



Overskrift	Bedre madservice til beboerne på Birkehøj
Udvalg	Ældre- og Sundhedsudvalget
Forslagsstiller	Administrationen
Udgiftstype	Serviceudgifter

Beløb i 1.000 kr. 2024-priser	2024	2025	2026	2027
Nuværende budget	3.213	3.213	3.213	3.213
Budgetændring – drift				
Omstilling	-491	-491	-491	-491
Samlet ændring (Netto)	-491	-491	-491	-491
Investering – Anlæg	842			
Personalekonsekvenser				
Ændring i antal årsværk	-2,3	-2,3	-2,3	-2,3

Note: (-) = mindredgift/merindtægt, (+) = merudgift/mindreindtægt

1. Resumé

Leveringen af maden til Birkehøj Plejehjem hjemtages fra Det Danske Madhus til det kommunale produktionskøkken. Fremover vil beboerne på Birkehøj Plejehjem gå fra opvarmet kølemad til varm mad leveret fra det kommunale produktionskøkken på Henriksdal Plejehjem.

2. Status

I forbindelse med vedtagelsen af Budget 2023 blev det besluttet, at der skal foretages en analyse af omkostningerne i kommunens produktionskøkken sammenholdt med et privat alternativ. På den baggrund er der foretaget en sammenligning af det kommunale køkkens omkostninger (Henriksdal Plejehjem) og omkostningerne ved det private alternativ, som anvendes på Birkehøj – og det er ydermere analyseret, hvilke muligheder der er for effektivisering af madproduktionen (jf. ÆSU02).

Produktionskøkkenet på Henriksdal Plejehjem producerer alt mad til plejhjemsbeboerne på Baldersbo, Sengeløse, Henriksdal og Torstorp Plejehjem. Birkehøj Plejehjem får leveret mad fra en privat leverandør. Samtidig leverer køkkenet mad til caféerne beliggende på Baldersbo, Henriksdal, Sengeløse og Torstorp Plejehjem.

Der er foretaget en sammenligning af det kommunale køkkens omkostninger (køkkenmodellen) og omkostningerne ved det private alternativ (Birkehøj-modellen). Det private alternativ indeholder levering af kølemad fra Det Danske Madhus 2 gange om ugen, som færdigtilberedes (varmes op) af ansat personale på plejhjemmet.

3. Ændringsforslag

Forslaget betyder, at madproduktionen til Birkehøj Plejehjem hjemtages fra Det Danske Madhus, som i dag leverer kølemad til beboerne. Fremover vil maden blive leveret som varm mad.

Analysen har vist, at leveringen fra den private leverandør er 718 kr. dyrere pr. beboer pr. måned. En væsentlig årsag til, at Birkehøj-modellen er dyrere end det kommunale køkken er, at der er ansat personale til at klargøre/opvarme den modtagne kølemad fra den private leverandør. Dette personale koster 1,1 mio. kr. og udgør 35 pct. af madens pris.



Udgifterne til køb og klargøring af mad på Birkehøj Plejehjem er i alt opgjort til 3,8 mio. kr. årligt, mens analysen viser at det vil koste 3,3 mio. kr. årligt hvis Henriksdal Plejehjem i stedet leverer mad til Birkehøj Plejehjem. Udgifterne kan dermed reduceres med 0,5 mio. kr. ved at hjemtage produktionen til det kommunale køkken. Der er i forslaget indregnet sparede udgifter til klargøringspersonalet på 1,1 mio. kr. svarende til 2,3 årsværk. Samtidig er der indregnet øgede udgifter til fremstilling af selve maden i det kommunale køkken svarende til ca. 0,6 mio. kr. Køkkenet har oplyst, at madproduktionen herunder klargøring af maden om søndagen kan klares inden for den eksisterende personaleramme.

For at iværksætte forslaget skal der foretages engangsinvesteringer i transportvogne, ovn, blæsekøler og røremaskine på i alt 782.000 kr. samt et mindre beløb til ombygning af køkkenet på 60.000 kr.

Tabel 1: Omlægning af kostproduktionen indenfor ældreområdet

	2024	2025	2026	2027
Hjemtagelse af maden for beboerne på Birkehøj Plejehjem	-491.000	-491.000	-491.000	-491.000
Indkøb af transportvogne, ombygning mv. (anlæg)	842.000	0	0	0
I alt, drift	351.000	-491.000	-491.000	-491.000
I alt, anlæg	842.000			

4. Konsekvens

Ved hjemtagning af produktionen af maden til Birkehøj Plejehjem vurderes det generelt, at der bliver et reduceret ressourcetræk blandt plejepersonalet - og at kvaliteten og fleksibiliteten for beboerne øges.

Ved den nuværende ordning, kan beboerne på Birkehøj ikke nøjes med at framelde et måltid, men skal ved fravær framelde hele døgnkosten. Derudover kan man på Birkehøj Plejehjem ikke tilmelde sig madordningen fra dag til dag, fordi varerne fra Det Danske Madhus leveres 2 gange pr. uge.

I modsætning hertil kan beboere, der får mad fra det kommunale køkken, få leveret diæter mm. samme dag, som de kommer hjem fra hospital eller flytter ind på plejehjemmet. Plejehjemmet kontakter blot køkkenet, og hvorefter køkkenet sender maden ud sammen med aftensvognen.

Det kommunale køkken har endvidere flere ting i sortimentet. Fx kan det kommunale køkken levere kapselvarer til borgerne og de har dermed mulighed for at tilkøbe kapsel varer fremover. Et andet eksempel er, at alle kager fra Det Danske Madhus er færdigproduceret, og der er mulighed for at købe bake-off gærbrød/wienerbrød. Det kommunale køkken leverer rå brød, kager, småkager mm. (hvis afdelingerne ønsker det), som de bager på afdelingerne. Derudover kan det kommunale køkken levere ingredienser, der kan anvendes til at bage på afdelingen.

5. Investeringsbehov

Forslaget indebærer investeringer i transportvogne, hvis det kommunale produktionskøkken overtager leveringen af maden til Birkehøj Plejehjem samt ovn, blæsekøler og røremaskine for i alt 842.000 kr.

6. Relevante dokumenter eller sammenhæng til andre bidrag

Analysen er forelagt Ældre- og Sundhedsudvalget i august.

Med forslaget ÆSU02 effektiviseres driften af produktionskøkkenet på Henriksdal Plejehjem, og såfremt madleverancen til Birkehøj hjemtages, kan effekten af ÆSU02 sandsynligvis på sigt øges.

7. Eventuelt bemærkninger fra HU

Ingen bemærkninger.

