

Arkivsaksnr. 21/06671-9
Saksbehandler Anne Beate Båtnes

Saksgang
Helse- og velferdsutvalget
Formannskapet
Kommunestyret

Møtedato
11.10.2021
19.10.2021
27.10.2021

Opprette sentralkjøkken i kommunal regi

Kommunedirektørens innstilling til vedtak:

- 1) Nytt sentralkjøkken for leveranse av mat etableres i eksisterende arealer ved Mortensnes sykehjem innenfor en kostnad på 26,5 MNOK inkl. Mva. Finansiering av tiltaket må innarbeides i investeringsbudsjett i Handlingsprogram for 2022-2025.
- 2) Ny organisasjon for etablering av tiltaket må etableres, kostnader søkes innarbeides i Handlingsprogram for 2022-2025. Dette finansieres gjennom sparte kostnader til innkjøp av mat eksternt. Tilbudet må være etablert for matleveranse fra og med 01.03.22.
- 3) Avtalen med ISS om matleveranse forlenges ikke.

Stig Tore Johnsen
Kommunedirektør

Magne Nicolaisen
Avdelingsdirektør helse og omsorg

Hva saken gjelder

Tromsø kommune har i dag en rammeavtale med ISS for produksjon og levering av middag, hvor denne avtalen utløper 28.02.22.

Formannskapet behandlet den 19.05.2021 sak 64/21 *Opprette sentralkjøkken i kommunal regi*. Den omhandlet en utredning for framtidig løsning for levering av middag til helse og omsorgsinstitusjoner (sykehjem, omsorgsboliger, barneboliger og dagsenter).

Formannskapet fattet følgende vedtak:

1. Terminere avtalen med ISS 1. feb 2022
 2. Etablere sentralkjøkken på Mortensnes sykehjem
 - a. Mindre oppgradering er nødvendig estimert Kr 2 700 000 eks mva, eks utstyr.
 - b. Årlige Forvaltning, drift og vedlikehold (FDV) kostnader estimeres til kr 120 000.- eks mva/ år.
 - c. Etablere drift for matproduksjon
 3. Utvide matproduksjon ved sonekjøkken Heracleum til maks 200 porsjoner
 4. Styrke kompetansen og ressurser ved de lokale mottakskjøkkene
 5. Styrke kvaliteten og kompetansen på ernæring og matproduksjon i alle avdelinger i kommunen ved å opprette en stilling for ernæringsfysiolog.
 6. Planlegge sonekjøkken ved nye boligprosjekter i fremtiden
 7. Formannskapet ber kommunedirektøren ha dialog med Tromsø Matsentral for å finne en løsning som kan bidra til at de har stabile og forutsigbare rammer for å drive sin virksomhet.
 8. Dei tilsette hos ISS knytt til matproduksjon for Tromsø kommune skal ivaretas etter regler for verksemdoverdraging.
- Vedtakspunkt 2, 3, 4 og 5 må innarbeides i HAP 2022-2024

Dette dokumentet er en utvidelse av sak 64/21 hvor deler fra saken og tilleggsutredninger sammenstilles. Bakgrunnen er spørsmål fra den politiske behandling spesielt henvist til argumentasjon i byrådssak 12/4997, hvor man vedtok å legge produksjon og distribusjon av mat innen tjenesten ut på anbud med en ekstern leverandør, se vedlegg 1.

Følgende vil belyses i gjeldende sak:

1. Kvalitet, behov og undersøkelser
2. Kostnader til investeringer
3. Forholdet til virksomhetsoverdragelse
4. Økonomiske konsekvenser

Innstillingen i saken forutsetter at kommunestyret vedtar de økonomiske prioriteringene som det her redegjøres for. Slikt vedtak må gjøres i forbindelse med HAP 2022 – 2024. Kommunedirektøren fremmer allikevel saken for kommunestyret på nåværende tidspunkt fordi det er nødvendig med politisk forankring og avklaring på nødvendige punkter.

Saksutredning

Saken omhandler en utredning for en framtidig løsning for levering av middag til helse og omsorgsinstitusjoner (sykehjem, omsorgsboliger, barneboliger og dagsenter) i kommunal regi, i stedet for kjøp av disse tjenestene eksternt. Leveranse av tørrmat er ikke inkludert i utredningen, det ivaretas av hver enkelt enhet i tråd med innkjøpsavtaler.

Dagens rammeavtale med ISS for levering av middag ble inngått for tidsrommet 01.09.2015 – 31.08.2020 med mulighet for prolongering 1 år av gangen i inntil 5 år. Anskaffelsen var opprinnelig 3-delt, med produksjon og levering av middag (kald mat) til sykehjem, dagsenter og omsorgsboliger/bofelleskap, produksjon og levering av middag til hjemmeboende

tjenestemottakere, samt levering av tørrvarer til institusjoner. Etter 01.04.20 inngår kun middagslevering i avtalen. Avtalen med ISS er ikke forlenget av kommunen, slik at den løper i utgangspunktet ut pr. 28.02.22. Kommunen står da i utgangspunktet uten avtale på leveranse av mat. ISS har muntlig bekreftet at de fortsatt vil kunne tilby kommunen å forlenge avtalen på gjeldende kontraktsvilkår.

I tillegg er det produksjon av middag på sonekjøkkenet Heracleum og i distriktet.

Kommunen har etter §7 i den kommunale helse- og omsorgsloven krav om at institusjonsopphold skal dekke blant annet kost og losji. I omsorgsboliger og hjemmeboende er det mulig å abonnere på middagslevering hvor bruker betaler per porsjon. Imidlertid er kommunen forpliktet til å gi helsehjelp etter behov til alle brukere uavhengig boform hvor det bl.a. inngår å hjelpe personer som ikke klarer å ta til seg føde selv. Dette kan for eksempel innebære å hjelpe til i selve spiseprosessen for personer som ikke klarer å spise selv.

Praktisk bistand vil være å bidra i den praktiske istandgjøringen av måltidet, som f.eks. å hente mat ut av kjøleskapet, ta av lokk og varme i mikrobølgeovnen.

Den viktigste forskjellen mellom disse tjenestene er at det kan tas egenandel for praktisk bistand, men ikke for helsehjelp.

1.0 Kvalitet, behov og undersøkelser

1.1. Kvalitet, fremtidig behov, og bærekraftig matproduksjon

Kommunen vil sikre at våre pasienter, beboere og brukere får et trygt, velsmakende og ernæringsmessig godt mattilbud. Mat og måltider er smak, lukt og opplevelse, og kanskje spesielt for de som har redusert appetitt og/eller spiser feil mat. God og smaksrik mat i et måltid er ikke kun ernæringsmessig viktig for helsen, men også det å kunne sosialt samles rundt et godt måltid. Det er ofte dagens høydepunkt, det deler inn dagen, og gir det struktur og mening. Målet må være å kunne tilby våre tjenestemottakere og abonnenter på middag en velsmakende, ernæringsmessig og helsefremmende middag.

Dagens praksis og fremtidig behov

I dag produseres middag ved sentralkjøkkenet ISS og sonekjøkken ved Heracleum, og de leverer henholdsvis i gjennomsnitt daglig 554 porsjoner og 52 porsjoner. Totalt blir det levert ut i gjennomsnitt vel 600 porsjoner daglig.

Maten kjøres ut til institusjonene i henhold til bestilling. På institusjonen og dagsenter varmes maten i konveksjonsovn (dampovn) og legges over på serveringsfat. Til hjemmeboende og omsorgsboliger leveres maten i porsjonspakker, som varmes opp i mikrobølgeovn av bruker eller hjelper. Dagens praksis med transport av middagen må videreføres også ved et kommunalt sentralkjøkken. I tillegg er det matproduksjon ved Brensholmen og Lakselvbukt, hvor begge har ansatt kokk og har spesielle avtaler med levering av lokalprodusert mat. De stedlige kjøkken i distriktet ønskes videreført, og er ikke inkludert i utredningen.

Det er innført et fjerde måltid ved sykehjemmene og omsorgsboliger ved en hjemmetjeneste, hvor det blir laget små måltider til varm lunsj. Tørrmaten blir ordnet av hver enkelt enhet.

Ved vurdering av middagsproduksjon i fremtiden må det forventes en økning av antall porsjoner for både institusjoner, hjemmetjeneste og dagsenter. Det er etter prognosen behov for ca 320 plasser for eldre innen heldøgns omsorg til 2030, dette er både institusjon og omsorgsbolig. Ved bygging av nytt Kvaløysletta BOV er det naturlig å vurdere et produksjonskjøkken i

konseptet. Inntil det er ferdigstilt må det legges til rette for å kunne øke produksjon av antall porsjoner fra rundt 600 til maks 900 porsjoner daglig. Behovet vil øke bl.a. pga den demografiske utvikling, men vil også være avhengig av etterspørsel.

I dag velger mange hjemmeboende løsninger utenom kommunen. Det er etter hvert kommet flere leverandører som produserer porsjonspakninger med middagsretter med god kvalitet og til en grei pris. Dette gjør at noen anser dette blir en kvalitetsmessig lik ordning med godt utvalg, enklere logistikk og billigere for den enkelte. I fremtiden kan det bli større etterspørsel fra hjemmeboende dersom det kommunale sentralkjøkken kan levere velsmakende og helsefremmende middager.

Befolkningsprognosen for Tromsø kommune viser en økning av aldersgruppen over 67 år, hvor det er en fordobling av andelen over 80 år i 2033¹. Tromsø kommune har som mål å legge til rette for at innbyggerne i kommunen kan mestre eget liv og bo hjemme i egen bolig hele livet. Et sunt kosthold er viktig for god helse og fremmer livskvalitet, hvor kommunen kan legge til rette for innbyggerne reelle alternativer for å få seg et godt måltid. Dette gjelder både eldre og yngre aldersgrupper. Det er et viktig mål for kommunen å sikre våre tjenestemottakere næringsrik mat og redusere underernæring². Erfaringsvis er middagsmåltidet det mest krevende å lage, og som først nedprioriteres når helsen svekkes med en ytterligere fallering.

Brukerundersøkelse og matsvinn

I tråd med kommunens mål med å tilby en velsmakende, ernæringsmessig og helsefremmende middag ble det gjennomført en brukerundersøkelse ved noen enheter med fokus på smak, lukt, utseende, forholdet mellom de ulike ingredienser og varm/kald mat. Brukerundersøkelsen som ble gjennomført viser at sonekjøkkenet ved Heracleum fikk totalt sett bedre tilbakemeldinger enn fra ISS. Innenfor smak, lukt, utseende og varm mat kom Heracleum best ut, se spesifisert i vedlegg 2. Alle avdelingene som var med i brukerundersøkelsen har kostverter, som bidrar til at maten er både tilberedt og servert av kompetent dedikert personale. Nærmere om kostvertfunksjonen i punkt 1.2.

Det ble utført en kvantitativ vurdering av matsvinn ved matlevering fra de nevnte kjøkken til 5 dagsenter, se vedlegg 2. Matsvinnet ble veid av den maten som ikke blir servert dvs. den *maten som ikke kommer på tallerkenen til brukeren*. Det viser en markant forskjell mellom de to kjøkken hvor de dagsenter som får levert middag fra ISS har betydelig større matsvinn, mellom 300 og 600 g matsvinn per bruker per uke. Matsvinnet ved dagsentrene som får mat fra Heracleum er det maks 130 g per bruker per uke.

ISS har ikke sesongstilpasset meny, med unntak av jul/nyttår, påske og nasjonaldagen. Sonekjøkkenet ved Heracleum har en mer sesongvariasjon og gjenbraker matrester til nye måltider. Dette kan være utslagsgivende i størrelsen av matsvinnet ved de ulike dagsenter med levering fra henholdsvis ISS og Heracleum.

Med bakgrunn i brukerundersøkelsen og registrering av matsvinn fremstår Heracleum med bedre kvaliteter både innenfor sluttproduktet overfor pasient/bruker, og som et mer bærekraftig middagstilbud ved at matressursene ivaretas bedre.

Ved et fremtidig kommunalt sentralkjøkken anbefales det å ansette en administrativ ressurs for å ivareta bl.a. fakturering og oppdatering av antall brukere som skal ha middag. Det vil være tettere dialog mellom kjøkkenet og institusjonen som mottar maten, det blir levert riktig mengde mat til enhver tid, ernæringsriktig og velsmakende mat. Tjenesten i dag benytter AIVO- system for bestilling av middag ved ISS. Det må vurderes om dette systemet skal videreføres. Alternativ

¹ Behovsplan for bygg og boliger 2020-2030, Avdeling for helse og omsorg.

² Meld. St. 15 (2017-2018) Leve hele livet- en kvalitetsreform for eldre

er å bruke informasjon direkte fra Profil (kommunens journalsystem) slik praksis var ved tidligere Mortensnes sentralkjøkken.

Det skal legges til rette for å kunne nyttiggjøre seg av produsert mat som ikke blir brukt av mottakskjøkkenet for å redusere matsvinn. Et eksempel på å ivareta ressurs og økonomi; det serveres torsk med Hollandias saus til hovedrett en dag, så er det noen som ikke spiser mye middag og det blir rester igjen, som skal tas forsvarlig vare på av kostvertene. Dette serveres til lunsj dagen etter hvor fisken blir tilberedt med grønnsaker til ny rett. Dette er mulig å få til, når vi får en god faglig kontakt mellom alle som jobber i mat produksjon- tilberedning –servering.

1.2. Sluttberedning av mat, kostvertfunksjon

Som nevnt i forrige punkt er målet å sikre at våre pasienter, beboere og brukere får et trygt, velsmakende og ernæringsmessig godt mattilbud. Brukerundersøkelsen viser at det var størst variasjon på utseendet av mat, og som viser at det er en viktig oppgave å tilberede og servere maten. Det krever særskilt kompetanse og kunnskap. Maten vil ha høy kvalitet når det forlater kjøkkenet, men om den ikke behandles rett på veien, kan smak og næringsinnhold forringes. Det er i dag forskjellig praksis ved de ulike institusjoner, omsorgsboliger og dagsenter hvem som sluttbereder middagen og serverer den. Det er heller ingen formelle kompetansekrav på ernæring og tilberedning av mat for de som serverer maten. Det betyr i praksis at alle kan settes til å tilberede mat, og i en hektisk hverdag for pleiepersonalet kan serveringen av maten ikke bli tilstrekkelig vektlagt.

Ved sykehjemmene har Otium og Mortensnes ansatt kostverter i ulik stillingsstørrelse. Helsehuset har også kostverter ansatt. Det anbefales at det ansettes kostverter ved alle institusjoner og omsorgsboliger der det er gjennomførbart mht til muligheter for felles måltider. Kostvertene sin oppgave må være istandgjøring av alle måltider og servere det til beboer/bruker. Det innebærer at kostvertene må gå i en turnus for å ivareta det, og spesielt slutttilberede og servere middag.

Oppretting av stillinger som kostverter er ikke kostnadsberegnet. Stillingene må vurderes opp mot resterende bemanning i enheten, og hvordan det planlegges og eventuelt gjennomføres.

Det anbefales videre at kompetansen og kunnskapen økes i tjenesten innen ernæring og måltidsplanlegging. I likhet med andre spesialkompetanser innen tjenesten er det naturlig å opprette en stilling på overordnet nivå for en ernæringsfysiolog. Vedkommende må ha et tett samarbeid med sentral- og sonekjøkken samt kostverter for å optimalisere måltidet i tjenesten. Det kan organiseres som et prosjekt som det er søkt om midler til Helsedirektoratet, se vedlagte søknad 3.

2.0 Kostnader til investeringer

2.1 Utredning av alternative lokasjoner

Kommunen har sett på tre ulike alternative lokasjoner for et kommunalt storkjøkken. Disse er gamle Kroken sykehjem, Sydspissen hotell og lokalene til ISS.

Krokens sykehjem

Kjøkkenet ved gamle Kroken sykehjem har stått ubrukt for matproduksjon siden sykehjemmet flyttet ut i 2017. Pandemisenteret som er lokalisert der i dag har noe bruk av dette, men ikke til

matproduksjon. Dreis har i en kortere periode brukt dette som et supplementskjøkken til deres lokaler i Evjenveien.

Ved befaring fremsto lokalene som eldet som trenger omfattende oppgradering og en utvidelse av lokalitetene for å kunne ivareta en fremtidig matproduksjon. Det meste av utstyret er eldet og må skiftes ut, spesielt de med elektriske komponenter. Ventilasjon med avtrekksvifter må skiftes ut. I forhold til kjøl og fryselager er den beste løsning å flytte disse i tilstøtende lokaler slik at kjøkkenarealet kan utvides for å ivareta fremtidig produksjon.

Kontor, personal og garderobeløsninger er tilstrekkelig areal på samme plan med noen små tilpasninger. Fremtidig kapasitet estimeres til å kunne bli mellom 500-700 porsjoner.

Sydspissen Hotell

Kjøkkenet ved Sydspissen hotell er i areal for lite og er ikke tilrettelagt for drift av storkjøkken. Kjøkkenet er tilpasset kafédrift og vil kreve større ombygginger som vil ta areal fra dagens fellesareal. Dette gjelder også behov for utbedringer for kjølerom, lagerrom og varemottak. Kostnadmessig og med hensyn til øvrig bruk av bygget ved eventuelt kjøp vil ikke etablering av sentralkjøkken anbefales

Kjøp/leie av dagens lokaler til ISS

Vurdering av kjøp/overtakelse av dagens lokaler til ISS er vurdert, men ikke aktuell på grunn av at Mortensnes sentralkjøkken ansees som godt egnet. Kommunen vil med det unngå unødvendig leieutgifter.

2.2 Utredning av arealene på Mortensnes, og om de er tilstrekkelig til formålet

Det er blitt utført en vurdering av kjøkkenet ved Mortensnes. Kjøkkenet er tidligere drevet som storkjøkken i kommunal regi. Kjøkkenet ble i 2015 nedlagt som følge av at produksjon og distribusjon av mat innen helse og omsorg ble lagt ut på anbud med ekstern leverandør, jf. sak 12/4997. Hovedargumenter for outsourcing av storkjøkkenet i saken var blant annet;

- Areal- og utformingsmessige begrensninger som begrenser kjøkkenets nåværende og fremtidige økende matbehov innen tjenesten
- Egenerklæring fra kjøkkenpersonalet påpeker arealbegrensninger for middagsproduksjon, varemottak, lagerrom (kjøl/frys), samt pakkeareal for tørrmat som hemmer effektiviteten.
- I saken vises det også til AMU sak hvor ansatte hevder at det var mulig å drifte sentralkjøkkenet videre ved Mortensnes i et 15-20 års perspektiv med små tilpasninger og investeringer. Dette bekreftes av daværende kjøkkensjef som skriver i tilsvar at utfordringen er ikke kapasitet med produksjon, men logistikken er ikke tilfredsstillende, eldre utstyr, ikke mulighet å pakke maskinelt, lite nedkjølingskapasitet, høyt sykefravær m.m.
- I saken vurderes det som vanskelig å løse utfordringene fra ansattes tilbakemelding pga. plassproblem ikke løses.

I tidligere sak 12/4997 hadde sentralkjøkkenet ved Mortensnes både ansvar for produksjon av middagsmat og innkjøp og distribusjon av tørrvarer. Før nedleggelse i 2015 leverte de til sammen 530 middager fordelt; ca. 300 sykehjem, 80 dagsentrene/kafe og 150 hjemmeboende. I tillegg gjorde sentralkjøkkenet alt av innkjøp og videredistribusjon av tørrmat til alle sykehjemmene (unntatt Kroken og Kvaløysletta).

Endringen fra tidligere storkjøkkenet ved Mortensnes er at ansvar for tørrmat ikke skal ligge til sentralkjøkkenet. Når innkjøp og videredistribusjon av tørrmat ikke lenger skal ivaretas av et

sentralkjøkken ved Mortensnes frigjør det både areal, tid til pakking, logistikk, personellmessig ressurser, transport, vareleveranser m.m. Til sammen utgjør det frigjøring av ca. 40 m² lagerkapasitet og ca. 3 ansatte basert på volumet av tørrmat tidligere Mortensnes sentralkjøkken hadde ansvar for. Dette er areal og ressurser som nå planlegges inn i produksjon av middagsmat.

Ved ny befaring ved Mortensnes har man sett på arealene på nytt med tanke tiltak som kan optimalisere tidligere drift ved sentralkjøkkenet, samt kunne imøtekomme fremtidige behov. Det er utarbeidet nye plantegninger av Lindrup Martinsen med tilbud på storkjøkkenutstyr for hvordan man planlegger optimalisering av driften ved Mortensnes, se vedlegg 4 og 5. Den nye planløsningen tilrettelegger for optimal fremtidig drift ved kjøkkendrift på Mortensnes. Det inkluderer innkjøp av nytt storkjøkkenutstyr, stipulert til 3,6 millioner kroner inkl. mva. Ved ny befaring har Lindrup Martinsen sammen med fagkokk og byggdriфт sett på forslag til optimalisering for drift av kjøkkenet. Det medfører nødvendig byggeteknisk tilrettelegging av disse i form av avtrekk, slukplassering og tilpasning av øvrige bestående installasjoner. Følgende tiltak bør gjennomføres for tilrettelegging av plassering av utstyr:

- Demontering av bestående himling og ventilasjonskanaler, nye sluker, prosjektering og montering av ventilasjonsaggregat på utsiden av bygger, montering av nye kanaler ventilasjon og avtrekkshetter, sprinkleranlegg, service/reparasjon gammelt kjøkkenutstyr, oppgradering elektrisk anlegg, montering himling, belysningsarmaturer, ny el-tavle og utskifting av kjølemaskiner/-hjørner.

Investering	Estimerte utgifter (ekskl. mva.)
Ventilasjon	kr 4 500 000
Elektrisk arbeid	kr 2 000 000
VVS	kr 1 300 000
Byggeteknisk	kr 4 000 000
Prosjektledelse	kr 1 000 000
Service/reparasjoner	kr 2 680 000
Nye kjølemaskiner/-hjørner	kr 2 800 000
Sum investeringer	kr 18 280 000

De byggetekniske tilretteleggingene som skissert over er anslått til en kostnad på 18 280 000 kr ekskl. mva. Det er viktig å være klar over at dette er anslag før prosjektering og innhenting av anbud.

En optimalisering av drifta av kjøkkenet vil øke kjøkkenets kapasitet betydelig. Når man i tillegg tar i betraktning at ansvar for tørrmat bortfaller vil kjøkkenet ved Mortensnes fint kunne øke kapasitet i tråd med fremtidig behov på 700 porsjoner pr. dag. Denne beregningen er basert på arbeidstid mandag-fredag kl. 0700-1700. Ved behov for ytterligere kapasitetsøkning vil det være mulig å vurdere innføring av dobbelt skift. Dette vil gjelde både ved Mortensnes og Heracleum.

2.3. Estimerte kostnader for utbedring av utstyret ved Mortensnes sentralkjøkken

Ved ny befaring av arealet ble alt av utstyr prøvd, og det er tatt høyde for en beregnet levetid på utstyret på 10 år, slik at større deler av utstyret fra 2015 foreslås byttet ut. Lindrup Martinsen AS har utarbeidet et tilbud på nytt storkjøkkenutstyr.

Det beregnes gjenbruk av deler av utstyret som estimeres til ca. 1,5 millioner kroner, se vedlegg 6. Videre anbefales det innkjøp av nytt utstyr på til sammen 2,9 millioner kroner eks mva. se vedlegg 5.

Ved utvidelse av produksjon må det påregnes noe årlige økte kostnader til transport til ca. 1 million kroner. Det må derimot gjøres en vurdering hvorvidt denne transporten videre kan samkjøres med oppdrag i hjemmetjenesten. I tillegg kommer innkjøp av biler med tilpasset kjøleaggregat. Det anbefales innkjøp av minst to biler som øker til tre i tråd med økning i produksjonen. Innkjøp av to biler til dette formålet estimeres til en kostnad på ca. 1,5 millioner kroner.

Det kan etableres et mulig samarbeid med Ressurs, ASVO, Dreis for blant annet transport. Det må derfor nærmere vurderes hvordan transporten skal organiseres.

2.4 Stabile og forutsigbare rammer for Tromsø Matsentral

Tromsø Matsentral disponerer i dag lokaliteter ved tidligere Mortensnes sentralkjøkken. Det viser seg at disse lokalitetene tilfredsstiller ikke deres behov verken med tanke på størrelse eller utforming. De er for små og matsentralen er i dag på utkikk etter større lokaliteter utformet som lager tilrettelagt for truck og rampe, samt en enklere logistikk med distribusjon av matvarer. Behovet er lager på rundt 500-1000 m², med mulighet for frys i tre pallehøyder. Kommunen har ikke lager med slike fasiliteter tilgjengelig i dag og det anbefales at man bistår Tromsø Matsentral for leie av lager i privat regi.

2.5 Samarbeid med øvrig tjeneste ved Mortensnes

Under ny befaring ble det gjennomført møte med tjenestelederne ved Mortensnes sykehjem og Mortensnes hjemmetjenesten. I møtet ble det opplyst om at ved etablering av sentralkjøkken ved Mortensnes innebærer det at dagens møterom ved kjøkkenet ikke lenger vil kunne benyttes av tjenesten. Møterommet vil inngå i «ren- sone» og benyttes som pauserom for ansatte ved kjøkkenet.

Tjenesten ble også orientert om at dagens lager for tørrmat/middag som de benytter i dag vil bli erstattet med nye lagerrom som er plassert lenger bort fra selve kjøkkendriften. Utbedring av disse lagerrommene inngår i overnevnt plan for oppgradering av kjøkkenet ved Mortensnes.

Felles bruk av garderobe videreføres, men det er ønske at enkeltskap skiftes ut til kombiskap som vil øke antall skap i garderobe. Kostnaden til det er det tatt høyde for.

3.0 Virksomhetsoverdragelse

I Formannskapssak 64/21 stilles det spørsmål om overtakelse av matproduksjon til Tromsø kommune medfører en virksomhetsoverdragelse etter arbeidsmiljølovens kapittel 16.

Vilkårene for at det skal foreligge en virksomhetsoverdragelse er angitt i arbeidsmiljøloven § 16-1 første ledd hvor det heter: *'Dette kapittel kommer til anvendelse ved overdragelse av en virksomhet eller del av virksomhet til en annen arbeidsgiver. Med overdragelse menes overføring av en selvstendig enhet som beholder sin identitet etter overføringen.'*

Etter kommunedirektørens vurdering vil det være liten risiko forbundet med å ikke behandle overføringen av matproduksjon fra ISS tilbake som en virksomhetsoverdragelse. Denne vurderingen forutsetter imidlertid at kommunen ikke overtar ISS sine lokaler med produksjonsutstyr. Risikoen vil øke dersom kommunen beslutter å overta en andel av ISS sine fysiske aktiva.

Vurderingen av virksomhetsoverdragelse ligger i sin helhet som vedlegg 7.

4.0 Økonomiske konsekvenser

Opprettelse/etablering av et kommunalt felleskjøkken vil kreve investeringer. Et kommunalt tilbud må vurderes mot dagens kontrakt med ISS. Kontrakten med ISS inneholder en opsjon som gir kommunen mulighet til å forlenge kontrakten frem til 2025. Den økonomiske vurderingen vil utgjør en del av total vurderingen.

For å sammenligne kommunes utgifter med prisen vi betaler for ISS har vi valgt å vise pris per porsjon.

Et kommunalt felleskjøkken vil kreve investeringer for ca. 21,2 millioner kroner ekskl. mva. Investeringene vil være byggetekniske tilrettelegginger (pkt 2), innkjøp av nytt kjøkkenutstyr (vedlegg 5) og nye biler. Det forutsettes at investeringene gir økt låneopptak og med det økte rente- og avdragsutgifter. Avdragsutgiftene vil først begynne å løpe året etter låneopptaket og avdragstiden vil følge anleggets forventende levetid. Renteutgiftene vil start når lånet trekkes opp. Rente- og avdragsutgiftene vil belaste driftsbudsjettet.

Videre har man lagt til grunn dagens driftsutgifter hos Heracleum for å beregne driftsutgiftene til et kommunalt felleskjøkken. Ettersom kaféen inngår i driftsutgiftene har man gjort en vurdering av hvor mye de utgjør, og trukket de ut av grunnlaget. Lønn til personell, innkjøp av varer og øvrige utgifter inngår i grunnlaget. I tillegg kommer utgifter til renter og avdrag som beskrevet ovenfor, forvaltning drift og vedlikehold (FDV) og transport av middager. Transport av middager er estimert til 5 kr per porsjon. Det er lagt til grunn 200 000 porsjoner, det samme antallet som ISS har levert til kommunen.

Som vedlegg 2 viser så er det betydelig høyere matsvinn med mat fra ISS sammenlignet med mat levert fra kommunalt kjøkken. Det er gjort en undersøkelse på dagsenter i en uke, så dataen er begrenset, men det høye svinnet er sannsynligvis begrunnet i lang bestillingstid/avbestillingstid og mangel på fleksibilitet hos ISS. Dette har både et økonomisk og miljømessig perspektiv som må veie tungt i saken. Vi har ikke absolutte tall på dette, men hvis vi anslår forsiktig at matsvinnet er 20 % høyere hos ISS (betaling for mat vi ikke har behov for), så må det inn i regnestykket.

Ut i fra disse forutsetningene så kan vi sette opp en kostnadsberegning:

	Tromsø kommune		ISS	
	Utgift per porsjon	Per år	Utgift per porsjon	Per år
Transport av mat	kr 5,00	kr 997 320	kr 0,00	kr 0
Kostpris	kr 92,00	kr 18 350 688	kr 91,13	kr 18 177 154
Matsvinn			Kr 18,22	kr 3 634 890
Kapitalutgifter	kr 8,81	kr 1 756 616	kr 0,00	kr 0
FDV	kr 0,60	kr 120 000	kr 0,00	kr 0
Pris per porsjon	kr 106,41	kr 21 224 624	kr 109,45	kr 21 812 044

Beregningen viser at det vil være økonomisk gunstigere å opprette et kommunalt kjøkken sammenlignet med å videreføre dagens avtale med ISS.

Kommunedirektørens vurdering og forslag til vedtak

Administrasjonen har gjennom denne utredningen og saksframlegget redegjort for alternativer for produksjon og leveranse av mat til det kommunen har ansvaret for. Vi har vurdert muligheten vi har til å forlenge gjeldende avtale med ISS opp mot det å ta matproduksjonen tilbake i kommunal egenregi.

Utredningen viser at vi har godt egnede arealer for å etablere et kommunalt storkjøkken på Mortensnes sykehjem. Vi har vurdert andre alternativer, men kommer til at dette er den beste lokasjonen vi har. Dette vil medføre en relativt stor investering for kommunen, som må prioriteres mot andre prioriteringer.

Utredningen viser at det å insource matproduksjonen til kommunen vil gi:

- Sannsynlige driftsøkonomiske besparelser
- Bedre kvalitet på maten som leveres
- Betydelig lavere matsvinn

Kommunedirektøren anbefaler derfor at det etableres et nytt sentralkjøkken på Mortensnes sykehjem med oppstart 01.02.22.

Forslag til vedtak:

- 1) Nytt sentralkjøkken for leveranse av mat etableres i eksisterende arealer ved Mortensnes sykehjem innenfor en kostnad på 26,5 MNOK inkl. Mva. Finansiering av tiltaket må innarbeides i investeringsbudsjett i Handlingsprogram for 2022-2025.
- 2) Ny organisasjon for etablering av tiltaket må etableres, kostnader søkes innarbeides i Handlingsprogram for 2022-2025. Dette finansieres gjennom sparte kostnader til innkjøp av mat eksternt. Tilbudet må være etablert for matleveranse fra og med 01.03.22.
- 3) Avtalen med ISS om matleveranse forlenges ikke.

Vedtakskompetanse

Kommunestyret

Vedlegg

Vedlegg 1 Saksfremlegg 12-4997

Vedlegg 2 Brukerundersøkelse og matsvinn

Vedlegg 3 Søknad om tilskudd Helhetlig modelle ernæringsarbeid 2021

Vedlegg 4 Plantegning Mortensnes sentralkjøkken

Vedlegg 5 Tilbud storkjøkken utstyr til Mortensnes sentralkjøkken

Vedlegg 6 Kjøkkenutstyr som kan gjenbrukes ved Mortensens Sentralkjøkken

Vedlegg 7 Juridisk vurdering - virksomhetsoverdragelse