



Forslag til Velfærdsplan Del 3

Sundhed og Omsorg, Socialområdet

Arbejdspakke 3 - Madservice og madproduktion

Indhold

Indledning.....	2
Hvad kendetegner området?	3
Relevante fakta	3
Madproduktionen - Sundhed og Omsorg	3
Madproduktionen - Socialområdet	6
Åbne caféer.....	7
TEMA - Udlicitering.....	9
Historisk gennemgang af madservice og madproduktion i Norddjurs Kommune	9
Beskrivelse af markedet ved udlicitering.....	9
Kontrolbud	10
Inddragelse af medarbejdere.....	10
Tidsperspektiv	10
Forslag 1 - Udlicitering af madservice til hjemmeboende borgere	11
Forslag 2 - Udlicitering af madproduktionen (varm mad) på plejecentre og botilbud.....	12
TEMA - Omorganisering af madproduktionen	16
Etablering af modtagerkøkkener	16
Fordeling af madproduktionen.....	16
Tidsperspektiv	16
Forslag 3 - Produktionskøkkener uden udlicitering af madservice	17
Forslag 4 - Produktionskøkkener med udlicitering af madservice	20
TEMA - Åbne caféer	22
Forslag 5 - Lukning af caféen i Auning	22
Forslag 6 - Lukning af caféen i Posthaven	23
Oversigt over forslag og økonomi.....	25
Oversigt over kombinationsmuligheder	26

Indledning

Arbejdsplanen 3 er en del af omprioriterings- og udviklingskataloget, som blev igangsat i oktober 2023. Formålet med at undersøge den eksisterende praksis for madservice og madproduktion er at vurdere, hvorvidt ressourcerne kan optimeres, f.eks. ved udlicitering eller ny organisering af madproduktionen. Ligeledes undersøges konsekvenserne af en potentiel lukning af de to åbne caféer på Sundheds- og Omsorgsområdet.

Ligesom i landets øvrige kommuner ser Norddjurs Kommune ind i en fremtid med en voksende ældre befolkning. Frem til 2033 forventes antallet af ældre på 80+ at stige med ca. 39 %¹. Mange ældre lever et aktivt liv, hvor de holder sig friske og raske, og der er gode behandlingsmuligheder, hvis de bliver syge. Dette ses blandt andet på en stigende middellevetid og flere foreningsaktive seniorer.

På trods af dette vil den demografiske udvikling forventeligt medføre et øget behov for omsorgsydelser, ligesom antallet af borgere med kroniske sygdomme, multisygdomme og demens vil stige og kan medføre et øget behov for hjælp. Af disse årsager forventes det bl.a., at flere ældre i fremtiden vil modtage madservice i hjemmet.

På Socialområdet opleves et øget udgiftspres. Der er iværksat en række initiativer for at reducere udgifterne på området. Her kan bl.a. nævnes en ny ressourcetildelingsmodel for botilbud og bofællesskaber. Som et yderligere tiltag er det blevet undersøgt, hvorvidt madproduktionen til botilbud enten kan varetages af en ekstern leverandør eller organiseres på anden vis.

Af rapporteringen har følgende struktur:

- En beskrivelse af madproduktionen på Sundheds- og omsorgsområdet samt Socialområdet, og de åbne caféer som tilbud.
- Præsentation af det første tema om hhv. udlicitering af madservice til hjemmeboende borgere og udlicitering af madproduktionen (varm mad) til plejecentre og botilbud.
- Præsentation af det andet tema om omorganisering af madproduktionen i form af etablering af interne produktionskøkkener i Norddjurs Kommune.
- Præsentation af det tredje tema om de to åbne caféer i hhv. Døgnafsnittet i Auning og Posthaven i Grenaa.
- En oversigt over det økonomiske potentiale ved hvert enkelt forslag samt en grafisk fremstilling af forslagernes kombinationsmuligheder.

Hvert af de tre temaer rummer to forslag. Hvert forslag indeholder konsekvensbeskrivelse, økonomisk beregning af besparelspotentialet samt eventuelle investeringsudgifter, som forslaget kan medføre.

Økonomiske beregninger

De økonomiske beregninger har i denne fase karakter af overslag baseret på gennemsnitlige omkostninger ved de berørte enheder (f.eks. lønudgift til medarbejdere i en faggruppe). Når der senere i forløbet sker en prioritering af/beslutning om forslagene, kan der foretages en mere detaljeret gennemregning med henblik på at beskrive de endelige økonomiske konsekvenser. Eksempelvis vil den faktiske besparelse ved udbud først kunne beskrives, når udbuddet er gennemført. I de foreløbige beregninger er derfor anlagt et forsigtighedsprincip, så den økonomiske effekt af forslaget vurderes at kunne opnås, hvis forslaget vedtages.

¹ Kilde: Befolkningsprognosen 2024-2033.

Hvad kendetegner området?

Der refereres til første del af velfærdsplanen for nærmere information om den demografiske udvikling i Norddjurs Kommune, udvikling i middellevetid og sundhedstilstanden i Norddjurs Kommune.

Kort fortalt vil der både i Norddjurs Kommune og på landsplan komme flere ældre borgere, idet borgerne gennemsnitligt lever længere. Samtidig er Norddjurs Kommune udfordret ift. borgernes sundhedstilstand, hvilket bl.a. afspejles i, at udviklingen i middellevetid ikke stiger i samme tempo som det nationale niveau.

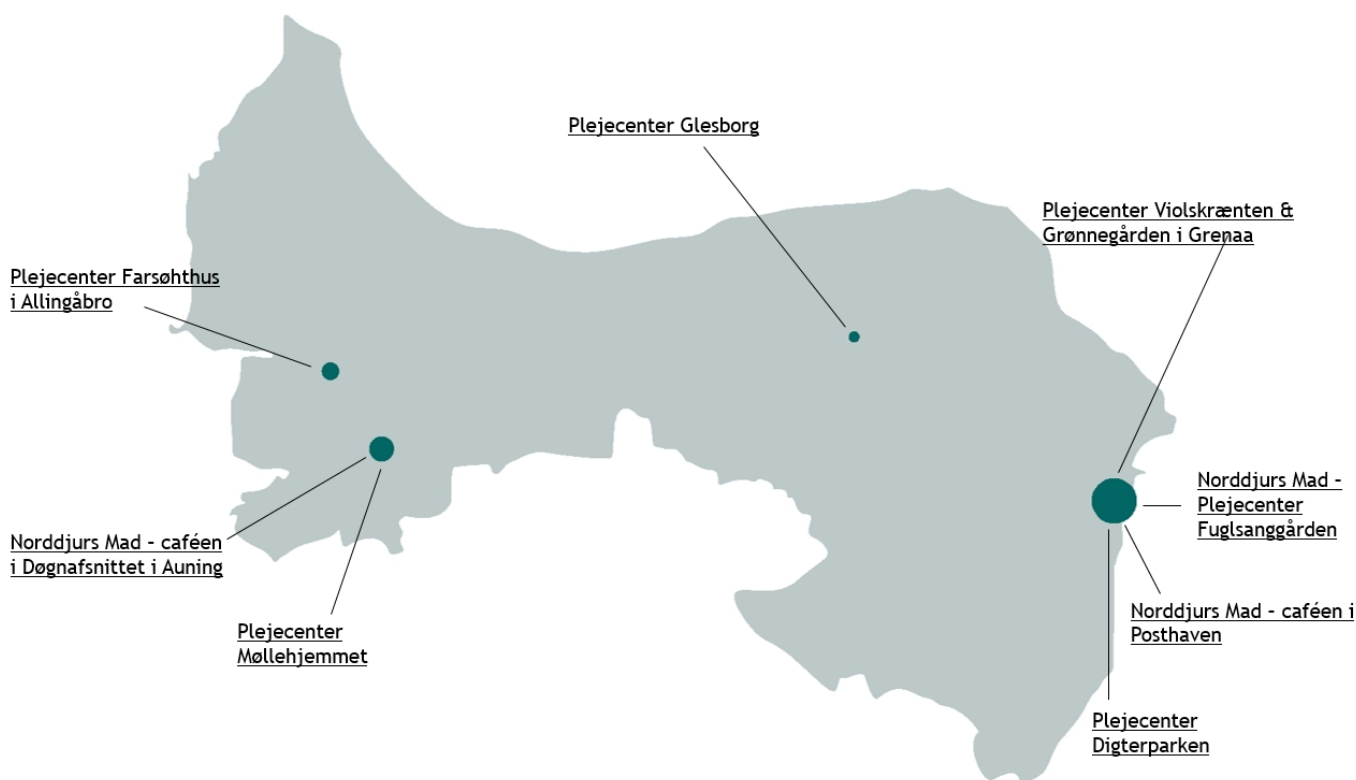
På Socialområdet ændrer borgergruppen sig ligeledes, og der opleves en øget kompleksitet og andre diagnoser end tidligere.

Borgernes kostvaner har indvirkning på deres sundhed og helbred. Særligt ældre borgere skal have korrekt ernæring for at undgå underernæring og øget sygdomsrisiko. Her anbefaler Fødevarestyrelsen, at ældre indtager mere protein (bl.a. fra bælgfrugter og linser) og samtidig skærer ned på deres indtag af sukkerholdige madvarer.

Relevante fakta

Madproduktionen - Sundhed og Omsorg

Sundhed og Omsorgs madproduktion finder sted i flere forskellige køkkener, som det fremgår af kortet herunder. Madproduktionen består af følgende dele: 1. madservice til hjemmeboende borgere (der ikke har valgt ekstern leverandør), 2. mad til plejecentrenes beboere og de tre demensdagtilbud, 3. mødeforplejning og 4. kantinedrift. Hertil kommer de åbne caféer, som beskrives særskilt på side 7-8.



1) Madservice til kommunens hjemmeboende borgere varetages af to leverandører: Norddjurs Mad, hvor maden produceres i køkkenet på plejecenter Fuglsanggården, samt Det Danske Madhus, som er den eksterne leverandør af madservice jf. fritvalgsordningen. Norddjurs Kommune anvender godkendelsesmodellen, hvor kommunen godkender eksterne leverandører pba. nogle specifikke, fastlagte kriterier.

Madservice består af hovedmåltider og valgfri biretter. Her kan borgeren enten bestille "almindelig" kost eller bestemte diæter (f.eks. grundet allergier eller tyggebesvær). For at kunne modtage madservice skal borgeren som minimum bestille fire hovedretter om ugen og naturligvis være visiteret til ydelsen.

I perioden november 2022 - oktober 2023 var der i gennemsnit 360 borgere om måneden, der betalte for at modtage madservice. Heraf fik gennemsnitligt 87 borgere deres mad fra Det Danske Madhus.

Omfanget af Norddjurs Mads produktion af madservice ser således ud:

Produktion (de seneste 12 måneder) af hhv.	
Hovedretter	45.634 stk.
Hovedretter, diæt	12.263 stk.
Biretter	18.187 stk.
Biretter, diæt	4.339 stk.

2) Maden til plejecentrenes beboere produceres i dag delvist af plejecentrene selv og delvist af Norddjurs Mad på deres forskellige adresser. Fordelingen ses i tabellen nedenfor. Der er seks plejecentre i Norddjurs Kommune: Digterparken, Farsøthushus, Fuglsanggården, Møllehjemmet, Plejecenter Glesborg og Violskrænten & Grønnegården.

Der er 361 plejeboliger i alt (herunder demensplejeboliger og plejeboliger til yngre med senhjerneskeade). Her modtager 322 beboere per april 2024 mad på plejecenteret. Derudover har Norddjurs Kommune 33 midlertidige pladser fordelt på plejecentrene og Døgnafsnittet i Auning. På plejecentrene modtager beboerne døgnkost-portioner, hvilket svarer til seks måltider: morgenmad, frokost, aftensmad og tre mellemmåltider i form af formiddags-, eftermiddags- og aftenkaffe.

Desuden modtager **kommunens tre demensdagtilbud**² Hytten, Oasen og Damhuset også mad fra Norddjurs Mad i køkkenet på Fuglsanggården. På hvert af demensdagtilbuddene kommer der dagligt 5-7 borgere med demens. Borgerne i de tre demensdagtilbud tilbydes et hovedmåltid (frokost) og to mellemmåltider.

Kosten til plejecentrene og demensdagscentrener minder meget om hinanden, idet der er behov for flere forskellige typer diæter til f.eks. ældre med synke- og/eller tyggebesvær.

3) Mødeforplejning produceres i Norddjurs Mads tre køkkener på hhv. Fuglsanggården, Posthaven og Døgnafsnittet i Auning. Der bruges ugentligt 36 timer³ på produktion af mødeforplejning, inklusive transport. Norddjurs Mad producerer og leverer mødeforplejning til samtlige områder i kommunen.

4) Kantinedrift foregår i køkkenet i Posthaven. For året 2023 er der leveret i alt 21.833 måltider til de fire kantiner samt gæster. Der bruges ugentligt 79 timer⁴ på produktion af kantinemad, inklusive transport.

² Hytten: Grenaa. Åbent alle hverdage. Oasen: Glesborg. Åbent to hverdage om ugen. Damhuset: Allingåbro. Åbent fire hverdage om ugen.

³ Eksklusive leders arbejdstimer.

⁴ Eksklusive leders arbejdstimer.

Norrdjurs Mad på Fuglsanggården	Norrdjurs Mad i Posthaven	Norrdjurs Mad i Auning	Digterparken, Violskrænten & Grønnegården, Plejecenter Glesborg og Farsøthushus
<ul style="list-style-type: none"> • Madservice til hjemmeboende. • Mad til beboerne på Fuglsanggården. • Mad til de tre demensdagcentre. • Mødeforplejning. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kantinedrift. • Bagning til caféen i Posthaven, Fuglsanggården og hjemmeboende. • Mødeforplejning. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mad til beboerne på Møllehjemmet inkl. Elmebo. • Mad til borgerne på Døgnafsnittet i Auning. • Mødeforplejning. • Bagning. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mad til egne respektive beboere.

Priser for madservice og mad til plejecentre

Madservice til hjemmeboende borgere:

Prisen på hovedretter er rammebelagt af regeringen, hvorfor Norrdjurs Kommune opkræver 61 kr. pr. hovedret. Dette svarer til prisloftet, men afspejler ikke produktionsprisen hos Norrdjurs Mad. Prisen på biretter er ikke rammebelagt og afspejler derfor produktionsprisen for en almindelig bilet.

Pris for borgeren - madservice	Produktionspris - madservice
61 kr. for hovedret (almindelig eller diæt)	69 / 83 kr. for hovedret (almindelig / diæt)
23 kr. for bilet (almindelig eller diæt)	23 / 27 kr. for bilet (almindelig / diæt)

Mad til beboere på plejecentre:

Priserne for mad til plejecenterbeboere er rammebelagt. Døgntaksten for fuldkost pr. måned (6 måltider per dag) må max koste 4.113 kr. (2024-niveau). I 2023 måtte den max koste 3.985 kr., hvilket også fremgår af nedenstående tabel.

Pris for borgeren - døgntakst fuldkost, plejecenter	Produktionspris - døgntakst fuldkost, plejecenter
I senest afsluttede regnskabsår 2023 var den maksimale brugerbetaling 3.985 kr. (almindelig eller diæt) pr. måned svarende til 131 kr. pr. dag.	I senest afsluttede regnskabsår 2023 var omkostningerne ved drift af de decentrale køkkener på plejecentrene sådan, at den gennemsnitlige produktionspris for fuldkost pr. døgn lå på 135 kr. pr. dag.

I forhold til ovenstående tal for økonomien ved produktionsprisen for et fuldkostdøgn skal det bemærkes, at madproduktionen på plejecentrene er tilrettelagt forskelligt. En række lokale forhold, herunder de fysiske køkkenfaciliteter, bemanningen af køkkenet i weekender osv., medfører, at arbejdsdelingen mellem køkkenpersonalet i plejecenterets centrale køkken og plejepersonalet ude i de mindre afdelingskøkkener er forskellig fra plejecenter til plejecenter. Der vil på plejecentrene i varierende omfang foregå madforarbejdning ude i afdelingskøkkenerne, som inden for reglerne på området kan/bør indgå i beregningen af produktionsprisen.

I forhold til de senere forslag omkring en omorganisering af madproduktionen eller udlicitering heraf har de omkostninger, som afholdes ude på afdelingerne dog ingen relevans, da de opgaver, som varetages her, fortsat skal varetages, uanset hvilket køkken som leverer maden.

Madproduktionen - Socialområdet

Der er i dag tre køkkener på Socialområdet, som varetager madproduktionen til botilbud: 1. Område Grenaa - Skovstjernen, 2. Område Ørum - Nyvang og Nøddebo, samt 3. Område Ørsted, Auning og Allingåbro - Kærvang og Skovvang beliggende i Ørsted.



Pr. januar 2024 er der 85 borgere i botilbud, hvoraf 77 modtager døgncost, mens 8 borgere kun modtager dele af døgncosten, f.eks. frokost og aftensmad eller kun morgenmad.

I Socialområdets tre køkkener varetages der mødeforplejning i meget begrænset omfang.

Produktion af mad i bofællesskaber (botilbud uden døgndækning) og aktivitetscentre indgår ikke i de forslag, der beskrives i arbejdsplanen, da selve madproduktionen i høj grad er del af aktiviteten. Nogle af aktivitetscentrene fungerer også som §103-tilbud med beskyttet beskæftigelse, hvor målgruppen er borgere, som ikke kan opnå eller fastholde beskæftigelse på almindelige vilkår, hvor det at være en del af madproduktionen er en del af den beskyttede beskæftigelse.

Maden i bofællesskaberne produceres af de borgere, der bor der, med varierende grad af understøttelse fra det pædagogiske personale. Personalet støtter således borgerne i at lægge madplaner, foretage indkøb, lave mad og rydde op i køkkenet, således at borgeren i trygge rammer kan udvikle disse færdigheder og understøttes i at kunne klare sig selv med mindre støtte i fremtiden.

Der er således tale om en helt anden målgruppe sammenlignet med botilbuddenes borgere.

Priser for mad til botilbud

Priserne for maden til beboerne i botilbuddene er rammebelagt. Døgntaksten for kost pr. måned må max koste 4.113 kr. (2024-niveau).

Pris for borgeren - døgntakst fuldkost, botilbud	Produktionspris - døgntakst, botilbud
4.113 kr. (almindelig eller diæt)	I det seneste afsluttede regnskabsår 2023 var omkostningerne ved drift af de decentrale køkkener i botilbuddene sådan, at den gennemsnitlige produktionspris for kost pr. døgn lå på 141 kr. pr. dag.

Produktionspriserne i de tre områder varierer og er ikke umiddelbart sammenlignelige, da det er forskelligt, i hvilket omfang der anvendes køkkenpersonale til produktion af alle måltiderne. I et botilbud på en afdeling foretages indkøb og produktion af det pædagogiske personale sammen med beboerne, hvorfor der så ikke indregnes løn til køkkenpersonale.

Det skal i øvrigt oplyses, at der i botilbuddene serveres mellemmåltider, men omfang og hvad der serveres, er forskellig fra område til område.

Åbne caféer

Sundhed og Omsorg har i dag to såkaldte åbne caféer; en i Døgnafsnittet i Auning og en i træningscenter Posthaven. Begge caféer benyttes af visiterede samt lokale borgere, gæster, frivillige og foreninger.

Caféerne sælger morgenmad, varmt hovedmåltid, smørrebrød, kage, kaffe og the. Der eksisterer lignende tilbud på nogle af plejecentrene. Hvis de åbne caféer lukkes, er det sandsynligt, at brugerne af de åbne caféer vil søge mod plejecentrenes tilbud i stedet.



Der bruges fra Norddjurs Mad 50 medarbejdertimer om ugen på at drive caféen i Auning og 46 timer om ugen på at drive caféen i Posthaven. I Auning er der ingen frivillige til at hjælpe i caféen ift. den daglige drift. I Posthaven er der frivillige til at betjene caféen fra kl. 9 til 12 i hverdage.

Salg i caféerne:

År	Caféen i Auning	Caféen i Posthaven
2021	235.000 kr.	244.000 kr.
2022	274.000 kr.	404.000 kr.
2023	263.000 kr.	527.000 kr.

Aktiviteter og brugere i caféerne:



I Auning gør over 14 personer regelmæssigt brug af tilbuddet om et varmt måltid. På en typisk dag benytter over 6 gæster caféens tilbud om kaffe, kage, smørrebrød, mm. Herudover serveres der mad til flere af arrangementerne i huset.

Arrangementer:

- Hver onsdag: Pensionistforeningen mødes. Her deltager 50-85 personer.
- En gang om måneden: Gudstjeneste for plejecenter Møllehjemmets beboere. Her deltager 15 personer.
- 10 gange om året: Spis sammen. Her deltager 40-60 personer.

I efteråret 2023 blev der lavet en folder om caféerne i Auning og Posthaven. Det har betydet, at der i Auning sættes en del nye aktiviteter i gang i løbet af foråret 2024, hvilket forventes at øge antallet af brugere.



I Posthaven gør 18-25 personer regelmæssigt brug af tilbuddet om et varmt måltid. På en typisk dag benytter 15-20 gæster caféens tilbud om kaffe, kage, smørrebrød, mm. Herudover serveres der mad til flere af arrangementerne i huset. Hver mandag, onsdag og torsdag er der 30-50 personer, som får kaffe, kage mm. i forbindelse med aktiviteter i caféen. I alt 90-150 personer ugentligt.

I Posthaven foregår der foreningsaktiviteter samt frivillige- og andre aktiviteter. De foreninger, der har aktiviteter i caféen, er: Posthavens Venneforening, Grenaa og Omegns Pensionistforening, Dansk Handicapforbund, Dansk Blindesamfund, Diabetesforeningen, Parkinsonforeningen, Efterlønsklubben m.fl.

Arrangementer:

- Hver anden mandag: Højskole. Her deltager 25-30 personer.
- Hver tirsdag: Klassisk time. Her deltager 30-40 personer.
- Hver onsdag: Onsdagshygge. Her deltager 15 personer.
- Hver anden onsdag: Efterlønsklubben benytter caféen.
- 1-2 gange om måneden: Arrangement med Dansk Handicapforening eller Gigtforeningen.
- En gang om måneden: Pensionistforeningen holder fest.
- 6-10 gange om året: Fredagsmiddag. Her deltager 40-100 personer.

Dertil kommer Posthavens og Venneforeningens fælles arrangementer året rundt: Mortensaften, julefrokost, julekoncert, påskebrunch, Valdemarsdag, St. Hans, grill-aftener og modeshows. Til disse arrangementer deltager som regel 75-100 personer. Caféen leverer maden, og Venneforeningen hjælper til med alt det praktiske. Til nogle arrangementer står Venneforeningen selv for alt det praktiske og bruger derfor opvaskemaskinen, kaffemaskinen og caféens service.

TEMA - Udlicitering

Temaet består af to forslag, der undersøger det økonomiske potentiale i at udlicitere hhv. madservice til hjemmeboende borgere og madproduktionen (varm mad) til plejecentre og botilbud. Det første forslag relaterer sig således udelukkende til Sundhed og Omsorg, mens det andet forslag også vedrører Socialområdet.

Der er et generelt opmærksomhedspunkt, der gælder begge forslag under dette tema; hvis madproduktionen udliciteres i stort omfang, samtidig med at egenproduktionen reduceres markant, vil der være en øget sårbarhed i forbindelse med udfald i den eksterne leverandørs produktion og leverance.

Historisk gennemgang af madservice og madproduktion i Norddjurs Kommune

Kommunalbestyrelsen besluttede den 22. august 2017, at produktionen af den varme mad til beboere på plejecentre i Norddjurs Kommune skal foregå på de enkelte plejecentre. Samtidig besluttede kommunalbestyrelsen at igangsætte en renovering af plejecentrenes køkkener, hvilket var en forudsætning for, at hovedmåltiderne kan produceres decentralt.

Baggrunden for beslutningerne var blandt andet, at Norddjurs Kommune i maj/juni 2017 fik tilsagn fra det daværende Sundheds- og Ældreministerie om dækning af udgifter vedrørende renovering af køkkener på plejecentrene på op til 10,371 mio. kr. Med tilsagnet fulgte en række betingelser, herunder at Norddjurs Kommune skulle afholde 25 pct. af udgifterne til renovering af køkkener i servicearealer (kommunalt ejede lokaler i form af café- og forsyningskøkkener).

På baggrund af beslutningen forsvandt grundlaget for at drive det fælleskøkken, Djurs Mad I/S, som Norddjurs Kommune drev sammen med Syddjurs Kommune. Det fælles køkken med Syddjurs Kommune producerede mad til plejecentre og hjemmeboende borgere i de to kommuner. Norddjurs Kommune indgik herefter i 2017 et samarbejde med Randers Kommune, hvor Madservice Kronjylland skulle levere madservice til alle de hjemmeboende borgere, der var visiteret til madservice. Samarbejdet blev efter en klage fra Det Danske Madhus senere erklæret ugyldigt af det daværende Sundheds- og Ældreministerie.

På den baggrund træf Kommunalbestyrelsen i starten af 2020 en beslutning om, at produktionskøkkenet på Fuglsanggården skulle ombygges til også at kunne producere og levere køle-/vakuumpakket madservice til kommunens hjemmeboende borgere. Tilbygningen og ombygningen af Fuglsanggården løb samlet set op i ca. 2,8 mio. kr.

Beskrivelse af markedet ved udlicitering

Hjemmeboende borgere, der er visiteret til madservice, har siden 1. januar 2003 haft frit valg af leverandør. Kommunalbestyrelsen skal som minimum skabe grundlag for, at modtagerne af madservice kan vælge mellem to leverandører, hvoraf den ene kan være kommunal.

I 2013 blev reglerne på fritvalgsområdet i Serviceloven ændret. Kommunerne skal fortsat tilvejebringe et frit valg af leverandør for de borgere, der er visiteret til madservice. Men med de nye regler kan kommunerne tilvejebringe det frie valg ved indgåelse af kontrakt efter de almindeligt gældende udbudsregler og/eller udstedelse af fritvalgsbeviser til borgerne.

Ønsker Norddjurs Kommune at udbyde opgaven, skal kommunen på baggrund af et skriftligt udbudsmateriale invitere private virksomheder til at deltage i konkurrencen om at levere madservice i kommunen.

For at kunne skabe et frit leverandørvalg skal Norddjurs Kommune gøre brug af et udbud inden for godkendelsesordningen. Dette betyder, at en eventuel hovedleverandør skal acceptere, at andre kvalificerede leverandører, der kan opnå godkendelse i Norddjurs Kommune, også får adgang til at tilbyde deres ydelser til de hjemmeboende borgere, der er visiteret til madservice, på samme vilkår som hovedleverandøren. De andre godkendte leverandører skal leve op til de kvalitetskrav, der er fastsat i

kontrakten med hovedleverandøren. Den private leverandør kan således ikke tilbydes et monopol eller en fast opgavemængde.

Med Norddjurs Kommunes kendskab til markedet vurderes det, at der på nuværende tidspunkt kun er to leverandører på markedet, der kan løfte opgaven. Leverandørerne er Det Danske Madhus og Sæsonens. Der er således tale om et marked med begrænset konkurrence.

Det Danske Madhus har hovedsæde i Albertslund. I dag har Det Danske Madhus fire madhuse fordelt rundt om i landet (Varde, Vejle, Aarhus og Albertslund). Det Danske Madhus er godkendt som leverandør i alle kommuner, heriblandt Norddjurs Kommune.

Sæsonens har hovedsæde ved Køge og er ved at etablere et køkken i Midtjylland. Sæsonens er godkendt som fritvalgsleverandør i 20 kommuner, primært på Sjælland.

Begge leverandører kan levere alle typer af kost (både ift. hovedret og bilet) til Norddjurs Kommune, dvs. normalkost, diætkost, kost til småtspisende og dysfagi. Begge leverandører vil kunne levere mad til følgende borgergrupper:

- Hjemmeboende borgere
- Beboere på plejecentre
- Borgere i botilbud på Socialområdet

På baggrund af dialog med markedet er det forvaltningens vurdering, at begge leverandører kan tilbyde en bred vifte af menuer, således at den enkelte borger eller det enkelte plejecenter/botilbud vil kunne sammensætte en menu tilpasset den enkeltes behov og præferencer.

Kontrolbud

Såfremt der træffes beslutning om udlicitering af madservice mv., skal der tages stilling til, om Norddjurs Kommune skal afgive et kontrolbud i forbindelse med gennemførelsen af et EU-udbud.

I det tilfælde at kontrolbuddet ved evalueringen af indkomne tilbud vurderes at være det økonomisk mest fordelagtige på baggrund af de fastsatte evalueringskriterier, vil det betyde, at opgaven fortsat skal løses af Norddjurs Kommune.

Det vil kræve ekstern bistand til gennemførelse af et udbud om udlicitering med virksomhedsoverdragelse af medarbejdere. Det er forvaltningens vurdering, at det vil koste omkring 0,500 mio. kr., dog med forbehold for at det kan blive dyrere. Der vil samtidig være et træk på interne ressourcer i forbindelse med udarbejdelse af materiale mv. Herudover vurderes det, at der vil skulle afsættes ca. 0,200 mio. kr. til ekstern hjælp til kontrolbuddet.

Inddragelse af medarbejdere

I de kommunale kollektive aftaler om SU/MED findes der regler om information og inddragelse af medarbejdere. Hertil kommer, at der på det kommunale arbejdsmarked findes "Protokollat om medarbejdernes inddragelse og medvirken ved omstilling, udbud og udlicitering". Det vil sige, at kommunen skal informere og inddrage MED-udvalg, hvis kommunalpolitikkerne påtænker og senere beslutter at iværksætte et udbud, som kan medføre, at f.eks. kommunens opgaver overdrages til en ekstern leverandør. Der er altså tale om inddragelse og information af SU/MED, før der træffes beslutning om iværksættelse af et udbud. Der lægges derfor op til, at MED-udvalg for de berørte områder høres, inden der træffes beslutning.

Tidsperspektiv

Hvis opgaven udliciteres, er det forvaltningens vurdering, at udliciteringen først vil kunne træde i kraft i starten af 2026 jf. nedenstående oversigt.

- Ultimo 2024 - Kommunalbestyrelsen beslutter, om opgaven skal udliciteres.
- Ultimo 2024/medio 2025 - Udarbejdelse af udbudsmateriale.
- Medio 2025/ultimo 2025 - Gennemførelse af udbud mv.
- Primo 2026 - Opstart af opgaven ved privat leverandør.

Forslag 1 - Udlicitering af madservice til hjemmeboende borgere

Forslaget går på at udlicitere produktion og levering af madservice til hjemmeboende borgere til en ekstern leverandør. Udlicitering af madservice kan give anledning til at omstrukturere madproduktionen i Norddjurs Kommune, idet det frigiver kapacitet i Norddjurs Mads køkken på Fuglsanggården. Se forslag 4 for nærmere detaljer herom.

Fremtidigt behov for madservice

Baseret på befolkningsudviklingen med en stigning i antallet af ældre borgere vil der alt andet lige opstå et øget behov for madservice til hjemmeboende borgere.

Priser ved udbud

I henhold til Serviceloven fastsættes hvert år et maksimumbeløb eller prisloft for, hvor meget den enkelte visiterede borger må opkræves i betaling for madservice. I 2024 må borgeren højst opkræves 61 kr. for en hovedret leveret til eget hjem. Som nævnt er der ikke fastlagt et prisloft på biretter.

Gennem en dialog med markedet er det forvaltningens vurdering, at kommunen må forvente et prisniveau fra den private leverandør af madservice svarende til det prisloft, som en borger maksimalt må betale.

Markedets priser	Norrdjurs Mads produktionspriser
61 kr. for hovedret (almindelig / diæt)	69 / 83 kr. for hovedret (almindelig / diæt)
23 kr. for biret (almindelig / diæt)	23 / 27 kr. for biret (almindelig / diæt)

Konsekvenser



Borgere og pårørende

Borgeren vil på grund af prisloftet sandsynligvis ikke blive påvirket økonomisk. Såfremt der ved ekstern leverandør opnås en lavere pris end prisloftet, vil der dog være en besparelse for borgeren.



Medarbejdere

Forslaget indebærer afskedigelser hos Norddjurs Mad. Det konkrete antal medarbejdere, der vil blive berørt i tilfælde af udlicitering af madservice, er ikke fastlagt. Dette kræver en nøjere gennemgang af arbejdsgangene hos Norddjurs Mad.

Afhængigt af hvordan udbuddet udformes, kan der indarbejdes mulighed for virksomhedsoverdragelse af medarbejdere.



Anlæg

Forslaget har ingen konsekvenser på anlægsdelen.



Økonomi

Baseret på den producerede volumen i 2023 og de nuværende produktionspriser ved Norddjurs Mad, samt en forudsætning om, at markedet (de eksterne leverandører) byder ind med priser svarende til prisloftet, vil der være en besparelse.

Den samlede årlige besparelse vil være ca. 180.000 kr.

I forbindelse med afvikling af udbudsforretning vil der være en engangsudgift på i alt 700.000 kr.



Afhængighed af andre besparelses- og investeringsforslag

Forslaget kan gennemføres selvstændigt eller i kombination med enten forslag 2 eller forslag 4.

Forslag 2 - Udlicitering af madproduktionen (varm mad) på plejecentre og botilbud

Forslaget indebærer udlicitering af produktionen af den varme mad til beboere på plejecentre og borgere i Socialområdets botilbud. Begrebet ”varm mad” dækker over det varme hovedmåltid, der serveres til enten frokost eller aftensmad, og en lun ret som del af det andet måltid (altså enten frokost eller aftensmad).

Derfor vil der på både plejecentre og botilbud stadig være brug for personale til at producere døgnets øvrige måltider såsom morgenmad og eftermiddagskaffe. Ligeledes vil køkkenpersonalet på plejecentre og botilbud stadig have opgaver forbundet med hygiejne og egenkontrol, ligesom der vil være behov for køkkenpersonale til at modtage, opvarme og servere maden fra den eksterne leverandør.

Dette forslag vil muligvis medføre, at det ikke længere er rentabelt at producere kantinemad og mødeforplejning hos Norddjurs Mad, idet produktionsvolumen vil være for lille til at opnå rentabel drift.

Etablering af modtagerkøkkener

Som beskrevet vil der fortsat være opgaver at løse i køkkenerne på de enkelte plejecentre og botilbud, hvis det besluttes at udlicitere madproduktionen. Ift. den varme mad vil de skulle fungere som såkaldte ”modtagerkøkkener”, som kan opbevare og opvarme maden fra den eksterne leverandør. Dette kræver en vis køle- og opvarmningskapacitet. Plejecentre og botilbud vil modtage maden som såkaldt ”bulk”, altså i store portioner der er køle-/vakuumpakket. Levering vil ske 2-3 gange om ugen alt efter udbuddet.

Alle seks plejecentre har tilstrækkelig kapacitet til at fungere som modtagerkøkkener, både hvad angår køl og varme. Det samme gælder for Socialområdets køkkener i hhv. Grenaa og Ørum. Til gengæld er kølekapaciteten i køkkenet i Ørsted endnu ikke blevet vurderet. Vurdering pågår og forventes klar til udvalgsrådet d. 24. juni. Der tages derfor forbehold for, at en mindre anlægsudgift kan blive nødvendig på baggrund af den vurdering. Her er det vigtigt med opmærksomhed på, hvorvidt eventuelle udvidelser af kølekapaciteten i Ørsted er på servicearealer eller boligarealer (f.eks. hvis det er afdelingskøkkener i boenhederne, det drejer sig om), idet det har betydning for finansieringen af udgiften.

Fremtidigt behov for madproduktion

Baseret på befolkningsudviklingen med en stigning i antallet af ældre vil der opstå et øget behov for madproduktion til plejecenterbeboere.

Priser ved udbud

På baggrund af en dialog med markedet er det forvaltningens vurdering, at kommunen må forvente et prisniveau fra den private leverandør svarende til det prisloft, som en borger maksimalt må betale.

I henhold til Serviceloven fastsættes hvert år et maksimumbeløb for, hvor meget den enkelte visiterede borger må opkræves i betaling. I 2024 må borgeren højst opkræves 4.113 kr. pr. måned svarende til 130 kr. pr. dag i betaling for døgnforplejning ved ophold på plejehjem eller botilbud.

I forbindelse med mad til beboere på plejecentre og botilbud er det efter en dialog med markedet forvaltningens vurdering, at prisen for en hovedret og lun bired udgør ca. 100 kr. pr. dag. Denne pris gælder både almindelig og diætkost. Det betyder, at der vil være 30 kr. tilbage til at dække de øvrige måltider i løbet af en dag.

Norrdjurs Kommune har været i dialog med to andre kommuner, hvor maden til beboerne på plejecentre er udliciteret til en privat leverandør. Deres erfaringer er begrænset rent tidsmæssigt, men de fortæller begge, at de godt kan få det til at hænge sammen rent økonomisk. Det er ikke afklaret, hvorvidt de to kommuner medregner personaleomkostninger i den udmelding. Dette vil blive afklaret inden udvalgsrådet d. 24. juni. Der har ikke været dialog med en kommune, som har udliciteret maden til borgere i botilbud.

Konsekvenser



Borgere og pårørende

Sundhed og Omsorg

Særligt ift. de midlertidige pladser er der behov for et tæt samarbejde med leverandøren af mad og mulighed for ændringer i leveringerne med meget kort varsel. En mulig løsning på dette problem kunne være altid at have et antal hovedretter på frys i tilfælde af akut behov for ekstra diæt-kost eller lignende. Dog vil fleksibiliteten være mindre ved en ekstern leverandør.

Dette mindskede niveau af fleksibilitet vil også begrænse plejecenter-beboernes selvbestemmelse i forhold til madplan og deres mulighed for ønsker til fødselsdagsmåltider. Herudover vil beboerne i mindre grad kunne nyde duften af mad fra køkkenerne og på den måde følge med i produktionen af maden.

Beboerne vil på grund af prisloftet sandsynligvis ikke blive påvirket økonomisk. Såfremt der ved ekstern leverandør opnås en lavere pris end prisloftet, vil der dog være en besparelse for beboerne.

Socialområdet

Fra borgernes perspektiv vil deres selvbestemmelse i forhold til madplan og deres mulighed for ønsker til fødselsdagsmåltider blive begrænset, idet de ved udlicitering af madproduktionen vil skulle vælge deres måltider fra en menu fastlagt af den eksterne leverandør. Herudover kan valg af mad anvendes som et pædagogisk redskab til at nedsætte konfliktniveauet blandt borgerne i botilbud, hvis det håndteres lokalt af nogen, der kender borgerne. Denne mulighed mindskes ligeledes i tilfælde af udlicitering.

Det er vigtigt med et højt niveau af fleksibilitet for at tilgodese de forskellige borgeres behov, eksempelvis borgere med autisme. Efter dialog med markedet er det forventningen, at en ekstern leverandør har mulighed for at lave portioner specifikt målrettet den enkelte borgers behov. Man modtager således maden i "bulk" (store portioner), medmindre der er særlige behov eller diæter. Borgere med særlige behov vil derved modtage mad særskilt, hvilket kræver særskilt håndtering.

Det skal bemærkes, at Jobcenteret benytter to af Socialområdetets køkkener til praktikpladser, og de bruges også som arbejdsplads for borgernes beskæftigelse i aktivitetscenter. Dette gælder køkkenerne i Grenaa og Ørum. Hvis produktionen af den varme mad udliciteres, vil der stadig være opgaver i de enkelte køkkener, særligt ifm. døgnets resterende måltider. Dog vil det være et mindre omfang, og derfor vil borgerne også kunne inddrages mindre.

På plejecentrene kan man ofte bestille færre portioner, end der er beboere, fordi der er mange småtspisende beboere på plejecentrene. Dette gør sig ikke gældende på Socialområdet.

Det skal derudover bemærkes, at der findes en principafgørelse, som påpeger, at hvis en borger (i nogle tilfælde også pårørende og værger) ikke er tilfreds med en løsning, hvor der i botilbud leveres mad fra en ekstern leverandør - uanset om det er storkøkken på anden matrikel eller fra ekstern leverandør - så er myndighed forpligtiget til at træffe en konkret og individuel afgørelse ift. den enkelte borgers behov for støtte i forbindelse med madlavning. Det er vurderingen, at der vil være borgere, hvor der inden for lovens rammer vil kunne træffes afgørelse om, at de fremadrettet får deres måltider leveret i form af vakuumpakkede måltider, som leveres og opvarmes i botilbuddet. Der kan også være borgere, som grundet deres evne til at være deltagende i madlavning og delprocesser i forbindelse med madlavning skal have tilbud om madlavning som praktisk støtte i deres botilbud. Det er ikke muligt at komme med et estimat på, hvor mange borgere der potentielt vil kunne være omfattet af denne principafgørelse.



Medarbejdere

Forslaget indebærer afskedigelser hos Norddjurs Mad. Det konkrete antal medarbejdere, der vil blive berørt i tilfælde af udlicitering, er ikke fastlagt. Dette kræver en nøjere gennemgang af arbejdsgangene hos Norddjurs Mad.

På Socialområdet vil en udlicitering forventeligt også betyde en reduktion af medarbejdere. Dette er ikke afdækket.

Afhængigt af hvordan udbuddet udformes, kan der indarbejdes mulighed for virksomhedsoverdragelse af medarbejdere.



Anlæg

Kølekapaciteten i køkkenet i Ørsted er endnu ikke blevet vurderet. Vurdering pågår og forventes klar til udvalgsrådet d. 24. juni. Der tages derfor forbehold for, at en mindre anlægsudgift kan blive nødvendig på baggrund af den vurdering.



Økonomi

Sundhed og Omsorg

Beregningerne er baseret på et vægtet gennemsnit af den faktiske produktion og regnskabsresultaterne for plejecentrenes køkkener i 2022 og 2023. Udover de omkostninger, der indgår i regnskabet for plejecentrenes køkkener, er der omkostninger forbundet med den endelige tilberedning og servering af måltiderne. De decentrale omkostninger antages at være upåvirket af, hvor den varme mad (varmt hovedmåltid og lun ret) produceres, og indgår derfor ikke i nærværende beregninger.

Med henblik på at fastlægge vægten af omkostninger forbundet med produktion af den varme mad (varmt hovedmåltid og lun ret) er anvendt kost- og Ernæringsforbundets vejledning, hvor de enkelte elementer i en døgnkost omsættes til sammenlignelige kostenheder (KE). Her udgør

et fuldt kostdøgn (3 hovedmåltider og 3 mellemmåltider) 1,6 KE. Heraf udgør frokost og aftensmad 0,8 KE. I nærværende er de to sidstnævnte måltider sat til 0,7 KE, idet der ikke medregnes drikkevarer og tilbehør til den lune ret (f.eks. brød).

Produktionsomkostninger for en døgnkost i plejecentrenes køkkener er ca. 135 kr., hvoraf ca. 59 kr. kan henføres til det varme måltid og den lune ret.

Den foreløbige markedsundersøgelse indikerer en pris på ca. 100 kr. for et varmt hovedmåltid og den lune ret.

Det er derfor højst usandsynligt, at der kan opnås en besparelse ved udlicitering af produktionen af den varme mad.

Socialområdet

Beregningerne er baseret på regnskabsresultaterne for botilbuddenes køkkener i 2023. Udover de omkostninger, der indgår i regnskabet for botilbuddenes køkkener, er der omkostninger forbundet med den endelige tilberedning og servering af måltiderne. De decentrale omkostninger antages at være upåvirket af, hvor den varme mad (varmt hovedmåltid og lun ret) produceres, og indgår derfor ikke i nærværende beregninger.

Med henblik på at fastlægge vægten af omkostninger forbundet med produktion af den varme mad (varmt hovedmåltid og lun ret) er anvendt Kost- og Ernæringsforbundets vejledning, hvor de enkelte elementer i en døgnkost omsættes til sammenlignelige kostenheder (KE). Her udgør et fuldt kostdøgn (3 hovedmåltider og 3 mellemmåltider) 1,6 KE. Omfanget af servering af mellemmåltider er forskelligt fra område til område. Derfor er et kostdøgn beregnet som et gennemsnit på 1,425 KE. Heraf udgør frokost og aftensmad 0,8 KE. I nærværende er de to sidstnævnte måltider sat til 0,7 KE, idet der ikke medregnes drikkevarer og tilbehør til den lune ret (f.eks. brød).

Produktionsomkostninger for en døgnkost i botilbuddenes køkkener er ca. 141 kr., hvoraf ca. 70 kr. kan henføres til det varme måltid og den lune ret. Dette dækker over en betydelig variation i omkostningen til at producere det varme måltid og den lune ret, som svinger mellem 58,77 og 86,53 kr.

Den foreløbige markedsundersøgelse indikerer en pris på ca. 100 kr. for et varmt hovedmåltid og den lune ret.

Det er derfor højst usandsynligt, at der kan opnås en besparelse ved udlicitering af produktionen af den varme mad.

Udgift til udbudsforretning

I forbindelse med afvikling af udbudsforretning vil der være en engangsudgift på i alt 700.000 kr.



Afhængighed af andre besparelses- og investeringsforslag

Forslaget kan gennemføres selvstændigt eller i kombination med forslag 1.

TEMA - Omorganisering af madproduktionen

Temaet består af to forslag. Begge omhandler etablering af større produktionskøkkener, der tilsammen kan varetage den samlede madproduktion på Sundheds- og omsorgsområdet samt Socialområdet. Med andre ord drejer begge forslag sig om at bevare (størstedelen af) madproduktionen i Norddjurs Kommune, men samle den i færre køkkener for at opnå stordriftsfordele.

Som det fremgik af den historiske gennemgang af madservice og madproduktion i Norddjurs Kommune på s. 9, er det ikke længe siden, at Norddjurs Kommune sidst byggede plejecentrenes køkkener om til selv at kunne producere mad.

Etablering af modtagerkøkkener

Hvis det besluttes at omorganisere madproduktionen og etablere produktionskøkkener, skal der etableres modtagerkøkkener i de enkelte enheder. Som nævnt under forslag 2 har alle plejecentre tilstrækkelig kapacitet til at fungere som modtagerkøkkener, både hvad angår køl og varme. Det samme gælder for Socialrådets botilbud i hhv. Grenaa og Ørum. Til gengæld er kølekapaciteten i køkkenet i Ørsted endnu ikke blevet vurderet. Vurdering pågår og forventes klar til udvalgsrådet d. 24. juni. Der tages derfor forbehold for, at en mindre anlægsudgift kan blive nødvendig på baggrund af den vurdering. Igen indebærer dette en opmærksomhed på, hvorvidt eventuelle udvidelser af kølekapaciteten i Ørsted er på servicearealer eller boligarealer (f.eks. hvis det er afdelingskøkkener i boenhederne, det drejer sig om).

Omorganisering af madproduktionen indebærer således også, at køkkenpersonalet på plejecentre og botilbud vil få færre arbejdsopgaver end i dag. Men der vil stadig være brug for køkkenpersonale til at producere døgnets øvrige måltider såsom morgenmad og eftermiddagskaffe. Ligeledes vil der være opgaver forbundet med hygiejne og egenkontrol, ligesom der vil være behov for køkkenpersonale til at modtage, opvarme og servere maden fra produktionskøkkenet.

Leveringen til plejecentre og botilbud skal ske tre gange om ugen, eftersom de på Farsøhthaus og Skovstjernen ikke har vakuumpakker eller tilstrækkelig kølekapacitet til at levere f.eks. to gange om ugen.

Fordeling af madproduktionen

Der er store forskelle i målgrupperne på hhv. plejecentre og botilbud, både i de forskelligartede ønsker til menu samt varierende behov for diæter. Derfor anbefales det, at botilbud Skovstjernen i Grenaa varetager madproduktionen til Socialrådets tre botilbud. Køkkenet i Område Ørum - Nyvang og Nøddebo er også blevet vurderet, men dets tekniske stand gør, at det ikke egner sig til opgaven.

For at kunne overholde holdbarhedskravene til madservice til hjemmeboende borgere kræves der en vakuumpakker. Sådant findes i øjeblikket kun i køkkenet på Fuglsanggården. Det vil derfor indebære ombygning at flytte madservice til hjemmeboende til et andet køkken. Når der foretages vakuumpakning i køkkenet, er der skærpede krav grundet risikoen for krydskontaminering. Derfor må der eksempelvis ikke bages i køkkenet på Fuglsanggården, så længe de varetager madservice til hjemmeboende.

Uanset hvordan madproduktionen på Sundheds- og omsorgsområdet fordeles, vil der blive etableret fælles indkøb. Dette skaber besparelser ved at undgå dobbeltindkøb, upåagtet at der produceres på flere adresser.

Maden til de tre demensdagtilbud minder mest om maden, der produceres til plejecentrene. Derfor giver det mening at producere den samme sted.

Med det in mente opstilles de to følgende forslag.

Tidsperspektiv

Hvis der skal etableres produktionskøkkener, er det forvaltningens vurdering, at de først vil kunne være fuldt funktionsdygtige i slutningen af 2025 jf. nedenstående oversigt:

- Ultimo 2024 - Kommunalbestyrelsen beslutter, om der skal etableres produktionskøkkener.
- Primo 2025 - Udarbejdelse af udbudsmateriale vedr. ombygning samt byggesagsbehandling.

- Primo 2025 - Gennemførelse af udbud, prisindhentning fra entreprenører, mv.
- Medio 2025 - Opstart af opgaven ved entreprenør.
- Ultimo 2025 - Opstart af produktionskøkkener.

Forslag 3 - Produktionskøkkener uden udlicitering af madservice

Hvis madservice til hjemmeboende borgere ikke udliciteres, anbefales det jf. ovenstående forklaring af de enkelte køkkeners kapacitet og udstyr at organisere madproduktionen således:

- Botilbud Skovstjernen i Grenaa = den samlede madproduktion til Socialområdets tre botilbud (85 borgere, hvoraf 77 modtager døgnkost).
- Norddjurs Mad på plejecenter Fuglsanggården i Grenaa = madservice til hjemmeboende borgere + plejecenter Fuglsanggården + de tre demensdagtilbud.
- Plejecenter Farsøthrus i Allingåbro = mad til de resterende fem plejecentre (287 beboere).

Norrdjurs Mads to køkkener i hhv. Posthaven i Grenaa og Døgnafsnittet, Auning, varetager fortsat de samme opgaver; kantine, bagning og mødeforplejning.

På baggrund af de nuværende forhold er det forvaltningens vurdering, at Norrdjurs Mad kan varetage denne opgavefordeling med den nuværende normering af personaletimer, eftersom de med dette forslag skal varetage de samme opgaver som hidtil. Køkkenet på Farsøthrus skal til gengæld have tilført fire medarbejdere af 35 timer hver for at producere til de fem plejecentre udover Fuglsanggården.

Skovstjernen skal have tilført en medarbejder på 37 timer om ugen, hvis de skal producere til alle Socialområdets tre botilbud.

I køkkenerne på Farsøthrus og Skovstjernen er der behov for nyt udstyr og installation heraf. I Skovstjernen indebærer dette også etablering af et nyt kølerum.

Konsekvenser



Borgere og pårørende

Sundhed og Omsorg

Beboerne vil i mindre grad kunne nyde duften af mad fra køkkenerne og på den måde følge med i produktionen af maden.

Beboerne vil på grund af prisloftet sandsynligvis ikke blive påvirket økonomisk. Såfremt der ved produktionskøkkener opnås en lavere pris end prisloftet, vil der dog være en besparelse for beboerne.

Socialområdet

Som supplement til de konsekvenser, der er beskrevet under forslag 2, hvoraf størstedelen også gør sig gældende her, kan følgende uddybes:

Det skal bemærkes, at Jobcenteret benytter to af Socialområdets køkkener til praktikpladser (Grenaa og Ørum). Det er usikkert, om køkkenet i området Grenaa fortsat vil kunne være praktiksted for samme målgruppe som nu, da det kan blive svære at imødekomme individuelle hensyn i et samlet produktionskøkken grundet kravet til effektivitet og tidsforbrug.

	<p>Socialområdets køkkener i Grenaa og Ørum anvendes i meget begrænset omfang som aktivitetstilbud i en overgangsfase til andet aktivitetstilbud. Der vil i så fald være en pædagogisk opgave i at hjælpe borgeren til anden beskyttet beskæftigelse eller aktivitet.</p>
	<p>Medarbejdere</p> <p>Forslaget indebærer en reduktion i køkkenpersonale på de plejecentre og botilbud, der omdannes til modtagerkøkkener. Nogle af disse medarbejdere vil kunne omplaceres til køkkenerne på Farsøhthus og Skovstjernen.</p>
	<p>Anlæg</p> <p><u>Sundhed og Omsorg</u></p> <p>En omorganisering af produktionen af det varme måltid og en lun ret til plejecentrene, så denne varetages centralt i køkkenerne på Fuglsanggården og Farsøhthus, nødvendiggør en udvidelse af produktionsapparatet (udstyr og kølefaciliteter).</p> <p>Den samlede anlægsudgift inklusive installation i de to køkkener er med bistand fra ekstern rådgiver estimeret til 1.353.000 kr.</p> <p><u>Socialområdet</u></p> <p>En omorganisering af produktionen af det varme måltid og en lun ret til botilbuddene, så denne varetages centralt på Skovstjernen nødvendiggør en udvidelse af produktionsapparatet (udstyr og kølefaciliteter).</p> <p>Den samlede anlægsudgift inklusive installation i køkkenet er med bistand fra ekstern rådgiver estimeret til 575.000 kr.</p> <p>Kølekapaciteten i køkkenet i Ørsted er endnu ikke blevet vurderet. Vurdering pågår og forventes klar til udvalgsrådet d. 24. juni. Der tages derfor forbehold for, at en mindre anlægsudgift kan blive nødvendig på baggrund af den vurdering.</p>
	<p>Økonomi</p> <p><u>Sundhed og Omsorg</u></p> <p>Beregningerne for den nuværende produktion er baseret på et vægtet gennemsnit af den faktiske produktion og regnskabsresultaterne for plejecentrenes køkkener i 2022 og 2023. Udover de omkostninger, der indgår i regnskabet for plejecentrenes køkkener, er der omkostninger forbundet med den endelige tilberedning og servering af måltiderne. De decentrale omkostninger antages at være upåvirket af, hvor det varme måltid/den lune ret produceres, og indgår derfor ikke i nærværende beregninger.</p> <p>Beregninger for en produktion af det varme måltid og den lune ret i centrale kommunale køkkener er baseret på dels driftsenhedens vurderinger af personaleforbrug til opgaven. Endvidere er anvendt oplysninger om det nuværende personaleforbrug til produktionen til henholdsvis Fuglsanggården og Møllehjemmet, hvor produktionen i dag varetages centralt under Norddjurs Mad.</p> <p>Med henblik på at fastlægge vægten af omkostninger forbundet med produktion af det varme hovedmåltid og det meste af et supplerende hovedmåltid (lun ret) er anvendt kost- og Ernæringsforbundets vejledning, hvor de enkelte elementer i en døgnkost omsættes til sammenlignelige kostenheder (KE). Her udgør et fuldt kostdøgn (3 hovedmåltider og 3 mellemmåltider) 1,6 KE, heraf udgør middagsmad og aftensmad 0,8 KE. I nærværende er de 2</p>

sidstnævnte måltider sat til 0,7 KE, idet der ikke medregnes drikkevarer og tilbehør til den lune ret (f.eks. brød).

Produktionsomkostninger for en døgnkost i plejecentrenes køkkener er ca. 135 kr., hvoraf ca. 59 kr. kan henføres til det varme måltid og den lune ret.

Produktionsomkostningerne ved en central produktion af det varme måltid og den lune ret (inklusive transport) vil med anvendelse af det mest gunstige scenarie for personaleforbruget i den centrale produktion være ca. 59 kr.

Da omkostningerne ved central produktion ikke er lavere end den nuværende produktionsform, vil der ikke være nogen besparelse ved en omlægning. Med en fastholdelse af den nuværende organisering vil der ikke være de angivne anlægsudgifter.

Socialområdet

Beregningerne er baseret på regnskabsresultaterne for botilbuddenes køkkener i 2023. Udover de omkostninger, der indgår i regnskabet for botilbuddenes køkkener, er der omkostninger forbundet med den endelige tilberedning og servering af måltiderne. De decentrale omkostninger antages at være upåvirket af, hvor den varme mad (varmt hovedmåltid og lun ret) produceres, og indgår derfor ikke i nærværende beregninger.

Beregninger for en produktion af det varme måltid og den lune ret i Skovstjernens køkken er baseret på driftsenhedens vurderinger af personaleforbrug til opgaven.

Med henblik på at fastlægge vægten af omkostninger forbundet med produktion af det varme måltid og det meste af et supplerende hovedmåltid (lun ret) er anvendt Kost- og Ernæringsforbundets vejledning, hvor de enkelte elementer i en døgnkost omsættes til sammenlignelige kostenheder (KE). Her udgør et fuldt kostdøgn (3 hovedmåltider og 3 mellemmåltider) 1,6 KE, heraf udgør middagsmad og aftensmad 0,8 KE. I nærværende er de 2 sidstnævnte måltider sat til 0,7 KE, idet der ikke medregnes drikkevarer og tilbehør til den lune ret (f.eks. brød). Omfanget af servering af mellemmåltider er forskelligt fra område til område. Derfor er et kostdøgn beregnet som et gennemsnit på 1,425 KE.

Produktionsomkostninger for en døgnkost i botilbuddenes køkkener er ca. 141 kr., hvoraf ca. 70 kr. kan henføres til det varme måltid og den lune ret. Dette dækker over en betydelig variation i omkostningen til at producere det varme måltid og den lune ret, som svinger mellem 58,77 og 86,53 kr.

Produktionsomkostningerne ved en central produktion af det varme måltid og den lune ret (inklusive transport) vil med anvendelse af det mest gunstige scenarie for personaleforbruget i den centrale produktion være ca. 68 kr. (anskaffelse af kølebil er medtaget).

Da omkostningerne ved central produktion er lavere end den nuværende produktionsform, vil der være en besparelse ved en omlægning på 40.000 kr. Det skal dog anføres, at der er usikkerhed om personaleforbruget ved en centralisering af produktionen. Med en fastholdelse af den nuværende organisering vil der ikke være de angivne anlægsudgifter.



Afhængighed af andre besparelses- og investeringsforslag

Forslaget kan gennemføres selvstændigt. Forslaget kan ikke kombineres med forslag 1, 2 eller 4.

Forslag 4 - Produktionskøkkener med udlicitering af madservice

Hvis madservice til hjemmeboende borgere udliciteres til ekstern leverandør, anbefales det at organisere madproduktionen således:

- Botilbud Skovstjernen i Grenaa = den samlede madproduktion til Socialområdets botilbud (85 borgere, hvoraf 77 modtager døgnkost).
- Norddjurs Mad på plejecenter Fuglsanggården i Grenaa = samtlige plejecentre (322 beboere) + de tre demensdagtilbud.

Norrdjurs Mads to køkkener i hhv. Posthaven i Grenaa og Døgnafsnittet, Auning, varetager fortsat de samme opgaver; kantinemat, bagning og mødeforplejning.

Norrdjurs Mad kan varetage denne opgavefordeling med deres nuværende normering af personaletimer. Dog vil der være behov for opgraderinger af udstyr og installation heraf. Det vil være billigere at foretage disse ændringer i køkkenet på Fuglsanggården end i køkkenet på Farsøthaus.

Skovstjernen skal have tilført en medarbejder på 37 timer om ugen, hvis de skal producere til alle Socialområdets tre botilbud. Her kræves også opgraderinger af køkkenet.

Konsekvenser



Borgere og pårørende

Sundhed og Omsorg

Beboerne vil i mindre grad kunne nyde duften af mad fra køkkenerne og på den måde følge med i produktionen af maden.

Beboerne vil på grund af prisloftet sandsynligvis ikke blive påvirket økonomisk. Såfremt der ved produktionskøkkener opnås en lavere pris end prisloftet, vil der dog være en besparelse for beboerne.

Socialområdet

Som supplement til de konsekvenser, der er beskrevet under forslag 2, hvoraf størstedelen også gør sig gældende her, kan følgende uddybes:

Det skal bemærkes, at Jobcenteret benytter to af Socialområdets køkkener til praktikpladser (Grenaa og Ørum). Det er usikkert, om køkkenet i området Grenaa fortsat vil kunne være praktiksted for samme målgruppe som nu, da det kan blive svært at imødekomme individuelle hensyn i et samlet produktionskøkken grundet kravet til effektivitet og tidsforbrug.

Socialområdets køkkener i Grenaa og Ørum anvendes i meget begrænset omfang som aktivitetstilbud i en overgangsfase til andet aktivitetstilbud. Der vil i så fald være en pædagogisk opgave i at hjælpe borgeren til anden beskyttet beskæftigelse eller aktivitet.



Medarbejdere

Forslaget indebærer en reduktion i køkkenpersonale på de plejecentre og botilbud, der omdannes til modtagerkøkkener. Nogle af disse medarbejdere vil kunne omplaceres til Skovstjernen.



Anlæg

Sundhed og Omsorg

En omorganisering af produktionen af det varme måltid og en lun ret til plejecentrene, så denne varetages centralt i køkkenet på Fuglsanggården, nødvendiggør en udvidelse af produktionsapparatet (udstyr).

Den samlede anlægsudgift inklusive installation er med bistand fra ekstern rådgiver estimeret til 342.000 kr.

Socialområdet

En omorganisering af produktionen af det varme måltid og en lun ret til botilbuddene, så denne varetages centralt på Skovstjernen, nødvendiggør en udvidelse af produktionsapparatet (udstyr og kølefaciliteter).

Den samlede anlægsudgift inklusive installation i køkkenet er med bistand fra ekstern rådgiver estimeret til 575.000 kr.

Kølekapaciteten i køkkenet i Ørsted er endnu ikke blevet vurderet. Vurdering pågår og forventes klar til udvalgsrådet d. 24. juni. Der tages derfor forbehold for, at en mindre anlægsudgift kan blive nødvendig på baggrund af den vurdering.



Økonomi

Sundhed og Omsorg

Beregningerne for den nuværende produktion er baseret på et vægtet gennemsnit af den faktiske produktion og regnskabsresultaterne for plejecentrenes køkkener i 2022 og 2023. Udover de omkostninger, der indgår i regnskabet for plejecentrenes køkkener, er der omkostninger forbundet med den endelige tilberedning og servering af måltiderne. De decentrale omkostninger antages at være upåvirket af, hvor det varme mål/den lune ret produceres, og indgår derfor ikke i nærværende beregninger.

Beregninger for en produktion af det varme måltid og den lune ret i centrale kommunale køkkener er baseret på dels driftsenhedens vurderinger af personaleforbrug til opgaven. Endvidere er anvendt oplysninger om det nuværende personaleforbrug til produktionen til henholdsvis Fuglsanggården og Møllehjemmet, hvor produktionen i dag varetages centralt under Norddjurs Mad.

Med henblik på at fastlægge vægten af omkostninger forbundet med produktion af det varme måltid og det meste af et supplerende hovedmåltid (lun ret) er anvendt kost- og Ernæringsforbundets vejledning, hvor de enkelte elementer i en døgnkost omsættes til sammenlignelige kostenheder (KE). Her udgør et fuldt kostdøgn (3 hovedmåltider og 3 mellemmåltider) 1,6 KE, heraf udgør middagsmad og aftensmad 0,8 KE. I nærværende er de 2 sidstnævnte måltider sat til 0,7 KE, idet der ikke medregnes drikkevarer og tilbehør til den lune ret (f.eks. brød).

Produktionsomkostninger for en døgnkost i plejecentrenes køkkener er ca. 135 kr., hvoraf ca. 59 kr. kan henføres til det varme måltid og den lune ret.

Produktionsomkostningerne ved en central produktion af det varme måltid og den lune ret (inklusive transport) vil med anvendelse af det mest gunstige scenarie for personaleforbruget i den centrale produktion være ca. 59 kr.

Da omkostningerne ved central produktion ikke er lavere end den nuværende produktionsform, vil der ikke være nogen besparelse ved en omlægning. Med en fastholdelse af den nuværende organisering vil der ikke være de angivne anlægsudgifter.

Socialområdet

Beregningerne er baseret på regnskabsresultaterne for botilbuddenes køkkener i 2023. Udover de omkostninger, der indgår i regnskabet for botilbuddenes køkkener, er der omkostninger forbundet med den endelige tilberedning og servering af måltiderne. De decentrale omkostninger antages at være upåvirket af, hvor den varme mad (varmt hovedmåltid og lun ret) produceres, og indgår derfor ikke i nærværende beregninger.

Beregninger for en produktion af det varme måltid og den lune ret i Skovstjernens køkken er baseret på driftsenhedens vurderinger af personaleforbrug til opgaven.

Med henblik på at fastlægge vægten af omkostninger forbundet med produktion af det varme måltid og det meste af et supplerende hovedmåltid (lun ret) er anvendt Kost- og Ernæringsforbundets vejledning, hvor de enkelte elementer i en døgnkost omsættes til sammenlignelige kostenheder (KE). Her udgør et fuldt kostdøgn (3 hovedmåltider og 3 mellemmåltider) 1,6 KE, heraf udgør middagsmad og aftensmad 0,8 KE. I nærværende er de 2 sidstnævnte måltider sat til 0,7 KE, idet der ikke medregnes drikkevarer og tilhører til den lune ret (f.eks. brød). Omfanget af servering af mellemmåltider er forskelligt fra område til område. Derfor er et kostdøgn beregnet som et gennemsnit på 1,425 KE.

Produktionsomkostninger for en døgnkost i botilbuddenes køkkener er ca. 141 kr., hvoraf ca. 70 kr. kan henføres til det varme måltid og den lune ret. Dette dækker over en betydelig variation i omkostningen til at producere det varme måltid og den lune ret, som svinger mellem 58,77 og 86,53 kr.

Produktionsomkostningerne ved en central produktion af det varme måltid og den lune ret (inklusive transport) vil med anvendelse af det mest gunstige scenarie for personaleforbruget i den centrale produktion være ca. 68 kr. (anskaffelse af kølebil er medtaget).

Da omkostningerne ved central produktion er lavere end den nuværende produktionsform, vil der være en besparelse ved en omlægning på 40.000 kr. Det skal dog anføres, at der er usikkerhed om personaleforbruget ved en centralisering af produktionen. Med en fastholdelse af den nuværende organisering vil der ikke være de angivne anlægsudgifter.



Afhængighed af andre besparelses- og investeringsforslag

Forslaget skal gennemføres i kombination med forslag 1.

TEMA - Åbne caféer

Der henvises til s. 7-8 for mere information om de to åbne caféer som tilbud, driften heraf samt antal brugere og aktiviteter.

Forslag 5 - Lukning af caféen i Auning

Dette forslag indebærer lukning af caféen i Døgnafsnittet, Auning.

Afledte effekter på Sundhed og Træning

I dag er der et tæt samspil mellem aktiviteten og caféen i Auning, da flere borgere vælger at blive og spise i caféen efter deres træning i aktiviteten. En lukning af caféen vil betyde mere plads til træningsfaciliteter, men der vil være behov for en tilpasning af rammerne, før det kan fungere optimalt.

For huset som helhed vil det desuden give mere ro, hvis caféen lukkes. Dette skyldes, at huset i dag rummer mange funktioner, hvilket giver vanskelige arbejdsvilkår for de ambulante terapeuter og megen uro for borgerne, særligt i døgnafdelingen.

Konsekvenser



Borgere og pårørende

Borgernes mulighed for at blive og spise i caféen efter træning frafalder. Det samme gælder muligheden for at hente mad i caféen, hvorfor flere borgere sandsynligvis vil blive visiteret til madservice.

Statistik fra 2021 viser, at over 100.000 voksne over 65 år føler sig ensomme i en grad, så det påvirker deres hverdag (Ældre Sagen, 2021). Risikoen for at opleve ensomhed stiger i takt med alderen, idet man bliver alene, får nedsat hørelse, syn eller mobilitet, og får sværere ved at komme ud af hjemmet. Ifølge Ældre Sagen er fællesskaber et godt middel til at bekæmpe denne tendens og bryde ensomheden. Også Dansk Selskab for Folkesundhed peger på aktivitetstilbud og mødesteder som indsatser, der kan afhjælpe ensomhed blandt ældre (Dansk Selskab for Folkesundhed, 2018). Sammenlagt peger dette på en risiko for øget ensomhed blandt de borgere, der gør brug af de åbne caféer i Auning og Posthaven, hvis disse lukkes. Dertil kommer en øget risiko for fejlernæring, fordi borgerne ikke længere kan komme i caféen og få et ernæringsrigtigt måltid. Når borgerne ikke har mulighed for at spise i selskab med andre i caféen, er der desuden øget risiko for underernæring, idet man typisk spiser mindre, når man er alene.

Forslaget vil medføre bedre forhold og mere ro for borgere på døgnafdelingens midlertidige pladser.

Såfremt de åbne caféer lukkes, er Norddjurs Kommune jf. folkeoplysningsloven forpligtet til at stille lokaler til rådighed for de foreninger, der er godkendt til at være folkeoplysende foreninger.

Der eksisterer lignende tilbud på nogle af plejecentrene. Hvis de åbne caféer lukkes, er det sandsynligt, at brugerne af de åbne caféer vil søge mod plejecentrenes tilbud i stedet.



Medarbejdere

Forslaget indebærer afskedigelser hos Norddjurs Mad. Det konkrete antal medarbejdere, der vil blive berørt i tilfælde af lukning af caféen, er ikke fastlagt. Dette kræver en nøjere gennemgang af arbejdsgangene hos Norddjurs Mad.



Anlæg

Forslaget har ingen konsekvenser på anlægsdelen.



Økonomi

Produktionen og betjeningen af cafeerne er en integreret del af den øvrige madproduktion i køkkenet i Auning, hvorfor de økonomiske beregninger er baseret på driftsenhedernes vurdering af timeforbrug mv. samt det bogførte salg.

Det vurderes, at der vil være et besparelspotentiale ved at lukke cafeen i Auning på ca. 250.000 kr. årligt.



Afhængighed af andre besparelses- og investeringsforslag

Forslaget kan gennemføres selvstændigt.

Forslag 6 - Lukning af caféen i Posthaven

Dette forslag indebærer lukning af caféen i Posthaven, Grenaa.

Afledte effekter på Sundhed og Træning

Som det er i dag, matcher faciliteterne på Posthaven behovet for træningsafdelingen. En lukning af denne café vil derfor ikke på samme måde gavne Sundhed og Træning. Medarbejdere fra aktiviteten deltager årligt i ca. to af Pensionistforeningens månedlige fester sammen med visiterede borgere, som får festen som erstatning for en aktivitet.

Konsekvenser







Borgere og pårørende

Borgernes mulighed for at blive og spise i caféen efter træning frafalder. Det samme gælder muligheden for at hente mad i caféen, hvorfor flere borgere sandsynligvis vil blive visiteret til madservice.

Statistik fra 2021 viser, at over 100.000 voksne over 65 år føler sig ensomme i en grad, så det påvirker deres hverdag (Ældre Sagen, 2021). Risikoen for at opleve ensomhed stiger i takt med alderen, idet man bliver alene, får nedsat hørelse, syn eller mobilitet, og får sværere ved at komme ud af hjemmet. Ifølge Ældre Sagen er fællesskaber et godt middel til at bekæmpe denne tendens og bryde ensomheden. Også Dansk Selskab for Folkesundhed peger på aktivitetstilbud og mødesteder som indsats, der kan afhjælpe ensomhed blandt ældre (Dansk Selskab for Folkesundhed, 2018). Sammenlagt peger dette på en risiko for øget ensomhed blandt de borgere, der gør brug af de åbne caféer i Auning og Posthaven, hvis disse lukkes. Dertil kommer en øget risiko for fejlernæring, fordi borgerne ikke længere kan komme i caféen og få et ernæringsrigtigt måltid. Når borgerne ikke har mulighed for at spise i selskab med andre i caféen, er der desuden øget risiko for underernæring, idet man typisk spiser mindre, når man er alene.

Såfremt de åbne caféer lukkes, er Norddjurs Kommune jf. folkeoplysningsloven forpligtet til at stille lokaler til rådighed for de foreninger, der er godkendt til at være folkeoplysende foreninger.

Der eksisterer lignende tilbud på nogle af plejecentrene. Hvis de åbne caféer lukkes, er det sandsynligt, at brugerne af de åbne caféer vil søge mod plejecentrenes tilbud i stedet.

	<p>Medarbejdere</p> <p>Forslaget indebærer afskedigelser hos Norddjurs Mad. Det konkrete antal medarbejdere, der vil blive berørt i tilfælde af lukning af caféen, er ikke fastlagt. Dette kræver en nøjere gennemgang af arbejdsgangene hos Norddjurs Mad.</p>
	<p>Anlæg</p> <p>Forslaget har ingen konsekvenser på anlægsdelen.</p>
	<p>Økonomi</p> <p>Produktionen og betjeningen af cafeerne er en integreret del af den øvrige madproduktion i køkkenet på Posthaven, hvorfor de økonomiske beregninger er baseret på driftsenhedernes vurdering af timeforbrug mv. samt det bogførte salg.</p> <p>Det vurderes, at der vil være et mindre besparelspotentiale ved at lukke cafeen i Posthaven på ca. 40.000 kr. årligt.</p>
	<p>Afhængighed af andre besparelses- og investeringsforslag</p> <p>Forslaget kan gennemføres selvstændigt.</p>

Økonomi

Økonomi

Forslag	Økonomisk potentiale	Anlægsudgifter
Forslag 1 - Udlicitering af madservice til hjemmeboende borgere	180.000 kr.	Ingen anlægsudgifter. Udgift til udbud: 700.000 kr.
Forslag 2 - Udlicitering af madproduktionen (varm mad) til plejecentre og botilbud	Sundhed og Omsorg - intet potentiale. Socialområdet - intet potentiale.	Muligvis mindre anlægsudgift til ekstra kølekapacitet i Ørsted. Udgift til udbud: 700.000 kr.
Forslag 3 - Produktionskøkkener uden udlicitering af madservice	Sundhed og Omsorg - intet potentiale. Socialområdet - ca. 40.000 kr.	1.353.000 kr. 575.000 kr. Muligvis mindre anlægsudgift til ekstra kølekapacitet i Ørsted.
Forslag 4 - Produktionskøkkener med udlicitering af madservice	Sundhed og Omsorg - intet potentiale. Socialområdet - ca. 40.000 kr.	342.000 kr. 575.000 kr.
Forslag 5 - Lukning af caféen i Auning	250.000 kr.	Ingen anlægsudgifter.
Forslag 6 - Lukning af caféen i Posthaven	40.000 kr.	Ingen anlægsudgifter.

Oversigt over kombinationsmuligheder

1 Udlicitering af madservice til hjemmeboende borgere + 2 eller + 4

- Produktion og levering af madservice til hjemmeboende borgere udliciteres til ekstern leverandør.

2 Udlicitering af madproduktionen (varm mad) på plejecentre og botilbud

- Produktion og levering af varm mad til plejecentre og botilbud udliciteres til ekstern leverandør.

3 Produktionskøkkener uden udlicitering af madservice til hjemmeboende

- Madproduktionen samles i tre produktionskøkkener; botilbud Skovstjernen, plejecenter Fuglsanggården og plejecenter Farsøhthus.

4 Produktionskøkkener med udlicitering af madservice til hjemmeboende

- Madproduktionen samles i to produktionskøkkener; botilbud Skovstjernen og plejecenter Fuglsanggården.
- Madservice til hjemmeboende borgere udliciteres til ekstern leverandør.
- Forslaget skal gennemføres i kombination med forslag 1.

Kan vælges selvstændigt, men ikke i kombination med hinanden

5 Lukning af caféen i Auning

6 Lukning af caféen i Posthaven

Selvstændige forslag. Kan vælges i kombination med alle forslag