



MOLDE KOMMUNE

Produksjonskjøkken i Molde kommune

Behovsanalyse 2024



Innhold

SAMMENDRAG	3
Nøkkelfunn fra analysen	4
1. INNLEDNING	5
2. ARBEIDSRUTINER OG VERDIKJEDE	5
Arbeidsrutiner	5
Verdikjede	6
3. METODIKK	9
Overordnet tilnærming	9
Datainnsamling	9
Involvering av aktører og interessenter	10
Avgrensninger	11
4. DAGENS SITUASJON - VIRKSOMHET	12
Økonomi	13
Omfang og produksjon	14
Matleveranser	17
Logistikk	20
5. DAGENS SITUASJON - EIENDOM OG ANLEGG	23
Eiendom, arealer og utstyr	23
Kapasitet på eksisterende produksjonskjøkken	24
6. FRAMTIDENS SITUASJON - VIRKSOMHET	28
Framskrivninger og kapasitet	28
7. KONKLUSJON OG OPPSUMMERT PROBLEMBESKRIVELSE	29
Delkonklusjoner per fokusområde	29
Virksomhet	29
Eiendom og anlegg	30
Oppsummert problembeskrivelse	30
Gap	30
Vurderinger for fremtiden	31
8. ANBEFALINGER	31
Kort sikt – innen 5 år	31
Virksomhet	31
Eiendom og anlegg	32
Lang sikt – 5 til 15 år	32



Virksomhet	32
Eiendom og anlegg	32

9. VEIEN VIDERE 32

SAMMENDRAG

Molde kommune står foran en betydelig demografisk endring, med en forventet dobling av antall personer over 80 år innen 2040. Dette vil føre til økt behov for omsorgstjenester, inkludert en vesentlig utvidelse av matproduksjon og logistikk for institusjoner og hjemmeboende.

Denne rapporten er utarbeidet av Molde kommunes prosjektgruppe, med bistand fra Multiconsult og PwC, for å gi Molde kommune et godt beslutningsgrunnlag for videreutvikling av kjøkkentjenestene, i tråd med kommunens strategiske mål og fremtidige behov. Den gir både en detaljert gjennomgang av dagens situasjon og har som formål å understøtte behovsanalysen til hovedprosjektet, som omhandler Lokalisering og dimensjonering av institusjons- og botilbud i Molde kommune.

Rapporten bygger på en analyse av kjøkkenene ved Glomstua, Bergmo, Kleive, Nettet og Midsund. Analysen dekker sentrale temaer som produksjonskapasitet, kvalitet, logistikk, eiendom, utstyr og økonomi. Målet er å identifisere dagens utfordringer og foreslå tiltak for en mer bærekraftig organisering av tjenestene.

Tabell 0-1 Oppsummering av nøkkelinformasjon knyttet til produksjonskjøkken i Molde kommune.

	Glomstua	Bergmo	Kleive	Nettet	Midsund
Budsjett 2024	10253	5698	3423	4907	3412
Kok-kjøll/kok-server	Kok-kjøll	Kok-server	Kok-server	Kok-server	Kok-server
Produserer for andre omsorgssentre	Ja	Ja	Ja	Nei	Nei
Egne sjåførere	Ja	Nei	Nei	Nei	Nei
Eksterne sjåførere	Av og til (hjemmetjenesten)	Ja	Ja	Ja	Ja
Mulig med kapasitetsøkning ut fra dagens situasjon	Nei	Ja	Ja	Ja	Ja
Areal- og utstyrbehov ved kapasitetsøkning	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja

Dagens kjøkkentjenester i Molde kommune fungerer godt på kort sikt, men peker også på gap mellom nåværende kapasitet og behovene som forventes frem mot 2040. Med en forventet dobling av antall personer over 80 år og en tilsvarende økning i omsorgsbehovet, vil dagens struktur og ressurser møte betydelige utfordringer uten målrettede forbedringer.

Dagens kapasitetsutnyttelse påvirkes primært av begrensninger i areal og utstyr snarere enn bemanning. Flere kjøkken opererer nær eller ved sin maksimale kapasitet, og videre vekst krever fysisk plass og utstyr. Opprustning av produksjonskjøkkenene har potensial til å øke kapasiteten betydelig, men effekten er avhengig av riktige investeringer i utstyr, lagerkapasitet og



logistikk-løsninger. Til tross for dette fungerer kjøkkenene tilfredsstillende på kort sikt, men økende etterspørsel vil utfordre bærekraften i dagens struktur.

Rapporten anbefaler at man i arbeidet med helhetlig plan ser nærmere på produksjonsstruktur- og metode. Viktige momenter som bør undersøkes nærmere:

- Avveining av metodene kok-kjøll eller kok-server.
- Undersøke mulige organiseringer for å møte den økte etterspørselen – eksempelvis sentralisering av produksjonskjøkkenene, satsning på eksisterende kjøkken eller engasjere eksterne leverandører.
- Styrke logistikk-situasjonen – eksempelvis gjennom logistikk-samarbeid eller etablering av egne sjåførere.

Nøkkelfunn fra analysen

Det er i analysen gjort flere funn som bør søkes løst i videre arbeid med helhetlig plan. Under oppsummeres noen av de viktigste funnene:

- Mindre produksjonskjøkken har høyere kostnader per døgnporsjon.
- Kapasiteten ved de ulike kjøkkenene påvirkes av deres størrelse og produksjonsomfang, noe som har konsekvenser for ressursutnyttelse og kostnadseffektivitet.
- Kvaliteten på matserveringen ved produksjonskjøkkenene er god, med få store forskjeller mellom de ulike lokasjonene.
- Dagens logistikk-system fungerer, men det fremstår som lite robust og bærekraftig i et langsiktig perspektiv.
- Produksjonskjøkkenes tilstand og størrelse er av varierende kvalitet.
- Produksjonskjøkkenes kapasitet er begrenset av areal og utstyr, framfor økte årsverk.
- Opprustning av produksjonskjøkkenene har potensial til å gi betydelige kapasitetsøkninger, men effekten avhenger i stor grad av kombinasjonen av riktig utstyr og tilstrekkelig fysisk areal.



1. INNLEDNING

Molde kommune står overfor betydelige demografiske endringer som vil påvirke både omfanget og organiseringen av kommunens helse- og omsorgstjenester. Ifølge analyser gjennomført av PwC, forventes antall personer over 80 år i kommunen å dobles innen 2040. Denne utviklingen vil føre til økt press på institusjonsplasser og tilhørende støttetjenester, som kjøkkentjenester. Samtidig ser vi et gradvis skift mot mer hjemmebaserte tjenester, noe som endrer behovsbildet og stiller nye krav til fleksibilitet, kapasitet og kvalitet i kommunens tjenester.

PwC har i 2023 på oppdrag fra Molde kommune utarbeidet rapporten «Kunnskapsgrunnlag og analyser knyttet til utvikling, lokalisering og dimensjonering av helse- og omsorgstilbudene i Molde kommune» som analyserer og gir anbefalinger for helse- og omsorgstilbudene frem mot 2040. Rapporten anbefaler blant annet å se nærmere på organiseringen og driften av kjøkkentjenestene.

Kjøkkentjenestene utgjør en kritisk del av støttestrukturen for helse- og omsorgsinstitusjoner, og deres drift påvirker både livskvalitet, god ernæring, god eldreomsorg, kvalitetsmat, verdighet for de eldre, og er en positiv hendelse i hverdagen med måltider servert. Denne rapporten er resultatet av en behovsanalyse som tar sikte på å kartlegge dagens situasjon, identifisere utfordringer og muligheter, og foreslå tiltak for fremtidig organisering av kjøkkentjenestene.

Analysen bygger på data fra dagens drift, innspill fra ressurspersoner i kommunen, erfaringer fra andre kommuner og relevante bransjestandarder. Rapporten vurderer både interne og eksterne løsninger, med mål om å sikre en bærekraftig, kostnadseffektiv og kvalitetsmessig god drift av kjøkkentjenestene.

Denne rapporten er utarbeidet av Molde kommunes prosjektgruppe, med bistand fra Multiconsult og PwC, for å gi Molde kommune et godt beslutningsgrunnlag for videreutvikling av kjøkkentjenestene, i tråd med kommunens strategiske mål og fremtidige behov. Den gir både en detaljert gjennomgang av dagens situasjon og har som formål å understøtte behovsanalysen til hovedprosjektet, som omhandler Lokalisering og dimensjonering av institusjons- og botilbud i Molde kommune.

2. ARBEIDSRUTINER OG VERDIKJEDE

Arbeidsrutiner

Matilda FoodTech

Matilda FoodTech er en plattform som effektiviserer hele måltidsprosessen, fra matinnkjøp til planlegging, servering og oppfølging. Systemet tilbyr funksjoner for kostplanlegging, matmerking, oppskrifter, kjørelister og fakturering. I Molde kommune benyttes Matilda primært av kjøkkenene som leverer mat til hjemmeboende, ettersom systemet tilbyr en faktureringsmodul som er nødvendig etter overgangen til Helseplattformen (HP). HP mangler en egen faktureringsmodul, noe som gjør Matilda uunnværlig for disse kjøkkenene.

Glomstua er det kjøkkenet som benytter Matilda mest omfattende. De administrerer og vedlikeholder systemet, legger inn nye priser på råvarer og endrer priser på tjenester. Glomstua bistår også andre kjøkken i kommunen når de står fast i daglig bruk av programmet. Dette ansvaret medfører administrative utgifter som ikke nødvendigvis reflekteres i kostnadene per porsjon produsert, noe som kan påvirke Glomstuas kostnad per porsjon sammenlignet med andre enheter.

Systemet gir en omfattende beregningsstruktur og analyseverktøy som kan være svært fordelaktige for større kjøkken. For mindre kjøkken kan den administrative byrden ved å bruke og vedlikeholde programmet være en utfordring, da det kan være mer arbeid å vedlikeholde programmet for 30 brukere enn for 300.



Faggruppe

Produksjonskjøkkenene har etablert en faggruppe med hensikt i å dele kunnskap og erfaringer. Faggruppen møtes fire ganger årlig hvor det er avsatt 3-4 timer. Etableringen av en faggruppe er et viktig tiltak for å styrke kvaliteten og effektiviteten i kommunens kjøkkendrift.

Faggruppens hovedfokusområder er blant annet revisjon av kvalitetsdokumenter, rutiner og oppfølging, og deling av erfaringer fra for eksempel grossistsamarbeid eller logistikk. Likevel peker tilbakemeldingene på at enkelte områder, som overføring av beste praksis, oppfølging av økonomiske nøkkeltall og andre effektiviseringsrutiner, i mindre grad har vært en del av faggruppens kjernefokus. Dette kan indikere et potensial for å utvide faggruppens arbeid til også å inkludere disse temaene, som er viktige for både økonomisk styring og effektiv drift.

Det er samtidig viktig å nevne at hvert kjøkken har sine egne lokale forutsetninger for hvordan de arbeider og hva de leverer. Dette kan by på utfordringer med samordning og sammenligning av praksis mellom kjøkkenene.

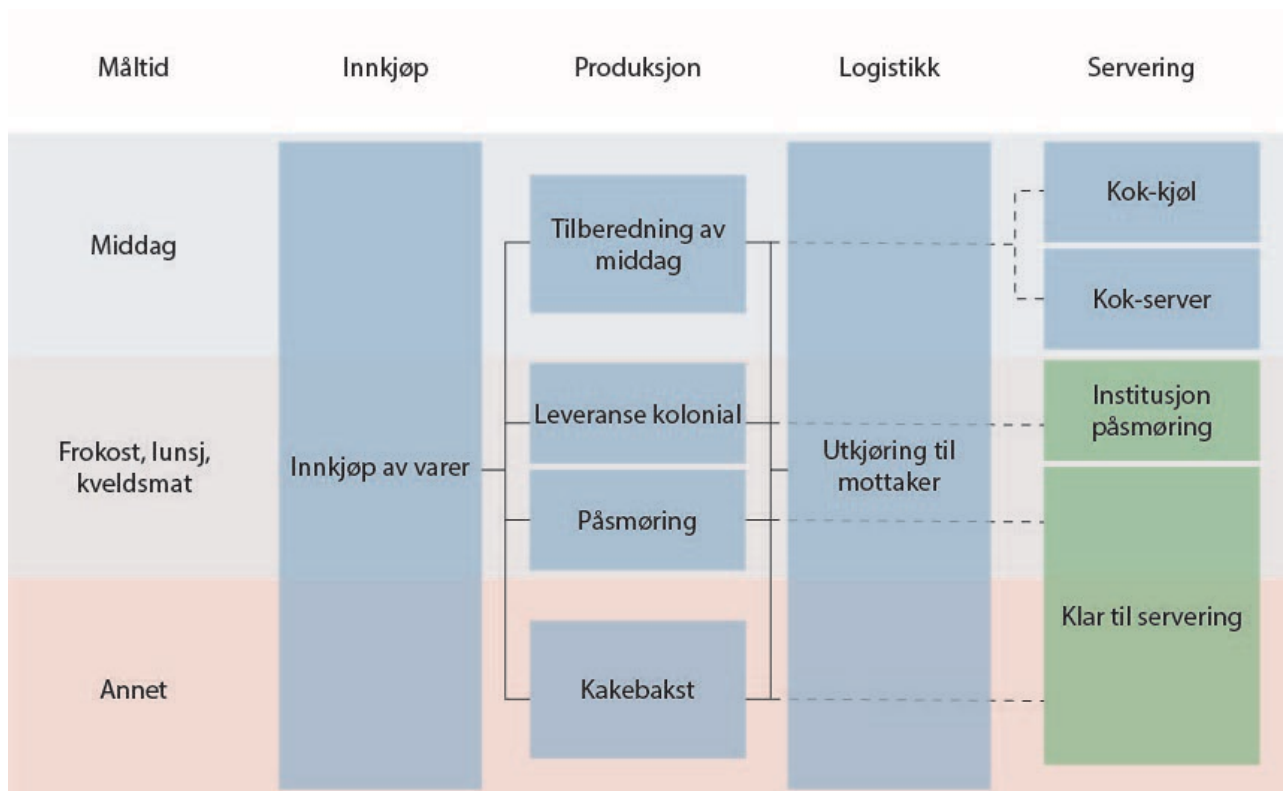
Basert på tilbakemeldinger opplever mange at det er utfordrende å sette av tid til møtene i en travel hverdag. Dette gjelder særlig for de mindre kjøkkenene, hvor begrensede økonomiske ressurser og behovet for vikarer på møtetidspunktene skaper praktiske hindringer.

Verdikjede

Verdikjeden for kjøkkentjenestene dekker prosessene fra innkjøp av råvarer til servering av ferdige måltider. Effektivitet og riktig utstyr er avgjørende for å sikre god kvalitet og fleksibel levering.

Innkjøp håndteres av kjøkkenene, som sørger for nødvendige varer. Matproduksjonen varierer mellom kok-kjø, som krever ekstra utstyr for oppvarming, og kok-server, hvor maten serveres varm på produksjonsdagen. Logistikken innebærer daglig utkjøring av middag og levering av kolonialvarer for andre måltider. Serveringen avhenger av produksjonsmetoden og utføres ofte av ansatte på avdelingene.





Figur 4-1 Diagram av verdikjeden.

Gjennomgang av verdikjede

Denne gjennomgangen av verdikjeden er ment til å være generell og tar ikke høyde for eventuelle avvik for produksjonskjøkkenene i Molde kommune. For å se forskjeller mellom kjøkkenenes produksjon henvises det til kapittel 5.

1) Innkjøp av varer

Kjøkkenene har ansvar for innkjøp av varer til maten som serveres.

2) Matproduksjon

Middag:

For produksjon av middag varierer det mellom metodene kok-kjøøl og kok-server.

Kok-kjøøl innebærer å produsere varm mat og kjøle dette ned før det distribueres. Kok-kjøøl metoden krever ekstra utstyr ettersom at maten må varmes opp igjen. Mottaker må derfor har tilgang på enten regenereringsvogner eller mikrobølgeovn. I tillegg krever leveransen transportvogner. I sum krever kok-kjøøl metoden mer omfattende utstyr.

Kok-server innebærer at maten blir servert varm samme dagen maten blir laget. Ved denne metoden kan det gå noen timer fra maten er produsert, porsjonert og forlater kjøkkenet. Tidsperioden øker også med produksjonsomfanget. Kok-server krever effektiv koordinering mellom produksjon og servering ettersom at maten skal holdes varm frem til sluttbrukeren mottar middagen.

Frokost, lunsj, kveldsmat:

For frokost, lunsj og kveldsmat er kolonialvarer levert til avdelingene det mest vanlige. På avdelingene smører de ansatte maten for brukerne.



Annet:

Mange omsorgssentre baker kake, enten daglig eller ukentlig.

3) Utkjøring/logistikk**Middag:**

Middag kjøres daglig ut til sluttbruker.

Frokost, lunsj, kveldsmat:

Kolonialvarer leveres til sluttbruker.

4) Servering**Middag:**

Servering er avhengig av om middagen er produsert etter kok-kjøøl eller kok-server.

Frokost, lunsj, kveldsmat:

På avdelingene smører de ansatte kolonialvarene for brukerne.

Annet:

Kakebakst serveres til bruker.



3. METODIKK

Denne behovsanalysen er gjennomført for å kartlegge nåsituasjonen og fremtidige behov knyttet til kjøkkentjenester i Molde kommune, med mål om å gi grunnlag for strategiske beslutninger om drift og utvikling. Arbeidet har kombinert datainnhenting, erfaringsdeling og samarbeid med sentrale ressurspersoner.

- **Analyse av nåsituasjonen:** Innhenting av data om dagens drift, kapasitet, eiendom og behov for oppgraderinger.
- **Erfaringsdeling:** Bruk av nøkkeltall fra andre kommuner og offentlige organisasjoner som driver vaskeri, for å innhente beste praksis og erfaringer med ulike driftsmodeller.

Overordnet tilnærming

Metodikken for behovsanalyse presenteres nærmere i overordnet rapport om Lokalisering og dimensjonering av institusjons- og botilbud i Molde kommune.

Denne metodiske tilnærmingen sikrer at analysen er basert på relevante data og bred involvering, samtidig som den legger til rette for fleksibilitet i fremtidige beslutninger og tilpasninger.

Datainnsamling

Kartleggingen har inkludert en analyse av nåsituasjonen med innhenting av data om dagens drift, kapasitet, eiendom og behov for oppgraderinger.

Tilnærming

Analysen kombinerer kvalitative og kvantitative metoder. Kvalitativ informasjon fra ressurspersoner fra Molde kommune har blitt supplert med kvantitative data som kostnadsberegninger og framskrivninger for fremtidig behov.

Tabell 3-1 Oversikt over filer og aktiviteter i kartleggingen

Type underlag	Filer
Tidligere kartlegginger av kjøkkentjenestene	<ul style="list-style-type: none">• Kjøkken prosjekt kjøkken 2015-16
Ny kartlegging 2024	<ul style="list-style-type: none">• Kjøkken prosjekt kjøkken – kartlegging 2024 – til Multiconsult• Ansvar og oppgaver institusjonskjøkken.doc• 1. Organisasjonskart sektor helse og omsorg.docx
Utfylt spørreskjema produsert av Multiconsult	<ul style="list-style-type: none">• Svar Bergmo Ida Blø Spørsmål til kjøkkensjefer 2024.12.04• Svar Glomstua Bjørn Nortun Spørsmål til kjøkkensjefer 2024.12.04• Svar Kleive Gro Elin Nettet Spørsmål til kjøkkensjefer 2024.12.04• Svar Midsund Live Klauset Spørsmål til kjøkkensjefer 2024.12.04• Svar Nettet Kristine Gussiaas Spørsmål til kjøkkensjefer 2024.12.04
Regnskapstall for	<ul style="list-style-type: none">• 1. JARLE - Institusjonskjøkken Regnskap 2022-2023



produksjonsstedene.	
---------------------	--

Involvering av aktører og interessenter

Hovedkontaktperson fra kommunen har vært Margret Rødberg som har bidratt med nødvendig innsikt om dagens drift og fasiliteter. I tillegg har ressurspersoner som ledere for produksjonskjøkkenene (kjøkkensjefer) bidratt med oppdatering av tidligere kartlegging av kjøkkentjenestene utført i 2015-16 til en 2024-versjon samt deltatt på arbeidsmøte for kvalitetssikring av beskrivelsene knyttet til nå-situasjonen. I tillegg har enhetsledere for produksjonsstedene og øvrige mottakere av mat/servering vært med i et arbeidsmøte for kvalitetssikring av funnene. Dette har sikret en grundig kartlegging av virksomhet, eiendom og oppgraderingsbehov.

Tillitsvalgte og verneombud er sterkt representert i prosjektets overordnede arbeidsgrupper. På dette stadiet av analysen er det imidlertid vurdert som mindre hensiktsmessig å involvere dem, da notatet hovedsakelig gir beskrivelse av nåsituasjon og ikke videre diskusjon av løsning som ivaretas i hovedprosjektet

Tabell 3-2 Involverte interessenter fra Molde kommune i behovsanalysen

Navn	Rolle/fag	Organisasjon
Margret Rødberg	Kontaktperson DP 6 / Senior rådgiver fagavdelingen	Molde kommune
Bjørn Nortun	WS / arb.møte deltaker / Kjøkkensjef Glomstua	Molde kommune v/ Glomstua omsorgssenter
Ida Blø	WS / arb.møte deltaker / Kjøkkensjef Bergmo	Molde kommune v/ Bergmo omsorgssenter
Gro Elin Nasset	WS / arb.møte deltaker / Kjøkkensjef Kleive	Molde kommune v/ Kleive omsorgssenter
Anita Skyberg Klemetsen	WS / arb.møte deltaker / Kjøkkensjef Nasset	Molde kommune v/ Nasset omsorgssenter
Live Klauset	WS / arb.møte deltaker / Kjøkkensjef	Molde kommune v/ Midsund omsorgssenter
Corinne Stene	Enhetsleder Midsund og Glomstua	Molde kommune
Oddbjørn Tomren	Enhetsleder Råkhaugen	Molde kommune
Hilde Oppigård	Enhetsleder Bergmo og Kirkebakken	Molde kommune
Iren Bakken Holsæther	Enhetsleder Kleive og Skåla	Molde kommune
Kristine Gussiås	Enhetsleder Nasset	Molde kommune
Mette Borge-Olsen Moe	Enhetsleder Bo- og habilitering	Molde kommune



Ann Sissel Misund Nedberg	Enhetsleder Psykisk helse og rustjenester	Molde kommune
Robin Øverby	Rådgiver DP6 / kjøkken	Multiconsult
Robin Sæterøy	Seniorrådgiver	Multiconsult
Una Mørch-Thoresen	Juniorrådgiver	Multiconsult

Møter

Arbeidsmøter med kontaktperson Molde kommune v/ Margret Rødberg:

- 15. november 2024, kl. 13.30-14.30.
- 3. desember 2024, kl. 10.00-11.30.
- 20. desember 2024, kl 10.00-11.00

Arbeidsmøte med kjøkkensjefene for

- 9. januar 2025, kl 12.00-14.00

Presentasjon og kvalitetssikringsmøte med enhetsledere:

- 13. januar 2025, kl. 13.00-14.30

Avgrensninger

Arbeidet fokuserer primært på produksjonskjøkkenene og inkluderer ikke detaljerte vurderinger av personalressurser eller andre tilknyttede tjenester. I kalkulasjoner er regnskapstall mottatt fra økonomiavdelingen i Molde kommune, der regnskap for 2023 er benyttet som utgangspunkt. Analysen gir en overordnet tilnærming og anbefalinger, som skal fungere som grunnlag for videre utredning.

Denne metodiske tilnærmingen sikrer at analysen er basert på relevante data og bred involvering, samtidig som den legger til rette for fleksibilitet i fremtidige beslutninger og tilpasninger.



4. DAGENS SITUASJON - VIRKSOMHET

Dette kapitlet gir en oversikt over dagens situasjon for produksjonskjøkkenene i Molde kommune. Produksjonskjøkken er en grunnleggende del av tjenestetilbudet til helse- og omsorgsinstitusjoner, da de sørger for måltider som bidrar til brukernes helse og livskvalitet. Effektiv drift og høy kapasitet på kjøkkenene er avgjørende for å møte institusjonenes behov og opprettholde kvaliteten på omsorgen som tilbys.

Det er produksjonskjøkkenet ved 5 av de 8 omsorgssentrene – Glomstua omsorgssenter, Bergmo omsorgssenter, Kleive omsorgssenter, Nesset omsorgssenter og Midsund omsorgssenter. De produserer mat for egne brukere, hjemmeboende brukere og andre institusjoner som ikke produserer maten lokalt. Hvert av omsorgssentrene har egne rutiner og kapasitetsmessige forutsetninger. Dette innebærer at hvert kjøkken har ulik kapasitet når det gjelder produksjonsvolum, bemanning, utstyr og tilgjengelige ressurser. Disse faktorene påvirker blant annet hvor mye mat de kan produsere, og hvor mange eksterne institusjoner eller hjemmeboende brukere de kan betjene.

Kjøkkensjefenes arbeid med fag- og kvalitetsutvikling er avgjørende for å sikre høy standard på måltidene som tilbys brukerne. Gjennom kontinuerlig faglig utvikling og implementering av kvalitetsstandarder, bidrar de til å heve kompetansenivået i kjøkkenet og sikre at matproduksjonen møter både ernæringsmessige krav og brukernes forventninger. Deres innsats i å utvikle og oppdatere rutiner, samt å implementere nye metoder og teknologier, er essensiell for å opprettholde og forbedre kvaliteten på tjenestene som tilbys.



Figur 3-1 Oversikt over produksjonskjøkken.

Tabell 4-1 Oversikt over omsorgssenter med produksjonskjøkken.

Glomstua omsorgssenter	Glomstua omsorgssenter er lokalisert vest i Molde og har 48 langtidsplasser. Produksjonskjøkkenet på Glomstua er det største i kommunen og er ansvarlig for å produsere til eget omsorgssenter og Råkhaugen omsorgssenter. I tillegg tilbereder Glomstua mat til hjemmeboende, dagsenter og bofellesskap. Glomstua kjøkken har spilt en sentral rolle som drivkraft for endring og innovasjon i Molde kommune. Et av de betydelige bidragene er utviklingen av programmet Matilda, som er initiert av Glomstua.
Bergmo omsorgssenter	Bergmo omsorgssenter er lokalisert øst i Molde og har 47 langtidsplasser fordelt på tre avdelinger. Produksjonskjøkkenet ved Bergmo er ansvarlig for å tilberede måltider som serveres til beboerne på Bergmo og Kirkebakken omsorgssenter. I tillegg tilbereder Bergmo mat til hjemmeboende, dagsenter og bofellesskap.
Kleive omsorgssenter	Kleive omsorgssenter er lokalisert i Kleive sentrum og har 24 langtidsplasser



	fordelt på to grupper. Produksjonskjøkkenet ved Kleive er ansvarlig for å tilberede måltider som serveres til beboerne på Kleive og Skåla omsorgssenter. I tillegg tilbereder Kleive mat til hjemmeboende og til dagsenter.
Neset omsorgssenter	Neset omsorgssenter er lokalisert i Eidsvåg sentrum helt øst i Molde kommune. Neset omsorgssenter har totalt 40 langtidsplasser, herunder 24 i somatisk avdeling og 16 i skjermet demens. Ingen korttidsplasser. Produksjonskjøkkenet tilbereder mat til beboere på Neset og hjemmeboende, dagsenter og bofellesskap.
Midsund omsorgssenter	Midsund omsorgsdistrikt består av omsorgssenteret og hjemmetjeneste som dekker øyene Dryna, Midøy, Otrøy og Magerøy. Fjordstua bokollektiv og Midsund dagsenter er også en del av omsorgsdistriktet, begge er i samme bygg som omsorgssenteret. Omsorgssenter har 24 somatiske langtidsplasser og én observasjonsseng, fordelt på to avdelinger. I tillegg finnes det et bokollektiv med 4 plasser i samme bygg.

Økonomi

Økonomiske data er hentet inn for alle produksjonskjøkken fra stab for budsjett i Molde kommune. Data for årsverk er hentet inn fra og kvalitetssikret av kjøkkensjefene for produksjonskjøkkenene. All data som presenteres her er hentet i 2024 og gjelder for dette året med mindre annet er spesifisert (eksempelvis budsjett/regnskapstall).

Observasjoner

Tabellen under presenterer de overordnede linjene i økonomisk budsjett for hvert produksjonskjøkken i 2024. Nøkkeltallene for utgifter per døgnporsjon og totalt per døgnporsjon er *indikasjoner* på kostnadseffektivitet ved de ulike produksjonskjøkkenene. De må ikke brukes som eneste indikator da det er variasjoner i type døgnporsjoner, måltider og tilbud, grad av bistand fra frivillighet, og andre faktorer som kan forklare forskjellene. Det er ikke gjort årsaksanalyser av forskjellen i disse tallene, og slike overordnede nøkkeltall må benyttes med forsiktighet. De to nøkkeltallene er satt opp for å sammen belyse innvirkningen inntektene per produksjonssted har på kostnaden per døgnporsjon.

Tabell 4-2: Budsjett 2024. Tall i hele tusen

	Glomstua	Bergmo	Kleive	Neset	Midsund
Netto lønnsutgifter	6 839	4 486	2 126	3 770	2 831
Driftsutgifter	6 014	3 372	1 889	1 917	1 471
Utgifter totalt	12 853	7 858	4 015	5 687	4 302
<i>Utgifter per døgnporsjon</i>	<i>57</i>	<i>50</i>	<i>50</i>	<i>70</i>	<i>84</i>
Inntekter	-2 600	-2 160	-522	-780	-890
Refusjon og overføringer			-70		
Totalt for tjenesten	10 253	5 698	3 423	4 907	3 412
<i>Totalt per døgnporsjon</i>	<i>45</i>	<i>37</i>	<i>43</i>	<i>61</i>	<i>67</i>



Glomstua: Glomstua produksjonskjøkken er budsjettert høyest av produksjonskjøkkenene i 2024, med en total kostnad på kr. 10 252 925. Dette er over dobbelt så mye som Kleive, Nesset og Midsund og over 40 % høyere enn Bergmo. Av kostnader utgjør lønn ca. 53 % og driftsutgifter ca. 47 %. Glomstua produksjonskjøkken har en budsjettert inntekt i 2024 på kr. 2 600 000. Både utgifter og total kostnad per døgnporsjon ligger noe høyere enn Bergmo og Kleive.

Glomstua har et høyere budsjett sammenlignet med andre kjøkken, mye på grunn av kostnader knyttet til egen sjåførressurs. Sjåførstillingen utgjør 1,43 årsverk, hvor omtrent 50 % av tiden brukes til transportoppdrag for vaskeriet på Råkhaugen, ettersom Glomstua ikke har eget vaskeri. I tillegg har Glomstua høyere transportkostnader ettersom at ikke kan benytte vaktmestere til å levere mat til hjemmeboende, slik andre kjøkken kan. Som følge av stort distriktet, er det nødvendig med to sjåfører som daglig kjører ut mat til hjemmeboende. Dette medfører lønnsutgifter tilsvarende 5 timer per dag.

Bergmo: Budsjett for Bergmo er på totalt kr. 5 697 686 i 2024. Av kostnader utgjør lønn ca. 57 % og driftsutgifter ca. 43 %. Bergmo har en høy budsjettert inntekt på kr. 2 160 000 sett opp mot kostnadene for tjenesten. Dette bidrar til at totalbudsjett per døgnporsjon gir et vesentlig bedre bilde enn dersom man kun ser på utgiftene per døgnporsjon.

Kleive: Kleive er budsjettert med en total kostnad for tjenesten på kr. 3 422 519 i 2024, og er sammen med Midsund et av de to minste produksjonskjøkkenene i budsjettsammenheng. Lønn utgjør 53 % av utgiftene og driftsutgiftene utgjør 47 %. Inntektene for Kleive er budsjettert med kr. 522 000. I tillegg er det budsjettert med refusjoner og overføringer på kr. 70 000. Kleive er av de to produksjonskjøkkenene med lavest utgift og total kostnad per døgnporsjon.

Nesset: Budsjett for 2024 var på totalt kr. 4 907 404 for Nesset. Av kostnadene utgjør lønn 66 % og driftsutgiftene 34 %. Nesset har en budsjettert inntekt i 2024 på kr. 780.000. Utgift og total per døgnporsjon er i det øvre sjiktet sammenlignet med de andre produksjonskjøkkenene.

Midsund: Midsund er det minste produksjonskjøkkenet i budsjettsammenheng, med et totalbudsjett i 2024 på kr. 3 412 212. Lønn utgjør 66 % av kostnadene og driftsutgifter 34 % av kostnadene. Midsund har en høy budsjettert inntekt i forhold til totalbudsjett, totalt kr. 890 000. Midsund har høyeste kostnad og total per døgnporsjon, hvor total per døgnporsjon ligger langt høyere enn de andre produksjonskjøkkenene.

Vurderinger

Mindre produksjonskjøkken har høyere kostnader per døgnporsjon.

Variasjonene i kostnad per døgnporsjon kan gjenspeile forskjeller i skala, effektivitet og driftsorganisering. Mindre produksjonskjøkken som Nesset og Midsund har høyere kostnader per døgnporsjon, mens større produksjonskjøkken som Glomstua og Bergmo kan dra fordel av større volum. Kleive skiller seg imidlertid positivt ut med lave kostnader til tross for å være et mindre kjøkken, noe som kan tyde på effektive rutiner eller driftstiltak. Dette gir et utgangspunkt for faggruppen til å diskutere muligheter for erfaringsutveksling og identifisere tiltak som kan overføres til andre kjøkken for å forbedre kostnadseffektiviteten.

Mulige tiltak

1. **Sammenligne produktivitet:** Å definere et felles mål på produksjon kan gjøre det enklere å måle og sammenligne produktiviteten for produksjonskjøkkenene. Det er naturlig at et slikt mål tar utgangspunkt i det som leveres, og som i dette tilfellet er måltider. Et felles mål kan for eksempel ta utgangspunkt i en vektning av de ulike måltidene som leveres, ut fra hvor ressurskrevende de er å produsere og levere.

Omfang og produksjon

Produksjonskjøkkenene spiller en viktig rolle ved å levere mat til enheter som ikke har egne produksjonskjøkken. Dette inkluderer blant annet dagsenter, hjemmeboende, og bofellesskap.



Informasjonen er hentet inn i 2024 og er gjeldende fra 1/1 2025. Det er stadig justeringer i løpet av et år, og informasjonen kan betraktes som et øyeblikksbilde.

Tabell 4-3 Antall døgnporsjoner fordelt på type og sted. * Se utdypende informasjon i tekst.

	Glomstua		Bergmo		Kleive		Neset	Midsund
	Glomstua omsorgssenter	Råkhau- gen omsorgssenter	Bergmo omsorgssenter	Kirkebakken omsorgssenter	Kleive omsorgssenter	Skåla omsorgssenter	Neset omsorgssenter	Midsund omsorgssenter
Institusjonsplasser med servering	48	53	47	38	24	17	40	25
Hjemmeboende med servering	37	0	31	0	11	7	20	22
Dagsenter med servering	0	27*	36	0	10*	11*	13*	0
Bofelleskap	47	15-18	20	0	0	0	7-8	4*
Totalt	226		156		80		81	51

*Råkhau- gen har oppgitt 27, men har fått informasjon at de kan bli 40 ila 2025.

*Midsund har oppgitt 4, men har fått informasjon på at de kan bli 10 ila 2025.01.17

*Kleive har oppgitt at det fra 01.02.25 drift to dager i uken på hvert sted med 12 brukere per dag.

*Neset har totalt 16 dagsenterplasser.

Observasjoner

Tabellen viser antall døgnporsjoner som produksjonskjøkkenene tilbereder. Disse er differensiert på hvorvidt maten serveres på institusjonen, til hjemmeboende, dagsenter eller bofelleskap.

Institusjonsplasser med servering: Glomstua og Bergmo omsorgssenter har det høyeste antallet døgnporsjoner for institusjonsplasser med servering. Glomstua produserer for seg selv og Råkhau- gen omsorgssentre med henholdsvis 48 og 53 plasser. Bergmo produserer for Bergmo og Kirkebakken omsorgssentre med henholdsvis 47 og 38 plasser. Dette indikerer at disse stedene produserer til flest institusjonelle brukere. Midsund serverer til færrest med 25 institusjonelle brukere.

Hjemmeboende med servering: Antall hjemmeboende som mottar mat varierer betydelig mellom stedene. Glomstua betjener flest hjemmeboende med 37, mens Bergmo, Kleive, Neset og Midsund leverer til mellom 18 og 31 hjemmeboende.



Dagsenter med servering: Råkhaugen skiller seg ut med 27 døgnporsjoner (med mulighet for økning til 40 ila 2025), noe som viser en satsing på matleveranser til dagsenter. Andre steder, som Glomstua og Midsund, har ingen dagsenterleveranser.

Bofellesskap: Leveransene til bofellesskap er ujevnt fordelt. Glomstua har det største volumet med 45 porsjoner, mens andre steder som Nesset og Midsund har lavere tall (med noen planlagte økninger i fremtiden). Kleive på sin side produserer ikke mat til bofellesskap. Dette kan reflektere variasjon i antall bofellesskap per sted.

Totalt: De samlede tallene viser at enkelte steder, som Glomstua og Bergmo, håndterer et høyere totalvolum enn andre lokasjoner som Kleive og Midsund. Dette kan indikere en større befolkningskonsentrasjon eller høyere etterspørsel etter tjenester på disse stedene.

Tabell 4-4 Produksjonsomfang gjennomsnitt per uke fordelt på måltid.

	Glomstua	Bergmo	Kleive	Nesset	Midsund
Frokost	1120	745	385	365	252
Lunsj	1120	745	287	0*	0
Middag	1820	1200	441	469	387
Kveldsmat	1120	595	376	329	252
Totalt	5180	3215	1489	1002	891
Spesielle dietter	Ca. 14%	Ca. 30 per dag.	Ca. 10 per dag	Ca. 2 per dag	Ca. 5 per dag.

*Nesset serverer ikke lunsj til hjemmeboende grunnet logistikkutfordringer.

Observasjoner

Frokost: Glomstua står for det høyeste antallet frokostporsjoner med 1120, mens Midsund har det laveste med 252. Dette indikerer at Glomstua har et betydelig større befolkningsgrunnlag eller behov for frokostleveranser enn de andre lokasjonene.

Lunsj: Glomstua og Bergmo står for det høyeste antallet også her, med henholdsvis 1120 og 745 porsjoner. Kleive leverer kun 287 lunsjporsjoner, og Nesset og Midsund har ingen registrerte lunsjleveranser. Dette kan reflektere forskjeller i tjenestetilbud eller etterspørsel.

Middag: Middag er det måltidet med det høyeste totale volumet på tvers av alle lokasjoner. Glomstua leverer 1820 porsjoner, det høyeste tallet i tabellen, etterfulgt av Bergmo med 1200. Alle lokasjonene har middagsleveranser, med Midsund som den laveste på 387.

Kveldsmat: Antallet kveldsmatporsjoner varierer betydelig. Glomstua leverer 1120 porsjoner, mens Nesset og Midsund leverer 329 og 252 porsjoner, som er blant de laveste.

Spesielle dietter: Andelen spesialdietter varierer fra ca. 14 % på Glomstua til et lavt volum på Nesset (ca. 2 per dag). Bergmo har det høyeste antallet spesialdietter med ca. 30 per dag.

Samlet: Glomstua er den største leverandøren på tvers av alle måltider, noe som gjenspeiler et høyt volum og bredt tilbud. Bergmo følger som en betydelig aktør, med stort produksjonsomfang. Kleive, Nesset og Midsund har langt lavere leveranser, noe som kan skyldes at kjøkkenet er lokalisert steder med lavere befolkningstetthet. Midsund befinner seg på en øy og har dermed mindre behov og færre brukere.



Vurderinger:

Kapasiteten ved de ulike kjøkkenene påvirkes av deres størrelse og produksjonsomfang, noe som har konsekvenser for ressursutnyttelse og kostnadseffektivitet.

Kjøkken med høyere volum, som Glomstua, har større mulighet til å oppnå stordriftsfordeler og lavere enhetskostnader. Mindre kjøkken, som Midsund, kan derimot oppleve høyere kostnader per enhet, men tilbyr økt fleksibilitet for tilpasninger til lokale behov og spesialdietter.

Mulige tiltak

- 1. Satsning på eksisterende kjøkken:** For å sikre en mer effektiv og bærekraftig måltidsproduksjon, bør det vurderes en målrettet satsning på eksisterende kjøkken. Dette innebærer optimalisering av kapasitet, bedre ressursutnyttelse og tilrettelegging for økt produksjon der det er hensiktsmessig.
- 2. Regional koordinering av produksjon:** Regional koordinering av måltidsproduksjonen kan bidra til bedre ressursutnyttelse. Å balansere produksjonen mellom kjøkkenene kan gi bedre ressursutnyttelse. Mindre kjøkken kan spesialisere seg på bestemte måltider eller brukere, mens større kjøkken håndterer hovedvolumet.
- 3. Sentral produksjonsplanlegging:** Implementering av felles systemer, som Matilda, for produksjonsstyring vil kunne fordele arbeidsmengden jevnere mellom kjøkkenene og redusere kapasitetspresset på de største.
- 4. Sentralisert produksjonskjøkken:** Etablering av et samlokalisert kjøkken kan gi høyere kapasitet, bedre ressursutnyttelse og standardisert kvalitetskontroll. Dette vil også imøtekomme økt etterspørsel knyttet til demografiske endringer.

Matleveranser

Tabell 4-5 Matleveranser fordelt på produksjonskjøkken.

	Glomstua	Bergmo	Kleive	Nesset	Midsund
Frokost	Leverer kolonialvarer til de avdelinger som serveres lunsj til. Brød, pålegg, melk, juice etc. Bestilles og leveres.	Sender kolonialvarer til avdelinger som smører selv.	Sender kolonialvarer til avdelinger som smører selv.	Smører smør på brød og sender opp fat med pålegg. Endelig tilberedning skjer via pleiepersonell	Smører og tilbereder frokost til noen. Sender og kolonialvarer til avdelinger som smører selv.
Lunsj	Til institusjon og bofellesskap. Grøt, supper, kabaret etc. Lages og utporsjoneres.	Kjøkken lager alt klart til servering. Grøt, supper, kabaret etc. Lages og utporsjoneres	Lages og utporsjoneres. Fersk gjærbakst, grøt, supper, eggesalat, fruktsalat, fiskemat, karbonader,	Serverer ikke lunsj.	Serverer ikke lunsj.



		Hjemmebakt gjærbakst til lunsj.	spekemat, omelett osv. Dagsenteret får ikke lunsj.		
Middag	Kok-kjøøl Middag og dessert.	Kok-server Middag og dessert.	Kok-server Middag og dessert.	Kok-server Middag og dessert.	Kok-server Middag og dessert.
Kveldsmat	Kolonialvarer.	Lager kveldsmat til lørdag. Sender kolonialvarer til avdelinger som smører selv.	Sender tørrvarer som tilberedes i avdeling.	Smører smør på brød og sender opp fat med pålegg. Endelig tilberedning skjer via pleiepersonell	Smører til hver bruker i bofelleskap hver dag. Avdelingen får lever brødsriver og grøt.
Kantine	Frivillige driver kafé, hvor kjøkkenet kjøper inn varer. Ca. 20 min per uke.	Frivillige driver kafé, hvor kjøkkenet kjøper inn varer og tar oppvask. Ca. 40 min til 1 t per uke.	Enkel kantine, Består i kjøleskap med varer som betjenes via vipps. Bestiller, fyller på, temperaturkontroll. Ca. 1 t per uke.	Har ikke kantine eller kafé.	Har kantine som selger påsmurt, salater, etc. Smører hver dag. Ca. 2 t per uke.
Annet	Baker kake til hver søndag.	Baker kake og gjærbakst som serveres til lunsj ca. fire ganger i uken.	Baker kake og søt gjærbakst hver dag. Lørdagskos hver lørdag.	Baker kake og gjærbakst hver ukedag. Lørdagskos hver lørdag. Lager varm mat til hele institusjonen og bofelleskap på lørdager.	Baker kake hver ukedag. Seniorkafé en gang i uka. Lunsj Midsund skole en gang i uka. Møtemat til eksterne innimellom.
Spesielle dietter	Dietter eller måltider med endret konsistens. Bli pakket enkeltvis og medfører en mer omfattende	Mange dietter som varierer fra dag til dag.	Noe intoleranse, og noe matpreferanse.	Ikke mange dietter, men noen allergier og matpreferanser.	Varierende i perioder. Lager ved behov.



	arbeidsoppgav e. Har og leveranser med spisetrening, to personer.				
--	--	--	--	--	--

Tabell 4-6 Tilbakemeldinger på kvalitet mat.

Glomstua	<p>Produksjonskjøkkenet på Glomstua mottar generelt positive tilbakemeldinger.</p> <p>Brukerne og ansatte ved dagsenteret på Råkhaugen roser matkvaliteten og opplever god kommunikasjon med kjøkkenet, som er imøtekommende ved spørsmål eller behov. Sykehjemsavdelingen fremhever også god kvalitet på maten, men peker på at porsjonene noen ganger er for små. Dette skyldes at mange av pasientene har et høyt energibehov, ettersom de er oppegående og aktive, noe som skiller dem fra pasienter ved andre sykehjem.</p>
Bergmo	<p>Produksjonskjøkkenet på Bergmo får mange positive tilbakemeldinger fra ansatte og brukere, spesielt for hjemmelaget mat som fiskemat, bakst og pålegg. Kvaliteten på maten og fleksibiliteten i matombringing, med rask tilpasning ved sykdom, blir høyt verdsatt. Filosofien om å tilby tilpasningsdyktige tjenester til eldre og syke fremheves som en viktig styrke.</p> <p>Kirkebakken roser matkvaliteten, fleksibiliteten og de ansattes positive holdning. De setter stor pris på at middagene leveres ferdig i aluminumbakker, noe som fjerner behovet for oppvarming på avdelingene. Dette sparer tid og ressurser for personalet, gir en mer effektiv drift og sikrer at maten serveres med best mulig kvalitet. Til sammen bidrar disse faktorene til en brukervennlig og serviceorientert tjeneste.</p>
Kleive	<p>Pasienter og ansatte hos Kleive og Skåla er veldig fornøyd med tilbudet. Det er en stor fordel å ha kjøkkenet så lokalt da en enkelt kan melde endrede behov, ha god dialog og tilpasse kosten ved behov.</p>
Neset	<p>Kjøkkentjenestene ved Neset får generelt gode tilbakemeldinger fra ansatte og avdelinger. Korte kommunikasjonsveier og godt samarbeid mellom avdelingene gjør det enkelt å tilpasse spesialkost raskt. Den stabile ansattgruppen på kjøkkenet bidrar til effektivitet og kontinuitet.</p> <p>Selv om direkte tilbakemeldinger fra pasientene er begrensede, har pårørende kommet med positive tilbakemeldinger. I tillegg er Neset omsorgssenter definert som EPS-senter i beredskapsplanen for indre distrikt. Kjøkkenets rolle i nødsituasjoner har vist seg kritisk, med to tilfeller det siste året der institusjonskjøkkenet har vært avgjørende for beredskapen.</p>
Midsund	<p>Pasienter og ansatte er svært fornøyde. Rapporterer om svært få klager. Praktiserer i dag kok-server, men det er kommet tilbakemeldinger på at metoden er ineffektiv.</p> <p>Midsund er en øy, og kjøkkenet spiller en sentral rolle i beredskapen. Med</p>



	eget aggregat kan kjøkkenet opprettholde matproduksjonen selv ved strømbrytning. Skulle fergene stoppe, er det fortsatt kapasitet til å sikre matforsyning til både egne og andre som måtte trenge hjelp.
--	---

Observasjoner

Produksjonskjøkkenene ved omsorgssentrene får generelt positive tilbakemeldinger, med ros for matkvalitet, fleksibilitet og god kommunikasjon. Glomstua fremhever god mat, men det rapporteres om små porsjoner for aktive pasienter. Bergmo skiller seg ut med hjemmelaget mat og rask tilpasning ved sykdom. Kleive og Nesset får også gode tilbakemeldinger for maten, samt ros for god dialog og rask tilpasning av kosten etter behov. Midsund opplever gode tilbakemeldinger, med fornøyde pasienter og ansatte. Generelt viser kjøkkenene høy kvalitet.

Frokost: Relativt jevnt mellom de ulike kjøkkenene. De fleste kjøkkenene sender kolonialvarer til avdelinger som smører selv.

Lunsj: Ulikt mellom kjøkkenene. Glomstua, Bergmo og Kleive lager lunsj bestående av ulike kalde og varme retter, samt hjemmelaget gjærbakst, noe som gir høyere variasjon i lunsjtilbudet. Nesset og Midsund serverer ikke lunsj, noe som begrenser tilbudet.

Middag: Relativt lik standard, da alle kjøkken tilbereder middag og dessert. Majoriteten av kjøkkenene produserer etter kok-server, mens Glomstua opererer med kok-kjøll.

Kveldsmat: Relativt likt mellom de ulike kjøkkenene. De fleste kjøkkenene sender kolonialvarer til avdelinger som smører selv.

Kantinedrift: Variert. Frivillig drevne kaféer (Glomstua, Bergmo) gir et begrenset tilbud, mens Midsund har en kantine som smører mat daglig.

Spesialdietter: Stort spenn i kompleksitet. Bergmo har mange dietter som varierer daglig, mens Nesset har færre utfordringer. Glomstua pakker måltider med endret konsistens, noe som krever ekstra ressurser.

Vurderinger

Kvaliteten på matserveringen ved produksjonskjøkkenene er god, med få store forskjeller mellom de ulike lokasjonene.

Det er en gjennomgående likt i type måltider og tilberedningsmåter, noe som gir forutsigbare måltider, samtidig som opplevd kvalitet er stabil. Til tross for forskjeller i produksjonsvolum og tilgang til ressurser, er det ingen klare indikasjoner på at matkvaliteten er dårligere ved noen spesifikke kjøkken. Det er få negative tilbakemeldinger på matkvaliteten, noe som er en positiv indikator.

Logistikk

Effektiv utkjøring og logistikk er avgjørende for å sikre god matforsyning til brukere på institusjoner og hjemmeboende. Matlevering handler ikke bare om å transportere måltider, men også om å sikre kvalitet, riktig temperatur og at maten når frem til brukerne til rett tid. For mange eldre er dette en viktig del av deres daglige rutine og trivsel. Dette kapitlet gir en oversikt over utkjøringslogistikken til de ulike produksjonskjøkkenene. Utkjøringen skjer til institusjoner, til hjemmeboende og ved hjemmetjenesten.



Tabell 4-7 Utkjøringslogistikk.

Produksjonskjøkken	Middagskjøring til institusjoner	Middagsutkjøring til hjemmeboende	Middagskjøring v/hjemmetjenesten
Glomstua	Benytter seg av egne matsjåførere.	Benytter seg av egne matsjåførere.	Vurderes av og til om utdeling av middag til enkelte brukere er aktuelt.
Bergmo	Benytter seg av matsjåfører ansatt på Glomstua.	Frivillig sjåfør kjører hver ukedag og annenhver helg. To pensjonister kjører resterende helger.	Vurderes av og til om utdeling av middag til enkelte brukere er aktuelt.
Kleive	Vaktmester kjører middag mandag til fredag for både Kleive og Skåla. Frivillighetsorganisasjonen Lions kjører lørdag, søndag og helligdager for Skåla. Dette er en betalt tjeneste.	Benytter seg av vaktmester som kjører ut alle dager. Hjemmetjenesten kjører daglig til hjemmeboende.	Hjemmetjenesten kjører kun helg for Kleive. Hjemmetjenesten kjører middag mandag til fredag for Skåla.
Neset	Aktivitetssenteret kjører mandag til fredag.	Aktivitetssenteret kjører til hjemmeboende mandag til fredag.	Hjemmetjenesten kjører middag lørdag, søndag og helligdager. Kjører også midtuke når aktivitetssenteret har stengt på sommeren.
Midsund	Kjører ikke til institusjoner.	Midsund Rotaryklubb til hjemmeboende mandag til søndag.	Hjemmetjenesten kjører ikke.

Observasjoner

Dagens logistikksystem er basert på levering av mat etter kok-server, hvor Mattilsynet setter en grense på 2 timer fra varm blir hentet og leveres hos bruker. Dette påvirker hvor mange porsjoner hver enkelt sjåfør kan levere, spesielt når det er stor geografisk spredning mellom mottakerne. Matleveranser av kok-server krever levering hver dag, mens matleveranser etter kok-kjøøl krever ikke utlevering hver dag.

Utkjøring til institusjoner: Levering til institusjoner håndteres på forskjellige måter. Glomstua kjøkken har ansatt en sjåfør som håndterer transport av matvogner. Sjåføren leverer matvogner til Råkhaugen og henter de tomme vognene i retur. I tillegg frakter sjåføren matvogner fra Bergmo til Kirkebakken, med retur av tomme vogner. Sjåføren har også ansvar for utkjøring av matvogner til bofellesskapene i bysentrum. Dette gir bedre kontroll over leveransene. Kleive og Neset benytter vaktmestere og aktivitetssenter, mens Midsund ikke tilbyr middagskjøring til institusjoner.

Utkjøring til hjemmeboende: Her er det stor variasjon i hvordan tjenesten leveres. Glomstua bruker egne sjåførere, mens Bergmo er avhengig av frivillige sjåførere i helgene. Kleive og Skåla samarbeider



med Lions, og Rotaryklubben kjører ut for Midsund.

Middagslevering via hjemmetjenesten: Glomstua vurderer utdeling av middag etter behov. Hjemmetjenesten er aktiv i Kleive og Nesset, særlig i helger og på helligdager.

Vår vurdering

Dagens logistikkssystem fungerer, men det fremstår som lite robust og bærekraftig i et langsiktig perspektiv.

Den nåværende logistikk situasjonen for matlevering til institusjoner og hjemmeboende er fragmentert og krevende da kjøkkenene er avhengig av flere aktører. Til tross for logistikk situasjonen fungerer i dag, er det flere usikkerhetsmomenter til vurdering.

Den store variasjonen i hvordan utkjøringen organiseres, både mellom institusjoner og for hjemmeboende, skaper utfordringer med hensyn til effektivitet og pålitelighet. Dette er særlig merkbart i helger og på helligdager, hvor frivillige og hjemmetjenesten har hovedansvaret. Avhengigheten av frivillige og hjemmetjenesten reiser spørsmål om hvorvidt logistikk situasjonen er robust over tid. Mangelen på standardisert praksis mellom kjøkkenene bidrar til usikkerhet, spesielt i situasjoner hvor frivillige ikke er tilgjengelige, eller hvor hjemmetjenesten har begrensede ressurser. Den store avhengigheten av frivillige organisasjoner er en usikkerhetsfaktor på lengre sikt. Eventuelle endringer i tilgangen på frivillige ressurser eller hjemmetjenestens kapasitet kan ha stor innvirkning på kvaliteten og påliteligheten av matleveringen. Glomstua, som det eneste produksjonskjøkkenet med egen sjåfør, kan være et eksempel på en løsning som bidrar til mer stabil logistikk.

Dagens logistikk situasjon er for det meste basert på daglige leveranser av varm mat. Per i dag er arbeidstiden begrenset til 2-3 timer per dag, noe som kan by på utfordringer knyttet til rekruttering og bemanning. Ved en overgang til kok-kjøøl kan sjåførene dekke et større antall leveranser per rute, ettersom tidsbegrensningene for varm mat ikke lenger vil være gjeldende. I tillegg vil dette kunne muliggjøre lengre og mer forutsigbare arbeidstider for sjåførene, noe som kan gjøre stillingene mer attraktive og redusere utfordringer knyttet til rekruttering og vaktplanlegging.

Mulige tiltak

1. **Standardisering av logistikkprosessene:** En mer ensartet praksis mellom kjøkkenene vil kunne redusere variasjoner og sikre bedre koordinering. Felles retningslinjer for ruteplanlegging og leveringsrutiner kan forbedre effektiviteten.
2. **Dedikerte leveringsressurser:** Å etablere egne sjåførressurser på flere kjøkken, i likhet med Glomstua, vil øke stabiliteten og redusere avhengigheten av frivillige og hjemmetjenesten. Dette gir også bedre kontroll over leveringskvalitet.
3. **Regionalt samarbeid:** Deling av leveringsressurser mellom nærliggende kjøkken kan gi stordriftsfordeler og redusere behovet for lokale dedikerte ressurser på alle anlegg.
4. **Kok-kjøøl metode:** Overgang til kok-kjøøl vil kunne smidiggjøre leveringsflyten og sikre bedre arbeidsflyt for sjåfør.
5. **Teknologisk støtte:** Bruk av digitale verktøy for ruteoptimalisering og leveringsoppfølging kan effektivisere ressursbruken og redusere manuelle arbeidsprosesser.



5. DAGENS SITUASJON - EIENDOM OG ANLEGG

Produksjonskjøkkenene spiller en sentral rolle i å sikre effektiv og kvalitetsmessig matproduksjon for kommunens institusjoner og brukere. For å møte dagens behov og tilrettelegge for fremtidig vekst, er det nødvendig med en grundig gjennomgang av kjøkkenenes tilstand, kapasitet og potensial for utvikling.

Dette kapitlet tar for seg tre sentrale temaer: tilstanden og størrelsen på produksjonskjøkkenene, kapasiteten til de eksisterende kjøkkenene og mulighetene for kapasitetsøkning gjennom opprustning. Formålet er å gi et helhetlig bilde av utfordringer og muligheter knyttet til dagens eiendommer og arealer, og å identifisere tiltak som kan sikre en bærekraftig og effektiv drift i årene som kommer.

Eiendom, arealer og utstyr

Tabell 5-1 Tilstand og størrelse på produksjonskjøkken.

Produksjonskjøkken	Tilstand og størrelse
Glomstua	<p>Kjøkkenet, opprinnelig bygget for én institusjon, ble oppgradert i 2010. OK kjøkkenareal. Utfordringer med helling på gulv grunnet setningsskader.</p> <p>Manglende lasterampe som vanskeliggjør levering av varer.</p> <p>Maskiner og utstyr, med en forventet levetid på 12–15 år, vil snart kreve økte vedlikeholdskostnader.</p>
Bergmo	<p>Arealet er uendret, men kjøkkenet ble betydelig oppgradert i mars 2024. Viftekapasiteten ble utvidet, og oppvaskavdelingen fullstendig renoveret. Vegger og tak ble skrapet og malt med dampbestandig maling, og hjørnebeskyttelser montert på utsatte områder. Nye lamper ble installert, og gulv utbedret der det var nødvendig i hovedetasjen. Ett kjølerom fikk oppgraderte vegger og gulv, og kitchenboard ble montert på alle produksjonsvegger for enklere renhold. Slukene ble oppgradert til dagens standard, og dørene malt.</p> <p>Oppgradering av kjeller med en oppgradering av kjøøl og frys.</p>
Kleive	<p>Kjøkkenet er gammelt, men fungerer godt og har god funksjonalitet.</p> <p>Svallageret ble renoveret i 2024, ny ovn ble etablert i 2023, mens ny steamkjele ble opparbeidet i 2018.</p>
Neset	<p>Kjøkkenet ble renoveret i 2010 og har siden fått ny stekepanne, dampovn, vifte på svalrom og varmeskap.</p> <p>De ansatte har rapportert flere avvik på dårlig luftkvalitet, som blant annet forårsaker hodepine. Molde Eiendom har målt luftkvaliteten og konkludert med at den er så god som mulig med det eksisterende ventilasjonssystemet.</p>
Midsund	<p>Lyst, stort og praktisk. Renoveret 2006. Gode ventileringsforhold og bra logistikk. Ny kombidamp ovn 2023, ny oppvaskmaskin i 2024. MiKS av eldre og nyere utstyr.</p>



Observasjoner

Produksjonskjøkkene har vært gjennom moderniseringer i varierende omfang, noe som har ført til forskjellige nivåer av standard og funksjonalitet. Samlet sett har nyere oppgraderinger ført til forbedret drift og arbeidsmiljø, mens flere kjøkken fortsatt møter utfordringer knyttet til plassmangel, ventilasjon og aldrende utstyr.

Bergmo er et eksempel på et kjøkken som har dratt nytte av omfattende oppgraderinger i 2024, inkludert ventilasjon, oppvaskavdeling og kjølerom. Disse investeringene har ført til enklere vedlikehold og bedre arbeidsflyt. På den andre enden av spekteret finner vi Glomstua, der gulvskader fra setninger og manglende lasterampe skaper praktiske hindringer. Med maskiner som nærmer seg slutten av forventet levetid, vil fremtidige vedlikeholdskostnader være uunngåelige uten ytterligere tiltak.

For Nesset har renoveringer i 2010 gitt noen forbedringer, men vedvarende ventilasjonsutfordringer påvirker fortsatt arbeidsmiljøet, til tross for at systemet oppfyller dagens standard. Lignende mønstre finnes ved Kleive, der et gammelt kjøkken opprettholder funksjonalitet gjennom nyere utstyr som en steamkjele og ovn, men infrastrukturen kan snart kreve ytterligere oppgraderinger. Midsund, som sist ble renoveret i 2006, har en fordel med romslige og lyse lokaler, men enkelte eldre komponenter vil etter hvert trenge vedlikehold for å sikre fortsatt effektiv drift.

Vurderinger

Produksjonskjøkkenes tilstand og størrelse er av varierende kvalitet.

Tilstanden til produksjonskjøkkene varierer betydelig basert på oppgraderinger og vedlikehold som er utført over tid. Mens noen kjøkken har gjennomgått omfattende moderniseringer som har forbedret arbeidsforholdene og økt effektiviteten, finnes det andre som fremdeles sliter med aldrende infrastruktur og behov for strukturelle forbedringer.

Mulige tiltak

1. **Utvidelse av lagringsplass:** Mange kjøkken vil ha nytte av økt kjøle- og tørrlagerkapasitet for å håndtere større volum.
2. **Oppgradering av ventilasjonssystemer:** For Nesset og andre med luftkvalitetsutfordringer bør mer systemoppgradering vurderes.
3. **Planlagt maskinutskifting:** En investeringsplan for aldrende utstyr kan sikre kontinuitet og redusere fremtidige vedlikeholdskostnader.

Kapasitet på eksisterende produksjonskjøkken

Tabell 5-2 Kapasitet på eksisterende produksjonskjøkken.

Produksjonskjøkken	Hva er kjøkkenets makskapasitet med dagens areal og utstyr?	Hva kreves av økte årsverk for å nå maksimalkapasiteten?
Glomstua	Areal begrenser produksjonen til dagens nivå. Areal kan utvides og bidra til økt kapasitet.	Flere ansatte vil ikke løse utfordringene, da lokalene er for små til å håndtere økt produksjon eller utstyr.
Bergmo	Areal (blant annet kjøle og frys) og utstyr er begrensende faktor ved større økning enn til 50 stk i	Har kapasitet innenfor nåværende årsverk.



	produksjon.	
Kleive	Areal og utstyr begrensende faktor ved større produksjonsøkning enn 20 stk til i produksjon.	Det er minimum nødvendig å dekke opp den vakante stillingen.
Neset	Lagerareal og noe utstyr er begrensende faktor til større produksjonsøkning enn 40 stk til i produksjon.	Personalet mener de kan lage mat til 8 flere på institusjonen og 20 flere hjemmeboende uten behov for flere årsverk.
Midsund	Utstyr (viktigste begrensende faktor) og lagerareal begrensende faktor ved høy produksjonsøkning enn det oppgitt.	Behovet vil variere mellom dager, men anslås grovt til ca. 0,7 årsverk.

Observasjoner

Produksjonskapasiteten på kjøkkenene varierer betydelig, og det er forskjeller i hvilke faktorer som begrenser produksjonen. Generelt er plassmangel, lagringskapasitet og utstyr det mest kritiske, mens behovet for flere årsverk er mindre fremtredende. Enkelte kjøkken kan håndtere moderat vekst med eksisterende bemanning, men dette alene vil ikke være tilstrekkelig.

Ved Glomstua er arealet allerede fullt utnyttet, og flere ansatte vil ikke kunne øke produksjonen med dagens fasiliteter. Forbedret logistikk gjennom utvidet areal og tilpassede løsninger, som større lagringsplass eller en lasterampe, vil være nødvendig for å øke kapasiteten. Bergmo, som kan produsere opp til 50 porsjoner uten behov for ekstra bemanning, opplever begrensninger knyttet til lagringsplass for kjøle og frys, et vanlig mønster blant produksjonskjøkkenene.

Kleive kan øke produksjonen med 20 porsjoner dersom en vakant stilling fylles, men også her er areal og utstyr faktorer som setter grenser for ytterligere vekst. Tilsvarende kan Neset produsere for flere uten umiddelbart behov for flere ansatte, men lagringskapasiteten er en begrensning. På Midsund er det utstyrsnivået som primært hemmer videre vekst, mens en liten økning i bemanning (0,7 årsverk) ville være tilstrekkelig til å håndtere større produksjonsvolum dersom utstyr og lagerforhold oppgraderes.

Vår vurdering

Produksjonskjøkkenes kapasitet er begrenset av areal og utstyr, framfor økte årsverk.

Produksjonskapasiteten på kjøkkenene varierer betydelig, der begrensninger i areal, lagringskapasitet og utstyr ofte har større innvirkning enn behovet for flere årsverk. Selv om enkelte kjøkken kan håndtere en viss økning i produksjonsvolum med eksisterende bemanning, vil en langsiktig kapasitetsøkning kreve strukturelle investeringer for optimal ressursutnyttelse. Flere årsverk alene vil derfor ikke være tilstrekkelig uten samtidig utvidelse av areal eller oppgradering av utstyr. Behovet for forbedret lagerplass og tilpasset distribusjonsutstyr er tydelig på tvers av kjøkkenene for å møte økende produksjonskrav. Investeringer i større varmeskap, moderne oppbevaringssystemer og bedre logistikktilrettelegging vil gi bedre kapasitetsutnyttelse innenfor dagens bemanning.



Mulige tiltak

1. **Prioritert utvidelse av lagringsfasiliteter:** Dette gjelder spesielt Glomstua, Bergmo og Nettet, hvor kjøle- og frysekapasitet er kritisk.
2. **Oppgradering av utstyr:** Oppgradere utstyr der det er behov for å møte fremtidig etterspørsel.
3. **Logistikkforbedringer:** Tiltak som etablering av lasteramper, bedre transportutstyr og logistikk vil for flere kjøkken vil lette leveringsflyten.

Tabell 5-3 Kapasitet ved opprustning av produksjonskjøkken.

Produksjonskjøkken	Hvor mye kan kapasiteten økes med opprustning av utstyr og areal?	Hvilke investeringer er nødvendige, for eksempel større kjølelager, ny ovn eller flere mattraller?
Glomstua	Investering i nytt utstyr vil kun gi minimale kapasitetsøkninger med mindre det totale arealet også økes.	For å øke kapasiteten er det behov for større tørrlager og lagerplass for transportutstyr, samt nye kokegryter og ovner. Lokalene bør også tilpasses bedre for effektiv produksjon og oppbevaring. I tillegg vil transportutstyr som er tilpasset antallet avdelinger som mottar matleveranser, være nødvendig for å håndtere økt volum.
Bergmo	Utstyret er i god stand, da mye av det har blitt oppgradert de siste årene. Spisesalen, som ligger vegg i vegg med kjøkkenet, kan også ombygges eller rustes opp til å fungere som et kjøkken, noe som vil gjøre det mulig å produsere betydelig større mengder mat.	Med tilstrekkelig kjøle- og frysekapasitet, samt en ovn og en steamkjel, kunne vi produsert minst 500 måltider per dag.
Kleive	Med innkjøp av diverse kjøkkenutstyr, og full bemanning (2,5 årsverk) har Kleive kapasitet til 100 middager per dag.	Kasseroller, bakker, varmevogner.
Nettet	Produksjonsmengden kan økes med det eksisterende utstyret og lokalene, bortsett fra de nevnte behovene for oppgradering. Den eneste potensielle flaskehalsen ved økt kapasitet er begrenset lager- og kjøleplass.	Noen nye varmevogner, større sveisemaskin for å lime middager til hjemmeboende, flere bakker til produksjon og til oppbevaring i varmeskap og noen nye kasseroller.



Midsund	Med en betydelig oppgradering av utstyret kan det potensielt produseres over 200 middager per dag.	Investering i større stekebord, ovner, kasseroller og annet utstyr kan øke produksjonskapasiteten. Det kan også være behov for å utvide kjølekapasiteten eller øke hyppigheten på varelevering for å håndtere økt volum.
---------	--	--

Observasjoner

Opprustning av produksjonskjøkkenene kan gi betydelige kapasitetsøkninger, men effekten avhenger av i stor grad av både utstyr og fysisk areal. For å håndtere større produksjonsvolum kreves investeringer i sentrale komponenter som ovner, kokegryter, varmevogner og transportutstyr. Samtidig er økt kjøle- og lagringskapasitet avgjørende i flere av kjøkkenene for å møte fremtidige behov. I noen tilfeller kan hyppigere vareleveranser være et alternativ for å redusere behovet for store lagringsanlegg.

Blant kjøkkenene er Glomstua tydelig begrenset av areal. Her vil selv store investeringer i utstyr ha minimal effekt uten samtidig utvidelse av arealet. Forbedret tørrlager, større lagerplass for transportutstyr, og tilpassede produksjonsområder er nødvendige for å utnytte økt kapasitet fullt ut. Bergmo, med nylig oppgradert utstyr, har et betydelig potensial for kapasitetsvekst. Ombygging av den tilstøtende spisesalen til kjøkken vil kunne løfte produksjonen til over 500 måltider daglig, med tilstrekkelig kjøle- og fryseplass og enkelte ekstra maskiner.

Kleive og Nesset kan øke produksjonen med mindre investeringer. Kleive vil dra nytte av flere varmevogner og kasseroller, sammen med full bemanning. Nesset har kapasitet for videre vekst, men lagringsplass og spesialisert utstyr som en større sveisemaskin er nødvendige for å unngå flaskehals. Midsund har kapasitet til å produsere over 200 måltider per dag, men dette forutsetter investering i større stekebord, ovner og kjøleutstyr.

Samlet sett er det en klar sammenheng mellom opprustning av både utstyr og lokaler for å oppnå en økt kapasitet på produksjonskjøkkenene. Uten tilstrekkelig areal vil investeringer i utstyr alene ha begrenset effekt. En konkret vurdering av de ulike produksjonskjøkkenes forutsetninger for kapasitetsøkning og oppgraderinger må vurderes nærmere i videre faser av prosjektet.

Vurderinger

Opprustning av produksjonskjøkkenene har potensial til å gi betydelige kapasitetsøkninger, men effekten avhenger i stor grad av kombinasjonen av riktig utstyr og tilstrekkelig fysisk areal.

Mulige tiltak

1. **Sentralisert produksjonskjøkken:** Etablering av et samlokalisert kjøkken kan gi høyere kapasitet, bedre ressursutnyttelse og standardisert kvalitetskontroll. Dette vil også imøtekomme økt etterspørsel knyttet til demografiske endringer.
2. **Eksterne leveranseavtaler:** Samarbeid med eksterne leverandører kan være et alternativ for å supplere dagens produksjon.



3. **Målråttede lokale oppgraderinger:** For kjøkken som Bergmo og Nettet kan utvidelser av spesifikke lagrings- og produksjonsområder gi større effekt med investeringer.

6. FRAMTIDENS SITUASJON - VIRKSOMHET

De forventede endringene i helse- og omsorgstilbudene i Molde kommune vil påvirke behovet for tjenestene frem mot 2040. Effektivisering av kjøkkentjenestene blir derfor essensielt for å håndtere endringene fremover.

Framskrivninger og kapasitet

Basert på tall fra rapporten "Kunnskapsgrunnlag og analyser knyttet til utvikling, lokalisering og dimensjonering av helse- og omsorgstilbudene i Molde kommune", forventes en stor økning i befolkningen over 80 år som vil ha behov for kjøkkentjenester fra Molde kommune. Antall innbyggere som er over 80 år dobles fra dagens 1724 til 3386 i 2040. I snitt betyr dette en årlig vekst på 4 % på antall som er over 80 år. Også antall innbyggere mellom 67 og 79 år øker mot 2040. Det er de over 80 som i størst grad bruker helse- og omsorgstjenester. Dess eldre innbyggeren er, dess større sannsynlighet for behov for tjenester. Det er stor usikkerhet knyttet til slike behovsframskrivninger, særlig i forhold til hvordan dekningsgraden ved institusjonene vil være fram i tid. I rapporten fra PwC i 2023 beregnes ulike scenarier for antall plasser i sykehjem, brukere av hjemmetjenesten med mer. Disse tallene bruker vi også her for å angi en indikasjon på hvordan behovet for kjøkkentjenester vil forventes å vokse. Tallene er basert på scenario 1 fra PwC rapporten som forutsetter lik dekningsgrad som i dag:

Tabell 6-1: Fremskrevet antall plasser. Kilde "Kunnskapsgrunnlag og analyser knyttet til utvikling, lokalisering og dimensjonering av helse- og omsorgstilbudene i Molde kommune - PwC"

Typar plasser	2023	2040	Endring %
Plasser Sykehjem	273	532	95%
Plasser bofelleskap	62	121	95%
Brukere Hjemmetjenesten	598	802	34%

Avhengig av dekningsgrader og type tjenester kjøkkenet leverer vil det uansett trolig være stor økning i behovet for kjøkkentjenestene, med en nesten dobling av antall plasser i sykehjem og bofelleskap i perioden fram mot 2040.

Det er plansone Sentrum som vil oppleve det meste av denne veksten, som omfatter Råkhaugen, Glomstua, Bergmo og Kirkebakken.

Tabell 6-2: Fremskrevet demografisk endring til 2040 fordelt på aldersgrupper og plansone

Plansone	Omsorgssenter	67-79	80+
Sentrum	Råkhaugen	12,10 %	107 %
Sentrum	Glomstua	12,10 %	107 %
Sentrum	Bergmo	12,10 %	107 %
Sentrum	Kirkebakken	12,10 %	107 %
Hjelset-Kleive	Kleive	-9,30 %	90,60 %
Bolsøya-Skåla	Skåla	31,80 %	100 %
Nettet	Nettet	7,20 %	61,30 %
Midsund	Midsund	1,40 %	38,30 %
Molde samlet		11 %	94,40 %



7. KONKLUSJON OG OPPSUMMERT PROBLEMBESKRIVELSE

Denne rapporten gir en gjennomgang av kjøkkentjenestene i Molde kommune, med vurderinger av produksjonsomfang, matkvalitet, eiendom og logistikk.

Delkonklusjoner per fokusområde

Virksomhet

Økonomi

Produksjonskjøkkenene varierer i produksjonsomfang og størrelse, og dermed også økonomisk. Kostnad per døgnporsjon er generelt lavere for de større kjøkkenene og høyere for de mindre, og kan forklares i stordriftsfordeler ved større produksjon. Det er variasjon i andelen inntekter i budsjettene for kjøkkenene, og dette har innvirkning på totalkostnaden for tjenesten.

Antall årsverk for administrasjon, produksjon og kjøkken gjenspeiler økonomien til det enkelte produksjonskjøkken. Det er kun Glomstua som har ansatt sjåfør, som også bistår andre omsorgssentre med utkjøring. Dette reflekterer også et høyere budsjett for Glomstua. For utkjøring av mat er det variasjoner i organisering mellom produksjonskjøkkenene.

Produksjonskjøkkenene vil kunne ha nytte av å sammenligne produktivitet, for eksempel i forbindelse med deres egen faggruppe. Et slik samarbeid kan muliggjøre sammenligning av nøkkeltall, herunder nøkkeltall for produksjon, og bidra til læring på tvers av produksjonskjøkkenene. Dette kan gi gode muligheter for effektivisering i driften.

Produksjonsomfang - Kvantitativ gjennomgang

Produksjonsvolumet ved produksjonskjøkkenene varierer betydelig, noe som påvirker både ressursutnyttelse og driftskostnader. Glomstua er det største produksjonskjøkkenet og håndterer det høyeste volumet av frokost, lunsj, middag og kveldsmat til institusjoner og hjemmeboende. Den høye produksjonskapasiteten ved Glomstua gir mulighet for stordriftsfordeler, noe som kan bidra til lavere enhetskostnader og mer effektiv drift sammenlignet med mindre kjøkken.

På den andre siden opererer kjøkken som Midsund og Kleive med lavere produksjonsvolum, noe som gir mindre mulighet til å dra nytte av skalaeffekter. Disse kjøkkenene kan imidlertid tilby større fleksibilitet for lokal tilpasning av menyer og spesialdietter, men dette kan medføre høyere enhetskostnader. Kleive skiller seg imidlertid positivt ut med lave kostnader til tross for å være et mindre kjøkken, noe som kan tyde på effektive rutiner eller driftstiltak.

Samlet sett er det betydelig potensial for bedre ressursutnyttelse gjennom forbedret koordinering mellom kjøkkenene.

Produksjonsomfang - Kvalitet mat

Matkvaliteten ved kjøkkenene i Molde kommune får generelt positive tilbakemeldinger fra brukere og ansatte. Måltidene vurderes som smakfulle og tilpasset brukernes behov. Selv om produksjonsvolum og ressursgrunnlag varierer mellom kjøkkenene, finnes det ingen tydelige tegn på redusert matkvalitet ved noen av enhetene. Tilbakemeldingene på maten er overveiende positive, noe som understreker et stabilt og godt kvalitetsnivå.

Valg av produksjonsmetode påvirker også matkvaliteten. Kok-server-metoden, som brukes ved flere kjøkken, sikrer mat som tilberedes og serveres samme dag, men krever tett koordinering mellom produksjon og servering for å holde maten varm. Kok-kjøl-metoden, som innebærer nedkjøling og



senere oppvarming, gir større fleksibilitet og høyere produksjonskapasitet, men stiller høyere krav til utstyr.

Håndtering av spesialdietter er en ressurskrevende oppgave på tvers av kjøkkenene. Tilpassede måltider, som allergivennlig mat eller spesialkost for medisinske behov, øker arbeidsbelastningen, særlig ved større kjøkken med høyt volum. Dette stiller krav til både kapasitet og kompetanse.

Logistikk

Matleveringen er preget av en fragmentert struktur, hvor både frivillige og hjemmetjenesten er sentrale aktører. Denne løsningen gir en viss fleksibilitet, men den medfører også sårbarhet i leveransene, særlig i helger og på helligdager når frivillige ressurser kan være mindre tilgjengelige. Av kjøkkenene er det kun Glomstua som har egne sjåførere dedikert til matlevering, noe som gir en mer stabil og pålitelig leveransemodell. Dette reduserer risikoen for forsinkelser og avvik sammenlignet med andre kjøkken som er avhengige av eksterne eller delte ressurser.

Variasjonene i praksis mellom kjøkkenene påvirker effektiviteten i logistikken, hvor noen har egne sjåførere og andre er avhengig av frivillig arbeid. I tillegg har noen kjøkken logistikkmessige utfordringer knyttet til manglende infrastruktur, som lasteramper og transportutstyr som ikke er optimalt tilpasset volumproduksjon. Dette øker arbeidsbelastningen for de ansatte og kan føre til ineffektiv bruk av tid og ressurser.

Eiendom og anlegg

Eiendom og anlegg

Gjennomgangen viser at produksjonskjøkkenene har variasjoner i tilstand, kapasitet og produksjonseffektivitet. Mens enkelte kjøkken, som Bergmo, har blitt modernisert med positive effekter på arbeidsforhold og effektivitet, sliter andre, som Glomstua, med aldrende infrastruktur og begrenset lagringsplass som hemmer logistikk og produksjon.

Dagens kapasitetsutnyttelse påvirkes primært av begrensninger i areal og utstyr snarere enn bemanning. Flere kjøkken opererer nær eller ved sin maksimale kapasitet, og videre vekst krever forbedringer i fysisk plass og utstyr. Opprustning av produksjonskjøkkenene har potensial til å øke kapasiteten betydelig, men effekten er avhengig av investeringer i utstyr, lagerkapasitet og logistikk-løsninger. Til tross for dette fungerer kjøkkenene tilfredsstillende på kort sikt, men økende etterspørsel vil utfordre bærekraften i dagens struktur.

Oppsummert problembeskrivelse

Dagens kjøkkentjenester i Molde kommune fungerer godt på kort sikt, men det er gap mellom nåværende kapasitet og behovene som forventes frem mot 2040. Med en forventet dobling av antall personer over 80 år og en tilsvarende økning i omsorgsbehovet, vil dagens struktur og ressurser møte betydelige utfordringer uten målrettede forbedringer.

Gap

Dagens kjøkkentjenester fungerer tilfredsstillende, men har kapasitetsbegrensninger som vil bli kritiske i møte med fremtidens behov. Kapasiteten i eksisterende kjøkken er tilstrekkelig for nåværende produksjonsvolum, men en forventet økning i antall eldre vil kreve strukturelle endringer i produksjonsmetode, arealutvidelser og logistikkforbedringer. Valg av produksjonsmetode, enten kok-



kjøøl eller kok-server, kan ha innvirkning på hvordan kapasiteten kan håndteres. I tillegg opplever kjøkkenene arealutfordringer som begrenser kapasiteten ytterligere. Flere kjøkken opererer med utilstrekkelig lagrings- og produksjonsplass, noe som gjør det vanskelig å skalere opp produksjonen. Til slutt er logistikk situasjonen fragmentert og avhengig av frivillige og hjemmetjenesten, noe som svekker leveransesikkerheten.

Vurderinger for fremtiden

Kok-kjøøl eller kok-server?

Kok-kjøøl-metoden gir fleksibilitet og kapasitet for storproduksjon ved at maten tilberedes, kjøles ned og deretter varmes opp ved servering. Denne metoden egner seg godt for sentralisert drift og kan effektivisere ressursbruken ved å produsere store mengder mat på forhånd. Kok-kjøøl krever imidlertid høyere investeringer i utstyr som hurtigkjølere og regenereringsovner. Kok-server, der maten tilberedes og serveres varm samme dag, kan gi en høyere grad av matopplevelse, men krever tettere koordinering mellom produksjon og servering og begrenser stordriftsfordeler. Fremtidig økning i volum, leveringsbehov og matkvalitet gjør det nødvendig å vurdere hvilken metode som er mest hensiktsmessig.

Sentralisering, satsning på eksisterende kjøkken eller eksterne leverandører?

Sentralisering av produksjonen kan gi stordriftsfordeler, redusere kostnader og sikre standardiserte rutiner, men krever omfattende investeringer i fasiliteter. Satsning på eksisterende kjøkkentjenester innebærer å øke produksjonskapasiteten og effektiviteten ved å utvide areal, investere i utstyr og arbeidspersonell. Alternativt kan eksterne leverandører supplere kapasiteten, men dette gir mindre kontroll over kvalitet og fleksibilitet. Strategiske valg rundt produksjonsmetode, organisering og logistikk vil være avgjørende for å lukke gapet mellom dagens kapasitet og fremtidige behov, og sikre bærekraftige kjøkkentjenester i Molde kommune.

Logistikksamarbeid eller egne sjåførere?

Et viktig spørsmål for fremtiden er om logistikken bør sentraliseres ytterligere gjennom dedikerte sjåførere, eller om samarbeid med eksterne transportører kan være et mer kostnadseffektivt alternativ. Bruk av egne sjåførere gir større kontroll over leveringskvalitet, punktlighet og fleksibilitet. Dette er særlig fordelaktig ved spesialleveranser eller akutte behov for tilpasning. Erfaringene fra Glomstua, som er det eneste kjøkkenet med dedikerte sjåførere, viser at denne modellen bidrar til mer stabil drift. Samtidig innebærer egne sjåførere faste lønnskostnader og behov for investeringer i transportutstyr. Samarbeid med eksterne leverandører kan redusere de faste kostnadene, men gir mindre direkte kontroll over kvaliteten og leveringsfleksibiliteten. Ruteplanlegging og responstid kan også bli mer begrenset når tjenesten er outsourcet.

8. ANBEFALINGER

Gjennom rapporten er det blitt tematisk listet opp mulige tiltak som kan forbedre nåsituasjonen. Disse tiltakene kan vurderes og implementeres på kort og lang sikt.

Kort sikt – innen 5 år

Virksomhet

1. Produksjonsomfang: Kvantitativ gjennomgang

- Vurdere delvis implementering av kok-kjøøl for utvalgte kjøkken.



- Øke samarbeid og koordinering mellom eksisterende kjøkken for å balansere kapasiteten.
- Implementere felles systemer for produksjonsplanlegging. Bruke Matilda i større grad.

2. Logistikk

- Innføre dedikerte sjåførere for matlevering.
- Standardisere logistikkprosesser og rutiner mellom kjøkkenene. Se på muligheter for ytterligere samarbeid.

Eiendom og anlegg

3. Eiendom og areal

- Utvide lagringskapasitet på de kjøkkenene som opplever begrenset kapasitet.
- Forbedre logistikktilrettelegging med lasteramper.

4. Utstyr

- Utarbeide en investeringsplan for utskifting av aldrende maskiner.
- Anskaffe nødvendig utstyr for kjøkken som har muligheter for økt kapasitet.

Lang sikt – 5 til 15 år

Virksomhet

1. Produksjonsomfang: Kvantitativ gjennomgang og kvalitet på mat

- Vurdere full implementering av kok-kjøl-metoden.
- Vurdere sentralisering av kjøkken, større satsning på eksisterende kjøkken eller eksterne leverandører.

2. Logistikk

- Innføre dedikerte sjåførere for matlevering.

Eiendom og anlegg

3. Eiendom og areal, utstyr

- Gjennomføre større utvidelser eller ombygging av produksjonslokaler.
- Vurdere etablering av et nytt, sentralisert produksjonskjøkken.

9. VEIEN VIDERE

Som henvist til tidligere i rapporten er dette notatet en del av en større utredning for lokalisering av helse og omsorgstjeneste i Molde kommune. Dette notatet er en del av behovsanalysen, og hovedprosjektet vil i neste fase utrede mulige løsninger av flere områder, deriblant kjøkkentjenester. Av den grunn foreslås ikke større tiltak i denne rapporten da det vil være avhengig av forslagene fra



hovedprosjektets neste fase. Hovedprosjektet foreslår en plan fram til 2040, og det kan derfor være betydelig tid mellom nå og når større endringer gjennomføres, og det bør vurderes om tiltak på kort sikt bør iverksettes før endelig helhetlig plan er ferdigstilt. Dette vil kunne sørge for god driftssikkerhet og rasjonell økonomisk drift selv i en eventuell mellomperiode.

