

21.10.2024

1. Innledning	4
Hovedmålsettingen med prosjektet vil være:	4
2. Kort beskrivelse av nåværende kjøkkendrift.....	5
Beskrivelse nåværende drift	5
Åkra produksjonskjøkken	5
Storesund produksjonskjøkken	6
Kopervik produksjonskjøkken	6
Diettkjøkken	6
Frokost og kveldsmat	6
Vurdering av dagens drift	6
Tilstandsrapport for nåværende produksjonskjøkken	7
Åkra produksjonskjøkken	7
Kopervik produksjonskjøkken	8
Storesund produksjonskjøkken	9
Konklusjon	9
3. Fastsette forventet behov for kostforsyning, som følge av planlagt institusjonsutvidelser/-endringer og utviklingen i antall eldre.	9
4. Beregne nåværende driftskostnader og kostnader for de enkelte måltider og sammenligne disse kostnader med andre institusjonskjøkken. Dette gjøres for hvert kjøkken og samlet... 11	11
Driftskostnader	11
5. Belyse potensialet ved eventuell endret produksjon.	11
Endring av rutiner på avdelingskjøkken ved ny produksjonsmetode	12
Potensialet for kok-kjølløsningen er kort oppsummert:	13
Potensialet for forbedringer.....	13
Alternative framtidige løsninger for Karmøy kommune	13
Sammenstilling av konsekvenser ved de ulike alternativ for drift.....	14
Produksjonskostnad per middag	15
Anbefalte alternativer	15
6. Kjøp av mat fra ekstern privat leverandør	16
Matvarehuset	16
Solstein som leverandør	16
7. Anbefalinger og konklusjoner	17
Vedlegg	19
Vedlegg 1	19
HMS hensyn som bør tas	19
Hva sier mattilsynet	19

Hva sier arbeidstilsynet.....	20
Måltider som blir produsert.....	21
Produksjonsvolum produksjonskjøkken Åkra, Storesund og Kopervik	21
Råvarepris	22
Middag	23
Dessert.....	23
Lunsj	23
Transportutgifter.....	23
Forbruksmateriell og diverse driftskostnader	24
Lønnskostnader	24
Produksjon ved Veia sykehjem	25
Estimerte produksjonsvolum og lønnskostnader ved åpning av 4 produksjons kjøkken	25
Vedlegg 2	25
Ekstern leverandør	25
Kolonialvarer og varmetraller	26
Vedlegg 3	27
Vurdere nødvendig investeringsbehov knyttet til rehabilitering/ utvidelse/nybygg.....	27
Kostnadsestimater	27
Oversikt investering produksjonskjøkken kapasitet ca. 2300 porsjoner	35
Vedlegg 4	36
Illustrasjon av det ene kjøkken ved Kopervik sykehjem	36
Vedlegg 5	36
Konsekvensene (økonomisk og praktisk) ved ulike organisatoriske løsninger for kostforsyningen til beboere i kommunale enheter.	36
Vedlegg 6	37
Begrunnede forslag til valg av løsning med beskrivelse av økonomisk nettoeffekt og gevinstrealisering kommunen kan forvente om forslagene realiseres.....	37
Vedlegg 7	38
Beregning av kapasitet på interkommunalt kjøkken	38

1. Innledning

Norsk Storkjøkken AS har fått i oppdrag av Karmøy kommune å utrede kjøkkendriften.

Det innebærer å beskrive dagens situasjon.

Vurdere og anbefale løsning for framtidig kostforsyning.

Hovedmålsettingen med prosjektet vil være:

- Skaffe fram materiale om dagens kostforsyning, som omfang, metodikk, rutiner og kostnader, for så å sammenligne dette med muligheter for optimal drift ved utvidet produksjon som omfatter Spanne byggetrinn 1 og 2 samt framtidig utbygging som i helse og omsorgsplanen er anslått til 140 - 170 heldøgnsomsorgsplasser hvert 10 år fra 2030 til 2050 og utvidelse utover dette.
- Ulike produksjonsmetoder skal vurderes.
- Dokumentasjon på den økonomiske effekten av en eventuell reorganisering, bl.a. for å begrunne nødvendige investeringsbehov.
- Vurdere kjøp av tjenester. Eksterne leverandører av mat til institusjoner og dagsentre eller kun kjøp av tjenester til Spanne.
- Vurdere samarbeid med Solstein.
- Det sentrale i en eventuell utredning vil være å vektlegge den betydning som maten har for brukere av kommunale servicetilbud, og at det skal opprettholdes et høyt servicenivå, variert, næringsrik og velsmakende mat.
- Energiøkonomiske løsninger med fokus på bærekraft skal ligge til grunn for løsningene.
- Det skal gjennomføres ROS-analyse knyttet til de ulike alternativ.

Et prosjekt bør ikke bare se på den rene økonomiske gevinst, men også på mulighetene for kvalitetsforbedring som kostkvalitet, fleksible spisetider, eventuelt menyvalg samt et bedre arbeidsmiljø for ansatte. Det skal være en klar forutsetning for utredningsarbeidet at kvalitet og service på tilbudene skal være minst på det nivå som kommunen har i dag.

Det er naturlig å se sammenheng mellom matproduksjon og serveringsformer. Organisering av tørrmåltidene og kaffemat er det også viktig å få belyst.

|

2. Kort beskrivelse av nåværende kjøkkendrift.

Dagen situasjon og drift er godt beskrevet av leder for kjøkkendriften; Kathrine Ringdal. Hennes redegjørelse er lagt inn i denne utredning

Beskrevet av Kathrine Ringdal i notat mottatt 26.01.2024

Beskrivelse nåværende drift

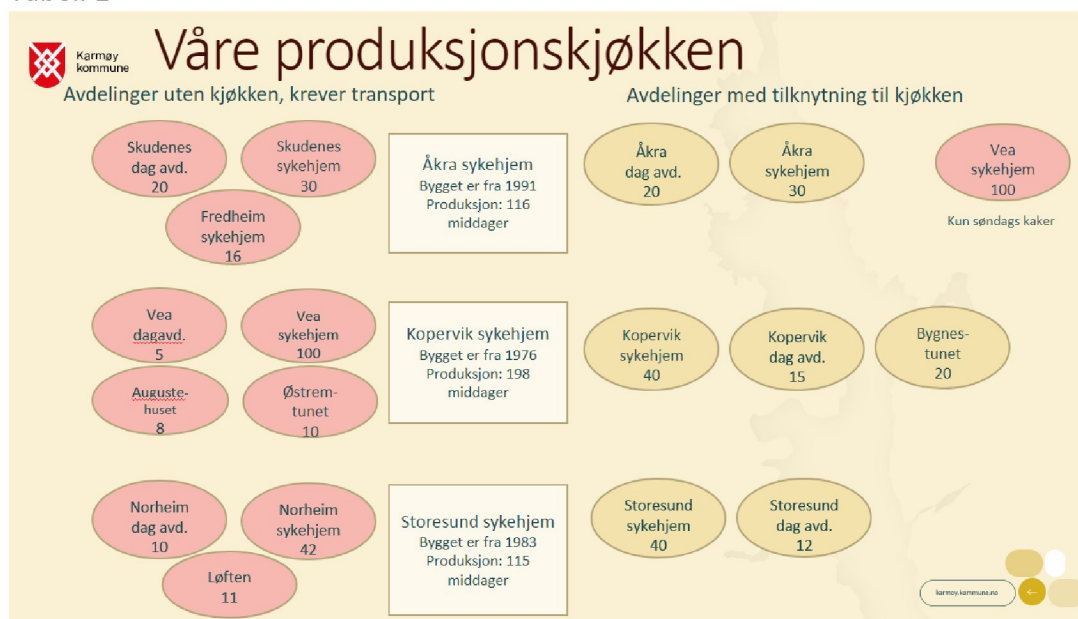
Virksomhet kjøkkendrift produserer middag, dessert, lunsj og kaker/kaffemat til kommunens sykehjem, HDO boliger og dagtilbud for eldre.

Kommunens produksjonskjøkken er i dag lokalisert på Åkra-, Kopervik- og Storesund sykehjem, og det transporteres mat ut til øvrige lokasjoner.

I tillegg til 3 produksjonskjøkken har kjøkkendriften ansatte på avdelingskjøkken på Veia 2 som produserer lunsj og kaffemat til hele Veia sykehjem.

Nedenfor er en skisse over alle produksjonskjøkken, hvilke avdelinger de produserer til og antall brukere det produseres til.

Tabell 1



Åkra produksjonskjøkken

Kjøkkenet på Åkra var i utgangspunktet nedlagt, men ble gjenåpnet ved nedleggingen av produksjonskjøkkenet ved Skudenes sykehjem.

Åkra produserer til Åkra - og Skudenes sykehjem med dagavdelinger og Fredheim sykehjem. Kjøkkenet hadde i 2005 en produksjon på 79 middager daglig. I dag produseres 116 middager daglig i tillegg til søndagskaker til 200 brukere.

Storesund produksjonskjøkken

Storesund produserer til Storesund- og Norheim sykehjem med dagavdelinger og Løftentunet bofellesskap, ca. 115 brukere.

Kopervik produksjonskjøkken

Kopervik produserer til Veia sykehjem med dagavdeling, Kopervik sykehjem med dagavdeling, Bygnestunet og Augustehuset. Østremtunet får middag med dessert hver søndag. Daglig produksjon ligger på ca. 200 porsjoner middag.

Det er utarbeidet egne tilstandsrapporter for hvert kjøkken (tabell 2)

Diettkjøkken

Ved produksjon av dietter bør en benytte egnet lokale med eget utstyr for å forhindre kryssforurensing. Karmøy kommunen har ikke eget diettkjøkken. Dersom vi får brukere som er veldig ømfintlige for allergener, må vi i dag kjøpe middag fra Haugesund Kommune som har eget diettkjøkken.

Frokost og kveldsmat

Rutiner for håndtering av frokost og kveldsmat er forskjellig på de ulike avdelingene og sykehjem. Dette kan med fordel standardiseres.

Vurdering av dagens drift

- Kjøkkendriften har bemanning som er tilpasset produksjonsvolum etter kok-servermetoden.
- Råvarekostnadene er tilfredsstillende.
- Rekruttering av personell til faste stillinger har vært tilfredsstillende. Rekruttering forventes å bli mer krevende i de kommende 10 år.
- Standard på avdelingskjøkken er generelt sett bra.
- Det mangler på enkelte steder tilfredsstillende løsning for håndhygiene.
- Eksisterende kjøkken har ikke areal tilgjengelig for utbygging til kapasitet som kreves.
- Fordeling av arbeidsoppgaver mellom produksjonskjøkken og avdelingskjøkken er forskjellig. En standardisering bør vurderes.
- Det er behov for fornyelse av bygninger og utstyr ved samtlige 3 produksjonskjøkken

Tilstandsrapport for nåværende produksjonskjøkken

Tabell 2

Åkra produksjonskjøkken		
Problem	Årsak	Krav
Ventilasjon	– Vinduer må være åpne for å få inn tilstrekkelig luftsirkulasjon, fører til fare for insekter og skadedyr – Gulv tørker ikke etter spyling, fører til fare for dannelse av sopp. – Vanlig ventil over oppvaskmaskin, det er vanlig med hette. Usikker på om dette er nok til å få bort damp. Finner ingen krav på dette. – Ingen avsug over arbeidsbenk hvor steke-takken brukes.	Arbeidsplassforeskriften § 2-14. Klima, ventilasjon, luftkvalitet mv. Næringsmiddelhygieneforordningen vedlegg II, kap. I, Punkt 5.
Gulv	– Renhold er utfordrende – Mye ødelagte fliser. – Hull i belegg og skjøter (lager, kjøkken og kjølerom) – Gulvlister med gliper	Næringsmiddelhygieneforordningen vedlegg II, kap. II, punkt 1.a
Vegger og overflater	– Hull og sprekker (kjølerom) – Renhold er utfordrende	Næringsmiddelhygieneforordningen vedlegg II, kap. II, punkt 1.b og f
Kjølerom	– Kjøleromselementene har sprekker – sprekker i gulv – rust på kjøleromsdør	Næringsmiddelhygieneforordningen vedlegg II, kap. II, punkt 1. b og e
Feil sone-inndeling	- Oppvask skal gå fra skitten til ren sone. I dag er det to skitne sider i hver ende som møtes på midten til ren sone. Her bør i tillegg oppvaskmaskin byttes ut, denne har det vært mye feil og reparasjoner på. Foreslår her å endre hele inndelingen og oppvaskmaskin. Ventilasjonen i dette rommet har trolig for lite avsug i forhold til damp.	Næringsmiddelhygieneforordningen vedlegg II, kap. V
Alarm	– Ønskelig med SMS varsel på fryserom og kjølerom ved for høy temperatur – Ønskelig med alarm ved innlåsing	Næringsmiddelhygieneforordningen vedlegg II, kap. 1, punkt 2.d
Maskinpark	– Mye gammelt utstyr	

Kopervik produksjonskjøkken		
Problem	Årsak	Krav
Det er for lite kjøle- og frysekapasitet.	- Varer blir stående på gulv pga for lite hylleplass. - Vanskelig å holde orden. - Slitte overflater. - Mange små kjølerom. Ikke plass til hjelpemidler - Ujevn temperatur på kjølerom - Dørkarmene er begynt å ruste	Næringsmiddelhygieneforordningen vedlegg II, kap 1, punkt 2.d Næringsmiddelhygieneforordningen vedlegg II, kap 1, punkt 2.b og 2.e
Terskler	- Får ikke brukt hjelpemidler som traller eller lift ved plassering av varer på frys pga terskel	Arbeidsmiljøloven §4-4. punkt 2.
Tak/ himling	- Avtrekkshettene kommer for langt ned. Umulig med skikkelig renhold. - Krav til arbeidshøyde er ikke oppfylt	Næringsmiddelhygieneforordningen vedlegg II, kap. 2, punkt 1.c Næringsmiddelhygieneforordningen vedlegg II, kap. 2, punkt 5
Gulv og overflater	- Halve gulvet på kjøkken er nytt, resten er slitt med sprekker og bør skiftes. - Slitte overflater på vegger og himling	Næringsmiddelhygieneforordningen vedlegg II, kap. 2, punkt 1.a, 1.b, 1.f
Lokale	- Få arbeidsbenker. - Burde hatt flere hev-senk benker. - Blir fort trangt når en bruker trillebord og stativer til avlastningsbenker	Arbeidsplassforeskriften, Kap. 2. § 2-3. Arbeidsbord
Alarm	- Ønskelig med SMS varsel på fryserom og kjølerom ved for høy temperatur - Ønskelig med alarm ved innlåsing	Næringsmiddelhygieneforordningen vedlegg II, kap. 1, punkt 2.d
Maskinpark	- Mye gammelt utstyr - Virker ikke optimalt - Mye støy	

Storesund produksjonskjøkken		
Problem	Årsak	Krav
Terskler	- Får ikke trillet varer inn på frys pga terskel	Arbeidsmiljøloven §4-4. Krav til det fysiske arbeidsmiljøet
Gulv	- Hull ved kjøle-dør	Næringsmiddelhygieneforordningen vedlegg II, kap. 2
Alarm	– Ønskelig med SMS varsel på fryserom og kjølerom ved for høy temperatur – Ønskelig med alarm ved innlåsing	Næringsmiddelhygieneforordningen vedlegg II, kap. 1, punkt 2.d
Maskinpark	– Mye gammelt utstyr	

Konklusjon

Tilstandsrapport avdekker betydelige behov for opprustning og vedlikehold.

3. Fastsette forventet behov for kostforsyning, som følge av planlagt institusjonsutvidelser/- endringer og utviklingen i antall eldre.

Innledningsvis basert på helhetlig plan for helse og omsorgstjenester får vi følgende vekst i produksjonen

Tabellen i vedlegg 1 viser en produksjon av 424 middager daglig.

Med en økning på Spanne med institusjonsplasser 64 + 64 og dagplasser + 42, må man ha en kapasitet på ca. 594 middager pr. Dag. I tillegg kommer økningen framover anslått til ca. 140 – 170 heldøgns plasser hvert 10. år framover. Det forventes også ytterligere økning i antall dagplasser.

Vi får da følgene vekst basert på høyeste veksttall:

2030: 594 middager pr. dag.

2040: 764 middager pr. dag.

2050: 934 middager pr. dag.

Det er vurdert en mulig kapasitetsøkning på dagens kjøkken, men det er ikke mulig for et kjøkken å ta hele økningen.

En deling av produksjonen for å dekke Spanne vil ikke være tilrådelig.

Det bli økonomisk og logistikkmessig vanskelig.

Her må det også vurderes om det skal tas høyde for større tilbud til hjemmeboende.

Kommunen bør også vurdere levering til skoler, SFO.

Mandatet omfatter ikke disse målgrupper og vil ikke blir videre omtalt.

Kommunen har en plan for beredskap i ulike former som er beskrevet i eget fagsystem som heter Compilo. Oppdatering skjer regelmessig.

Det er gjort en grundig, systematisk gjennomgang mht til vurdering av bygningsmasse, infrastruktur og teknisk tilstand. Det vises til dokumentasjon fra teknisk etat. Framtidig bruk av eksisterende produksjonskjøkken avhenger av kommunens beslutning om hvordan framtidig kostforsyning skal være.

Kommunen må vurdere kostforsyningen i sin helhet.

Først og fremst bestemme hva som skal serveres og i hvilken form dette skal være. Ønsker kommunen å produsere basert på kok/server eller kok-kjøll-metoden? Et alternativ er å videreføre kok-server. Da må alle kjøkken oppgraderes, og det må bygges et produksjonskjøkken på Spanne. Denne løsning anbefales ikke grunnet høye produksjonskostnader. Løsningen vil også være mer arealkrevende.

Kommunen trenger bare et nytt produksjonskjøkken som kan ivareta Mattilsynets krav til servering innen to timer fra produksjon, og en temperatur på maten på minst 60 grader C. Teknisk sett er det mulig. Det krever en stram organisasjon med tanke på produksjon og distribusjon. Det kreves utkjøring 6 dager i uken. Løsningen anbefales ikke.

Ved innføring av kok-kjøll må det gjøres noen endringer på avdelingskjøkken hvor maten skal serveres. Disse er ikke utstyrt til å ta imot kald mat for oppvarming og servering. Opplæring av personell som vil ha funksjon som matverter vil være nøkkelen til gode matopplevelser for brukeren.

4. Beregne nåværende driftskostnader og kostnader for de enkelte måltider og sammenligne disse kostnader med andre institusjonskjøkken. Dette gjøres for hvert kjøkken og samlet.

Driftskostnader er rapportert fra Kathrine Ringdal 13.6.2024

Driftskostnader

Tabell 3. Pris per porsjon middag og lunsj

Middag med dessert	Pris uten transport	Pris med transport
Råvarekostnad	36,6 kr	36,6 kr
Lønn	54,2 kr	54,2 kr
Forbruksmateriell	2,2 kr	2,2 kr
Diverse driftskostnader	3,4 kr	3,4 kr
Transport GJ. Snitt pris	-	18,4 kr
Totalt	96,4 kr	114,8 kr

Lunsj	Pris
Råvarekostnad	7,90 kr
Lønn	37,3 kr
Forbruksmateriell	1,1 kr
Diverse driftskostnader	1,7 kr
Totalt	48 kr

Strøm og energiforbruk er ikke med i beregningen, det er heller ikke driftskostnader på bygg.

Ut fra dagens forutsetninger viser gjennomgang av fremlagt dokumentasjon at driftskostnader og råvarekostnader er tilfredsstillende sett i forhold til dagens rammebetingelser. For detaljert framstilling vises til vedlegg 1.

5. Belyse potensialet ved eventuell endret produksjon.

Det er i hovedsak to produksjonsmetoder som benyttes, kok-kjøll eller kok-server.

Kok-server

Ved kok-server produseres middagen på kjøkken og holdes varm til den serveres. Maten må holde en kjernetemperatur på >60 grader inntil den serveres. Etablering av eget

produksjonskjøkken ved eksisterende sykehjem innebærer kok-server daglig, hovedsakelig til eget bruk.

Kok-kjøøl

Kok-kjøøl er en produksjonsmetode hvor maten nedkjøles umiddelbart etter tilberedning. Middagen varmes opp når den skal inntas og slutttilberedes på avdelingskjøkken ved de ulike sykehjem og enheter. Maten bevares svært godt med tanke på næringsstoffer, mineraler og smak. Metoden ivaretar krav til god matkvalitet og gir mottakerne fleksibilitet med tanke på tidspunkt for servering. Dette er en metode som også benyttes på restaurantkjøkken, ettersom det blant annet gir mulighet for å slutttilberede maten på kort tid, rett før servering. Dette er en metode som også sikrer f.eks møre kjøttretter, noe som er svært viktig for mange eldre. Slutttilberedning og anretning på avdelingskjøkken er viktig, og vil gi de eldre en god matopplevelse.

Produksjonsmetoden har vært benyttet i norske institusjoner siden tidlig på 90-tallet. I Karmøy servers lunsj og middag lørdag (ca. 35 % av produksjonen) basert på kok-kjøøl metoden. Kommunen har ikke mottatt klager på kvaliteten.

Endring av produksjon til kok/kjøøl metode

Etablering av kok/kjøøl produksjon vil gi fleksibilitet i utvalg og kapasitet. Produksjonsmetoden gjør servering og produksjon uavhengig av hverandre. Det produseres i sykluser som gir mulighet for kapasitetsutvidelse med det utstyr og areal som er etablert.

Endret produksjon fra tre til ett produksjonskjøkken vil gi en reduksjon i antall stillinger. Dette er naturlig, i dag er det flere som utfører samme oppgave.

Det vil bli et kjøkken med felles produksjon. Man får et samlet fagmiljø.

Muligheter for redusert bemanning i produksjonen.

En løsning der grossistene sender kolonialvarer direkte til avdelingene vil være en gunstig ordning. Det er kun snakk om å etablere riktig innkjøpsavtale. Dette praktiseres flere steder.

Et nytt kjøkken kan med moderne utstyr og infrastruktur bety en stor besparing i driftskostnader på strøm, vann og luft/ventilasjon.

Vi har gjort en sammenligning med et kjøkken som ble startet for et år siden, med samme produksjonsbehov som Karmøy.

Det kan dokumenteres store besparelser.

Det er innført strømstyring som nesten halverer strømrregningen. Gjenvinning fra kjøøl, frys og ventilasjon. Solcellepaneler.

Endring av rutiner på avdelingskjøkken ved ny produksjonsmetode

Ved overgang til mottak av kald mat (kok/kjøll) må avdelingene være i stand til å varme opp maten før servering.

Det vil også være nødvendig å kunne lagre kald mat forskriftsmessig.

Avdelingskjøkken må tilfredsstille Mattilsynets krav.

Det er observert noen mangler ved befaring. Håndvask, skyllekum og kjølekapasitet.

Alle avdelingskjøkken vi har besøkt vil kunne håndtere både varm og kald mat.

Noen ha behov for litt utstyr.

De fleste har behov for oppgradering på grunn av slitasje.

Største utfordringen ligger i opplæring av personale.

Potensialet for kok-kjøll løsningen er kort oppsummert:

- Mer rasjonell drift, redusert behov for personale
- Kjøkkenet er i drift kun på hverdager og gir flere arbeidstimer i uken.
- Transportkostnader vil kunne reduseres ved færre utleveringer
- Redusert energibehov ved nye energiøkonomiske løsninger
- Gode arbeidsplasser og fagmiljø.
- Et godt og fleksibelt mattilbud.

Potensialet for forbedringer

- Råvarekostnadene er tilfredsstillende
- Bemanningen er tilfredsstillende etter kok-server metoden
- Kvaliteten på måltidene og serviceinnstillingen er god
- Samtlige tre kjøkken må opprustes ved fremtidig drift
- Dagens kjøkken har maksimal produksjon
- Det er mulig å dekke kommunens behov ved oppruste og utvide kjøkken ved Kopervik sykehjem.
- Avdelingskjøkken har i hovedsak en tilfredsstillende standard, men noen oppfyller ikke mattilsynets krav.
- Fordeling av produksjonskjøkken og mottaksledd er forskjellig ved institusjonene og bør standardiseres.
- Håndtering av tørrvarer kan endres med direkte leveranse fra grossist til avdelingskjøkken. Noe som vil redusere kostnader og lagerhold.

Alternative framtidige løsninger for Karmøy kommune

Befaring ble gjennomført ved samtlige institusjonskjøkken med tanke på å kartlegge renoveringsbehov. Muligheter dagens 3 institusjonskjøkken har til å fungere som det ene kjøkken for hele kommunen ble også vurdert. Renovering basert på drift av samtlige tre kjøkken er vurdert, med tillegg av nytt kjøkken på Fastlandet. Kjøkkenet ved Kopervik sykehjem er best egnet til ombygging for å betjene hele kommunen ved utvidelse og bruk av ledige areal etter at vaskeriet er nedlagt. Kjøkkenet får da et areal på omtrent 1000 kvadratmeter.

Sammenstilling av konsekvenser ved de ulike alternativ for drift.

Tabell 4

SAMMENSTILLING AV KONSEKVENSER VED ULIKE ALTERNATIV FOR FRAMTIDSRETTET KJØKKENSTRUKTUR VED DRIFT I EGEN REGI I KARMØY KOMMUNE ELLER INTERKOMMUNAL DRIFT FOR KOMMUNENE PÅ HAUGALANDET						
Nr		Antall årsverk og kostnader, kr/år				Alternativ 5 konkurranse- utsetting av produksjon basert på kok-kjøl
		Alternativ 1 Fire kok - server- kjøkken 594 middager	Alternativ 2 Kok –server et nytt kjøkken for Karmøy	Alternativ 3 Kok –kjøl et nytt kjøkken for Karmøy	Alternativ 4 Interkommunalt kok-kjøl kjøkken volum 2300 middager *	
1	Antall årsverk:					
1:1	Transport	-	-	-	1.00	
1:2	Administrasjon	1,9	1,00	2.00	2.00	
1.4.	Logistikk		1,00	1,00	2.00	
1:5	Pakking	1,7	1,50	2,00	3.00	
1:6	Produksjonskjøkken middag lunsj x 4, kaffemat x4.	15,5	10,00	8.00	12.00	
	Sum årsverk	19,1	16,55	13.00	20.00	
2	Lønnskostnader (inkl. feriepenger, arb.avgift og sos.tjenester)	12 701 844,-	11 006 048,-	8 645 234,-	13 428 097,-	
3	Transportkostnader	997 200,-	1 285 000,-	400 000,-		
4	Råvarekostnader Kun middag med dessert inkl. emballasje	8 152 056	8 152 056	8 152 056	31 565 200,-	
	Sum driftskostnader pkt 2-4	21 851 100	20 443 104	17 197 290	44 993 297	
5	Kapitalkostnader:					
5:1	Investeringer ** Avdrag år 1 bygg	535 497	711 311	711 311	1 152 842	

	Renter år 1 bygg	2 239 387	3 004 703	3 004 703	4 869 943	
	Avdrag år 1 inventar	1 504 793	1 236 847	1 484 182	2 968 191	
	Renter år 1 inventar	770 213	633 063	759 663	1 519 263	
5:2	Bil	95 000	95 000	95 000	95 000	
6	Drifts- /kapitalkostnader per år	Alt. 1 26 995 990	Alt. 2 26 124 028	Alt. 3 23 252 149	Alt. 4 55 598 536	Alt. 5
6:1	Karmøys andel ved interkommunalt kjøkken				14 358 926	
6:2	Forbedringspotensiale i forhold til høyeste prisalternativ (dagens drift)		kr 871 962	kr 3 743 841	kr 12 637 064	
7	Investeringsrammer Bygg Inventar	53 600 000 18 250 000	71 200 000 15 000 000	71 200 000 18 000 000	115 400 000 36 000 000	

Produksjonskostnad per middag

		Alternativ 1 Fire kok - server- kjøkken 594 middager	Alternativ 2 Kok –server et nytt kjøkken 594 for Karmøy	Alternativ 3 Kok –kjøl et nytt kjøkken 594 for Karmøy	Alternativ 4 Interkommunalt kok-kjøøl kjøkken volum 2300 middager	Alternativ 5 konkurranse- utsetting av produksjon basert på kok- kjøl ****
	Kostnad per middag	124,5	120,5	107,25	68,00***	84,30 ***

* Karmøy, Haugesund, Suldal, Sauda, Bokn, Tysvær, Utsira, Vindafjord, Etne, Sveio, Bømlo, Kvinnherad, Stord, Tysnes, Fitjar

** 5.1 Kapitalkonstanter: Nedbetaling lån 40 år bygg og 10 år inventar. Rente er i henhold til kommunalbankens kalkylerente.

*** Transport iberegnet som i alt. 3.

**** Diett og spesialkost utgjør i størrelsesorden 10% og forventes å ha en porsjonspris på i størrelsesorden 150 kr.

For investeringskalkyler se vedlegg 3. For tegning av det ene kjøkken i Kopervik se vedlegg 4.

Anbefalte alternativer

Alternativ 4 er klart det beste alternativet i forhold til driftsøkonomi og med tanke på ressurspersonell.

Alternativ 3 er det beste alternativet for kommunal produksjon. Alternativ 5 (privat leverandør) har en pris som er lavere enn produksjon i regi av Karmøy kommune. Privat leverandør anbefales ikke fordi det i dag er begrenset antall tilbydere. Dette gir begrenset priskonkurranse. Ordningen medfører mindre fleksibilitet med tanke på endret behov knyttet til spesialkost som er medisinsk begrunnet og endringer av meny. Dagens spesialkost er i størrelsesorden 10 % av produksjonen. Det vises til ytterligere beskrivelse av privat leverandør.

Det frarådes produksjon basert på kok-servermetoden som finnes i alternativ 1 og 2.

6. Kjøp av mat fra ekstern privat leverandør

Et alternativ er å kjøpe mat fra eksternt produksjonskjøkken. Kommunen vil da fortsette å lage alle kalde måltider på avdelingskjøkken.

Matvarehuset

Det er hentet inn pris på middag fra en ekstern leverandør. Fra Matvarehuset har vi fått følgende veiledende priser:

65kr pr enkelt porsjon

Storpakke 4-10 pax ca. 60kr pr porsjon

Dessert ca. 12-15kr

Eks mva og frakt.

Vi kan tilby alt av spesialkost, men da til en noe høyere pris.

Man slipper investeringskostnaden med nytt kjøkken eller rehabilitering av gamle. Et eget kjøkken gir større fleksibilitet og dette må vurderes opp mot ekstern leverandør. Nytt produksjonskjøkken vil kunne øke produksjon i takt med økt etterspørsel. Prisen per middagsporsjon vil dermed gå ned grunnet mer effektive produksjonslinjer.

Matvarehuset har gitt oss en veiledende pris på ca. kr. 84,30.- pr middagsporsjon. Transport fra produsent til Karmøy er medregnet med tillegg av transport til avdelingene beregnet til samme nivå som alt. 3 kok-kjøll kjøkken. (Matvarehuset: Transport til Karmøy - 7 paller a 1200 + moms = kr. 10 500,- pr uke.) For menyvalg se vedlegg 2.

Solstein som leverandør

Dersom Solstein skal være leverandør er det nødvendig med strukturell tilrettelegging.

Det etableres en ny datter i konsernet – Solstein kommunemat. Som datter av Solstein Holding AS har Karmøy kommune 100 % kontroll på selskapet. Kan ta ut utbytte osv. Dette etableres som «egenregi-selskap». Det vil si at det har minimum 80 % av omsetningen for eier.

Det er en enhet som kommunen har kontroll over, men som i det daglige kan bli driftet av Solstein.

- Egenregiselskapet er under direkte kontroll av offentlig oppdragsgiver, som har full myndighet over beslutninger, ledelse og drift.
- Ikke-konkurranse: Egenregiselskapet opererer ofte utenfor det kommersielle markedet og konkurrerer ikke med private leverandører på samme måte som en privat bedrift ville gjort.
- Egenregiselskap må følge regelverket for offentlige anskaffelser når det gjelder å kjøpe varer, tjenester eller bygge- og anleggsarbeider fra eksterne leverandører.

Selskapet vil ha mange ulike synergier med dagens Solstein. Dette gjelder i forhold til ansatte i VTA, ordinært ansatte, varekjøp, transport osv. Kravet fra NAV er at det skal være 100 % adskilt økonomi mellom selskapene. I praksis vil det si tydelige transparente avtaler i forhold innhold og økonomi. Reel effekt vil vi kunne beregne nærmere når en ser på bemanningsplan, transportplan, varekjøp og lokasjon.

Utredningsarbeid av dette alternativ forutsetter en egen politisk bestilling til Solstein som alternativ med de forutsetninger som Solstein har lagt til grunn. Dette alternativ blir ikke ytterligere utredet.

7. Anbefalinger og konklusjoner

Ut fra foreliggende dokumentasjon bør kommunen velge en framtidsrettet løsning med kok-kjøl produksjon fra ett kjøkken

Det er fremsatt investeringskalkyler for de ulike alternativene som bør kunne ligge til grunn for kommunale budsjetter.

Interkommunal drift er den mest kostnadseffektive løsningen jfr. tabell alt. 4. Dette alternativ anbefales. Dersom omkringliggende kommuner ikke ønsker en felles løsning anbefales et nyrenovert og utvidet kok-kjøl kjøkken ved Kopervik sykehjem jfr. alt. 3. Dette gir totalt den beste løsningen.

Rutiner for innkjøp av tørrmåltider bør endres til levering direkte fra grossist.

Avdelingskjøkken krever noe oppgradering og vedlikehold. Denne kostnaden er ikke medtatt i denne rapporten. Denne oppgraderingen bør gjennomføres samtidig med renovering av produksjonskjøkken.

Det anbefales opplæring av mat-verter eller tilsvarende som sikrer matkvaliteten til sluttbruker.

Vedlegg

Vedlegg 1

Avdelinger tilknyttet produksjonskjøkken bestiller kolonialvarer direkte fra produksjonskjøkken.

Avdelinger uten tilknytting til produksjonskjøkken bestiller kolonialvarer som følger:

Norheim sykehjem og dagavdeling

En ansatt fra kjøkkendriften kjører til sykehjemmet en gang i uken og mottar og bestiller kolonialvarer som leveres direkte til sykehjemmet fra leverandør.

Skudenes sykehjem

Matverter bestiller kolonialvarer som de får direkte levert fra leverandør til mottak

Fredheim

Matverter bestiller kolonialvarer som de får direkte levert fra leverandør til mottak

Løftentunet

Pleiepersonell bestiller fra produksjonskjøkken på Storesund, varene blir plukket på produksjonskjøkken og levert sammen med middagen.

Skudenes dagavdeling

Pleiepersonell bestiller fra produksjonskjøkken på Åkra, varene blir plukket på produksjonskjøkken og levert sammen med middagen.

HMS hensyn som bør tas

Arbeidstilsynet har ikke gjennomført tilsyn og avdekket avvik. Norsk Storkjøkken mener likevel at leder av kjøkkendrift gir en realistisk beskrivelse:

- Ansatte blir utsatt for mye støy pga maskiner som går. Utformingen av lokalene gjør at vi ikke kan skjerme for lyd.
- Dårlig ventilasjon fører til dårlig innelima. Veldig varmt om sommeren og kaldt om vinteren. Mye fukt i luften.
- Vanskelig å bruke hjelpemidler som lift ved tunge løft pga trange lokaler og hindringer i gulv. Gulv på produksjonskjøkken bør være terskelfritt gjennom hele produksjonslinjen.
- Harde gulv fører til ryggbelastning. Matter blir brukt, men ligger i veien for traller og lift.
- Vi har få arbeidsbenker som kan heves/senkes. Ansatte har dermed ikke mulighet til å jobbe i rett arbeidsstilling.

Hva sier mattilsynet

Strengt krav som må være oppfylt.

Næringsmiddelhygieneforordningen vedlegg II, kap II

1. I lokaler der næringsmidler tilberedes, behandles eller foredles, skal utformingen og planløsningen være slik at det er mulighet for god hygieneproduksjon for næringsmidler, herunder beskyttelse mot forurensning mellom og under arbeidsoperasjonene. Det omfatter særlig følgende:

a) Gulvflater skal holdes i god stand og være lette å rengjøre og når det er nødvendig, desinfisere. Dette krever at det brukes vanntette, ikke-absorberende materialer som kan vaskes, og som ikke er giftige, med mindre driftsansvarlige for næringsmiddelforetak kan godtgjøre overfor vedkommende myndighet at andre materialer som er brukt, egnert seg like godt. Gulvene skal når det er hensiktsmessig, ha egnet avløp.

b) Veggflater skal holdes i god stand og være lette å rengjøre og når det er nødvendig, desinfisere. Dette krever at det brukes vanntette, ikke-absorberende materialer som kan vaskes, og som ikke er giftige, og at overflaten er glatt opp til en høyde som er hensiktsmessig ut fra det arbeidet som utføres, med mindre driftsansvarlige for næringsmiddelforetak kan godtgjøre overfor vedkommende myndighet at andre materialer som er brukt, egner seg like godt.

c) Himlinger (eller der det ikke er himlinger, takets innvendige overflate) og installasjoner i takhøyde, skal være konstruert og utformet slik at det hindrer ansamling av skitt og begrenser dannelsen av kondens, uønsket mugg og avgivelse av partikler.

d) Vinduer og andre åpninger skal være konstruert slik at ansamling av skitt unngås. De som kan åpnes ut mot omgivelsene, skal når det er nødvendig, være utstyrt med insektnett, som lett må kunne fjernes og rengjøres. Dersom åpning av vinduene kan medføre forurensning, må vinduene holdes lukket og ikke være mulig å åpne mens produksjon pågår.

e) Dører skal være lette å rengjøre, og når det er nødvendig, desinfisere. Dette krever bruk av glatte og ikke-absorberende overflater, med mindre driftsansvarlige for næringsmiddelforetak kan godtgjøre overfor vedkommende myndighet at andre materialer som er brukt, egner seg like godt.

f) Overflater (herunder overflater på utstyr) i områder der næringsmidler håndteres, og særlig de overflatene som kommer i kontakt med næringsmidler, skal holdes i god stand, være lette å rengjøre, og når det er nødvendig, desinfisere. Dette krever bruk av glatte, vaskbare og korrosjonsbestandige materialer som ikke er giftige, med mindre driftsansvarlige for næringsmiddelforetak kan godtgjøre overfor vedkommende myndighet at andre materialer som er brukt, egner seg like godt.

Hva sier arbeidstilsynet

Arbeidsplassforeskriften § 2-14. Klima, ventilasjon, luftkvalitet mv.

Arbeidslokaler skal være utformet og innredet slik at de enkelte arbeidsplasser, personalrom mv. får tilfredsstillende klima med hensyn til temperatur, fuktighet, trekk, luftkvalitet og sjenerende lukt, og beskyttelse mot giftige eller helsefarlige stoffer mv. Ved vurderingen av klima og luftkvalitet skal det om nødvendig tas hensyn til den fysiske belastningen som arbeidstakeren utsettes for

Oversikt over dagens produksjon

Sted	Middager pr dag	Transport	Transport- kostnader	Maks kapasitet
<u>Storesund</u> <u>produksjonskjøkken</u>				
Storesund sykehjem	42	N		
Storesund dagavdeling	10	N		
Norheim sykehjem	33	J	18,6,-/middag	
Norheim dagavdeling	8	J	18,6,-/middag	
Løftentunet bufellesskap	10	J	18,6,-/middag	
Sum	103		288 000,- pr år	175
<u>Kopervik</u> <u>produksjonskjøkken</u>				

Kopervik sykehjem	43	N		
Kopervik dagavdeling	17	N		
Bygnestunet	17	N		
Augustehuset	6	N		
Østremtunet (kun helger)	10	N		
Vea sykehjem	106	J	9,7,-/middag	
Vea dagavdeling	4	J	9,7,-/middag	
Sum	203		332 400,- pr år	250
Åkra produksjonskjøkken				
Fredheim	16	J	33,-/middag	
Åkra sykehjem	30	N		
Åkra dagavdeling	20	N		
Skudenes sykehjem	32	J	33,-/middag	
Skudenes dagavdeling	20	J	33,-/middag	
Sum	118		664 800,- pr år	175
Totalt	424		1 285 200,- pr år	

Måltider som blir produsert

Antall måltider som blir produsert av produksjonskjøkken i uken til sykehjem, bofellesskap og dagavdelinger i Karmøy kommune.

Antall måltider i uken	
Sykehjem og bofellesskap	• Varm middag 7 dager • Lunsj 4 dager (inkl. grøt lørdag) • Dessert 4 dager • Kaffemat 4 dager
Dagavdelingene	• Varm middag 5 dager • Lunsj 3 dager • Dessert 3 dager • Kaffemat 2 dager

Produksjonsvolum produksjonskjøkken Åkra, Storesund og Kopervik

Kopervik kjøkken produserer til:	Antall pasienter	Lunsj porsjoner i året	Middags porsjoner i året	Dessert /kaffemat
Kopervik sykehjem	43	8 944	15 695	17 888
Bygnestunet	17	3 536	6 205	7 072
Østremtunet	10	520	520	520
Vea sykehjem	106	5 512	38 690	22 048

Vea dagavdeling	4		1 044	624
Augustehuset	6	936	1 566	1 560
Kopervik dagavdeling	17	2 652	4 437	4 420
Antall porsjoner i året		22 100	68 157	54 132
GJ. Snitt porsjoner produsert pr dag ved 6 dagers uke		71	218	174
Åkra kjøkken produserer til:	Antall pasienter	Lunsj	Middag	Dessert /kaffemat
Åkra sykehjem	30	6 240	10 950	12 480
Fredheim sykehjem	16	3 328	5 840	6 656
Skudenes sykehjem	32	6 656	11 680	13 312
Dagavdeling Åkra	20	3 120	5 220	5 200
Dagavdeling Skudeneshavn	20	3 120	5 220	5 200
Vea sykehjem	106			5 512
Antall porsjoner i året		22 464	38 910	42 848
GJ. Snitt porsjoner produsert pr dag ved 6 dagers uke		72	125	137
Storesund kjøkken produserer til:	Antall pasienter	Lunsj	Middag	Dessert /kaffemat
Sykehjemmet Storesund	42	8 736	15 330	17 472
Sykehjemmet Norheim	33	6 864	12 045	13 728
Dagavdeling Storesund	10	1 560	2 610	2 600
Dagavdeling Norheim	8	1 248	2 088	2 080
Løftentunet	10	2 080	3 650	4 160
Antall porsjoner i året		20 488	35 723	40 040
GJ. Snitt porsjoner produsert pr dag ved 6 dagers uke		66	114	128

Daglig produksjon	Lunsj	Middag	Dessert/kaker	Årsverk
Kopervik	71	218	174	5,85
Åkra	72	125	137	4,08
Storesund	66	114	128	4,07
Antall porsj produsert pr dag totalt	209	458	439	14,00

I tillegg til 14 årsverk i produksjon har vi 1 årsverk til administrasjon.

Råvarepris

Prisene er hentet fra leverandørlistene våren 2024.

Prisen er kun for råvarer. Forbruksmateriell, diverse driftskostnader, lønn og transport kommer i tillegg.

<i>Middag</i>				
Gjennomsnittspris på middag uten dessert er 30,8 kr				
Seibiff med løk, gulrot, potet og brun saus	Kjøttboller i frikassesaus, gulrot, erter og potet	Tørrfisk, ertestuing, potet, smeltet smør	Saltkjøtt, pølse, ertersuppe, gulrot, kålrot og potet	Fiskeboller, gulrot, potet og hvit saus
21,2 kr	21,1 kr	33,9 kr	30,2 kr	18,1 kr
Karbonader med stekt løk, grønnsaker og potet	Svinekoteletter, surkålgulrot, brokkoli, potet og brun saus	Salt torsk, gulrot, potet, bacon og smør	Lammekjøtt, erter, gulrot, potet og frikassesaus	Bakt laks, gulrot, brokkoli, potet og rømme
22,5 kr	21,2 kr	43 kr	37,3 kr	59,3 kr

<i>Dessert</i>				
Gjennomsnittspris dessert 5,8 kr				
Aprikos/sviskegrøt	Karamell-pudding	Mandelkjerne-pudding	Gele med vaniljesaus	Fromasj
6,4 kr	6,8 kr	5,3 kr	4,9 kr	5,4 kr

Råvarer til middag med dessert koster til sammen ca. 36,6 kr per porsjon

<i>Lunsj</i>				
Gjennomsnittspris på lunsj er 7,9 kr				
Fiskesuppe	Grøt	Pizzasnurr	Fiskeburger	Bondeomelett
7,3 kr	6,8 kr	8,3 kr	10,5 kr	6,6 kr

Transportutgifter

Kjøkkendriften levere varmmat til sykehjem og dagavdelinger, uten tilknytning til kjøkken.

Det leveres varmmat fra våre 3 produksjonskjøkken til Skudenes-, Fredheim-, Ve- og Norheim sykehjem, Løftentunet bofellesskap og dagavdelingene på Norheim og i Skudeneshavn.

<i>Rute</i>	<i>Kostnad per år + mva.</i>	<i>Porsjoner per år</i>	<i>Pris per porsjon middag</i>
Åkra produksjonskjøkken -Skudenes sykehjem - Skudenes dagavdeling - Fredheim- retur Åkra	664 800,-	Heldøgns brukere: 48 Dag brukere: 20 48x6x52= 14 976 p 20x5x52= 5 200 p Totalt 20 176 p/år	33kr

Kopervik produksjonskjøkken - Veia sykehjem og dagavdeling – retur Kopervik	332 400,-	Heldøgns brukere: 106 Dag brukere: 4 106x6x52 = 33 072 4x5x52= 1 040 Totalt 34 112p/år	9,7kr
Storesund produksjonskjøkken - Norheim sykehjem og dagavdeling - Løftentunet bofellesskap - retur Storesund	288 000,-	Heldøgns brukere: 43 Dag brukere: 8 43x6x52= 13 416 8x5x52= 2 080 Totalt 15 496 p/år	18,6 kr
Totalt	1 285 200,-	69 784 p/år	GJ. Snitt 18,4 kr/p

Forbruksmateriell og diverse driftskostnader

Ifølge regnskapet for 2023, har vi utgifter på forbruksmateriell og diverse driftskostnader som utgjør per måltid, se tabell:

Utgifter	Lunsj	Middag med dessert
Forbruksmateriell	1,1 kr	2,2 kr
Diverse driftskostnader	1,7 kr	3,4 kr

Lønnskostnader

Produksjon	Forbruk årsverk	Lønnskostnader	Antall porsjoner/år	Lønnskostnad/ porsjon
Middag inkludert dessert/kaffemat	9,2	6 070 800	143 000	54,2
Lunsj	2,8	1 870 650	65 000	37,3
Logistikk/ varemottak/ pakking/ handling til avd	1,3	840 390		
Administrativt arbeid inkludert driftsleder	1,7	1 383 714		
Sum årsverk og lønnsutgifter ved Åkra-, Kopervik- og Storesund produksjonskjøkken	15	10 165 554		

Kostnader for Administrasjon, logistikk, varemottak og pakking fordeles på middag og lunsj med fordelingen 75% til middag og 25% til lunsj.

Produksjon ved Veia sykehjem

Ved Veia sykehjem har kjøkkendriften egne ansatte. Her produseres frokost/ kvelds til C og D bygget, samt, lunsj og kaffemat til hele Veia sykehjem med unntak av søndagskaker som produseres av Åkra produksjons kjøkken.

Årsverk som går til produksjon på Veia sykehjem kommer i tillegg til de 15 årsverk vi har ved produksjonskjøkken og er ikke med i kalkulasjonene.

Årlig produksjon	Frokost/ kvelds	Lunsj	Kaffemat	Årsverk
Veia sykehjem	38690	23 608	17160	5,06
Kafe				1,76
				6,82

Estimerte produksjonsvolum og lønnskostnader ved åpning av 4 produksjons kjøkken

Ved åpning av nytt produksjons kjøkken tas det utgangspunkt i at produksjonen blir 64 + 42 som gir følgende produksjonstall.

Daglig produksjon	Lunsj	Middag	Dessert/kaker	Årsverk
Kopervik	71	218	174	5,85
Åkra	72	125	137	4,08
Storesund	66	114	128	4,07
Nytt produksjonskjøkken	64	110	120	4,07
Antall pers. produsert pr dag totalt	273	568	559	18,07

I tillegg kommer 1 årsverk til administrasjon

Produksjon	Forbruk årsverk	Lønnskostnader
Middag inkludert dessert/kaffemat	11,8	7 777 391
Lunsj	3,7	2 439 513
Logistikk/ varemottak/ pakking/ handling til avd	1,7	1 101 226
Administrativt arbeid inkludert driftsleder	1,9	1 383 714
Sum årsverk og lønnsutgifter ved Åkra-, Kopervik-, Storesund- og nytt produksjonskjøkken	19,1	12 701 844

Vedlegg 2

Ekstern leverandør

Nedenfor er lagt inn kopi av en meny som tilbys. Den er enkel.

En typisk fire ukers meny vil se ut som dette:

Uke 1	Uke 2	Uke 3	Uke 4
6	1	2	3
Kalkunbryst Fløtesaus	Urtemarinert laks Seterrømme	Hvit fisk i bacon- og urtesaus Rotgrønnsaker	Lettsaltet hvit fisk Smørsaus

Søtpotetpuré Poteter	Agurk salat Poteter	Poteter	Rotgrønnsaker Poteter
Karamellpudding Karamellsaus	Plommekompott Dessertfløte	Sviskekompott Dessertfløte	Fruktkompott Dessertfløte
Kjøttkaker i brun saus Ertestuing grønn Poteter	Kyllingboller i tomat saus Blomkål Potetmos	Kjøttkaker i brun saus Ertestuing grønn Poteter	Hakkasteik Smør Gulrot/kålrot Poteter
Blomkålsuppe	Fiskesuppe	Sellerisuppe	Gulrotsuppe
Ørretkarbonader Smør Rotstuing Poteter	Fiskeboller i hvit saus Gulrot Poteter	Laksekaker Smør Brokkolistuing Poteter	Ørretkarbonader Smør Rotstuing Poteter
Vaniljepudding Jordbær- og pasjonsfruktsaus	Aprikoskompott Dessertfløte	Bringebærgele Vaniljesaus	Eplegele Vaniljesaus
Raspeballer Saltkjøtt Korv Baconfett Kålrotstappe Poteter	Bayonneskinke Smør Kålrotstappe Poteter	Lys Lapskaus Flatbrød	Raspeballer Saltkjøtt Korv Baconfett Kålrotstappe Poteter
Sviskegrøt Dessertfløte	Byggrynsgrøt Blåbærsaus	Rabarbragrøt Dessertfløte	Plommegrøt Dessertfløte
Plukkfisk Baconfett Gulrot	Fiskegrateng Smør Gulrot Poteter	Klippfiskburger Baconsaus Gulrot julienne Poteter	Fiskegrateng Smør Gulrot Poteter
Skogsbærsuppe	Jordbærsuppe	Melkesuppe	Tropisk suppe
Pølsestappe Smør Rotgrønnsaker	Kremet pasta med bacon	Skinkegrateng Smør Gulrot/erter Poteter	Kylling marinert Bearnaisesaus Blomkål/erter Jasminris
Eplekompott Vaniljekrem	Krydderkokte epler Vaniljekrem	Solbærkompott Dessertfløte	Skogsbærkompott Vaniljesaus
Svineribbe Medisterpølse Brun saus Rødkål Poteter	Marinert svinestek Potet- og sellerirotpuré Gulrot	Okseragu Smørbakte rotgrønnsaker Urtepotet	Lammegryte med linser Rosenkål Poteter
Panna Cotta Jordbærsaus	Kokospudding Mango- og ananassaus	Vaniljepudding Mango- og ananassaus	Pasjonsfrukt panna cotta Jordbærsaus

Avdelingene lager selv alle tørrmåltider.

Kolonialvarer og varmetraller

Avdelingene har i dag et lite lager av kolonialvarer.

En forbedret innkjøpsavtale vil kunne få grossist til å levere kolonialvarer direkte til institusjonene.
Det vil spare penger og håndtering da varene ikke lenger skal gå via produksjonskjøkken.

Varmetralle som kombinerer kjøling og oppvarming er den beste løsningen og reduserer personalinnsatsen til et minimum.

Vedlegg 3

Vurdere nødvendig investeringsbehov knyttet til rehabilitering/ utvidelse/nybygg.

Kostnadsestimater

1. Informasjon om prosjektet

Prosjekt:	Rehab produksjonskjøkken Kopervik sykehjem	
Formål med estimat:	Indikasjon på total kostnadsnivå.	
Totalt brutto areal (BTA):	103	m2
Gulvbelegg	50	m2
Usikkerhet:	Svært høy usikkerhet, +/- 30%	

2. Oversikt over kostnadselementene som er medtatt i estimatet

	Norm tall	Enhet	Estimat
A.	Estimat av reguleringskostnader		
	Estimat av reguleringsplan - Omregulering av eksisterende skoletomt	RS	0
	Estimat av rekkefølgekrav - Inkludert mva	RS	0
	Grunnerverv - Rekkefølgekrav		0
Estimerte totalkostnader for reguleringskostnader			0

B.

**Estimat av grunnerverv,
prosjektering og oppføring
av bygg og uteområder**

1-6	Nytt ventilasjonsanlegg og himling		RS	1 800 000
6	Gulv Acrylicon	1 385	kr/m ²	69 250
6	Ny kjøll og frys		RS	250 000
7.1	Bearbeidet terreng (planering av tomt etc.) inkl parkering			0
7.2	Utendørs konstruksjoner (sykkelskur, vognskur, vegbom, utendørs bod) inkl varemottak			0
7.3 - 7.5	Estimat av fremlegging av teknisk infrastruktur (vann, avløp, overvann, elektro, automatisering)			0
7.7	Estimat av park og hage			0
8.1 & 8.2	Prosjekteringskostnader - Detaljprosjektering - Totalentreprise			250 000
8.3	Administrasjonskostnader (prosjektledelse, byggeledelse, SHA-KU, UAK prosjektering og utførelse, webhotel etc.)	5,0 %	Prosent påslag	280 963
8.5	Forsikringer, gebyrer etc.	0,0 %	RS	50 000
9.1	Kjøkken løsning (Renholdsutstyr, IT utstyr etc.)		RS	3 250 000
9.2.1	Tomteerverv		RS	0
	Riving av bygg		RS	0
10	MVA	25 %	Prosent påslag	1 708 811
11	Estimat av "forventet tillegg" (andel av 1-7)	15 %	Prosent påslag	885 032
12	Usikkerhetsavsetning (andel av 1-8)		Prosent påslag	0
13	Prisregulering (ikke kto 9)	0 %	Prosent påslag	0
Estimerte totalkostnader for bygg og uteområder				8 544 055

C.**Inntekter**

1	Produksjonskjøkken skal følge krav til veileder	-	RS	0
Sum inntekter				0

1. Informasjon om prosjektet

Prosjekt:	Produksjonskjøkken Spanne - forprosjekt
Formål med estimat:	Indikasjon på total kostnadsnivå.
Totalt brutto areal (BTA):	300 m2
Uteområde for opparbeidelse	Ukjent omfang per nå, men parkering og tilpassing av areal må påregnes m2
Antall elever:	
Usikkerhet:	Svært høy usikkerhet, +/- 30%

2. Oversikt over kostnadselementene som er medtatt i estimatet

	Norm tall	Enhet	Estimat
A. Estimat av reguleringskostnader			
Estimat av reguleringsplan - Omregulering av eksisterende skoletomt		RS	0
Estimat av rekkefølgekrav - Inkludert mva		RS	0
Grunnerverv - Rekkefølgekrav			0
Estimerte totalkostnader for reguleringskostnader			0

B. Estimat av grunnerverv, prosjektering og oppføring av bygg og uteområder

1-6	Felleskostnader, bygning, VVS installasjoner, elkraft, tele og automatisering - Produksjonskjøkken	30 935	kr/m ²	9 280 500
6	Fordyrende elementer produksjonskjøkken	7 000	kr/m ²	2 100 000

7.1	Bearbeidet terreng (planering av tomt etc.) inkl parkering		RS	
7.2	Utendørs konstruksjoner (sykkelskur, vognskur, vegbom, utendørs bod) inkl varemottak		RS	
7.3 - 7.5	Estimat av fremlegging av teknisk infrastruktur (vann, avløp, overvann, elektro, automatisering)		RS	
7.7	Estimat av park og hage		RS	
8.1 & 8.2	Prosjekteringskostnader - Detaljprosjektering - Totalentreprise	10,0 %	Prosent påslag	1 713 050
8.3	Administrasjonskostnader (prosjektledelse, byggeledelse, SHA-KU, UAK prosjektering og utførelse, webhotel etc.)	2,0 %	Prosent påslag	342 610
8.5	Forsikringer, gebyrer etc.		RS	100 000
9.1	Kjøkken løsning (Renholdsutstyr, IT utstyr etc.)		RS	5 750 000
9.2.1	Tomteerverv		RS	
	Riving av bygg		RS	0
10	MVA	25 %	Prosent påslag	5 303 694
11	Estimat av "forventet tillegg" (andel av 1-7)	10 %	Prosent påslag	1 928 616
12	Usikkerhetsavsetning (andel av 1-8)		Prosent påslag	0
13	Prisregulering (ikke kto 9)	5 %	Prosent påslag	
Estimerte totalkostnader for bygg og uteområder				26 518 470

1. Informasjon om prosjektet

Prosjekt:	Rehab produksjonskjøkken Åkra sykehjem	
Formål med estimat:	Indikasjon på total kostnadsnivå.	
Totalt brutto areal (BTA):	180	m2

Uteområde for opparbeidelse	Ikke noe utendørs arbeid	m2
Usikkerhet:	Svært høy usikkerhet, +/- 30%	

2. Oversikt over kostnadselementene som er medtatt i estimatet

	Normta II	Enhet	Estimat
A. Estimat av reguleringskostnader			
Estimat av reguleringsplan - Omregulering av eksisterende skoletomt		RS	0
Estimat av rekkefølgekrav - Inkludert mva		RS	0
Grunnerverv - Rekkefølgekrav			0
Estimerte totalkostnader for reguleringskostnader			0

B. Estimat av grunnerverv, prosjektering og oppføring av bygg og uteområder			
1-6 Felleskostnader, bygning, VVS installasjoner, elkraft, tele og automatisering - Produksjonskjøkken	30 935	kr/m ²	5 568 300
6 Fordyrende elementer produksjonskjøkken	7 000	kr/m ²	3 150 000
7.1 Bearbeidet terreng (planering av tomt etc.) inkl parkering			0
7.2 Utendørs konstruksjoner (sykkelskur, vognskur, vegbom, utendørs bod) inkl varemottak			0
7.3 - 7.5 Estimat av fremlegging av teknisk infrastruktur (vann, avløp, overvann, elektro, automatisering)			0
7.7 Estimat av park og hage			0
8.1 & 8.2 Prosjekteringskostnader - Detaljprosjektering - Totalentreprise	10,0 %	Prosent påslag	871 830
8.3 Administrasjonskostnader (prosjektledelse, byggeledelse, SHA-KU, UAK prosjektering og utførelse, webhotel etc.)	5,0 %	Prosent påslag	622 007
8.5 Forsikringer, gebyrer etc.	0,0 %	RS	250 000
9.1 Kjøkken løsning (Renholdsutstyr, IT utstyr etc.)		RS	2 200 000
9.2.1 Tomteerverv		RS	0
Riving av bygg		RS	650 000
10 MVA	25 %	Prosent påslag	3 699 739

11	Estimat av "forventet tillegg" (andel av 1-7)	15 %	Prosent påslag 1 486 820
12	Usikkerhetsavsetning (andel av 1-8)		Prosent påslag 0
13	Prisregulering (ikke kto 9)	0 %	Prosent påslag 0

Estimerte
totalkostnader
for bygg og
uteområder

18 498 696

**1.
Informasjon
om
prosjektet**

Prosjekt:	Produksjonskjøkken interkommunalt - forprosjekt	
Formål med estimat:	Indikasjon på total kostnadsnivå.	
Totalt brutto areal (BTA):	1 000	m2
Uteområde for opparbeidelse	Ukjent omfang per nå, men parkering og tilpassing av areal må påregnes	m2
Antall elever:		
Usikkerhet:	Svært høy usikkerhet, +/- 30%	

**2. Oversikt
over
kostnadsele-
mentene
som er
medtatt i
estimatet**

**Nor
mtall Enhet Estimat**

A. Estimat av reguleringskostnader

Estimat av reguleringsplan - Omregulering av eksisterende skoletomt	RS	0
Estimat av rekkefølgekrav - Inkludert mva	RS	0
Grunnerverv - Rekkefølgekrav		0
Estimerte totalkostnader for reguleringskostnader		0

B. Estimat av grunnerverv, prosjektering og oppføring av bygg og uteområder

1-6	Felleskostnader, bygning, VVS installasjoner, elkraft, tele og automatisering - Produksjonskjøkken	30 935	kr/m ²	30 935 000
6	Fordyrende elementer produksjonskjøkken	7 000	kr/m ²	4 900 000
7.1	Bearbeidet terreng (planering av tomt etc.) inkl parkering		RS	2 000 000
7.2	Utendørs konstruksjoner (sykkelskur, vognskur, vegbom, utendørs bod) inkl varemottak		RS	1 500 000
7.3 - 7.5	Estimat av fremlegging av teknisk infrastruktur (vann, avløp, overvann, elektro, automatisering)		RS	1 000 000
7.7	Estimat av park og hage		RS	500 000
8.1 & 8.2	Prosjekteringskostnader - Detaljprosjektering - Totalentreprise	10,0 %	Prosent påslag	7 283 500
8.3	Administrasjonskostnader (prosjektledelse, byggeledelse, SHA-KU, UAK prosjektering og utførelse, webhotel etc.)	2,0 %	Prosent påslag	1 456 700
8.5	Forsikringer, gebyrer etc.		RS	300 000
9.1	Kjøkken løsning (Renholdsutstyr, IT utstyr etc.)		RS	32 000 000
9.2.1	Tomteerverv		RS	2 500 000
	Riving av bygg		RS	0
10	MVA	25 %	Prosent påslag	22 578 180
11	Estimat av "forventet tillegg" (andel av 1-7)	10 %	Prosent påslag	8 437 520
12	Usikkerhetsavsetning (andel av 1-8)		Prosent påslag	0
13	Prisregulering (ikke kto 9)	5 %	Prosent påslag	
Estimerte totalkostnader for bygg og uteområder				115 390 900

C. Inntekter

1	Produksjonskjøkken skal følge krav til veileder	-	RS	0
Sum inntekter				0

3. Resultat av kostnadse stimatet

Estimert totalt investerin gsbehov	115 390 900
Estimert totalt investerin gsbehov - hensyntat t	
inntekter	115 390 900
Estimert kvadratm eterkostn ad	115 391
Usikkerhe tsavsetnin g	30 % +/- 34 617 270

4. Viktige forutsetni nger for estimatet

Referans

e	Beskrivelse av forutsetning
A-D	At prosjektet velger en totalentepreise (samspill eller lignende).
1-6	
7	
8	
9	
11	

	Investering 4 kjøkken		Inventar	Bygg
Spanne			5 750 000	26 518 470
Åkra			3 800 000	18 498 696
Kopervik			5 500 000	8 544 055
Storesund			3 200 000	0
Sum			18 250 000	53 561 221

Oversikt investering produksjonskjøkken kapasitet ca. 2300 porsjoner

Kjøkkenet er beregnet driftet på kok/kjøl – metoden og de teknikker som ligger i konseptet med forhåndsprodusert mat.

Kjøkkenet vil kunne lage mat «fra bunnen av» med fokus på smak og næring.

Tomtekostnader er ikke medregnet:

BYGGKOSTNADER AREAL CA 1000 M2	Se beregninger fra Karmøy kommune	Inkludert infrastruktur: Lys, VVS, personalfasiliteter.
Energibesparing:	5 000 000	Varmegjenvinning, strømfordeling KI, Solceller
Kjøle og fryseutstyr	10 000 000	Råvarelager, nedkjøling, ferdigvarelager.
Pakke og transportsystem	3 000 000	Fysisk transport er ikke med
IT – Systemer	2 500 000	Med program tilpasset, kjøkkendrift, kostforsyning og økonomi
Produksjonsutstyr	9 000 000	For råvarebehandling, koking, steking og porsjonering
Prosjektering, prosjektadministrasjon	4 000 000	Ekstern/intern kompetanse
«Løst» kjøkkenutstyr	2 500 000	Startpakke verktøy og rekvisita for nytt kjøkken
Uforutsett	4 000 000	

- 3 Kok/server løsning har noe lavere investering idet man ikke har behov for nedkjøling og kjølt lagring. Driftsmessig høy kostnad. Produksjon og distribusjon 7 dager/uke.
- 4 Kjøp av mat fra ekstern leverandør.
Gir mindre fleksibilitet og usikre framtidige kostnader.

Konsekvenser praktisk:

1. Kok/kjø, produksjon 5 dager uke. Distribusjon 1-2 ganger/uke
Avdelingspersonale må varme opp mat.
2. Hybrid, tilnærmet ubegrenset fleksibilitet i mat-tilbudet.
3. Kok/server krever produksjon og distribusjon 7 dager i uken
4. Mat fra ekstern leverandør. Bestilling, mottak og lagring må organiseres. Ernæringsfysiologisk funksjon må etableres.

Vedlegg 6

Begrunnede forslag til valg av løsning med beskrivelse av økonomisk nettoeffekt og gevinstrealisering kommunen kan forvente om forslagene realiseres.

Her er de fire forslagene til framtidig kostforsyning med kort beskrevet sammenfatning og anbefaling:

Alt 1. Kok/kjø – produksjon.

- Krever nytt kjøkken.
- Gir lavest driftskostnader
- Gir høy fleksibilitet med valg av mat og mengde produksjon.
- Gir størst mulighet til å håndtere uforutsette produksjonsendringer med tanke på beredskap, og eventuelt skoler og barnehager.

Alt 2. Hybrid – produksjon.

- Krever nytt kjøkken.
- Gir høyere driftskostnader enn alt.1
- Gir høyest fleksibilitet med valg av mat og mengde produksjon.
- Gir stor mulighet til å håndtere uforutsette produksjonsendringer med tanke på beredskap, og eventuelt skoler og barnehager.

Alt 3. Kok-server – produksjon.

- Krever nytt kjøkken.

- Gir høyest driftskostnader av egenprodusert mat. Produksjon og distribusjon 7 dager/uke
- Gir høy fleksibilitet med valg av mat og mengde produksjon.
- Gir stor mulighet til å håndtere uforutsette produksjonsendringer med tanke på beredskap.

Alt 4. Ekstern – produksjon.

- Gir begrenset fleksibilitet med valg av mat og mengde produksjon.
- Gir stor mulighet til å håndtere uforutsette produksjonsendringer med tanke på beredskap.

Vedlegg 7

Beregning av kapasitet på interkommunalt kjøkken

Kommuner	Institusjon	Hdo	Dagplasser	Hjemmeboende	Total dagsproduksjon
1106 Haugesund*	426	5	50	35	516
1134 Suldal	37		10	30	77
1135 Sauda	22	30	7	25	149
1145 Bokn	14	28	14	30	86
1146 Tysvær	98		15	8	121
1149 Karmøy	302	27	85		594
1151 Utsira					
1160 Vindafjord	74	0	18	55	147
4611 Etne	33		10	30	73
4612 Sveio	41		20	20	81
4613 Bømlo	99		15	20	134
4617 Kvinnherad	30		10	10	50
4614 Stord	104		20	38	152
4616 Tysnes	70				70
4615 Fitjar	30		10	10	50
Sum					2300

Røde tall: Estimert produksjon ikke bekreftet av kommunen.