsprojekteringen.

BILAG

Bilag 1: Liste over hørte parter

Bilag 2: Kopi af høringsbrev

Bilag 3: Resumé af modtagne hørings svar

Bilag 4: Kopi af modtagne hørings svar

Lau Svendsen-Tune

/ Hanne Baastrup