

Felleskjøkkenet for



Hol kommune



Ål Kommune

Hol kommune
Ål kommune

ÅRSMELDING 2025

Vedlagt oversendes årsmelding 2025 for Hol og Ål felleskjøkken.

Vedlegg: Regnskap - 2025

Hol 04.05.26

Med hilsen

Solveig Kessgård.....
daglig leder

Felleskjøkkenet for



Hol kommune



Ål Kommune

Årsmelding

2025

1 Sammendrag

Hol kommune og Ål kommune har samarbeidet om felles kjøkkendrift i 21 år!

Felleskjøkkenet for Hol og Ål kommunalt oppgavefellesskap (heretter kalt Felleskjøkkenet) viser i 2025 et overskudd på 420 588 kr. I tillegg til middagslevering på institusjonene inkluderer regnskapet for Felleskjøkkenet kantinen på Ål helsetun som utfører levering av alle tørrvarer til postkjøkken og HSS / Vestre viken HF.

Kantina har et fordelt underskudd på 136 801 kr.

Tidligere har HSS bestilt tørrvarer manuelt, men i år har vi fått på plass elektronisk bestillingsløsning. Dette utgjør spart tid på administrasjon og en bedre kontroll for fakturering.

Det har vært en nedgang i kjøp av middager fra Ål helsetun og blant hjemmeboende i Hol. Kostnadene med kantinedrifta forventes og budsjetteres med underskudd som dekkes av Ål kommune, og blir ikke belastet det interkommunale samarbeidet.

2 Organisering

Felleskjøkkenet er organisert som et kommunalt oppgavefellesskap jfr. ny kommunelov §19 fra 01.12.22. Hol kommune og Ål kommune er deltakere og eiere av samarbeidet med 50 % hver. Regnskapet føres som en del av Hol kommunes virksomhet.

Samarbeidet har som formål å gi et felles tilbud om kjøkken- og kantinetjenester til forsyning av den kommunale virksomheten i deltakerkommunene, med vektlegging av riktig ernæring og gode måltidsopplevelser for brukergruppene i kommunene. Felleskjøkkenet kan i tillegg selge produkt til andre avdelinger i Hol og Ål kommuner, dessuten til eksterne foretak. Oppgavefellesskapet skal sikre gode og kostnadseffektive tjenester, og sørge for forsvarlig drift av kjøkkenet. Det er helse- og omsorgsetatene/sektorene som hovedsakelig kjøper mat fra Felleskjøkkenet, samt andre etater innenfor kommunene.

Felleskjøkkenet for Hol og Ål kommunalt oppgavefellesskap har hovedkontor og produksjonslokale i Hol kommune.

Representantskapet er øverste organ i Felleskjøkkenet for Hol og Ål kommunalt oppgavefellesskap (jfr. Kommunelova §19-3), og har det administrative og økonomiske ansvaret for driften. Representantskapet utpekes administrativt fra Rådmann og politiske medlemmer blir valgt fra kommunestyret. Representantskapet er sammensatt av 5 medlemmer og 5 varamedlemmer. Arbeidstakerorganisasjonene i Hol kommune har en representant i styret.

I tillegg er daglig leder med på styremøtene, forbereder og gir innstilling i saker som skal behandles av representantskapet. Representantskapet representerer Felleskjøkkenet for Hol og Ål kommunalt oppgavefellesskap utad, og har kompetanse til å fatte vedtak i alle saker som hører til virksomheten. Funksjonstiden i representantskapet er 2 år.

Representantskapets sammensetting i 2025 har vært flg.

Styreleder Petter Rukke	Hol kommune
Nestleder Sissel Skrindo	Ål kommune
Styremedlem Audun Etterlid	Ål kommune
Styremedlem Siren Bjordal Rasmussen	Hol kommune
Styremedlem Monica A Pedder Kirilova	De tilsettes representant
Varamedlem Maria Søndrål	Hol kommune - vara for Petter Rukke
Varamedlem Sonja Jevnlid Gunnæs	Hol kommune - vara for Siren Bjordal Rasmussen
Varamedlem Borghild Moen	Ål kommune - vara for Sissel Skrindo
Varamedlem Tor Olav Tveito	Ål kommune -vara for Audun Etterlid (fom12.06.25)
Varamedlem Kari Erichsen Skalle	De tilsettes representant - vara for Monica A Pedder Kirilova

Styret har avholdt 5 styremøter i løpet av 2025. Styret har behandlet 37 saker.

Tilsettingsrådet består av representantskapsleder, tillitsvalgte, og daglig leder.

3 Økonomi

3.1 Hovedtall fra driftsregnskapet

Budsjett fordelt på art:

BUDSJETT-POST	NAVN	REGNSKAP	ÅRS-BUDSJ.	% AV ÅRSBUDSJ	NOTE NR.
1.8030.----.6	Salgsinntekter	- 1 275 847	- 1 387 000	92 %	1.
1.8030.----.7	Refusjoner / fra kommuner, stat og private	- 9 904 974	- 10 404 000	95 %	2.
1.8030.----.0	Lønn inkl. sosiale utgifter	3 822 605	4 399 000	87 %	3.
1.8030.----.1-2	Kjøp av varer og tjenester som inngår i tjenesteproduksjon	6 010 067	5 934 000	101 %	4.
1.8030.----.3	Kjøp. Erstatning av kommunal egenproduksjon	64 334	452 000	14 %	5.
1.8030.----.4	Merverdiavgift	865 958	908 000	95%	6.
1.8030.----.5	Avsetninger til bundne fond og overføringer	- 709 943	100 000	421 %	7.
1.8030.----.9	Aksjeutbytte	-3088	-2000	154 %	8.
0.8030.----.0	Overføring til investering	289 000	0		9.
	Varebeholdning kantine	186 554			10.
	Varebeholdning hoved kjøkken	211 034			10.

Note til regnskapet:

1. Salgsinntektene er lavere enn forventet. Kantina har holdt stengt i ca. 1,5 mnd. pga. ombygging og dermed mindre salg.
2. Refusjoner fra kommuner, stat og private er lavere enn budsjettet. Dette skyldes i hovedsak en reduksjon i kjøp av middager ute på avdelingene og blant hjemmeboende. Lavere refusjoner fra staten enn budsjettet siden alle lønnsmidlene heller ikke er brukt.
3. Lønnsutgifter er lavere enn budsjettet.
Hoved kjøkkenet har i en periode hatt mindre lønnsutgifter pga. vakante stillinger.
Det har vært vanskelig å få tak i fagfolk og daglig leder har derfor jobbet i produksjonen ved behov for å balansere driften.
4. Utgifter til matvarer i kantina er høyere enn budsjettet. Vi fikk ny rammeavtale og nye leverandører på næringsmidler i april som ga oss økte priser. Varelageret ved årsslutt er også høyere i år enn tidligere.
5. Administrativ ressurs og deler av internleveranser fra hovedkjøkken ved årsslutt ble vedtatt å ikke belastes kantinedriften i år.
6. Ses i sammenheng med kompensasjon for merverdiavgift.
7. Overskudd av drift hovedkjøkken.
8. Aksjeutbytte
9. Overføring fra bundet fond til innkjøp av leasing bil for utkjøring av mat.
10. Varebeholdningen i kantina ved Ål helsetun var kr. 186 554, pr. 31.12.25 og varebeholdningen ved hovedkjøkkenet var kr 211 034 pr. 31.12.25

Driftsresultat de 5 siste årene:

2021	2022	2023	2024	2025
-247 032	+ 348 190	+ 109 884	+ 497 421	+ 420 943

Middagspriser pr. porsjon de 5 siste årene:

År	2021	2022	2023	2024	2025
Institusjon	70	70 / 79	79	90	99
Hjemme boende	90	90	90	95	95

3.1 Bundet driftsfond

Når Felleskjøkkenet går med et positivt driftsresultat, blir midlene avsatt til et bundet driftsfond. Driftsfondet skal også brukes til dekning av negativt driftsresultat, framtidige investeringer og utskiftning av utstyr, som utover leieavtalen skal ivaretas av kjøkkenet. Eventuell nedbetaling av lån. Overskuddet på 420 588 kr er satt av på driftsfondet, og det samlede fondet er pr. 31.12.25 på 1 739 165 kr.

4 Personal

4.1 Personalinnsats

Hol kommune er arbeidsgiver for de ansatte ved felleskjøkkenet.

Felleskjøkkenet har 5,24 stillinger som pr. 31.12.25 fordeler seg slik:

Stilling	Størrelse
Daglig leder	100 %
Driftsansvarlig kantine ÅHSS	100 %
Produksjonsleder	80 %
Kokker	200 %
Assistent	44 %
Totalt	524 %

Transporten av mat utføres av vår faste sjåfør som kjører ut maten 2 ganger pr.uke.

Ved sykdom og ferie leier vi inn sjåfør til denne oppgaven.

I 2025 har vi hatt inne 1 person på sommerjobb 16-19 år. Sommerjobbene er en god mulighet for å få arbeidserfaring, og som kan hjelpe de unge videre i arbeidslivet.

Kjøkkenet trengte flere fagfolk etter to avsluttede arbeidsforhold. 1 av de ansatte gikk av med pensjon og 1 gikk over i ny jobb.

Ansettelse av ny kokk med fagbrev måtte dermed prioriteres i år og det var en krevende prosess. Det ble lyst ut inntil 100 % stilling som kokk. Etter flere utlysninger lykkes vi til slutt med dette og nyansatt kokk med fagbrev startet opp i 100 % stilling 1. aug.

Vi har ikke hatt tilgang på tilkallingsvikarer i år.

Daglig leder har i en lengre periode jobbet i produksjon og i kantina ved behov og det har medført mindre tid til administrasjon.

Kjøkkenet har fått forespørsel fra Vinn og i fra NAV om vi kan ta imot personer på arbeidspraksis. Dette har vi takket nei til i år i påvente av å inngå avtale med integreringstjenesten, som har søkelys på språktrening. Målet for brukerne er å komme ut i arbeid. Dette er et samarbeid med integreringssenteret i Ål og Hol kommune.

4.2 Helse – Miljø – Sikkerhet

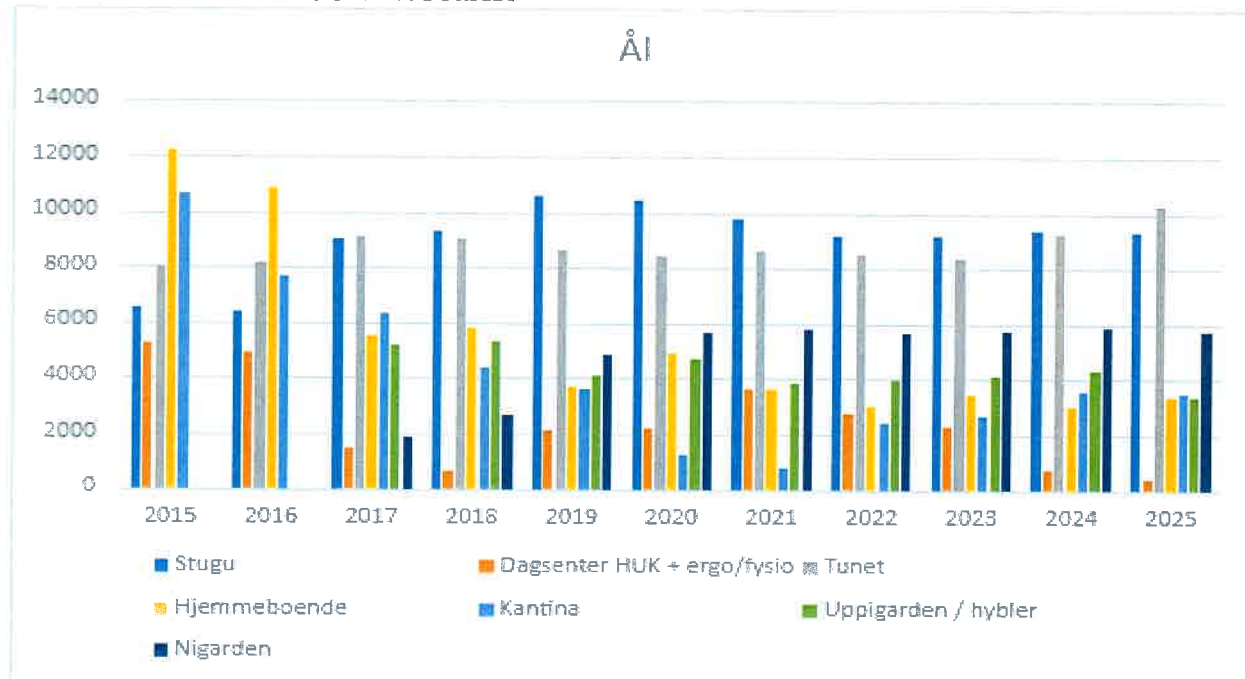
- Det legemeldte sykefraværet i år ligger på 11 %, og dette skyldes langtidsfravær.
- Det egenmeldte sykefraværet ligger på 0,3 %.
- Det har ikke vært noen arbeidsulykker i 2025.

Dette er en liten arbeidsplass med få ansatte, slik at en sykemelding gir stort utslag.

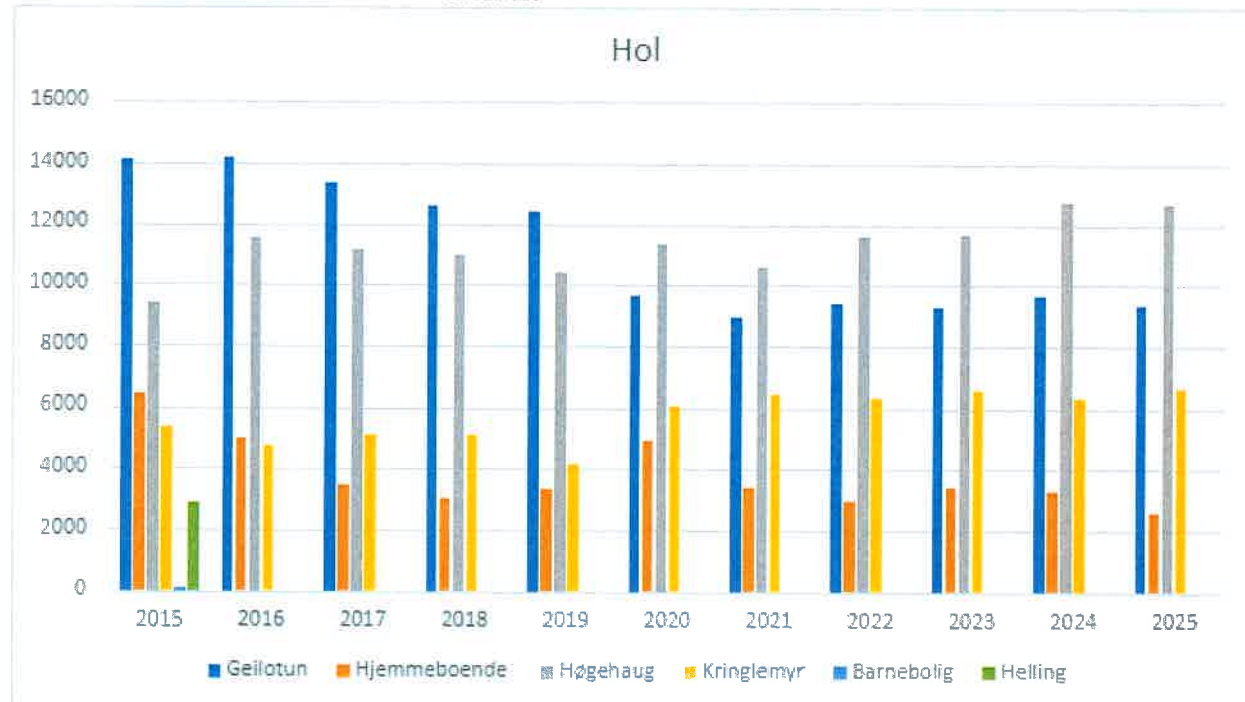
5. Produksjon

Nedenstående figur viser utviklingen i antall middagsporsjoner de 11 siste årene, som er produsert ved Felleskjøkkenet og hvor de er levert.

ÅL - MIDDAGSPORSJONER PR.ÅR



HOL - MIDDAGSPORSJONER PR.ÅR



TOTALT - MIDDAGSPORSJONER PR. ÅR



Totalt har Felleskjøkkenet produsert 63 479 middagsporsjoner til helse- og omsorgsetaten/sektoren i Hol og Ål i 2025. Dette fordeles på 4 institusjoner, hjemmeboende i begge kommuner, og til kantina på Ål helsetun. Det gir et snitt pr. dag på 174 porsjoner. Kjøkkenet har produsert og levert ut 3566 porsjoner i år for salg i kantina på Ål helsetun.

Kjøkkenet har en reduksjon fra i fjor på produksjonsvolumet med 6488 porsjoner i året. Den største endringen i 2025 ligger hos Uppigarden i Ål med 3 porsjoner i snitt hver dag. Hjemmeboende i Hol har redusert med 2 porsjoner i snitt hver dag.

Vi endrer 6- ukers menyen til Felleskjøkkenet 6 ganger i året, og varierer etter årstidene. Vinter, påske, vår, sommer, høst og jul. I forkant sendes menyforslag ut til alle avdelinger for innspill, og individuelle ønsker fra beboere vektlegges. Hjemmeboende kan velge ut ifra dager og menyretter. På menyen har vi ulike retter å velge i. Felleskjøkkenet produserer mye av maten på tradisjonelt vis. Vi bruker sousvide-metoden i en del av produksjonen som både bevarer saftighet, aroma og næring i råvaren.

I tillegg til meny produserte kjøkkenet 380 kg. julegrøt på bestilling til lag, foreninger, skoler og barnehager. Kjøkkenet leverer ut lapskaus m. flatbrød, gryteretter o.l til beredskapsøvelser og større arrangement.

Vi leverer alle typer dietter etter behov. Innhold ingredienser, næringsinnhold, allergener og merkeordninger, mengde, produksjonsdato og siste forbruksdag er dokumentert på forpakningene i henhold til merkeforskriften. Diettmaten til institusjonene leveres i enkeltpakninger. Felleskjøkkenet skal sette søkelys på mat og primært serve våre eldre, ellers leverer vi catering og møtemat til kommunale møter i Hol.

Felleskjøkkenet er kommunens beredskapskjøkken. Kjøkkenet lærte mye av Koronatiden og forrige runde med «Hans», og har et godt grunnlag for å jobbe videre med beredskapsplaner.

Kjøkkenet må sikre egen produksjon, at folk kommer seg til og fra jobb, og transport av mat til institusjonene i Hol og i Ål i vanskelige situasjoner.

- Matberedskap, medisinsk forbruksmateriell, verneutstyr.
- Vannforsyning – energi.
- Koordinering og logistikk for varelevering.
- Kunne håndtere matproduksjon og levering til evakuerte, krisestab, brannvesen, og til personell som til enhver tid er på oppdrag under større hendelser.

Vi ønsker å ta vare på norsk matkultur, og har et hjerte for tradisjonsmat. Beboerne på institusjonene og de hjemmeboende får Småmat med lefsekling til hver høytid. Kjøkkenet produserer også Småmat på bestilling.

Felleskjøkkenet leverer tørrvarer til Ål helsetun og HSS/Vestre Viken HF. Dette er en del av kantinedrifta ved Ål helsetun, som administreres av Felleskjøkkenet. Det leveres også ut noe tørrvarer til velferdssentrene i Hol kommune.

6. Kvalitet

Felleskjøkkenet har jevnlig dialog, samarbeid og brukermøter i løpet av året med avdelingene på institusjonene. Det er viktig med det daglige samarbeidet med hjemmetjenestene og postkjøkkenet for stadig å forbedre tilbudet, og kunne ivareta brukerne våre på en best mulig måte.

Vi ser at det er behov for brukermøter, og at det er viktig å opprettholde disse møtene. Kjøkkenet får tilbakemeldinger, og mye særskilte ønsker på matretter i fra beboerne på avdelingene.

Kost, ernæring og tilpasning av dietter er viktig. Konsistenttilpasset kost, spesialdietter og allergihåndtering. De som jobber med dette, har et felles ansvar for å lage trygg og riktig mat til brukerne våre.

Felleskjøkkenet vet at kvaliteten på måltidet også avhenger av sluttbehandlingen på postkjøkkenet og ute i det enkelte hjem. Mye av utfordringene ligger i tilberedning av middagene i siste ledd. Kjøkkenet ser derfor viktigheten av rekruttering og organisering både på post og hoved kjøkkenet.

Ansvar for postkjøkkenet ligger på institusjonene. Det er en god del kjøkkenrelaterte spørsmål fra postkjøkkenet som handler om veiledning og tilberedning av middagsretter. Anbefalinger og råd gis i fra de som jobber på kjøkkenet.

Det er viktig at kommunene vektlegger personell med riktig kompetanse på postkjøkkenet.

Felleskjøkkenet oppfordrer etatene i Hol og Ål kommune til å vurdere faglært personell på sine postkjøkkenet.

God mat og helse henger sammen og målet er å forebygge underernæring, forbedre helse, økt trivsel og velvære. Kosthåndboken som er en veileder i ernæringsarbeid innen helse- og omsorgstjenester er et godt og praktisk hjelpemiddel.

Porsjonsstørrelsene er i tråd med retningslinjene til statens ernæringsråd for kosthold i helseinstitusjoner, og noe høyere på enkelte matvarer.

Kjøkkenet jobber kontinuerlig med matsikkerhet og hygiene, måltidsglede og ernæring for eldre. Det er et stort arbeidsområde som omfatter alt i fra opplæring - meny - valgfrihet - fargesammensetning - variasjon - nok og riktig ernæringsmessig mat til den enkelte bruker. Presentasjon / bilder av matrettene, oppfølging av matlevering og informasjon.

7. Veien videre

- Det er et stadig behov for utskifting av kjøkkenmaskiner. Mesteparten av maskinene er med få unntak fra 1998. Kjøkkenet har i år laget en investeringsplan på maskiner og utstyr fom 2026-2030 som avtales med huseier.
- Innkjøp av ny kombidamper i tillegg til økt bemanning kan gi muligheter for å bake kaffemat og hjemmelaget brød til avdelingene dersom dette er ønskelig. Vi kan også levere mat og tørrvarer til barnehager, kantiner, skolemat og mat til skolefritidsordninger i Hol kommune og Ål kommune.
- Se på utvidede brukere i vårt elektroniske bestillingssystem for kjøp av tørrvarer som kaffe, møtemat, kjeks osv.
- Jobbe systematisk med markedsføring ut til innbyggerne om Felleskjøkkenets produkter, for å skape bedre kunnskap og holdninger om kvaliteten, og ernæringsmessig sammensetning på det som produseres. Økt informasjon og kunnskap kan medføre økt omsetning.
- Styret i Hol og Ål felleskjøkken ønsker at det produseres mat på Felleskjøkkenet basert på gode råvarer/ingredienser og lokal mat.
- Videreutvikle kjøkkenet til å få større oppgaver enn kun leveranser som i dag, eksempelvis lokale mattradisjoner – Hallingkost.
- Gjennomgang av husleieavtale, fellesutgifter og forsikringer med kommunen.
- Effektivisering av bestillingsrutiner og system for enklere fakturering.
- Jobbe videre med overordnede beredskapsplaner for kommunal matforsyning og sikkerhet og som må ses på i samspill med andre kommuner i Hallingdal.
- Kartlegging av tilbud og bedre balanse av kantinedriften - varelager – reduksjon av matsvinn - bemanning - bestillingsrutiner og kostnader. Det nedsettes en arbeidsgruppe bestående av styreleder, daglig leder og representant for brukerne i Ål kommune. Det utarbeides en fremdriftsplan for å kartlegge kantinedriften.
- Inngå lederavtale for Daglig leder.

Prioriteringer:

- Fortsatt vurdere utvidet kundegrunnlag.
- Jobbe videre med mat og måltidsglede.
- Igangsette prosjekt kantinedrift.
- Utskiftning av gamle maskiner på kjøkkenet.
- Digitalisering av nytt bestillings og produksjonssystem.

STOR TAKK TIL ET DYKTIG PERSONALE FOR FLOTT ARBEIDSINNSATS 😊

Hol og Ål felleskjøkken
3576 Hol
15.04.26

Potter Rukke
Potter Rukke

Potter Rukke
Hol kommune
Styreleder

Audun Etterlid
Audun Etterlid

.....
Ål kommune
Styremedlem

Monica A Pedder Kirilova
Monica A Pedder Kirilova

Monica A Pedder Kirilova
Dei tilsettes representant

Sissel Skrindo
Sissel Skrindo

Sissel Skrindo
Ål kommune
Nestleder

Siren Rasmussen Bjordal
Siren Rasmussen Bjordal

Siren R. Bjordal
Hol kommune
Styremedlem

Solveig Fossgård
Solveig Fossgård

Solveig Fossgård
Daglig leder