



Produksjonskjøkken i Levanger kommune - fremtidig struktur

Saksbehandler: Hilde Røstad E-post: hilde.monika.rostad@levanger.kommune.no Tlf.: 74052803	Arkivref: 2020/1877 - /
---	-----------------------------------

Saksordfører: (Ingen)

Utvalg	Møtedato	Saksnr.
Formannskap		

Kommunedirektørens forslag til vedtak:

Før sluttbehandling i formannskap og kommunestyre sendes saken på høring til følgende:

- Driftskomiteen, Eldreråd, Råd for personer med funksjonsnedsettelse
- Ledelsen ved berørte institusjoner/ heldøgns omsorgsboliger
- Samarbeidsutvalg ved berørte institusjoner/ heldøgns omsorgsboliger
- Frisklivssentralen
- Tillitsvalgte

Hjemmel/bakgrunn for saken:

Formannskapets sak 99/19.

Vedlegg:

- 1 Mulighetsstudie - produksjonskjøkken
- 2 Utredning produksjonskjøkken Skogn 2016
- 3 Skisse produksjonskjøkken Skogn 2016
- 4 Funksjons- og strategidokument 13.5.2019

Andre saksdokumenter (ikke vedlagt):

[Husbandens retningslinjer](#)

[Kommunedelplan helse- og omsorg – mestring for alle](#)

[Stortingsmelding 15 – Leve hele livet](#)

[Leve hele livet – mat og ernæring til eldre – oppsummering av kunnskaps- og forskningsresultater](#)

Tidligere behandling:

Formannskapet sak 74/16, lokalisering Skogn helsetun

Driftskomiteen sak 16/18

Seniorrådet sak 9/18

Formannskapet sak 52/18

Kommunestyret sak 34/18, vedtatt bygging ved Staup
Kommunestyret sak 62/18, saken utsatt til 2020
Formannskapet sak 11/19, saken utsatt
Seniorrådet sak 16/19
Driftskomiteen sak 23/19
Formannskapet sak 99/19, saken utsatt

Saksopplysninger:

Formannskapet fattet i sak 99/19 følgende vedtak:

«Saken utsettes. Saken innarbeides i behandlingen av kommende budsjett og økonomiplan. Alternativene med lokale kjøkken og eventuelt renovering av kjøkken på Skogn tallfestes nærmere.»

Med bakgrunn i ovennevnte er det laget en mulighetsstudie (vedlegg 1). Der er det utredet to alternativer med ett produksjonskjøkken, henholdsvis Staup helsehus og Skogn helsetun. Det er også utredet ett alternativ med to produksjonskjøkken der lokaliseringene er de samme som i dag, Skogn helsetun og Levanger bo- og aktivitetssenter. Til slutt er det utredet en desentralisert modell med fem lokale/ mindre produksjonskjøkken, disse er lokalisert ved Staup helsehus, Breidablikktunet omsorgssenter, Levanger bo- og aktivitetssenter, Stokkbakken omsorgssenter og Skogn helsetun. Mulighetsstudiet vurderer de ulike alternativene i forhold til funksjonalitet, logistikk, gjennomførbarhet og investeringskostnader.

Dagens matproduksjon og utlevering

Levanger kommune har i dag to større produksjonskjøkken, disse er lokalisert til Levanger bo- og aktivitetssenter og Skogn helsetun.

St.meld. «Leve hele livet» har kost og ernæring som et av sine seks hovedsatsingsområder, og det er sterkt fokus på temaet nasjonalt. I Levanger kommune produseres middag etter kok/server-metoden, det vil si at kjøkkenene produserer fersk middag med dessert som pakkes og kjøres ut varmt til hjemmeboende, bofellesskap og institusjoner/ omsorgsboliger samme dag. Maten sendes ut i varmebeholdere og serveres så raskt som mulig etter levering. Ønskekost (meny kan byttes) inngår i tilbudet. Det serveres fire måltider pr. dag ved institusjoner og heldøgns omsorgsboliger. Frokost, lunsj og kveldsmat slutttilberedes på den enkelte institusjon/ heldøgns omsorgsbolig.

Trivsel og miljø ved måltider er viktig, og matlukt er en av flere faktorer som kan være med på å påvirke den enkeltes matlyst. Matlukt oppnås også i dag når middagen leveres ut fersk og varm. Alle måltider, samt baking, vil kunne sanses visuelt og med lukt.

Produksjon av mat i egen kommune gir god kontroll med kvalitet og næringsinnhold, og kan være en fordel beredskapsmessig (lager for tørrmat). Endringer i ernæringsbehov hos den enkelte innbygger kan raskt imøtekommes.

Fra kjøkkenet på LBAS leveres det følgende antall middager til:	
LBAS lokalt	23 200
Staup helsehus	16 600

BBT omsorgssenter	22 200
Andre bofellesskap/avlastningsbolig	10 900
Hjemmeboende	17 500
Totalt kjøkken LBAS	90 400
Fra kjøkkenet på Skogn leveres det følgende antall middager til:	
Skogn helsetun	1 100
Stokkbakken omsorgssenter	12 400
Andre bofellesskap	3 600
Hjemmeboende	9 100
Totalt kjøkken Skogn	26 200
Totalt antall årlig middagsproduksjon til sammen:	116 600

Tabell som viser antall middager med dessert som produseres i dag.

I tillegg til dette leveres det ut 12.800 porsjoner tørrmat til hjemmeboende og råvarer til bofellesskap og institusjoner/ omsorgsboliger. Utlevering til hjemmeboende utføres i dag av Leva-Fro (LBAS), frivillige sjåfører (Skogn og Åsen), samt hjemmetjenesten i kommunen.

Kjøkkenet på Ytterøy er i dag organisert under Ytterøy helsetun. I forhold til størrelse og beliggenhet anbefales det å fortsatt opprettholde eget kjøkken ved Ytterøy helsetun.

Utfordringer med dagens kjøkkenløsning:

Demografien i Levanger tilsier en økt vekst i aldersgruppen over 80 år etter 2020. Da vil det være en økning i antallet over 80 år med et snitt på 20 hvert år fram til 2040/50. Utviklingen er ikke lineær, men vil følge årskullene. Det vil være rimelig å anta at det vil bli økende etterspørselen etter mat fra produksjonskjøkken til både til hjemmeboende, bofellesskap og institusjoner/ omsorgsboliger i årene som kommer.

Matproduksjon til brukere med spesielle behov, dietter og allergier er økende og stiller økende krav til kompetanse og areal i produksjonen. En del av allergiene krever egne rom med tilpasset utstyr, noe som det ikke er plass for ved dagens produksjonskjøkken.

Det er en utfordring med produksjonsareal, lagerkapasitet og gammel utstyrspark på begge dagens produksjonskjøkken. Store deler av den viktige utstyrsparken er fra byggeår og har oversteget forventet levetid. Nytt utstyr vil ofte være mere plasskrevende enn eksisterende, og bytting av utstyr vil derfor kunne medføre store ombygginger. En må påregne betydelige investeringer i bygg og utstyr for å kunne imøtekomme framtidens behov.

Kjøkkendriften på LBAS og ved Skogn helsetun har en lite hensiktsmessig løsning for inn- og ut- transport av mat og avfall, da mat og avfall må fraktes i en trang vareheis opp til bakkeplan. På Skogn er det kun en heis som brukes til all transport. Beliggenheten til LBAS midt i byen og mangel på avsetningsplass på tomten gjør at varelevering og utkjøring av mat stenger gaten mens de står parkert. Det er lite tilrettelagt for ansatte (personalgarderober, dusj, wc) både på LBAS og ved Skogn helsetun. Dagens lokaler er trange, og har derfor utfordringer i forhold til produksjonsplass (ren- og skitten sone) og lagerplass.

Tilskuddsordningen fra Husbanken:

Tilskuddsordningen som Husbanken tilbyr omtales i mulighetsstudiet. Tilskuddet som kan gis tilsvarer opptil 40% av anleggskostnadene, maksimalt 68.000 kr. pr. plass ved institusjon eller heldøgns tjenestetilbud. Forutsetningen for tilskuddet er at kjøkkenet produserer mat i henhold til offentlige krav og i samsvar med formålet for tilskuddet, som beskrevet i «Leva hele livet»-reformen. Retningslinjene for investeringstilskudd sier følgende:

«Målet med tilskuddet er å gjøre mat og måltider til en bedre opplevelse og styrke matomsorgen ved å bringe matlaging tettere på beboerne i sykehjem og omsorgsboliger. For å skape nærhet mellom matlagingen og beboerne anbefales det at produksjonen av mat er åpen med minst en vegg ut mot fellesareal/ spise plass. (...). Produksjonskjøkken skal produsere mat i henhold til offentlige krav og i samsvar med formålet for tilskuddet.»

Ved Staup helsehus og Levanger bo- og aktivitetssenter ligger produksjonskjøkkenet forholdsvis nært opp til beboerne og vil sannsynligvis kunne motta tilskuddet i alternativ 3 med lokale produksjonskjøkken. Sikkert svar på dette får man imidlertid ikke før det er søkt.

Vurdering:

Oppsummering av mulighetsstudie – alternativer for produksjonskjøkken

I mulighetsstudie (vedlegg 1) er det utredet to alternativer med ett produksjonskjøkken, ett alternativ med to produksjonskjøkken og ett alternativ med fem lokale/ mindre produksjonskjøkken. Alternativene tar høyde for at det vil være mulig å øke matproduksjonen i fremtiden. Studien vurderer de ulike alternativene i forhold til funksjonalitet, logistikk, gjennomførbarhet og investeringskostnader.

Produksjonskjøkken har en høyere kvadratmeterpris enn de fleste andre rom i en omsorgsinstitusjon. Det er gått ut ifra en nybyggkostnad på 65.000 kr./m² inkl. mva. og en ombyggingskostnad som en prosentandel av denne kostnaden. En antar at ombygging vil være noe mere arealkrevende da bygningens form vil kunne legge noen begrensninger i forhold til å få til en god intern logistikk.

Klasse	Beskrivelse	Prosentvis kostnad	Kostnad inkl MVA
Nybygg	Nye konstruksjoner inkludert grunnarbeider, bæresystem, overflater og tekniske anlegg.	100 %	65 000 kr/m ²
Tung ombygging	Lokalene kan ikke brukes som i dag. Riving av himling, vegger, gulvbelegg, elektrisk, varme, ventilasjon og sanitær. Ny rominndeling, nye overflater, nye tekniske anlegg.	75 %	48 750 kr/m ²
Middels ombygging	Lokalene kan delvis brukes som i dag. Noe riving og ombygging, endel overflaterenovering, nødvendige utskiftinger, begrenset tilpasning av VVS- og el-anlegg.	50 %	32 500 kr/m ²
Lett ombygging	Lokalene brukes hovedsakelig som i dag. Små omgjøring, reparering og tilpasning himling og gulv, nødvendige utskiftinger, begrenset tilpasning av VVS- og el-anlegg.	25 %	16 250 kr/m ²

Tabell som viser m²-kostnader ved nybygg og ombygging

	Alternativ 1		Alternativ 2		
	1A Nybygg Staup	1B Skogn helsetun	Skogn helsetun	Levanger bo- og aktivitetssenter	Sum alternativ 2
	VURDERINGER		VURDERINGER		
Krav og hovedfunksjoner	Bra	Bra	Bra	Bra	Bra
Logistikk	Bra	Middels	Middels	Dårlig	Dårlig
Gjennomførbarhet	Bra	Middels	Dårlig	Middels	Middels
	BYGGEKOSTNADER		BYGGEKOSTNADER		
Nybygg (m ²)	560			18	18
Tung ombygging (m ²)		750	350	397	747
Middels ombygging (m ²)					
Lett ombygging (m ²)					
Erstatningsareal (m ²)				100	100
Sum byggekostnader	kr 36 400 000	kr 36 562 500	kr 17 062 500	kr 23 773 750	kr 40 836 250
	INVESTERINGSTILSKUDD		INVESTERINGSTILSKUDD		
Heldegnplasser					
Sum tilskudd					
	TOTAL BYGGEKOSTNAD		TOTAL BYGGEKOSTNAD		
Totalsum inkl MVA	kr 36 400 000	kr 36 562 500	kr 17 062 500	kr 23 773 750	kr 40 836 250

Tabell viser funksjonalitet, logistikk, gjennomførbarhet og kostnader for alternativ 1 (ett produksjonskjøkken) og alternativ 2 (to produksjonskjøkken).

	Alternativ 3					
	Staup helsehus	Breidablikk omsorgssenter	Levanger bo- og aktivitetssenter	Skogn helsetun	Stokkbakken omsorgssenter	Sum alternativ 3
	VURDERINGER					
Krav og hovedfunksjoner	Middels	Dårlig	Bra	Bra	Dårlig	Middels
Logistikk	Dårlig	Bra	Dårlig	Middels	Middels	Dårlig
Gjennomførbarhet	Middels	Middels	Bra	Dårlig	Dårlig	Middels
	BYGGEKOSTNADER					
Nybygg (m ²)			18			18
Tung ombygging (m ²)	85	130	173	130	145	663
Middels ombygging (m ²)	45		12			57
Lett ombygging (m ²)			53			53
Erstatningsareal (m ²)	45	53			145	243
Sum byggekostnader	kr 7 068 750	kr 8 060 000	kr 10 855 000	kr 6 337 500	kr 11 781 250	kr 44 102 500
	INVESTERINGSTILSKUDD					
Heldegnplasser	44	62	30	0	34	170
Sum tilskudd	kr 2 827 500	kr -	kr 2 040 000	kr -	kr -	kr 4 867 500
	TOTAL BYGGEKOSTNAD					
Totalsum inkl MVA	kr 4 241 250	kr 8 060 000	kr 8 815 000	kr 6 337 500	kr 11 781 250	kr 39 235 000

Tabell som viser funksjonalitet, logistikk, gjennomførbarhet og kostnader for alternativ 3 (fem lokale/mindre produksjonskjøkken).

Når det gjelder investeringskostnader ser det ut til at alternativene er forholdsvis jevnbyrdige, da disse er stipulert til mellom 36.4 mill. og 40.8 mill. i de ulike alternativene. Tilskudd fra husbanken til Levanger bo- og aktivitetssenter og Staup helsehus er tatt inn i regnestykket i alternativ 3 med fem mindre produksjonskjøkken.

Å få til en god løsning med lokale produksjonskjøkken krever at det planlegges for en slik bruk fra starten av med tanke på intern logistikk, plass på tomten til oppstilling og varelevering og grensesnittet mot boarealene, dette er derfor en utfordring ved flere av lokalitetene. Å oppfylle kravene til ren og skitten sone, sammenhengende tilberedningsreal og egne rom for allergener vil være mer utfordrende ved mindre kjøkken. Det kan også være utfordringer knyttet til høyder og tekniske føringer. I tillegg vil en ombygging av eksisterende bygningsmasse være utfordrende på grunn av at det må «tas av» arealer som i dag er i bruk til ulike andre formål.

Alternativene med ett produksjonskjøkken vil ha lengre transportveg for utkjøring av mat, men hovedvekten av beboere, institusjoner og bofellesskap ligger innenfor en akseptabel kjøreavstand fra en plassering både på Skogn helsetun og ved Staup helsehus. Staup kommer likevel noe bedre ut enn Skogn når det gjelder transportveg på grunn av at de fleste mottakerne av mat er lokalisert til sentrumsområdet.

Leveringen av råvarer til produksjonskjøkkenet skjer i hovedsak ved fire leveringer pr. uke og utgjør liten trafikkbelastning på lokalvegnettet.

Ut fra funksjonalitet, logistikk, gjennomførbarhet og investeringskostnader anbefaler mulighetsstudien at det bygges ett produksjonskjøkken, da fortrinnsvis som et nybygg ved Staup helsehus, men også en ombygging av Skogn helsetun vil være en bedre løsning enn å ha en todelt løsning som i dag. Utfordringene ved Skogn vil i første rekke være knyttet til høyder og tekniske føringer.

Driftskostnader ved de ulike alternativene:

I anslagene ligger tilberedning/forberedelser av frokost, lunsj, varm middag m/dessert, kveldsmat og baking til kaffemåltid. Varebestilling og varemottak, samt renhold av kjøkkenene er innberegnet. Det er drift 365 dager i året.

	Dagens løsning	Alternativ 1		Alternativ 2	Alternativ 3
	Kjøkken på både LBAS og Skogn	1A - Ett kjøkken på Staup	1B - Ett kjøkken på Skogn	Kjøkken på både LBAS og Skogn	Fem lokale kjøkken
Årsverk	15,1	12	12	15,1	21

Antall årsverk i produksjonskjøkken ved ulike alternativer

I dag er det 9,8 årsverk på LBAS og 5,3 årsverk ved Skogn helsetun, til sammen 15,1 årsverk. Det samme antallet årsverk legges til grunn ved alternativ 2 som nå er utredet, med fortsatt drift i to produksjonskjøkken.

Ved alternativ 1 med ett produksjonskjøkken ser en det som mulig oppnå driftsfordeler som gjør det mulig å drifte produksjonskjøkkenet med 12 årsverk.

Alternativ 3 med fem lokale produksjonskjøkken, vil kreve mellom 3 og 5 årsverk på hvert sted i turnus, totalt ca. 21 årsverk. Dette er 9 flere årsverk enn ved ett produksjonskjøkken som er stipulert til 12 årsverk. Det kan også bli en utfordring å bemanne fagarbeidere (kokker) til 5 lokale produksjonskjøkken da det er få fagarbeidere tilgjengelig i dag. En vil måtte konkurrere med det private markedet og det er lav rekruttering til kokkefaget.

Drifts- og kapitalkostnader ved de ulike alternativene:

	Alternativ 1		Alternativ 2	Alternativ 3
	1A - Ett kjøkken på Staup	1B - Ett kjøkken på Skogn	Kjøkken på både LBAS og Skogn	Fem lokale kjøkken
Lønnsutgifter kjøkken, ca 0,7 mill. pr årsverk	8 400 000	8 400 000	10 500 000	14 700 000
Driftskostnader Bygg og eiendom, 700 kr/m2	392 000	525 000	605 500	723 800
Renter og avdrag, snitt	1 420 000	1 425 000	1 540 000	1 500 000
Sum	10 212 000	10 350 000	12 645 500	16 923 800

Drifts- og kapitalkostnader ved de ulike alternativene. Renteutgiftene er basert på et rentenivå på 1,75%.

Som tabellen over viser vil det være store forskjeller i de årlige drifts- og kapitalutgiftene ved de ulike alternativene til produksjonskjøkken.

Konklusjon:

Det vil være viktig å få på plass en fremtidsrettet struktur på produksjonskjøkken i Levanger kommune som tar høyde for fremtidige kapasitetsutfordringer.

Ut fra funksjonalitet, logistikk, gjennomførbarhet og investeringskostnader anbefaler mulighetsstudien at det bygges ett produksjonskjøkken, da fortrinnsvis som et nybygg ved Staup helsehus, men også en ombygging av Skogn helsetun vil være en bedre løsning enn å ha en todelt løsning som i dag.

Driftskostnadene er avhengig av antallet produksjonskjøkken, ett produksjonskjøkken i kommunen vil gi de klart laveste driftskostnadene.

For å avdekke konsekvensene ved de ulike alternativene anbefales det at saken sendes på høring før endelig vedtak fattes.