



**VOLDA KOMMUNE**  
**Sektor helse og omsorg**

## NOTAT

**Frå:** Svein Berg-Rusten

**Sak:** Nærings situasjon for dei eldre i kommunale bufellesskap og driftsform for sentralkjøkkenet på omsorgssenteret

Arkivsak nr.  
2017/795

Løpenr.  
13208/2017

Arkivkode  
H07

Avd / Sakshandsamar  
HEO/SBR

Dato  
17.10.2017

### **SENTRALKJØKKENET PÅ OMSORGSSENTERET - UTSTYRSBEHOV KNYTT TIL ENDRING AV PRODUKSJON**

Tabellen under står i saka.

|   | Ved fortsatt KOK- KJØL | Endring til KOK- SERVER |
|---|------------------------|-------------------------|
| Kombidamovnar, 3-5 G/N14 stk.               | Ca 1.500.000,-         | Ikkje behov             |
| Transportable vannbad/ varmevogner (11 stk) |                        | 550.000,-               |
| Kombidampovn 20 G/N                         |                        | Ca. 500.000,-           |
|   |                        |                         |

Her er ei lita oppdatering samt nærmare forklaring.

Behovet for dei 14 kombidampovnene som er ført inn ved fortsatt kok- kjøll, fell vekk ved overgang til kok- server. Dei har vore nytta til ferdigstilling av middagen som har blitt levert nedkjølt frå sentralkjøkkenet. Middagen skal etter omlegging leverast varm frå kjøkkenet. Det gir behovet for dei to andre oppføringane.

Transportable vannbad/ evt. varmevogner: Ferdig middag må ausast opp og leggst i oppvarma vogner (vannbad/ varmevogner) for å halde rett temperatur fram til forbruk. Slike vogner har vi ikkje no, då det er kald mat som har vore levert før. Prisen er eksempelpris.

Behov for ein større kombidampovn på sentralkjøkkenet. Ein har tre ovnar innkjøpte i 2004. Ein stor og to mindre. Uansett nærmar det seg utskifting av dei på grunn av alder, normal avskrivningstid er 10 år. Behovet for stor oppvarmingskapasitet vil vere spesielt på helg, då mat til mange skal varmast opp. Ynskjet er å skifte ut ein av dei mindre kombidampovnene med ein tilsvarande den store 20G/N.

#### **Bygningsmessige endringar:**

Lagring av dei nye varmevognane må gjerast i eit rom som fram til no har vore kjølerom. Kva som faktisk må/ kan gjerast med kjøleaggregatet er ukjent, men det kan ikkje kjøle. I tillegg er det behov for framskaffing av straumkontakter som varmevognene kan stå tilkoplade. Kva det arbeidet medfører av kostnader er ikkje framskaffa.



## VOLDA KOMMUNE Servicekontoret

Formannskapet

|              |            |           |                   |            |
|--------------|------------|-----------|-------------------|------------|
| Arkivsak nr. | Løpenr.    | Arkivkode | Avd/Sakshandsamar | Dato       |
| 2017/795     | 13111/2017 | H07       | SVK/ SUNUTN       | 16.10.2017 |

### **MELDING OM POLITISK VEDTAK - NÆRINGSSITUASJON FOR DEI ELDRE I KOMMUNALE BUFELLESSKAP OG DRIFTSFORM FOR SENTRALKJØKKENET PÅ OMSORGSSENTERET**

Vi melder med dette frå at Tenesteutvalet for helse- og omsorg (THO) den 12.10.17, hadde føre ovannemnde som sak 8/17, der det vart gjort slikt vedtak:

*Tenesteutvalet for helse- og omsorg (THO) går inn for at drifta ved kjøkkenet vert endra frå kok- kjøl prinsippet til kok- server så snart administrasjonen er klar til omlegginga.*

*Med bakgrunn i endring av produksjonsprinsipp, går THO inn for administrasjonen si tilrådinga av innkjøp av utstyr (oversikt på behov vert lagt fram i møtet).*

*THO bed om at administrasjonen vidarefører pågåande ernæringsprosjektet for dei gamle.*

*THO ber administrasjonen finne gode løysingar for utkøyring av varm mat, fortrinnsvis av frivillege om mogleg. THO ber om attendemelding på kva løysing administrasjonen har valt på matutkøyring og vil vurdere naudsynte tiltak om behov.*

*THO ber vidare om ein framdriftsplan for kva tid endringa med omlegging av matproduksjonen kan starte opp.*

Sakutgreiinga med vedlegg følgjer vedlagt.

Sunniva Utnes  
Konsulent  
Volda kommune, servicekontoret

*Dokumentet er elektronisk godkjent og har ingen signatur.*



**Administrasjonen si tilråding:**

Tenestutvalet for helse- og omsorg (THO) går inn for at drifta ved kjøkkenet vert endra frå kok- kjølsprinsippet til kok- server så snart administrasjonen er klar til omlegginga.

Med bakgrunn i endring av produksjonsprinsipp, går THO inn for administrasjonen si tilrådinga av innkjøp av utstyr (oversikt på behov vert lagt fram i møtet).

THO bed om at administrasjonen vidarefører pågåande ernæringsprosjektet for dei gamle.

THO ber administrasjonen finne gode løysingar for utkøyring av varm mat, fortrinnsvis av frivillege om mogleg. THO ber om attendemelding på kva løysing administrasjonen har valt på matutkøyring og vil vurdere naudsynte tiltak om behov.

THO ber vidare om ein framdriftsplan for kva tid endringa med omlegging av matproduksjonen kan starte opp.

**Vedleggsliste:****Uprenta saksvedlegg:****Samandrag av saka:**

Denne saka har vore lagt fram til drøfting tidlegare, både i Tenestutvalet for helse- og omsorg, Eldrerådet og Rådet for likestilling av menneske med nedsatt funksjonsevne. Det er eintydige og klare signal frå alle utval om at omlegging til kok- server vert sett positivt på og det er positivt at administrasjonen ser moglegheiter for å endre produksjonsprinsipp.

Det er likevel viktig å påpeike at ei endring vil medføre nokre konsekvensar som endå ikkje fullt ut er funne løysingar på. Utkøyring av ferdig mat er eit usikkerheitsmoment, i verste fall ein auka kostnad utover det ein har i dag.

I tillegg vil omlegging av produksjonsprinsipp medføre andre endringar som ikkje er klarlagde. Det vil bli arbeidstidsendring for tilsette på kjøkkenet, behov for innkjøp av noko nytt utstyr og kanskje også ei begrensa bygningsmessig endring. Desse tinga må administrasjonen jobbe med i etterkant av endring av produksjonsprinsipp.

**Vedtak i K.styret 15.12.2017 heiter det:**

***I brev frå Forbrukerrådet 21.4.16 og LMD 22.4.16 er det peika på aukande utfordringar med underernæring av eldre og at kommunane treng ein offensiv mat- og måltidspolitik. I investeringsbudsjettet er det forslag om utskifting av utstyr på felleskjøkkenet og i omsorgsavdelingane. Kommunestyret vil be om utgreiing av Volda kommune sine mat- og måltidsrutinar og -utfordringar og med konkrete tiltak. Ekstern ekspertise bør nyttast. Framtidige større investeringar blir utsett tilsvarande.***

I budsjettarbeidet til 2017 bad kommunestyret om at administrasjonen greidde ut ei sak om næringssituasjonen for dei eldre (som nytta seg av mattilbodet frå sentralkjøkkenet ved omsorgssenteret). Dette gjorde dei samstundes som dei stoppe ynskjte om naudsynte investeringar til sentralkjøkkenet og på dei mindre desentraliserte kjøkkene knytt til eldreomsorga i kommunen.

Administrasjonen har registrert stort engasjement i denne saka. Mat opptek folk og mange har sterke meiningar om dette temaet. Eldrerådet har også vist stort engasjement om temaet, og leiinga i helse- og omsorgssektoren har møtt tre gongar dette halvåret i eldrerådet og orientert og diskutert temaet i rådet.

Ei nedsett gruppe i sektoren har hatt møte med kjøkkensjefen i Gloppen, eit prisbelønt kjøkken som driv etter kok- server prinsippet. Sektorsjef og fleire kjøkkentilsette har vore på konferanse med tittelen "god matomsorg til våre eldre" i Molde og fått høyre om matprosjekt i København og kva kjøkkensjefen på St. Olav meiner om "mat som medisin".

Etter mykje vurdering og kalkulering, meiner administrasjonen det er tid for å endre produksjonsprinsippet ved sentralkjøkkenet.

### **Saksopplysningar/fakta:**

I planlegginga av nytt omsorgssenter, vart mange konsulentar nytta for å få eit best mogleg og framtidsetta bygg. Matproduksjon var eit stort tema. Frå før kjøpte kommunen varm mat frå sjukehuset til pasientane ved dåverande Volda sjukeheim. For heimebuande og dei som budde på Fjordsyn, vart maten produsert på Fjordsyn. Frå konsulentane vart det sterkt tilrådd at kommunen gjekk over til å produsere all mat på sentralkjøkkenet på omsorgssenteret og at kok- kjøll prinsippet var ei langt rimelegare produksjonsform enn tradisjonell kok- server drift. Det var mykje pengar å spare på drifta med denne produksjonsforma og maten var like god. Slik vart det. Det vart kjøpt inn mykje godt utstyr til sentralkjøkkenet, ute på bugruppene vart det mellom anna investert i små kombidampovnar. Slikt utstyr måtte dei ha ute for å ferdigstille varmmaten som kom frå sentralkjøkkenet. Desse små kombidampovnane ute har vist seg å ha gitt utfordringar. Ikkje alle tilsette var like fortruleg med dei og ikkje alle hugsa alltid å fylle opp med vatn som skal gi damp-effekten. Det har vore feilbruk av utstyr som har gitt matopplevingar av og til som burde vore unngått. Administrasjonen har lenge hatt ynskje om utskifting av desse kombidampovnane, men som medførte gjennom K.styrevedtaket har medført ein breiare gjennomgang av næringssituasjonen for dei eldre.

Korleis står eigentleg næringssituasjonen til hjå dei eldre i Volda som er avhengig av tenester i sektoren?

Sentralkjøkkenet går ut frå nasjonale retningslinjer når dei bestiller inn råvarer til sin produksjon. Tabellen under viser kva som må bereknast pr. person og som då vert ganga ut med talet personar som skal ha mat.

| Middag, matvare              | Porsjonsstorleik i gram |                  |
|------------------------------|-------------------------|------------------|
|                              | 10MJ (2400kcal)         | 8,5MJ (2000kcal) |
| Kjøtt                        |                         |                  |
| Reint kjøtt                  | 120                     | 100              |
| Opplaga kjøtt                | 150                     | 125              |
| Gryterettar, lapskaus        | 250- 350                | 200 - 300        |
| Fisk                         |                         |                  |
| Rein fisk, mager             | 150                     | 120              |
| Feit fisk                    | 150                     | 120              |
| Opplaga fisk, gratengar      | 150                     | 120              |
| Grønsaker                    |                         |                  |
| Grønsaker kokt/ råkost       | 150                     | 150              |
| Salat                        | 125                     | 125              |
| Stuingar                     | 200                     | 150              |
| Poteter og pasta             |                         |                  |
| Poteter, kokte               | 200                     | 175              |
| Potetmos, gratinerte poteter | 200                     | 150              |
| Pasta og ris                 | 200                     | 150              |

Dette er grunnlaget for berekning av mengd råvareinnkjøp. Den store utfordringa er å følgje med på kva den einskilde person får i seg av den ferdig laga maten. Det hjelp ikkje at innkjøpet er korrekt så lenge næringsinntaket er mangelfullt.

Sektor helse- og omsorg har dei siste åra hatt auka fokus på matsservering og ernæring, før vedtaket i kommestyret sette fokus på dette temaet. Det er eit pågåande ernæringsprosjekt for omsorgssenteret og omsorgsbustadane. Det er utarbeidd ein plan, «Ernæringsarbeid i omsorgsinstitusjon og omsorgsbustad», der målet for prosjektet er å

sikre fagleg forsvarleg pleie til brukarane, ved å kartlegge ernæringsstatus og utarbeide ernæringsplan for desse.

For å sikre og auke kompetansen til personalet, har det vore gjennomført eit internt kurs for heile personalgruppa både ved omsorgssenteret og omsorgsbustadane. Dette kurset har gått over 5 samlingar à 1,5 timar. Kurset er utarbeidd av «Utviklingscenter for sykehjem» i Kristiansund kommune. Kurset blir halde jamleg, slik at også nyttilsette og vikarar får same opplæringa.

Med denne kunnskapen som bakgrunn, vert alle bebuarar screena for ernæringsmessig risiko. Resultata vert dokumentert i vårt dokumentasjonsprogram(Gerica), der også konkrete tiltak vert sett opp. Meir konkret inneber ein slik screening at KMI(Kroppsmasseindeks) vert utrekna, MNA (Mini NutritionalAssessment) vert fylt ut, samt kostintervju med alle nye bebuarar. Ut i frå resultata og svara ein får vert det laga ein tilpassa ernæringsplan. Dette er eit kontinuerleg arbeid, der dei ulike målingane blir kontrollert jamleg, med dertil oppfølging. Vidare har dette kurset gitt heile personalgruppa kunnskap om korleis ein kan berike kosten(tilføre ekstra næringsmiddel) til dei som er, eller står i fare for, å bli underernært.

Dei ulike måltida har også fått stort fokus. Både maten og tidspunktet for dei ulike måltida blir individuelt tilpassa. Alle måltid blir servert felles på kvart enkelt kjøkken, bortsett frå kaffimåltidet, som ofte blir servert på stova. Ved ynskje, kan bebuarane få måltida servert på sitt rom. Middagen kan ein også setje ifrå i porsjonar dersom nokon av bebuarane ynskjer denne på eit anna tidspunkt.

I tillegg til dette kan også bebuarane velje kva dei ynskjer å ete til dei ulike måltida, og personalet freistar å imøtekomme dette. Det er god kommunikasjon mellom bugruppene og kjøkkenet, og dette gjer det lett å hente mat eller ingrediensar etter behov. Middag har bebuarane også mulegheit for å velje, men dette må sjølvstekt kjøkkenet vite om på førehand (helst nokre dagar før) for å kunne lage det som er ynskjeleg.

Når det gjeld tidspunkt for middagservering, har dette vore eit omdiskutert tema i det siste. Fram til dei siste par åra har alle bugrupper hatt middagservering til same klokkeslett, kl 12.30. Dette fordi dei fleste av bebuarane har vore vande med tidleg middag frå då dei budde heime. Fortsatt er det slik, dei fleste ynskjer middag tidleg på dag, men ein ser også ei gradvis endring ved bebuarane som no kjem inn. Mange av desse har andre vanar mtp middagstidspunktet. Dette har ført til at fleire av bugruppene den siste tida har freista å endre på tidspunktet, og pr i dag er det ulike tidspunkt på dei ulike bugruppene. Nokre held fortsatt på det opprinnelege tidspunktet kl.12.30. Då det blei freista endra, var bebuarane ikkje nøgde, og det blei difor flytta tilbake. Andre bugrupper har valt å flytte måltidet med ein time, til kl. 13.30. Dei som har gjort dette, ser det positive i at det då er plass til eit lite mellommåltid mellom frukost og middag. Då blir det ofte servert t.d. smoothie eller

oppskoren frukt og drikke. Andre bugrupper igjen serverer middag kl 15.30. Her er det då lunsj midt på dag.

Det blir også servert eit kaffimåltid på ettermiddagen (bortsett frå hos dei med seinast middagsservering). Då får bebuarane ofte kake til kaffien, og dei som treng ekstra næring får anten noko meir næringsrikt i tillegg eller i staden for.

Vidare er det fokus på miljøet rundt måltida, at atmosfæren er god og at det er både ro og tid nok til eit godt måltid. Dette gjeld uavhengig av om ein èt måltidet saman med andre eller på eige rom.

Ei utfordring ein har med tanke på matsservering, er middagsmåltidet og tilbereding av dette. Utstyret i dei ulike bugruppene for ferdigstilling av middagen, er ulikt. Nokre brukar fortsatt kombidampovnar. Desse er ofte for små og ein må bruke steikeovnen i tillegg. Nokre bugrupper har berre steikeovn, noko som gir ulik temperatur når maten er varma. Maten som kjem frå kjøkkenet er tilberedt slik at den skal varmast opp til 65 - 85 grader, og med det utstyret vi har på avdelingane i dag, vert maten ofte ikkje varm nok. Då må ein vere kreativ og anten bruke microbølgeovn eller steikeovn i tillegg.

Planen framover er å få sikra kvaliteten endå betre, og at bebuarane skal vere fornøgde. I den samanheng vert det no jobba med eit verkty der både bebuarar og personale kvar for seg skal vurdere kvart måltid. Då går vurderinga på ulike faktorarar, som m.a. smaken på maten, ro under måltidet, estetisk miljø og liknande.

Ernæringsprosjektet har bidrege til eit meir systematisk arbeid og ei betre oversikt over ernæringsstatusen til bebuarane, og ført til auka fokus på dei ulike faktorane som har med ernæring å gjere. Det har gitt auka interesse og engasjement hos personalet, som også har gitt uttrykk for større arbeidsglede i denne samanheng. Vi har endå mykje å jobbe med, slik som å få på plass planar og rutinar, men mykje av dette arbeidet er no godt i gang.

Gjennom kompetanseheving, vektkontrollar, individuell kjennskap, beriking av måltid og trivelege måltidstunder, vonar ein å oppnå gode resultat.

Ein annan vesentleg faktor for matglede og "mat som medisin", er at folk gler seg til måltida og gler seg undervegs i måltida. Appetitten må vere på plass og maten må smake godt. Ved mange høve har produksjonsprinsippet ved sentralkjøkkenet vore kritisert. "Kven vil ha oppattvarma mat" og "den er innpakka i plast" er utsegner ein kan høyre.

Utsegna frå konsulentråda vedrørende kok- kjøll produksjon, var at ein må tilsette langt fleire for å produsere mat etter kok- server måten. Det passa godt at kjøkkensjefen på sentralkjøkkenet i Gloppen hadde fått med seg temaet i Volda. Ho tok kontakt, og etter å ha fått oversendt rekneskapan for kjøkkendrift vår for 2016, lagde ho ei framstilling der vi samanlikna dei to sentralkjøkkene. Drifta er samanliknbar, då det vert levert om lag lik mengd middag og råvarer til tørrmåltid. Utan å gå i detalj, såg ein dette:



|   | Volda        | Gloppen      |
|---|--------------|--------------|
| SUM grp art 10: Løn og sosiale utgifter | 4.175.094,-  | 3.872.874,-  |
| SUM grp art 11: Driftsutgifter          | 5.279.301,-  | 3.390.689,-  |
| SUM Utgifter                            | 9.454.396,-  | 7.807.582,-  |
| SUM grp art 16: Salsinntekter           | -5.953.709,- | -4.930.062,- |
| SUM grp art 17: Refusjonar              | -283.844,-   | -513.076,-   |
| SUM Inntekter                           | -6.237.553,- | -5.443.139,- |
| Totalt                                  | 3.240.716,-  | 2.364.444,-  |

Kort oppsummert ser ein at lønskostnadane ikkje er høgere, snarare tvert om (Volda har 13% høgare stillingsheimel). Driftsutgiftene er vesentleg høgere i Volda, dette er spesielt knytt til matvareinnkjøp, der Volda nyttar seg av meir halvfabrikat råvarer og utgifter knytt til emballasje. Her har Gloppen utgifter til dekking av km.godtgjerdsle til dei frivillege som køyrer ut mat dagleg. I Volda er det berre eit fåtal som får kjørt heim mat, elles er det to utkøyringar i veka i Volda. Desse utgiftene ligg i lønskostnaden på vår tilsette sjåfør, og ikkje med i samalikninga. Volda har om lag ein million i høgere salsinntekter, men Gloppen kjem likevel rimelegare ut totalt sett med sitt sentralkjøkken enn kva Volda gjer. Dette er stikk i strid med det ein hadde venta, sett i lys av omtalte konsulentuttalar.

I Gloppen er det gjennom frivillegsentralen organisert eit frivillig køyrekorps på om lag 30 personar. Desse fordeler køyringa seg imellom, også i feriar og høgtidar. Dagleg er fem av desse med på utkøyring. Denne køyringa dekker sentralkjøkkenet med vanleg køyregodtgjerdsle. Dette er ein vesentleg faktor for totalkostnad. Dersom ein i Volda ikkje kan løyse dagleg køyrearbeid med bruk av frivillege, må fast lønna person(ar) ta seg av dette. Det kan verte ein stor utgiftspost, då det er fleire som må kunne køyre, ein person kan ikkje klare køyre ut all middag til alle plassar i kommunen innanfor den tida som er til rådvelde for matlevering, før maten ikkje er varm nok (etter krav frå mattilsynet).

I følgje kommunestyrevedtaket frå des. skulle framtidige investeringar stoppast inntil avklaring låg føre. Uansett produksjonsprinsipp er det investering ved kjøkkenet:

[Sjekkliste for kommuneplan, samfunnsdelen. Slett linken etter bruk.](#)

#### **Helse og miljøkonsekvensar:**

Når det kjem til mat og måltid, har dei aller fleste ei meining om det. Nokre ytrar meininga sterkt og nærmast prinsipielt, andre er ikkje så tydelege. For mange er kok- kjøll prinsippet berre «oppattvarma» mat og dermed uverdige å servere. I perspektivet god mat er god medisin, vil både høg kompetanse om ernæring hjå dei tilsette og bevisstheit omkring nærings situasjonen for dei eldre vere viktig.

[Sjå sjekkliste, slett denne linken etter bruk.](#)

### Økonomiske konsekvensar:

|                                   | Ved fortsatt KOK- KJØL | Endring til KOK- SERVER |
|-----------------------------------|------------------------|-------------------------|
| Kombidamovnar 3- 5 G/N, 14 stk.   | Ca 1.500.000,-         |                         |
| Tranportable varmevogner (11 stk) |                        | 550.000,-               |
| Kombidampovn, 20G/N               |                        | ?                       |
|                                   |                        |                         |

### Beredskapsmessige konsekvensar:

#### Vurdering og konklusjon:

Sektoren jobbar bevisst med kompetanseheving for å sikre at alle eldre i tenestene blir ivaretekne på ein god måte knytt til næringsinntak. Mat som medisin er eit viktig tema og ein ynskjer dei eldre skal oppleve hygge og glede omkring måltida. Dette arbeidet må vidareførast og utviklast ytterlegare.

Argumentasjonen til å ikkje endre kjøkkendrifta er vanskeleg. Ein forventa at konsulentråda som var gitt til planlegginga og etableringa av sentralkjøkkenet skulle stemme, men samanlikninga med Gloppen viser at informasjonen ikkje stemmer. Kvifor skal ein halde på ei produksjonsform som mange har sterke meininger om ikkje leverer kvalitetsmat på linje med kok- server kjøkken? Når økonomien heller ikkje kan nyttast som grunngeving, er det vanskeleg å finne argument for ikkje endre produksjonsmåten. Det vil medføre nokre investeringar, men mindre investeringar enn om ein skulle fortsette etter samme produksjonsprinsipp som ein driv no.

For å endre produksjonsprinsippet og synleggjere det vi her meiner å ha vist, må sentralkjøkken jobbe målretta for klare dette. Det vil vere ei omstilling for alle tilsette på kjøkkenet både med tanke på produksjonsmåte og arbeidstid. Ein må også gjere endringar ute på alle bugrupper for å tilpasse seg levering av varm mat, som kanskje kan medføre noko innsnevring i tidsspennet middagen må serverast i forhold til dagens modell. Ikkje minst er det uavklarte sider knytt til utkøyring av varmmaten innanfor angitt tidspunkt frå ferdigstilling/ porsjonering på sentralkjøkkenet til forbrukstidspunkt. Det er eit avgjerande punkt. Dette må administrasjonen jobbe vidare med for å få på plass, då det å finne ei god(helst frivillig) ordning på dette vil vere ein vinn- vinn situasjon.

Viljen og mange argument til å endre på produksjonsprinsippet er på plass. For å unngå at ny løysing ikkje skal vere fordyrande, er ein avhengig av å finne rimeleg transportordning samt vellukka gjennomgang/ endring på bemanning på sentralkjøkkenet, slik at endringa til også jobbe helgar ikkje medfører store lønsmessige konsekvensar. I samanlikninga med Gloppen kan det sjå ut som

rimelegare råvarinnkjøp og sparte emballasjekostnader skal bidra til å dekke evt. noko auka lønskostnad/ tillegg og evt. noko transportutgift.

Rune Sjugard

Rådmann

**Utskrift av endeleg vedtak:**

**Klageinstans:**