



--

Arkiv saknr:	2018/473
Løpenr.:	22115/2018
Arkivkode:	H31

Utval	Møtedato	Utval Saksnr
Rådet for eldre og personar med nedsett funksjonsevne		18/9
Oppvekst- og velferdsutvalet		
Kommunestyret		

Sakshandsamar: Jan Myrekrok

## Drøfting av prinsipp for kommunal matproduksjon

### Vedlegg:

- 1 Innspel om Norheimstunet
- 2 Ernæringspolitiske retningslinjer 2016 - 2020

### Bakgrunn:

Oppvekst- og velferdsutvalet bad i sak 18/14 om å få framlagt ei sak om prinsippa om kommunal matproduksjon. I eldreomsorga har mat, måltid og kvar maten skal produserast fått stor merksemd i seinare tid, både nasjonalt og lokalt. Dette er synleggjort både i Stortingsmelding nr. 15. *Leve heile livet - ein kvalitetsreform for eldre* og lokalt ved innspel frå Haukeli med ynskje om meir matproduksjon lokalt på Norheimstunet, jf vedlagde epost.

### Dagens organisering og ansvarstilhøve:

Ansvar for mat og matomsorg er i dag organisert i to einingar.

Vinje kjøkkendrift har sidan opprettinga 1. september 2001 hatt som primær oppgåve å produsere og levere mat til brukarar av helse- og omsorgstenester, basert på vedtak eller bestilling fatta av Helse- og omsorg.

I 2012 gjennomgjekk kommunen organiseringa av Vinje helse, Vinje sjukeheim, Vinje heimetenester og Vinje kjøkkendrift, medrekna ei vurdering av tenestenivå på sektoren med sikte på drifts-effektivisering og tilpassing til Samhandlingsreformen.

Resultatet av gjennomgangen blei vedtak om samanslåing av dei tre førstnemnte einingane. Ein valde då å la Vinje kjøkkendrift bestå som eiga eining.

Vinje kjøkkendrift produserer maten etter kok/kjøl-prinsippet, og har gjort det sidan opprettinga. Det vil sei at maten er laga på tradisjonelt vis og deretter hurtig nedkjølt og

pakka i porsjonspakningar tilpassa det tal personar som skal ha servering. Ferdig produsert mat er merkt slik forskrifter krev, i høve til innhald og allergener.

Helse og omsorg er kunde hjå Vinje kjøkendrift, og er ansvarleg for frambod av mat til pasientar/brukarar, og for oppfylging av ernæringsstilstanden til den enkelte pasient. Kommunens ernæringspolitiske retningsliner for helse- og omsorgstenestene legg rammene for matproduksjon og frambod av mat og ligg som vedlegg til saka.

St.melding nr 15 «*Leve hele livet – en kvalitetsreform for eldre*», har mat og måltid som eit av fleire satsingsområde for eldreomsorga i åra som kjem. Reforma trekker fram sentrale utfordringar på feltet og kjem med forslag til tiltak som skal bidra til å redusere underernæring og skape gode mat- og måltidsopplevingar for den einskilde. Aktuelle områder er måltidssituasjonen, måltidstidspunkt, valfrihet og variasjon, systematisk ernæringsarbeid og kjøken og kompetanse lokalt. Reforma skal gjennomførast i løpet av perioden 2019 – 2023.

Det er naturleg å ta utgangspunkt i denne når eit av dei sentrale tema reformen tek opp, samsvarer med bestillinga OVU har gjort.

### **Vurdering:**

Ei drøfting av prinsipp for matproduksjon, handlar om organisering, økonomi, areal, utstyr, kvalitet og kompetanse. Behovet for effektiv drift har gjerne konsekvensar for val av løysingar. Utfordringa ligg i å kople krav til kvalitet og kompetanse med økonomi, og samstundes bidra til eit godt tilbod som bidreg til helse og trivsel.

*«Et vellykket måltid på institusjon krever at ikke bare kjøkkenet, men også avdelingen, har kompetanse på og interesse for mat og ernæring, og at det er gode rutiner for hvordan maten skal tilberedes og serveres» (st. meld nr. 15 s. 106)*

På mest alle samfunnsområde, også innan matproduksjon, har det dei seinare åra auka på krav knytt til tryggleik, kvalitetssikring og internkontroll. Som aktør i ei matkjede har ein ansvaret for at mat blir produsert, handtert og omsett slik at den er helsemessig trygg. Vidare skal ein ha på plass innhaldsdeklarasjon for å varsku eventuelle matallergikarar. Dette inneber minimum grunnleggande kunnskap om næringsmiddelhygiene, internkontroll og kjennskap til aktuelt regelverk for alle som handterer produksjon og frambod av mat på vegne av kommunen.

Vinje kjøkendrift er ansvarleg for å ivareta internkontroll i høve til produksjon og oppbevaring. Tilsvarande vil alle avdelingar i Helse og omsorg som driv frambod av mat, vere ansvarleg for det som skjer etter at maten har forlate produksjonslokalet, slik at kvaliteten blir oppretthalde. Dette krev kompetanse i alle ledd og godt samarbeid mellom dei ulike aktørane. I Vinje er det kokkefagleg kompetanse ved Vinje kjøkendrift og i nokon grad ved Sjukeheimen og i Øvre Vinje. Det er ikkje kompetansekrav til kjøkkenstillingar i avdeling, men det er elles gode ressursar med interesse for ernæringsarbeid i kjøkenassistentstillingar og fleire andre yrkesgrupper i Helse og omsorg.

### Om måltidstidspunkt:

«Helse og omsorgstjenesten bør ha som ambisjon at eldre med behov for mat og ernæringsbistand skal få tilbud som tilpasses deres egen måltidsrytme.» (St.melding nr. 15)

Måltidstidspunkt er uavhengig av organisasjonsmodell, og blir bestemt ut frå lokale tilhøve ved omsorgssentra og sjukeheim. Kvalitetsmessig er det viktige punktet at måltida fordelast godt ut over dagen og at nattfasta ikkje blir for lang.

### Om valfridom og variasjon:

«Den enkelte må i størst mulig grad få mulighet til å ivareta egne mattradisjonar og spisevaner når det gjeldar meny, tidspunkt for måltidene og hvem de vil spise sammen med.» (St.melding nr 15)

Dette krev at samarbeidet mellom dei ulike aktørane som er involvert i mat og ernæringsarbeid, - tilsette i avdelingar i Helse og omsorg og Vinje kjøkendrift er godt. Ein opplever at så er tilfelle i dag.

### Om systematisk ernæringsarbeid:

«Systematisk ernæringsarbeid handler om å følge opp den enkeltes ernæringsbehov for å unngå under og feilernæring.» (St.melding nr.15)

God ernæringspraksis krev kartlegging, vurdering og dokumentasjon av ernæringsstatus, vurdering av matinntak, igangsetting av målretta tiltak, samt oppfølging og evaluering. Alle pasientar blir i dag kartlagt etter ein fastlagt mal. Det blir så lagt ein plan for å sikre god ernæringstilstand. Vinje har deltatt i eit av *Pasientsikkerhetsprogrammets* innsatsområde; *Førebygging og behandling av underernæring*. Arbeidet har gitt verdifull kunnskap. Førebygging og behandling av underernæring krev tverrfagleg innsats, der ulike faggrupper i avdeling og i kjøkenfunksjonar må arbeide saman. Det er skapt eit godt grunnlag for å oppnå gode resultat på dette feltet i Vinje. Middagsmaten Vinje kjøkendrift produserar har god kvalitet og sikrar at næringsinnhaldet er ivaretatt. Dette er viktig, sjølv om det er mange faktorar som påverkar den totale ernæringstilstanden.

### Om kjøken og kompetanse lokalt:

“Å sikre en god mat og ernæringsomsorg til eldre brukere innebærer:

- At alle kommuner bør ha kjøkken og matfaglig kompetanse i helse og omsorgstjenesten uavhengig av hvor maten produseres.” (St.melding nr. 15)

Vi har mykje god kompetanse på matområdet i Vinje. Det er framheva i st. 15 kor viktig det er at ansvarslinene er tydelege for å nå gode resultat. Måten tenesta er organisert på i dag, i to sidestilte einingar er ikkje til hinder for samarbeid – men krev at både partar er aktive i dette samarbeidet og dreg i same retning..

### Økonomi:

Betydelege lønsutgifter er knytt til kjøkenfunksjonar. Alle tal er oppgitt med 2018-tal. For Vinje kjøkendrift er det berre lønsutgifter knytt til KOSTRA-funksjonane til Helse- og omsorgstenestene som er tatt med.

Vinje kjøkendrift	
mot KOSTRA 253/254*	2 944 192
<b>Vinje helse og omsorg</b>	
Vinje sjukeheim	1 548 045
Rauland omsorgssenter	606 365
Norheimstunet omsorgssenter	848 910
Eldresenter Norheimstunet	118 910
<b>Sum</b>	<b>6 066 422</b>

Helse og omsorg vil samla sett kjøpe mat frå Vinje kjøkendrift for omlag **1,9 mill** i 2018.

Ei omlegging av drift tilbake til lokale kjøken vil krevje investering, i areal, i utstyr og i stillingsressurs og kompetanse. Ein kan ikkje sjå at det er tid for å gjere slik prioritering no. Den nye reforma har som eit av sine punkt å legge til rette for utbetringstilskot for dei som vel slike løysingar. Korleis dette skal innrettast, skal klargjerast i løpet av 2019. Rådmannen er atterhalden med å tilrå at ein skal nytte enno meir ressursar enn ein samla sett gjer på produksjon og frambod av mat.

#### **Eldresenteret ved Norheimstunet og utviding av opningstid:**

I Øvre Vinje er det ynskje om å utvide opningstida ved eldresenteret.

For ein del år sidan blei eldresenterdrifta lagt ned i kommunen. Støtte som blei gitt dei tre eldresentra frå Kulturbudsjettet blei fjerna.

Helse og omsorg valde å vidareføre eldresenterdrifta ved Norheimstunet, med bakgrunn i den funksjonen senteret har som samlingspunkt i bygda, og med førebyggjande effekt for mange.

Ein må ta stilling til konsekvensane ei slik endring vil ha. For brukarane av eldresenteret, inklusive bebuarane ved Norheimstunet vil ei utvida opningstid openbart vere positivt. Det gir høve til sosialt samkome og gode måltidsopplevingar. Det er ynske om at det skal tilsettast kokkefagleg kompetanse ved utvidinga, noko som er i tråd med signal i eldrereforma.

Om mat skal produserast lokalt ved eldresenteret i større skala enn no, vil dette på den andre sida føre til at Vinje kjøkendrift tapar produksjon og dermed inntekt. Vinje Kjøkendrift vil også få redusert effektivitet, ved at produksjonsvolumet går ned.

Helse- og omsorgsbudsjettet må styrkast med den stillingsressurs som skal til.

Det er med dette økonomiske vurderingar ein må gjere, parallelt med diskusjonen om ein skal halde fast i noverande struktur.

Det er også ynskje om å endre kjøkenstruktur slik at mat blir produsert lokalt i Øvre Vinje. Kvalitetsmessig i høve til ernæringsinnhald på maten ser ein ikkje umiddelbar gevinst. Ynskje om matlukt og aktivitet knytt til matproduksjon, og med det sanseintrykk er gode argument. Ei omlegging krev investering i bygg, stillingsressurs og kompetanse. Ein kan ikkje flytte ressurs frå Vinje kjøkendrift.

Korleis og kvar mat skal produserast, engasjerar. Diskusjonen har pågått i Vinje som i mange andre kommunar heilt sidan produksjon av mat etter kok/kjølmetoden blei tatt i bruk og det blei vanleg å samle produksjon til ein stad. Rådmannen meiner vi i dag tilbyr god og næringsrik mat til mottakarane på ein måte som er fagleg og økonomisk forsvarleg. Produksjonen skjer lokalt i kommunen og vi har med det god kontroll og kan påverke kvalitet og utval sjølv. Ein ser at ein kan oppleve å misse noko i høve til matlukt og miljø når

middagen kjem ferdig pakka. Endring tilbake til tidlegare måte å drive kjøken på er omfattande, og bør vere ei gjennomtenkt handling i høve til investerings- og driftskostnader. Verdien av å gjere slik endring må vegast opp mot andre prioriteringar i helse- og omsorgssektoren. Rådmannen ser ikkje at det er grunnlag for å gjere slik endring.

*Rådmannens framlegg til vedtak:*

- |   |
|---|
| <p><b>1. Vinje kommune held fram med dagens organisering av produksjon og frambod av mat.</b></p> |
|---|

Rådmannen, 19.11.18

Jan Myrekrok, rådmann /s/