



Drammen Kjøkken KF



**DRAMMEN
KOMMUNE**



DRAMMEN KJØKKEN KF
RAPPORT FOR 1. TERTIAL 2013
Styrebehandlet 23.mai 2013



Drammen Kjøkken KF



DRAMMEN
KOMMUNE

Innhold

1. Økonomi.....	3
2. Personale.....	7
3. HMS – helse, miljø, sikkerhet og balansert målstyring.....	9
4. Mengdetall	10
5. Internkontroll - systemer.....	10
6. Nytt produksjonskjøkken for Drammen Kjøkken KF.....	11



Drammen Kjøkken KF



DRAMMEN
KOMMUNE

1. Økonomi

Regnskapet viser et underskudd på kr 1,071 mill i forhold til periodisert budsjett for perioden. Budsjettet er satt opp med bakgrunn i regnskapstall for 2012.

Det er gjennom slutten av 2009 og begynnelsen av 2010 utarbeidet ny leveringsavtale med Pleie- og omsorgstjenesten i Drammen Kommune. Dette for å motivere til at avtalen overholdes og for å få en forenkling av samhandlingen mellom partene. Avtalen bygger på ønske fra institusjonstjenesten om en døgnporsjonspakke. For å definere en slik pakke er det tatt utgangspunkt i retningslinjer fra Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og døgnporsjonspakken inneholder matvarer som skal sikre kundene/brukerne et variert og riktig sammensatt kosthold. Døgnporsjonspakken faktureres per måned à konto etter antall normerte sengeplasser pr institusjon eller avdeling. Avtalen er prisjustert pr. 01-01-2013 med 1,9 % til kr. 147,39 pr. døgnporsjon. Dette gir en budsjettet totalramme til institusjonstjenesten på kr 26,414 mill i 2013.

Midler til renter og avdrag er redusert fra kr 468 635 i 2012 til 160 000.- i 2013

Budsjettet for foretaket er i 2013 splittet opp i 6 forskjellige ansvarsområder:

- Kafeteria
- Internsalg
- Hjemmeboende
- Ekstern catering
- Rådhuset politisk
- Intern catering



MÅNEDSRAPPORT FOR PERIODE 201304

DRAMMEN KJØKKEN KF

Tall i 1000	Denne periode				Hittil				Årsbeløp	
	Regn i fjor	Regn i år	Bud i år	Avvik i kr	Regn i fjor	Regn i år	Bud i år	Avvik i kr	Regn i fjor	Årsbud i år
Ansvar *										
INNTEKTER										
Internsalg	-2 131	-2 171	-2 202	31	-8 593	-8 684	-8 807	123	-25 943	-26 426
Kafeteria	-319	-311	-399	88	-1 286	-1 219	-1 598	380	-3 839	-4 669
Hj.b m/vedtak	-531	-571	-521	-50	-2 135	-2 170	-2 083	-87	-6 338	-6 250
Rådhuset politisk	-70	-56	-91	35	-245	-256	-375	119	-944	-1 075
Catering	-552	-621	-525	-96	-2 176	-2 293	-2 056	-237	-7 003	-7 000
Andre inntekter	-3	0	-7	7	-7	-3	-31	28	-22	-101
Dr.tilsk kafè	-321	-332	-330	-1	-1 285	-1 327	-1 322	-5	-3 855	-3 967
Sum inntekter	-3 927	-4 062	-4 076	14	-15 726	-15 952	-16 272	320	-47 943	-49 488
UTGIFTER										
Varekostnader	2 246	1 620	1 583	37	5 486	5 310	4 892	417	16 459	17 586
Dekningsbidrag 1	-1 681	-2 442	-2 492	51	-10 240	-10 642	-11 379	737	-31 484	-31 902
Dekn.bidrag 1 i % av inntekter	43	60	61		65	67	70		66	64
Personale netto	1 628	2 044	1 873	171	6 230	7 686	7 497	189	21 981	22 439
Engangsutstyr	55	76	65	11	141	246	259	-13	665	780
Strøm/husleie	0	0	0	0	361	362	396	-34	1 815	2 010
Transport	33	67	67	0	192	347	296	51	616	836
Andre utgifter eks. avskr/fin	423	170	316	-145	1 246	687	921	-234	3 261	3 133
Sum utgifter	2 139	2 358	2 321	37	8 171	9 327	9 369	-42	28 337	29 198
Dekningsbidrag 2	458	-84	-172	88	-2 069	-1 315	-2 011	696	-3 146	-2 704
Dekn.bidrag 2 i % av inntekter	-12	2	4		13	8	12		7	5
Avskrivninger	28	21	0	21	116	85	0	85	271	258
Rente/finans	0	0	-7	7	-13	-7	28	-34	-26	104
Tilskudd renter/avdrag	0	0	0	0	-469	-160	-484	324	-469	-484
Sum finansposter	28	21	-7	28	-366	-81	-456	375	-223	-122
Resultat etter finans	486	-63	-179	116	-2 435	-1 396	-2 467	1 071	-3 369	-2 826



Drammen Kjøkken KF



DRAMMEN
KOMMUNE

MÅNEDSRAPPORT FOR PERIODEN 201304 DRAMMEN KJØKKEN KF

Tall i 1000	Total hittil i år			Kafeteria			Internsalg			Hjemmeboende			Ekstern catering			Rådhuset politisk			Intern catering			
	Regn	Bud	Avvik	Regn	Bud	Avvik	Regn	Bud	Avvik	Regn	Bud	Avvik	Regn	Bud	Avvik	Regn	Bud	Avvik	Regn	Bud	Avvik	
	I år	I år	I kr	I år	I år	I kr	I år	I år	I kr	I år	I år	I kr	I år	I år	I kr	I år	I år	I kr	I år	I år	I kr	
INNTEKTER																						
Internsalg	-8 684	-8 807	123	0	0	0	-8 684	-8 807	123	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Kafeteria	-1 219	-1 598	380	-1 219	-1 598	380	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Hj.b m/vedtak	-2 170	-2 083	-87	0	0	0	0	0	0	-2 170	-2 083	-87	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Rådhuset politisk	-256	-375	119	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-256	-375	119	0	0	0	0	0	0	0
Catering	-2 293	-2 056	-237	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-1 503	-1 279	-224	0	0	0	-790	-777	-13	
Andre inntekter	-3	-31	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-3	-6	3	0	-25	25	0	0	0	0
Dr.tisk kafé	-1 327	-1 322	-5	-1 327	-1 322	-5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sum inntekter	-15 952	-16 272	320	-2 546	-2 920	374	-8 684	-8 807	123	-2 170	-2 083	-87	-1 505	-1 285	-220	-256	-400	144	-790	-777	-13	
UTGIFTER																						
Varekostnader	5 310	4 892	417	1 034	952	82	3 228	2 971	257	477	439	38	297	273	24	88	87	1	185	171	15	
Dekningsbidrag 1	-10 642	-11 379	737	-1 511	-1 968	456	-5 456	-5 837	380	-1 693	-1 644	-49	-1 209	-1 012	-197	-167	-313	145	-605	-606	1	
Dekn.bidr 1 i % av inntekter	67	70		59	67		63	66		78	79		80	79		65	78		77	78		
Personale netto	7 686	7 497	189	1 691	1 649	42	4 303	4 197	106	738	720	18	484	472	12	86	84	2	385	375	9	
Engangsutstyr	246	259	-13	25	26	-1	20	22	-1	147	155	-8	30	31	-2	2	3	0	22	23	-1	
Strøm/husleie	362	396	-34	36	40	-3	199	218	-19	73	80	-7	34	37	-3	4	4	0	16	18	-2	
Transport	347	296	51	35	30	5	191	163	28	49	42	7	40	34	6	5	4	1	28	24	4	
Andre utgifter eks. avskriftn	687	921	-234	113	127	-14	355	489	-134	124	165	-40	58	87	-29	7	10	-4	29	42	-13	
Sum utgifter	9 327	9 369	-42	1 899	1 871	28	5 068	5 088	-20	1 131	1 161	-30	645	661	-16	103	105	-2	480	482	-2	
Dekningsbidrag 2	-1 315	-2 011	696	388	-97	484	-388	-748	360	-562	-483	-79	-563	-350	-213	-64	-207	143	-125	-125	0	
Dekn.bidr 2 i % av inntekter	8	12		-15	3		4	8		26	23		37	27		25	52		16	16		
Avskrivninger	85	0	85	85	0	85	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Rente/finans	-7	28	-34	-1	3	-3	-4	15	-19	-1	6	-7	-1	3	-3	0	0	0	0	1	-2	
Tilskudd renter/avdrag	-160	-484	324	-18	-56	37	-104	-315	211	-19	-58	39	-11	-32	21	-1	-4	3	-6	-19	13	
Sum finansposter	-81	-456	375	66	-53	119	-108	-299	192	-21	-52	32	-11	-29	18	-2	-4	3	-7	-18	11	
Resultat etter finans	-1 396	-2 467	1 071	454	-150	603	-496	-1 047	552	-583	-536	-47	-574	-380	-195	-66	-212	146	-132	-143	11	



Drammen Kjøkken KF



DRAMMEN
KOMMUNE

Kommentarer:

I forhold til periodisert budsjett.

* Inntekter:

- **Kafeteria (ansvar 110):** inntekter fra 8 kafeteriaer. Driftstilskudd 2013 er på kr 3 982 000,- Driftstilskudd er redusert med 2 millioner kroner i 2009 og ytterligere 1 million kroner i 2010 og har medført at 3 kafeteriaer er ubetjent. I tillegg er 1 kafeteria ubetjent ca 2 dager pr uke. Dette er de kafeteriaene med lavest omsetning de siste år. Kafeteriainntekter viser et underskudd på 0,374 mill kr.

- **Internsalg (ansvar 120):** Dette er inntekter av salg til institusjonstjenesten i Drammen kommune og omfatter å konto - fakturerte døgnporsjoner i forhold til normerte sengeplasser. Internsalg viser et underskudd på 0,123 mill kr.

- **Hjemmeboende (ansvar 130):** Alle inntekter knyttet til matlevering til hjemmeboende som har vedtak om levering av varm middag. Dette faktureres gjennom Gerica (samlefactura for hjemmetjenester) og overføres til Drammen Kjøkken KF en gang pr. mnd. Posten viser en liten økning i forhold til samme periode i 2012. Salg til hjemmeboende viser et overskudd på 87 193.- kr.

- **Ekstern catering:(ansvar 140):** Salg til eksterne kunder har hatt en jevn stigning de siste år. Eksternsalg viser store variasjoner etter årstid, selv om regnskapet viser økning i forhold til samme periode i 2012. Overskudd på 0,22 mill kr.

- **Rådhuset politisk:(ansvar 150):** Viser et underskudd på 0,144 mill kr, som skyldes at det bestilles billigere cateringvarer, for eksempel dagens middag både til bystyret og formannskapsmiddager.

- **Intern catering:(ansvar 160):** Overskudd på 13 370- kr. Skyldes noe mer møtevirkosomhet med matlevering internt i kommunen.

* Resultat:

På linje med inntektsposter er også alle utgiftsposter splittet opp i 6 forskjellige ansvarsområder for å gi en riktig oversikt over resultat knyttet til hvert enkelt ansvarsområde.

- **Kafeteria:** har et resultat på 0,603 mill kr i underskudd.

Dette skyldes en generell nedgang i salg og spesielt på salg av kald mat. Salg av middag er noenlunde stabil i forhold til forrige år.

- **Internsalg:** har et resultat på 0,522 kr i underskudd.

Resultatet påvirkes av økt vareuttak i forbindelse med påske og flere tilfeller av Norovirus som generer ekstrakostnader for institusjonstjenesten.

- **Hjemmeboende:** har et resultat på 46 846.- kr i overskudd.

Resultatet fremkommer som en synergieffekt i forhold til billigere engangsutstyr og en generell prisstigning.

- **Ekstern catering:** har et resultat på 0,195 mill kr i overskudd.

Økt aktivitet i forhold til tidligere år.



Drammen Kjøkken KF



DRAMMEN
KOMMUNE

- **Rådhuset politisk:** har et resultat på 145 654.- kr i underskudd. Har sammenheng at det bestilles billigere cateringvarer, for eksempel dagens middag til bystyret og formannskapsmiddager.
- **Intern catering:** har et resultat på 10 975.- kr i underskudd. Catering til møtevirksomhet med matbestilling fra foretaket har økt med kr 36 000.- i forhold til samme periode i 2012.

- **Mat og drikke:** Dette er en post som står i forhold til all aktivitet på inntektsiden. Økte utgifter i denne posten skal gjenspeiles ved en positiv tendens i inntekter. Posten viser et underskudd på kr 0,417 mill og må ses i sammenheng med overskudd i cateringsalg og hjemmeboende.

- **Personale:** Totale personalkostnader viser et underskudd på kr.0,189 mill. Skyldes blant annet endring av tidspunkt for punching og utbetaling av lønn til overtid, syke og ferievikarer. Dette ga en forskyvning i forhold til periodisert lønnsbudsjett for februar med 1 måned. Samtidig har refusjon sykelønn et positivt avvik for 1.tertial på kr. 0,25 mill med bakgrunn i et forhøyet sykefravær i perioden. Fastlønn viser et lite overskudd på kr 0,09 mill., men det er i hovedsak overtids- og vikarbudsjetten som gir underskudd i personalkostnadene totalt sett.

- **Engangsutstyr:** Posten viser et overskudd kr. 13 053.-

- **Strøm/husleie:** Postene justeres med kommunal deflator og skal være et "nullspill" i forhold til budsjett og fakturert beløp. Postene viser et overskudd på kr. 34 424 kr som følge av at foretaket ikke har mottatt strømregning i 1.kvartal 2013.

- **Transport:** Underskudd er på 50 902,- kr.

- **Andre utgifter:** er knyttet til rammeavtaler med leverandører. Non - food, transport, vedlikehold av utstyr, datautstyr, forsikringer mv. Overskudd på 233 805.- kr.

2. Personale

SYKEFRAVÆR 1. KVARTAL 2013

Sykefraværsprosenten for 1.kvartal i 2013 var 14,49 %.
Sykefraværsprosenten for 1.kvartal i 2012 var 11,52 %

Totalt sykefravær på 14,49 % for 1.kvartal 2013 fordeler seg slik:

Sykemelding fra lege	80,7 %
Egenmeldt fravær	19,3 %
Andre permisjoner	0,0 dager
Barns sykdom	6,0 dager



Drammen Kjøkken KF

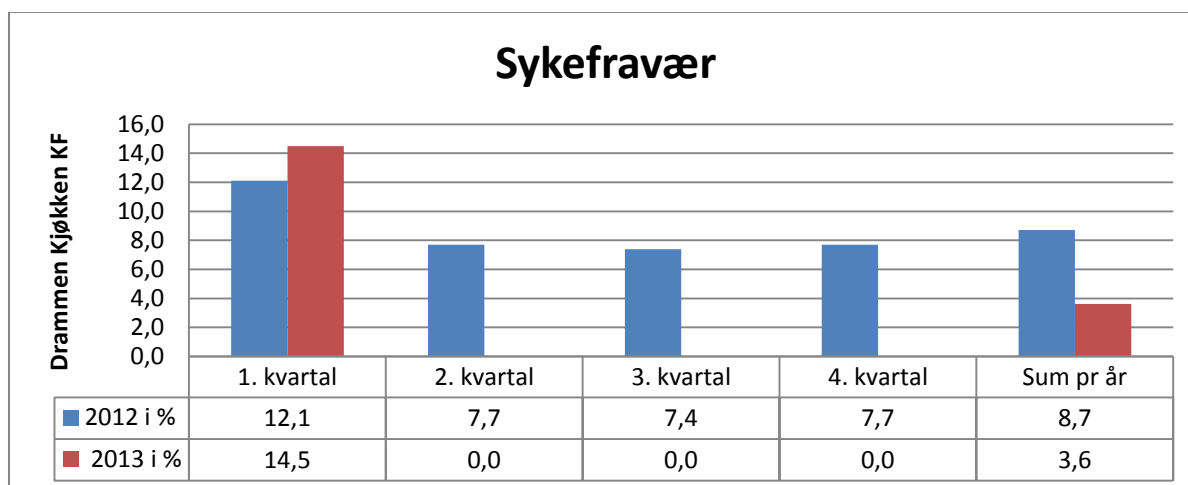


DRAMMEN
KOMMUNE

Sammenholdt med tidligere år viser det seg at sykefraværet i foretaket er høyere i 1.kvartal enn ellers i året. Fravær utover 8 uker utgjør 70,4 % av legemeldt fravær. Fravær utover 16 dager (arbeidsgiverperioden) utgjør 74,7 %. Hovedårsaken til dette er flere langtidssykemeldinger med bakgrunn i slitasjeproblematikk og sammensatte plager, med lang rekonvalesenstid. Det er i denne sammenheng avholdt oppfølgingssamtaler og 4 dialogmøter i samarbeid med lege og Synergi Helse. De fleste av disse er gradert sykemeldt med sikte på å komme tilbake i full jobb.

Drammen Kjøkken KF gjennomfører tett oppfølging av den enkelte i sykmeldingsperioden i samarbeid med NAV, bedriftshelsetjenesten (Synergi Helse) og NAV Arbeidslivssenter. Tilrettelagt arbeid med gradert sykemelding for å få den sykemeldte tilbake i arbeid gjennomføres der dette er mulig.

	Egenmeldt dager	Sykemeldt < 16 dager	Sykemeldt > 16 dager	Sykemeldt >8 uker	Fravær %
Kvinner	52,9	40,6	194,2	127,4	15,87
Menn	18,0	13,4	0	47,4	11,01
Sum	70,9	54,0	194,2	174,8	14,49



Fast ansatt personales gjennomsnittsalder ved foretaket er høyt, ca 50 år. Sammen med høy gjennomsnittsalder og lokalenes lite hensiktsmessige fysiske utforming kan dette også antas å være en medvirkende årsak til sykefravær blant de ansatte i Drammen Kjøkken KF. Se for øvrig HMS rapporten. Det er utarbeidet handlingsplan for bedriftshelsetjenesten (Synergi Helse) sitt arbeid i foretaket. Handlingsplanen bygger på forskrift om arbeidsgivers bruk av godkjent bedriftshelsetjeneste (FOR 2009-09-10 nr 1173.) og omhandler blant annet å forebygge og forhindre påvirkninger i arbeidet som kan føre til arbeidsrelaterte skader, ulykker og sykdommer. I tillegg skal disse utføre lovpålagte helsekontroller og konsultasjoner.

Det er også igangsatt en Organisasjonsutviklingsprosess i samarbeid med konsulentbyrået Enjoy Living. Dette er gjennomført med tanke på omstillingsarbeid i forbindelse med stort arbeidspress.



Drammen Kjøkken KF



Arbeidere av Ikke-vestlig opprinnelse pr. 1. tertial 2013

Opprinnelse	Årsverk	%
Ikke vest europeisk	8,15	20,86
Vest europeisk	30,92	79,14

(SSB's definisjon av ikke-vestlige innvandrere legges til grunn, dvs. personer fra Asia inkl. Tyrkia, Afrika, Mellom- og Sør-Amerika og Øst-Europa.)

3. HMS – helse, miljø, sikkerhet og balansert målstyring

HMS.

Personalet påvirkes negativt av byggets tekniske standard og utforming. Dette er fylldig beskrevet i tidligere rapporter.

Drammen Eiendom KF utfører fortløpende nødvendige reparasjoner på de mest kritiske feil og mangler av byggteknisk art.

Personellskader

Hittil i år har vi registrert følgende skader på personell:

Ingen registrerte skademeldinger i 1 tertial 2013

Dato	Type skade	Lokal behandling	Behandlet på lege/legevakt	Påfølgende sykemelding	Tiltak

BMS

Balansert målekart for Drammen kommune benyttes med noen utvidede punkter for eget foretak.

Forslag til nytt målekart er utarbeidet og styrebehandlet.

Intern utdanning

Alle ledere deltar i Drammen kommunes lederutviklingsprogram.



4. Mengdetall

TOTALE TALL FOR FORETAKET	1.tertial 13	1.tertial 12
Totalt antall måltider	360 836	366 060
Totalt antall middager	126 612	127 453
Totalt antall middager pr. dag	1055	1 053
Antall måltider pr. normert stilling pr. dag	77,7	78,5

Antall måltider totalt viser en liten nedgang i forhold til 2012. Dette er en nedgang i kafeteria og til institusjonene. Andre leveranser er relativt stabile i forhold til 1.tertial i 2012.

5. Internkontroll - systemer

IK - MAT for kjøkken og kafeteria

IK-systemene er under kontinuerlig utvikling og revisjon. Mattilsynets siste revisjon har gitt et vedtak om verifisering, aktiv bruk, kontroll, overvåkning, etablere korrigerende tiltak og en helhetlig HACCP for fareanalyse og kritiske kontroll punkt. Siste Kontroll av mattilsynet var våren 2012. Ny nedkjølingsrutine etter HACCP prinsippene ble innført og godkjent.

Revisjon

Ble i sin helhet revidert november 2012. Noe innhold revideres fortløpende ettersom dette er opplysninger tilknyttet leverandør-, kunde- og personalinformasjon som er i stadig endring.

Beredskap

Beredskapsrutinen er revidert siste gang 12.01.2012 og kontrollert sist 12.01.2012 og er funnet i orden.

Sjekkliste for kommunens nettsider

Virksomhetsleder/daglig leder er ansvarlig for at nettsider med informasjon om virksomheten/foretaket, dens tjenester og aktiviteter til enhver tid er oppdatert. Virksomheten/foretaket har en webansvarlig.

- Virksomheten/foretaket har rutiner for kontinuerlig oppdatering og kvalitetssikring av informasjon på nettet, som et minimum 3 ganger årlig.
- Informasjon om virksomhetens/foretakets tjenester er korrekt i henhold til gjeldende overordnede dokumenter (økonomiplan, serviceerklæring m.m.)
- Informasjon om priser og gebyrer for virksomhetens/foretakets tjenester er korrekt.
- Alle lenker på nettstedet til relevante søknadsskjemaer, nettsider og annet er korrekte.
- All informasjon om virksomhetens/foretakets prosjekter og aktiviteter er oppdatert.
- Kontaktinformasjon (adresser og telefonnumre) til virksomheten/foretaket/ansatte er korrekt
- Alle navn og telefonnumre til virksomhetens/foretakets ansatte er oppdatert i kommunens interne telefonkatalog.

Merk punkt 7: Gjøres jevnlig opp mot D-IKT og vil ha full gjennomgang opp mot det nye intranettsystemet



6. Nytt produksjonskjøkken for Drammen Kjøkken KF

Eksisterende leieavtale mellom Drammen Eiendom KF og Drammen Kjøkken KF omfatter ca 1500 m² fordelt mellom 2 etasjer i Landfalløya 80 A. Leieforholdet gjaldt til 31.12.2009 med opsjon på ytterligere 3 år. Leieprisen for 2009 er drøyt 1 mill. kr. Fra leieavtalen er beskrevet følgende i pkt. 5. Lokalenes beskaffenhet: "Som følge av kort leietid, planlegges ikke iversatt større vedlikeholdstiltak."

De senere år er det ikke budsjettert med investeringsmidler for foretaket. Det er ikke forsvarlig å investere i nytt utstyr med bakgrunn i lokalenes beskaffenhet. Gjenbruksverdien av utstyr som tas i bruk i nåværende bygg er begrenset. Ofte er det vanskelig å tilpasse grensesnittet på gammelt utstyr til ny teknologi som velges når et nybygg planlegges. Alderen på det meste av utstyret ved dagens kjøkken er nå på 15 år eller mer. Dette utgjør en driftsrisiko selv om utstyret vedlikeholdes og repareres i henhold til driftsrutinene. Samtidig er dette et faremoment i forhold til økte kostnader til drift og vedlikeholdsutgifter.

Videre er det beskrevet i pkt 8. Offentlige krav og pålegg: "Krav og pålegg fra offentlig myndighet som gjelder eiendommen og utløser investeringsbehov, som brann- og el - krav, er utleiers ansvar. Leietaker har ansvar for at virksomheten foregår i tråd med lover og forskrifter og dekker alle kostnader for å ivareta dette."

Drammen Kjøkken KF har tatt initiativ og opprettet kontakt med Drammen Eiendom KF for å vurdere ulike alternativer når det gjelder fremtidig lokalisering av foretaket. Det er budsjettert 400 000,- kr. i prosjektmidler til dette formålet. Midlene disponeres av Drammen Eiendom KF.

Tomt til nytt sentralkjøkken ble anskaffet sent høsten 2012. Tomten ligger mellom RSA og Enter kompetanse på adresse Tømmerkrana 16

Prosjektgruppe og styringsgruppe er opprettet og jevnlig møter er avholdt. Det er fremmet en prosjekt plan på ca 2 år intern i prosjekt gruppen. I første runde med tegninger og økonomiberegninger ble kostnadsestimatet i høyeste laget og det er derfor under utarbeidelse nye tegninger med en redusert arealplan. Dette er forventet ferdigstilt innen slutten av mai 2013.

Detaljerte tegninger og kravspesifikasjoner til utstyret er under utarbeidelse og skal etter planen være ferdig til 25. mai 2013. Parallelt jobber Drammen Eiendom KF med kostnadsoverslag for tiltakene som må gjøres ved HSO.

Hoveddokument for nytt sentralkjøkken er produsert og tar for seg:

- Økonomiske konsekvenser
- Bemanningsplaner
- Romplan og tekniske løsninger