

Kjøkkentenesta i Sunnfjord

Resultat av utgreiing av dagens situasjon og tilråding for vidare løysing mot 2050.



Saksliste

- 01 Presentasjon
- 02 Bakgrunn og bestilling
- 03 Dagens situasjon
- 04 Premiss for konsept
- 05 Konsept som vart vurdert
- 06 Anbefaling
- 07 Veggen vidare



Cecilie P Øyen
Prosessleiar



Margrethe Otterholt Lillebø
Fagleiar

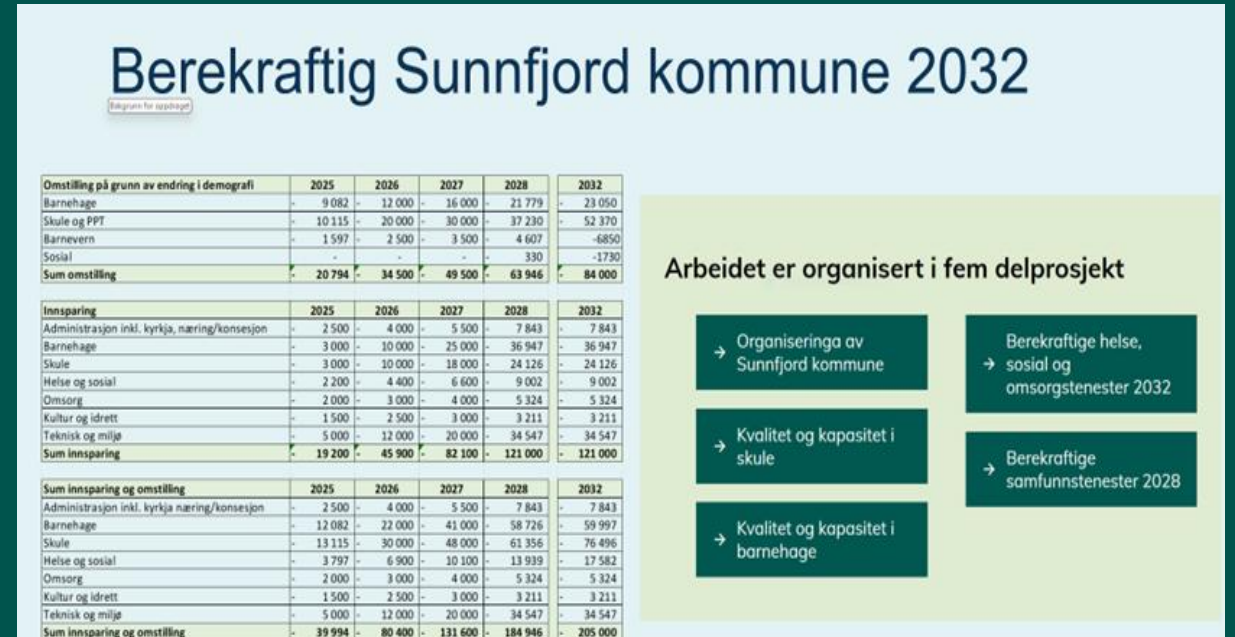
Bakgrunn og oppdrag

Bakgrunn:

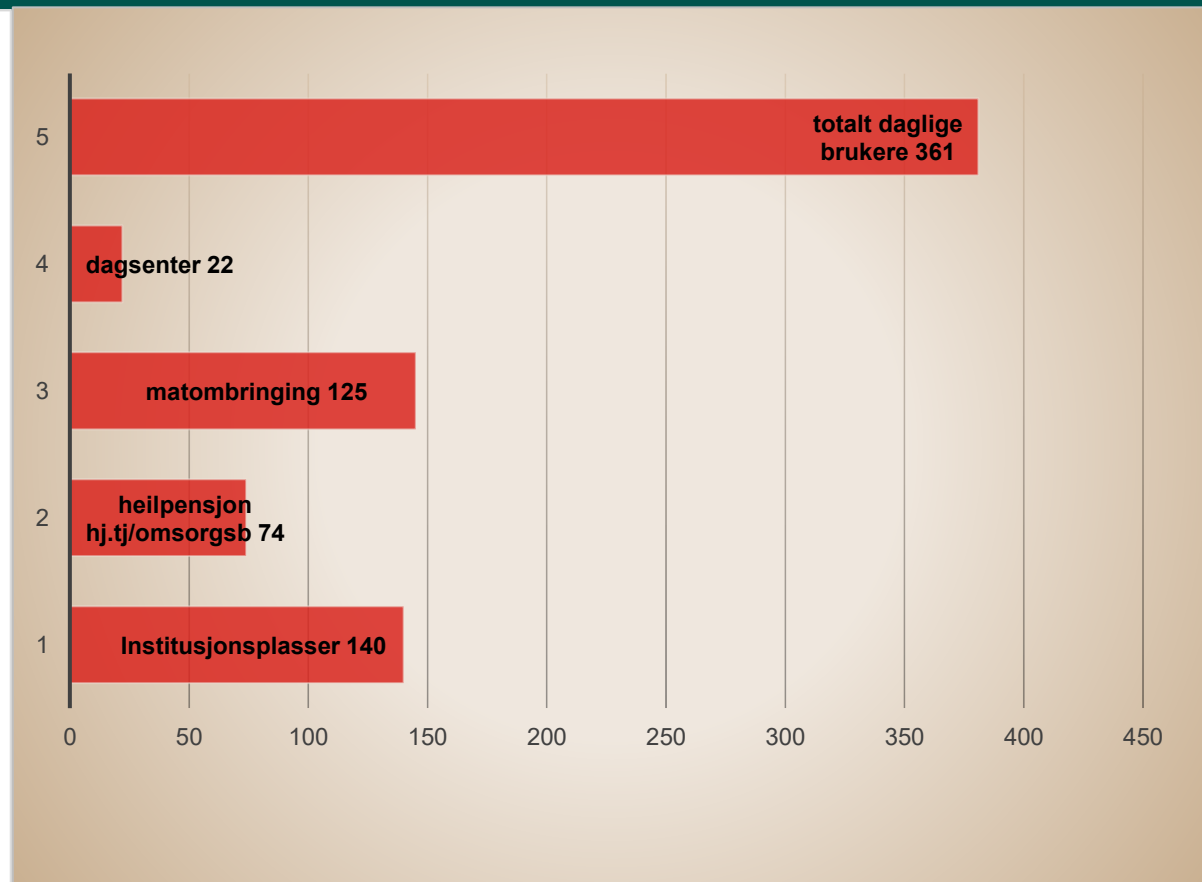
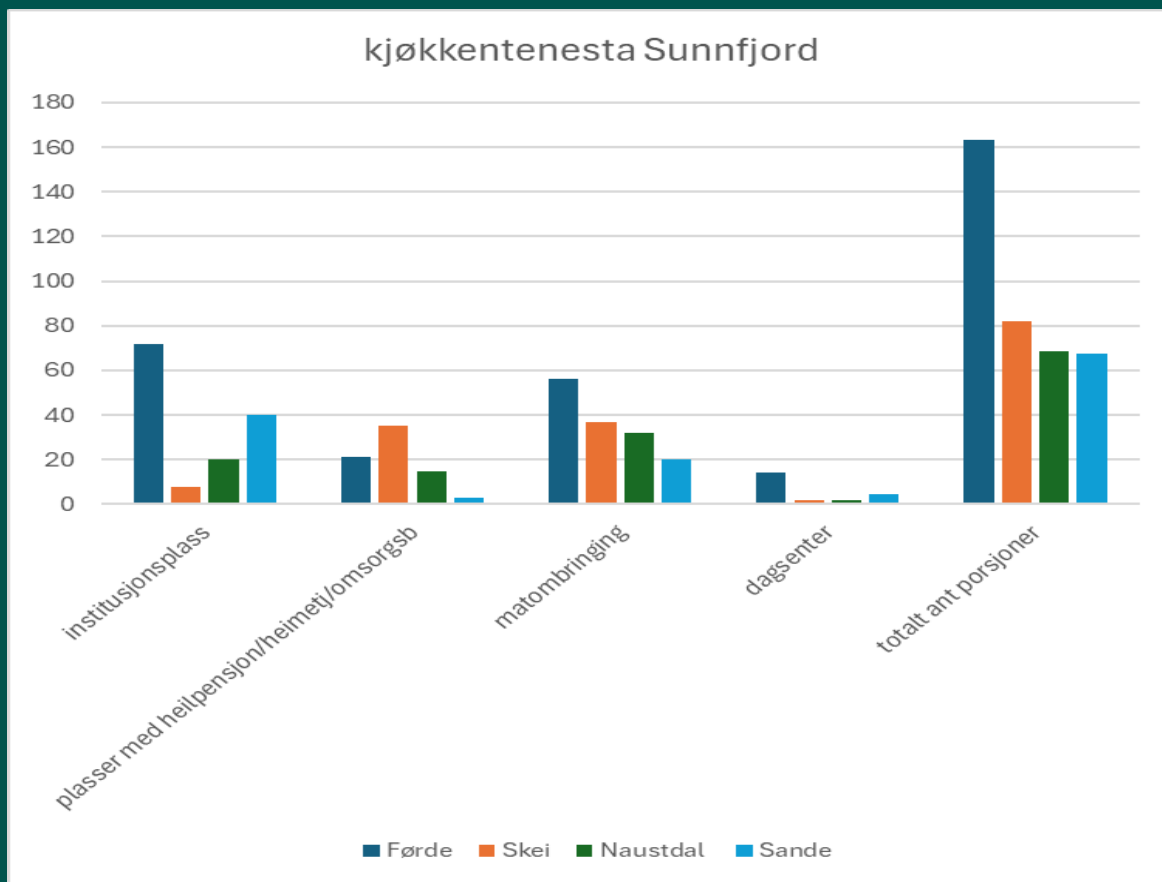
- Sunnfjord kommune arbeider med omstilling og berekraftig økonomi
- kjøkkentenesta er identifisert som eit område som bør vurderast
- behov for kunnskapsgrunnlag før eventuelle endringar

Oppdrag:

- identifisere realistiske alternative leveransemodellar
- synleggjere forventa innsparingspotensial
- beskrive konsekvensar for brukarar, tilsette og tenestene samla
- vurdere kvalitet, ernæring og driftstryggleik
- analysere langsiktig robustheit fram mot 2035



Oversikt over mottakarar av tenester



Skei

Bemanning:

- kokk 2, assistentar 1,74 totalt 3,74
- Produksjon:
- 43 heilpensjon, middag 24 stk dagleg

Tilstand:

- lokala vil ikkje bli godkjende etter dagens ikmat. Gulvbelegg fleire brot, uegna materialbruk, utilstrekkeleg frysekapasitet.
- Det meste av utstyret er over 12 år gammalt.
- Ny grov oppvaskmaskin.
- Kapasitet: ingen mogligheit for auke i produksjon.

Utfordringar:

- bemanning og mangel på eigna areal for pakking.
- Transport:
- Frivillige leverer ut mat hver dag, dei får kilometergodgjerslse

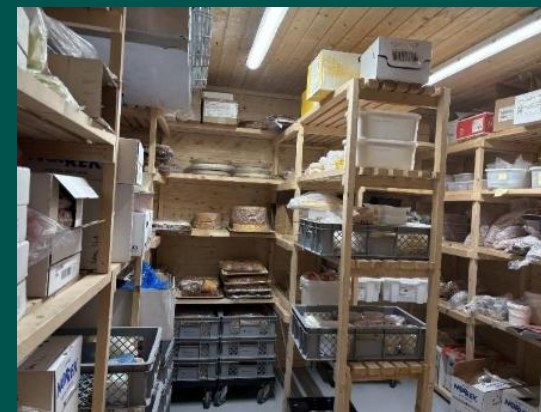
Organisering:

- All smøring skjer på kjøkkenet, oppvask kjem frå avdelingane



Sande

- Bemanning:
 - kokkar 2,5 assistentar 2,21 totalt 4,71
- Produksjon:
 - 43 heilpensjon, middag 24,4 stk dagleg
- Transport
 - frivillige leverer dagleg, låner bil av heimetenesta.
- Kapasitet
 - mogligheit for auke på omlag 20 porsjonar
- Tilstand:
 - mykje av utstyret er av eldre dato
 - relativt ny kombidampar og oppvmaskin.
 - lite fryseareal.
 - tilfredstillar ikke mattilsynets krav til overflater. (ubehandlet treverk)
- Organisering:
 - 2 miljøvertar på sjukeheimen hentar og serverer mat.(prosjekt)
 - Smører sjølv på avdelingane



Naustdal

- **Bemanning:**
 - 1,95 kokk (inkl. 0,25 vikar), assistent 0,9, lærling (dette utgjør ca. 15 % stilling) totalt 3,85 inkl. lærling
- **Produksjon:**
 - 35 heilpensjonar, middag 18,6 stk. dagleg
 - catering til pensjonistforeininga, gravferder, bursdagar osv.,
- **Kapasitet:**
 - Kan auke med vel 20 middagar
- **Tilstand:**
 - gammalt og for lite kjølerom, frys i to etasjar
 - kombidampar 1 ny og 1 ca. 5 år,
 - oppvaskmaskin frå 2022, elles eldre utstyr.
 - Behov for utbetring av golv ift. sluk.
- **Transport**
 - Frivillige hentar mat, låner bil av heimetenesta.
- **Organisering:**
 - Smører sjølve på avdelingane



Førde

- Bemanning:
 - kokkar 6,66 (inkl. 1 lærling), assistentar 3,99 (1 er vakant, men blir nytta som vikariat), totalt 10,65 inkl. lærling
- Produksjon:
 - 93 helpensjonar, 80 middagar
- Kapasitet:
 - moglegheit for auke. Største utfordringane er logistikk og pakking. Avgrensa frysekapasitet og behov for ein konvektoromn til.
- Tilstand:
 - stort kjøkken i areal
 - blanding av nytt og gammalt utstyr
 - eldre fliser
 - små kjøle- og fryserom.
- Organisering:
 - Handterer mykje oppvask av bakkar frå sjukeheimen, oppvask frå dagsenter.
 - omfattande tidsbruk på pakking.
 - omfattande tidsbruk på smørjing av brødmatt
- Pensjonistheimen, utan eige kjøkken.
- Førde har i dag 3 heimlar som matvertar. Desse blir frå 1.09. flytta til avdeling og kutta med ei stillingsheimel.
- Transport:
 - Heimetenesta går og køyrer ut mat til heimebuande. Sone 1 bruker 1 time (fleire persontal kjem), sone 2 bruker 60 % stilling sjukepl./hjelpepl. (ofte overtid)



Oppsummering av funn

Fagleg sterk, viktig og omfattande teneste, med stor lokal forankring og tett samspel med helse- og omsorgstenestene. Tenestene som vert levert er langt større enn antal middagsporsjonar, eks miljøskaperar, nokre baker og lager ønskekost for enkeltpersonar, medan andre tek oppvask og smører brødiskiver. Kapasiteten opplevast som ulik ut frå dei oppgåvene dei ulike kjøkkene har moglighet til. Dagens organisering er prega av ein desentralisert struktur med fleire identifiserte utfordringar knytte til:

- Ikke økonomisk berekraftig, dårleg kapasitetsutnytting grunna oppgaver og organisering
- tilstand på bygg, inventar og utstyr
- Ivaretagelse av ikmat både ift kjøkken og levering av varmmat ut til innbyggjar.
- bemanning, rekruttering og sårbarheit
- logistikk, transport og skjult ressursbruk
- Produksjonsforma, særleg knytt til omfattande pakking og distribusjon av måltid, stiller aukande krav til areal, organisering og ressursbruk. Utfordringane er i stor grad strukturelle og vil, utan tiltak, forsterkast over tid.
- Beredskap, mangelfull på fleire av stadene. Avhengig av mange tilsette, produsere mat kvar dag, avhengig av frivillige.
- Tilbodet til institusjonane vært ulikt, da nokon kjøkken har kapasitet til å bake brød, lage kaker, lage enkeltporsjoner med ønskekost og andre har det ikke.
- Påsmøring av frukost og kveldsmat inneber lite mathandtering på avdelingane. Avstanden mellom den som smører maten og den som skal ete, kan bidra til ei svekka heilskapleg måltidsoppleving for bebuar. Ordninga reduserer moglegheita for individuell tilpassing og fleksibilitet, og gjer at brukarar som kunne ha smurt eigen mat, ikkje får høve til dette. Brødmata eignar seg dårleg for kjølelagring over tid, ved storskalasmøring kan maten og opplevast som upersonleg.
- Løysinga medfører omfattande transport og logistikk mellom kjøkken og avdelingar, samt auka handtering av rein og urein sone. Det er peikt på moglegheit for kryssmitte, særleg knytt til oppvask som vert frakta fram og tilbake, med særleg risiko ved utbrot av smittsame sjukdomar som Norovirus.
- Transport av trallar og utstyr tek også kapasitet .Modellen kan opplevast som sårbar dersom eit hovudkjøkken vert sett ut av drift, då dette i praksis påverkar alle måltid.
- Gjennomsnittsalderen ved alle kjøkkene er over 50 år, 12 av 22 ansatte er over 60 år.
- Praksisen reduserer oppgaver for avdelingane på omsorgsinstitusjonane.

Samla oversikt over rekneskap 2025

Kjøkken	Kostnader 2025	Inntekter 2025	Netto 2025
Førde (inkl. heimebuande)	16 039 169	5 090 767	10 948 402
Skei + Jølster	5 814 614	3 090 730	2 723 884
Naustdal	4 936 254	1 692 925	3 243 329
Sande + Gaular	6 351 344	1 116 493	5 234 851
Sum	33 141 381	10 990 915	22 150 466

Netto kostnader pr. middag i kjøkkentenesta

Kjøkken	Middagar per dag (volumgrunnlag)	Middagar per år (×365)	Netto 2025	Kr per middag
Førde	173,0	63 145	10 948 402	173
Skei + Jølster	67,0	24 455	2 723 884	111
Naustdal	53,6	19 564	3 243 329	166
Sande + Gaular	67,4	24 601	5 234 851	213

Økonomi basert på regnskap 2025-netto

Kjøkken	Kostnader 2025	Inntekter 2025	Netto 2025	Netto gr. S1	Fullp. S1	Middag S1	Netto gr. S2	Fullp. S2	Middag S2
Førde (inkl. heimeb.)	16 039 169	5 090 767	10 948 402	9 778 402	209	105	7 978 402	171	85
Skei + Jølster	5 814 614	3 090 730	2 723 884	2 723 884	119	60	2 723 884	119	60
Naustdal	4 936 254	1 692 925	3 243 329	3 243 329	172	86	3 243 329	159	99
Sande + Gaular	6 351 344	1 116 493	5 234 851	5 234 851	260	130	5 234 851	246	154

Forklaring – Netto (S1/S2)

- *S1: Enhetsleiar er teken ut av rekneskapen til Førde.*
- *S2: Enhetsleiar og 3 stillingshjemplar som vert nytta på sjukeheimen i Førde er teken ut. Desse vert formelt ute av rekneskapen frå 01.09.2026.*
- *I S2 er det i tillegg teke omsyn til at Naustdal og Sande ikkje produserer frukost/kvelds for sjukeheimane.*
- *Kostnader er rekna ut med ein fordelingsnøkkel: 100 = fullpensjon, 50 = middag, 30 = lunch og 20 = påsmøring av frukost/kvelds.*
- *Netto gr. er berekningsgrunnlaget etter korrigeringsane over*

Viktig: Dette er berre rekna ut med rekneskapen til kjøkkentenesta.

Vidareføring av dagens struktur

År	80+ personar	Middagar per dag
I dag	972	361
2035	1 667	ca. 600
2050	2 369	ca. 900

Framskreven kostnad ved vidareføring av dagens kjøkkenteneste
(netto driftskostnad, mill. kr per år)

År	Auke frå dagens nivå	Kostnad - låg anslag (21 mill.)	Kostnad - høg anslag (22 mill.)
2025 (dagens nivå)	-	21,0	22,0
2035	+65 %	34,7	36,3
2050	+145 %	51,5	53,9

Desentralisert organisering

I dag 22 årsverk

➤ 2035 ca. 35 årsverk

➤ 2050 ca. 52 årsverk

Produktiviteten per årsverk held fram som i dag på ca. 18 porsjonar.

Strukturendring og samordna produksjon

Konsept B – strukturendring og samordna produksjon inneber ei strukturendring i kjøkkentenesta, med:

- samordna og meir sentralisert produksjon
- færre, større produksjonseiningar
- standardiserte arbeidsprosessar
- klårare skilje mellom produksjon og støttefunksjonar

Mottak, oppvarming og servering kan framleis skje lokalt, men sjølve produksjonen vert samla.

Årsverksbehov:

Ved samordna produksjon er det lagt til grunn eit produktivitetsspenn på 130–160 middagar per årsverk per dag (rein produksjon).

År	Middagar per dag	Reine produksjonsårsverk	Totalt årsverk (inkl. støtte)
2035	ca. 630	ca. 4–5	ca. 6–10
2050	ca. 930	ca. 6–7	ca. 8–12

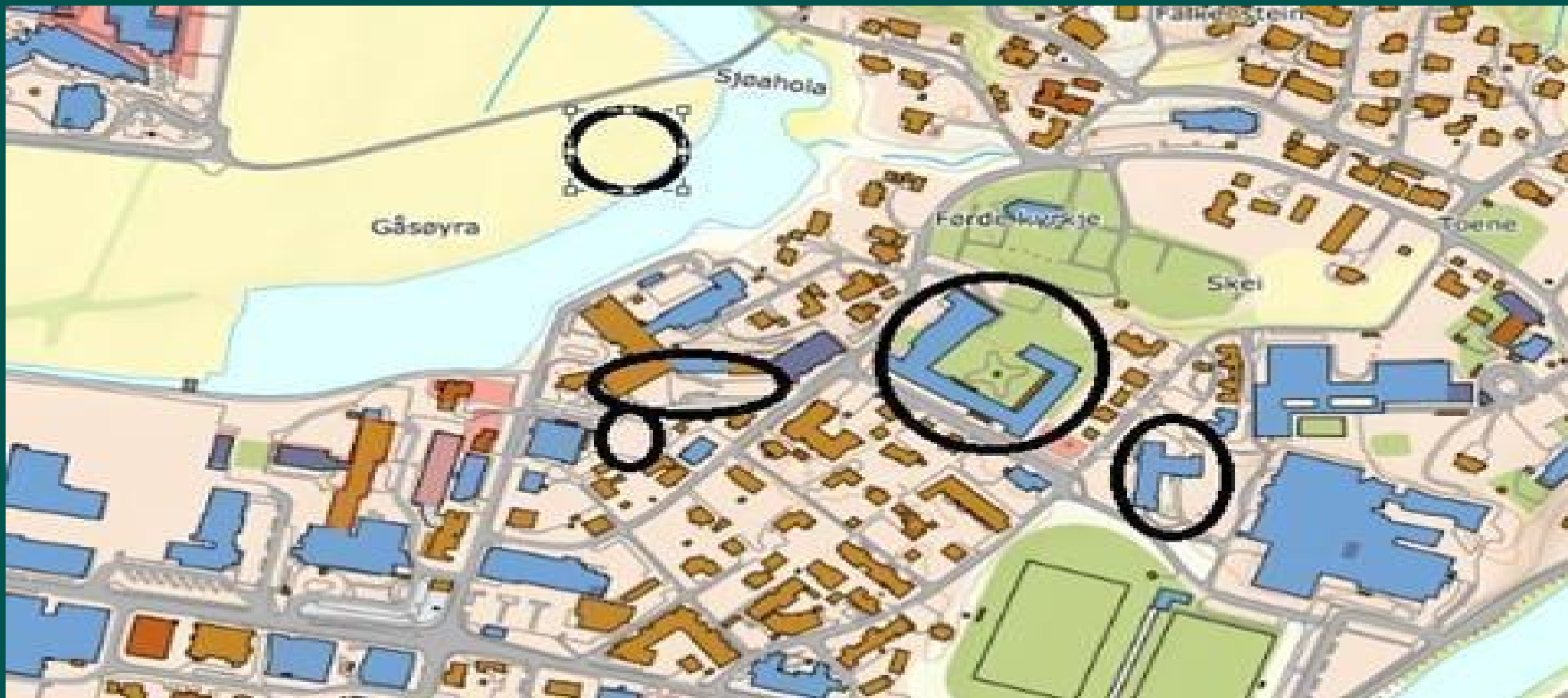
Føresetnader for alle konsept

- lov- og regelverk og nasjonale faglege føringar (ikkje mat, *Leve hele livet*, *God og riktig mat heile livet* m.fl.)
 - kommunen sitt ansvar for forsvarleg helsehjelp
 - heilskapsvurdering av kjøkkentenesta si rolle i helse- og omsorgstenestene
 - erfaringar og utfordringar identifiserte i kartlegginga av dagens situasjon
 - Forsvarleg ernæring og mattryggleik
 - Beredskap og driftstryggleik
 - Juridisk og økonomisk gjennomførbarheit
- Felles kommunale prinsipp:
- Prinsipp om likskap og likeverdige tenester
 - Prinsipp om rett bruk av fagkompetanse
 - Prinsipp om overgang til kok–kjøl som hovudmodell
 - Prinsipp om lokal matansvarleg ved kvart omsorgssenter
 - Prinsipp om felles strategi for måltidsorganisering på institusjonane
 - Prinsipp om målgruppe og tenestedefinisjon
 - Prinsipp om tilpassingsdyktig og framtidretta organisering
 - Endra tenester og nye brukargrupper
 - Samspel med heimetenesta

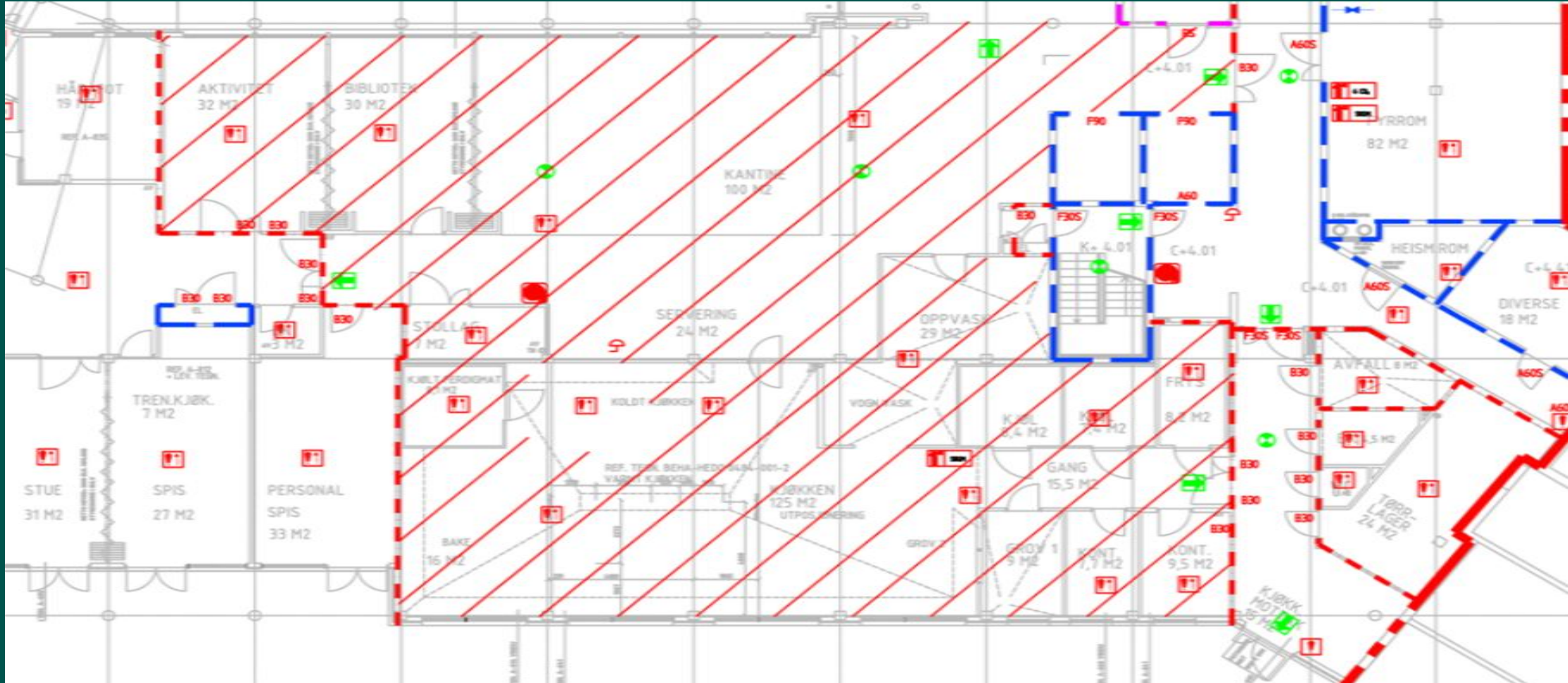
Konsept

alternativ	konsept	Kommentar
A	Vidareføring av middagsproduksjon ved alle kjøkken, men avvikling av påsmøring	Vert ikkje vurdert vidare då alternativet krev omfattande vedlikehald, har stor sårbarheit knytt til utstyr og bemanning, og er kostnadskrevjande. Alternativet er ikkje eigna for å møte utfordringane fram mot 2050.
B	Vidareføring av middagsproduksjon ved alle kjøkken, innkjøp av mat til heimebuande	Vert ikkje vurdert vidare grunna omfattande vedlikehald, sårbarheit knytt til utstyr og bemanning og høge kostnader. Alternativet er ikkje eigna for å møte utfordringane fram mot 2050.
C	Nytt kjøkken i Førde	Vert skildra vidare.
D	Bruk av eksisterande kjøkken i Førde som sentralkjøkken for kommunal produksjon	Vert skildra vidare.
E	Bruk av eksisterande kjøkken i Førde – avvikling av middagar til heimebuande i kommunal regi	Vert skildra vidare.
F	Bruk av eksisterande kjøkken i Førde kombinert med ekstern leverandør	Vert skildra vidare.
G	Ekstern leverandør – Bordgleder	Vert skildra vidare.
H	Ekstern leverandør – Førde sjukehus	Vert skildra vidare.

Nytt felleskjøkken i Førde



Sentralkjøkkenet i Førde eksisterende lokale full produksjon



Sentralkjøkken i Førde ikkje tilbod om heimlevering til heimebuande



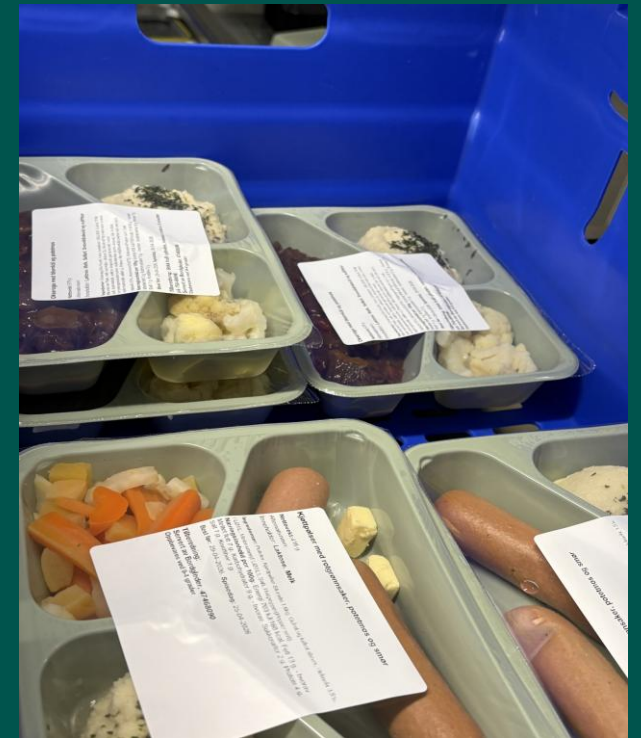


Førde sjukehus

Bordgleder



Kombinasjonsmodell, eige sentralkjøken i Førde og eksternt leverandør



Anbefaling

Kombinasjonsmodell

Utvikle eksisterende kjøkken i Førde for produksjon av middager og lunch til omsorgssentre, dagsenter og bemanna omsorgsbustader.

Ekstern leverandør- Førde sjukehus produserer mat til heimebuande og dietter.

Framtidas kjøkkenteneste i Sunnfjord: Kombinasjonsmodellen

Sunnfjord kommune har vurdert ulike modellar for framtidens kjøkkenteneste. Konklusjonen er ei tilråding om "Kombinasjonsmodellen (Hovudmodell 4)", som balanserer eigenproduksjon med eksternt samarbeid for å sikre økonomisk berekraft, ernæringskvalitet og driftsstabilitet.

Den nye organiseringa



Institusjonar & Dagsenter
Kommunal eigenproduksjon (Førde)

Kommunen beheld eigenproduksjon til institusjonar

Strategisk samarbeid med Førde sentralsjukehus
Sjukehuset vert hovudleverandør av mat og spesialkost for å sikre høg fagkompetanse

Mat til heimebuande vert levert av eksterne

Heimebuande
Ekstern leverandør (Sjukehuset)

Gjenbruk av eksisterande ressursar
Kjøkkenet ved omsorgssenteret i Førde vert vidareutvikla med ny kok-kjøl-teknologi

Kvifor velje denne løysinga?

Redusert økonomisk risiko
Modellen krev lågare investeringar enn full eigenproduksjon og handterer svingingar i etterspurnad betre

Fokus på ernæring og kvalitet
Ved å flytte logistikkung distribusjon til eksterne, kan kommunen prioritere ernæringsarbeid og pasientsikkerheit

Styrka beredskap og kompetanse
Kommunen sikrar kritisk matkompetanse internt samtidig som risiko vert spreidd på fleire løysingar

Kvifor Førde sjukehus?

- Beredskap:
 - Godt etablert beredskapssystem
 - Sjukehuset kan være beredskap for kommunens eigen produksjon.
- Lokal tilknytning:
 - Kort avstand
 - Etablert samarbeid
 - Moglegheit for samarbeid, arbeidsplasser og kunnskap
 - Etablerte transportruter forbi omsorgssenter
- Høg produksjonskapasitet
- Etablert fagkompetanse innan ernæring og spesialkost
- Robuste system for kvalitet og mattryggleik
- Nyttar seg av same matsystem som kommunen «Mathilda», enklare samarbeid.

- 1 einingsleiar
- 4 matansvarlege (ved kvart omsorgssenter)
- Sentralkjøkkenet 130-160 middagar pr. årsverk (rein produksjon)
- Investering: regenereringsvogner, kjøleskap, produksjonsutstyr til kok-kjøl, utviding av kjølekapasitet og frys i Førde, oppvaskmaskiner, enkeltkjøkken ved Pensjonistheimen.
- Andre ressursar: påsmøring, oppvask, oppvarming, ikkje mat. Døme: Tromsø, Harstad servicepersonale/forpleiningspersonale
- Transport
- Innkjøp av tenester i samsvar med kommunelova.

År	Middagar per dag	Reine produksjonsårsverk	Totalt årsverk (inkl. støtte)
2035	ca. 630	ca. 4–5	ca. 6–10
2050	ca. 930	ca. 6–7	ca. 8–12

Vegen vidare



Sunnfjord
kommune

- Rapport ferdigstillast
- Sunnfjord må ta vegval med tanke på bruk av ressursar og kva for tenester kommunen skal gi.
- Vi kan bistå med utgreiing av alternativ med tanke på kostnader og investeringar. Vi kan òg bidra med involvering av interessentar som tilsette, eldreråd etc. Vi kan bidra med plan for gjennomføring med evt. oppfølging.