



part of RPS Group

SJUKEHUSET NORDMØRE OG ROMSDAL - SNR

UTREDNING AV KJØKKEN- OG MATFORSYNINGSFUNKSJONEN NYTT FELLESSJUKEHUS I NORDMØRE OG ROMSDAL (SNR)

ØKONOMISK ANALYSE

Dato: 22.04.2016



REV	DATO	BAKGRUNN FOR REVISJON	UTARB. AV	KONTR. AV	GODKJ. AV
0	22.04.2016	Utredning kjøkken – og matforsyning HMR – økonomisk analyse	ESL/SN/ALP	SPR	MAAN

INNHALDSFORTEGNELSE

1	Innledning og bakgrunn	5
2	Driftsmodell og disponeringer i matomsorg for HMR	6
2.1	Innledning	6
2.2	Grunnforutsetninger	6
2.3	Øvrige kjøkkenoppgaver	8
2.4	Stikkord for optimalisert matomsorg i Helse Møre og Romsdal	8
3	Skissebeskrivelse for sentralkjøkken.....	10
3.1	Kok – kjøll metoden	10
4	Flytdiagram for fremtidig matproduksjon og transport i HMR.....	13
4.1	0a- og 0b alternativene – Eksisterende kjøkken og kjøkken I nybygg	13
4.2	Alternativ 1 – Sentralkjøkken på Hjelset for hele HMR	14
4.3	Alternativ 2 – Sentralkjøkken I Ålesund for hele HMR	15
5	Konsekvenser for de eksisterende kjøkken i HMR.....	16
5.1	Innledning	16
5.2	Kristiansund sjukehus.....	16
5.3	Molde sjukehus og kjøkken på Hjelset	18
5.4	Ålesund sjukehus.....	19
5.5	Volda Sjukehus.....	21
6	Økonomiske beregninger.....	23
6.1	Investeringskostnader.....	23
6.2	Driftsøkonomi.....	24
6.3	Drøfting økonomi og kvalitative evalueringresultater.....	25
7	Vedlegg.....	27
7.1	Vedlegg 1 – Investeringskostnader	27
7.2	Vedlegg 2 – Bemanningsplan.....	31
7.3	Vedlegg 3 – Plantegning produksjonskjøkken nytt bygg.....	34

FIGURLISTE

Figur 1 Kart over Møre og Romsdal med eksisterende sykehus	16
--	----

TABELLISTE

Tabell 1 Resultat av den kvalitative evalueringen	5
Tabell 2 Sammenstilling av utstys- og bygningsmessige investeringer for alternativene	23
Tabell 3 Bemanningsbehov for alle alternativer i timer pr uke, pr år, antall årsverk og årlige lønnskostnader	25



1 INNLEDNING OG BAKGRUNN

Adm. dir. ved HMR har 2. februar 2016 oppnevnt en arbeidsgruppe for kjøkken- og matforsyning for Sjukehuset i Nordmøre og Romsdal (SNR). Utredningen omfatter fire alternativer for Helse Møre og Romsdal. Arbeidsgruppen ga sin anbefaling 1. april 2016, jf. egen rapport.

Rammene for arbeidet som omfattes de fire alternativer var:

0. Kjøkken på Hjelset for Hjelset og Knausen, enten i eksisterende bygg eller nye areal
 - a) Kjøkken på Hjelset for Hjelset og Knausen, enten i eksisterende bygg
 - b) Kjøkken på Hjelset for Hjelset og Knausen i nye arealer
1. All produksjon for HMR til nytt kjøkken på Hjelset
2. All produksjon for HMR til kjøkken i Ålesund
3. En «outsourcing» av kjøkkenfunksjonen for hele eller deler av HMR

Arbeidsgruppen har gjennomført en kvalitativ evaluering har lagt følgende forutsetninger til grunn:

- Leveranse til Kristiansund gjelder også leveranse til DPS, Kristiansund.
- Produksjonsmetode etter kok-kjøll metoden i alle alternativer.
- I alternativene 0b og 1 forutsettes at kjøkken i «nye areal» plasseres i nytt akuttsykehus på Hjelset.

Resultatet av den kvalitative evalueringen viser følgende poengsum, ut av 500 mulige poeng:

Tabell 1 Resultat av den kvalitative evalueringen

Hovedkriterier	Alt. 0a	Alt. 0b	Alt. 1	Alt. 2	Alt. 3	Vekt
Matkvalitet	5	5	5	5	4	50
Økonomi	2	3	3	3	3	35
Samfunnsbetraktninger	4	5	4	4	3	15
Total poeng	380	430	415	415	350	100

Det ble underveis i prosessen besluttet fra sykehusledelsen å utvide oppdraget med gjennomføring av en egen økonomisk analyse. Arbeidet med den økonomiske analysen har blitt gjennomført i perioden 1. april 2016 til 20. april 2016 og resultatet at dette arbeid er vist i denne rapporten.

Denne rapporten skal ses i sammenheng med den kvalitative evalueringen. Rapporten bygger bl. a. på en befaring av de 4 kjøkken i HMR den 7. og 8. april. På bakgrunn av befaring, erfaringsmateriale fra andre produksjonskjøkken på Østlandet er det foretatt driftsøkonomiske vurderinger og beregninger av utstyrs- og bygningsmessige investeringer.

Rapporten inneholder følgende delkapitler:

- Driftsmodell og disponeringer i matomsorg for HMR
- Skissebeskrivelse for et sentralkjøkken
- Flytdiagram for kjøkkendrift og matdistribusjon i HMR
- Konsekvenser for de eksisterende kjøkken i HMR
- Økonomiske beregninger for alternativene

Rapporten er utarbeidet av firmaet OEC ved rådgiverne Anne Lucie Poulsen og Eymundur Sveinn Leifsson og senior kjøkkenrådgiver Sjur Nielsen.

2 DRIFTSMODELL OG DISPONERINGER I MATOMSORG FOR HMR

2.1 Innledning

Drifts modell og disponeringer i matomsorg for Helse Møre og Romsdal og grunnlag for økonomisk analyse april 2016 bygger videre på prinsippet for kjøkkendriften HMR. Følgende momenter trekkes frem fra rapporten om den kvalitative evalueringen:

- Hovedfokus på pasientopplevelse av matkvalitet og individuelle behov, basert på «1 – 2 – 3 konseptet», slutttilberedt på den lokale enhet, der pasienten velger.
- Råvare fram til mottak lokalt fra sentralt plassert produksjonsenhet for avansert Kok Kjøøl. Ubrutt kjølekjede fra produsent til pasient, med lokal oppvarming.
- Alle ytelser ihht kostveileder fra Statens Ernæringsråd, og optimalisert ressursbruk for å løse produksjon, lokalitet, distribusjon, og intern logistikk. Volumet er samlet sett ca. 1000 døgnporsjoner.

2.2 Grunnforutsetninger

1. **Kunde og brukerfokus:** Mat leveransene må oppleves som hensiktsmessige og av god kvalitet, med nok variasjon og dokumentert næringsinnhold, sikker for bakterier og innhold, samt tilstrekkelig individuell tilpasning der det er spesielle behov for tilpasset mattilbud.
2. **Mer av samme:** Større volum av like produkter, skaper økonomi og forenkler varestrømmen. Det produseres for 3 ukers menyrudding. Flere av råvarene kan brukes til flere retter på menyen, forutsatt bruk av avanserte kok og kjøleteknikker.
3. **Gjør det enkelt:** Sette sammen ordninger med størst mulig likhet, med like modeller for mottak og servering. Døgnmåltidet og næringsinnhold skal henge sammen med middag. Variasjonen oppstår som et uttrykk for alle måltidene i sum, ikke ved at det er lenge til samme rett kommer igjen på rulling.
4. **Lag god gjenkjennelse i mattilbudet:** Skap trygghet, la flest mulig like alt som blir servert. Kort menyrudding skaper trygghet og gjenkjennelse for bruker, pleiere og for kokkene.
5. **Rasjonell produksjon,** med avansert koke og pakke teknikk, vakuumkoking og isvannskjøling. Kort menyrudding med kjente produkter er det sikreste virkemiddel. Pakkemotoder som er enkle å ha oversikt i produksjonen, og også på mottakssted.
6. **Diett og spesialkost** må ha samme utgangspunkt som normalkost, og framstå så likt hverandre som mulig. Dietter skal være medisinsk begrunnet. Alt annet er ønskekost.
7. **Gode produksjonsrutiner** i oppskrifter og beskrevne metoder fra produksjon til spist, er nødvendig for gjensidig forståelse av matomsorg og kvalitetssikring av maten.
8. **Data basert kosttilpasning** og næringsanalyse, på alle serveringsenheter, inkl. merking av matens produksjon og holdbarhet samt oppfylle merkeforskriften. Kompetansetilførsel av Klinisk ernæringsfysiolog i kjøkkenledelsen.
9. **Matkvalitet** med dokumentert og målt resultat, hvor fagkompetansen konsentreres og samles fra alle deler av kjøkkenstaben. Systematisk oppfølging og gjennomføring av oppskrifter. Likhet hver gang og kvalitet slik det er bestemt. Beviste valg av råstoff som er godt egnet for prosess og formål. Noen avvik må det oppstå i forhold til at ikke absolutt alle skal like alt vi serverer. Side og lunsj retter må finnes i systemet.
10. **Logistikk internt og eksternt** baseres på kasse/trilleutstyr for stabling av emballert vare i bulk og i porsjon. Kasse systemet erstatter i stor grad hylleinnredning i kjølerom og transportvogner. Standard sprinkel kasse er stablebar euronorm 60 x 40 x 20 cm. Antiseptisk matte benyttes i kritiske soner, systemet desinfiseres i skumvask og kasse/vognvaskemaskin. All eksternt forsendelse i kjølt Haccp registrering.
Intern pakking i «1 – 2 – 3 system» og transport av annen pakket mat i forseglede vogner fram til serveringspunkt.



11. **Metodekrav til sentralkjøkkenutstyret** er avgjørende for rasjonalitet, matkvalitet og dokumentasjon. Råvarebasert metodevalg, bearbeidelses grad, behov for rens og kutt, grad av egenproduksjon følger bedriftsøkonomiske kriterier, forutsatt kvalitetskrav er oppfylt på ferdig produkt. Metode valg inneholder alle kjente metoder for kok/kjøøl og serieproduksjon. Kokelinjens utstyr må oppfylle industrielle krav til håndtering og bruk: Det gjelder renhold, spylbarhet, kokeeffekter opp til 180 °C overflate temperatur, rørverk med løfteheis og lokksikring, oppkokingstid på full gryte under 10 minutter med direkte steam. Tømming av kokegryte skal skje via meierikoblet bunnslange og porsjonering trinnløst i poser med fra 3 til 15 porsjoner i hver. Full gryte kan tømmes på under 15 minutter med matbiter opp til 30 x 30 x 30 m.m. størrelser. Temperaturkontrollert tappehode med mulig 85 °C stoppgrense. Gryte skal klare minimum 5 batcher på dagvakt, og koketank 2 døgnrunder, med natt kok. Nedkjøling 85 °C til 2 °C på 60 minutter.

Sentral steam inntil 7 bar på kokeutstyret, nattkoking med direkte veksling til isvannskjøøl på koketank, modem basert HACCP (Hazard analysis and critical control points) registrering på alle tider og temperatur i kjerne og i kokevann/innhold, samt serviceoppfølging med fjernbasert feilsøking. Ferdig kjølt og pakket vare skal ha en bakteriologisk holdbarhet på minimum 4 uker. 100% utnyttelse av råstoff ved 3 ukers rulleringsmeny.

Sentralkjøkkenet skal foruten bulkproduksjon også ta seg av individuelle varer egnet for sentral pakking som; standard dietter for saltfattig, intoleranser gluten og andre, supper i et flervalg og dessertutvalg,

Det settes av areal for produksjon av fortettet og moset kost (molekylærgastronomi) som er under utvikling, da dette kan løse spise og svelge problemer med naturlig mat.

Kjøkkenet har egen seksjon for små porsjon pakking og diett.

Kjølt pakkerom for lokalt bruk av «1 – 2 – 3 system» og for porsjonspakket beger basert pakking av en-porsjon og suppe/dessert.

Plukkestasjon for alle måltidskomponenter for kaldmatsbuffet på det lokale sjukehus, samt nødvendig lagring og utsendelse av non Food produkter til måltidsavviklingen og produksjonen.

Sentralkjøkkenet bemannes av egen stab med kokker og ledelse, som har sine personalrom lett tilgjengelig. Dataverktøy til drift og overvåkning må ha modem for direkte kobling med service og leverandør.

Det forutsettes eget eller sambruk maskinrom for; sentral steam 7 bar, isvann – 2 grader, trykkluft 4 bar med kjøletørke, vakuumpumpe sentral.

Lokalisering i nybygg nødvendig for å utnytte optimalisering av vareflyt og nye pakkemetoder med tilhørende kjøle fasiliteter. Totalt 500 kvm netto for produksjon og lagerforhold, eks personal og tekniske rom.

12. **Oppgaver for mottak:** Hovedoppgave er å ivareta 4 «tørrmatsmåltider» med mottak og ut fordeling lokalt, samt å sørge for trygg rullering av holdbarhetsdatoer. Pakking av råvarer fra sentralkjøkken i bulk, over til «1 – 2 – 3 tallerkener» og forsegling/merking både med temperatur tap og forbrukermerking.

Styring og fordeling av en porsjon, supper, dessert, diett og hjemme pakker.

Råvarehåndtering av saltprodukter og frukt med rens og kutt.

Baking og tilrettelegging av ønske og spesialkost.

Behandling av fersk stekt fisk, i den grad det framstår som et brukerkrav og er nødvendig.

Vask av vogner og kasser i sirkulasjon.

Formidling av kompetanse og kostråd til pleierleddet og brukere.



2.3 Øvrige kjøkkenoppgaver

- Sentralkjøkken basert på alle tilgjengelige produksjonsmetoder, i kok og kjøll metodikk, med avansert apparater, reseptkontroll og desentralisert re-oppvarming.
- Ingen produksjon av varmmat på distrikt/mottak kun oppvarming av ferdig pakket, kjølt vare, alle øvrige måltider (4) organiseres med assistanse fra det lokale kjøkken/anretning. Noen absolutte dietter må kunne løses lokalt, samt direkte mottak av kolonialvarer og frukt for spising
- All transport med ubrutt kjølekjede fra sentralkjøkkenet til mottakskjøkken på de ulike adresser og mottak, varemottak med kjølerom og vognvaskestasjon.
- Mat til hjemme boende kun fra sentralkjøkken i kjølt tilstand, eventuell utdeling eller lokal kjøletransport
- Ingen påsmurt mat kun tilrettelagt brød og pålegg = matomsorg som pleie/treningsoppgave. Avdelingene er selv ansvarlig for tørrvarebestillinger og leveranse etter avtale med sentralkjøkkenet. Buffet servering er kjøkken ansvarlig for bestilling og registrering.
- Drift av anretningskjøkken, serverings område og oppvask i avdelingskjøkken i sengeområdet. Bemanning av buffet kjøkken vurderes etter lokalt behov og tilgjengelighet.
- Drift av treningskjøkken og besøk og medarbeider kantine /kiosk
- Desentralisert matomsorg og oppvask på alle avdelinger.
- Ingen serveringsdeltakelse eller mating = pleieoppgave/ hindre kryssforurensing og matsikkerhet.
- Baking kun når det er tid, lokalt og helst på avdeling
- Dette er forutsetninger i den optimaliserte vaktliste, hvor alle medarbeidere som håndterer og drifter matkonseptet er inne i samme organisering og ledelse. Det skaper sikkerhet for kompetanseoverføring og styring av enheten organisatorisk og økonomisk.
- Re oppvarming skjer med kombidamper, systemvogn eller microovn så nært forbrukersted som mulig.

2.4 Stikkord for optimalisert matomsorg i Helse Møre og Romsdal

2.4.1 Kjøkkendriften skal være konkurransedyktig på kvalitet

- 95% av brukerne skal alltid like maten
- Statens Ernæringsråd sine anbefalinger skal følges
 - Spisetider tilpasset brukers ernæringsbehov
 - Ikke mer enn 11 timer mellom siste og første måltid
 - Mindre en 50% av næringsinntaket mellom kl. 09.00 og 13.00
 - Gjennomsnittlig 9 MJ på sykehusene
 - Valgmenyer med minst 6 hovedretter, 4 supper og 4 desserter
 - Middag skal utgjøre ca. 30% av døgnbehovet
- IK - Mat krav (intern kontroll) til temperatur og system, dokumentert sikker fra jord til bord

2.4.2 Konkurransedyktig på ytelser

- Brukertilpasset mat = Kuttet/moset, dietter, ønskekost, liker/liker ikke.
- Antall måltider må kunne økes
- Timebruk og effektivitet måles
- Hjemme boer/ rekonvalesens mat i egen regi
- Pro aktiv i utvikling av interne markeder
- Arrangement for personal insentiva aktiviteter i øvrige og egen sektor, jul og sommer.

2.4.3 Konkurransedyktig på kompetanse

- Data = styring, rapport, dokumentasjon, likhet for alle ytelser mot bruker.
- Muligheter for fleksibilitet og rasjonalitet.



- Diskusjon med pleiestrukturen og ernæringsspørsmål.
- Nye matlagningsteknikker, muligheter og begrensninger.
- Kompetansesamling i en organisasjon, med en ledelse.
- Maksimal dekning med kokkefag og ernærings kompetanse
- Felles budsjett og resultatansvar, styringsrapportering.

2.4.4 Konkurransedyktig på pris.

- Alle kostnader dekkes = matvarer, personal, administrasjon, non food, renovasjon, teknisk service, fornyelser, transport, kapital kostnad, kom avg., husleie.
- Pris som bestemt.
- Konkurransen mot 170,- ekskl. mva. inkl. alle kostnader for døgnmåltidet. Dette tallet ligger ca. 20 % over kommunal sektor.
- Alle inntekter godskrives tjenesten = salg internt og eksternt, alle refusjoner.

2.4.5 Dokumentasjon på hvordan det er, gjennom kartlegging.

- Personalstatus og kompetanse = synliggjøres
- Ledelse kompetanse og endringsprosess = kontinuerlig oppdatering
- Brukertilpasningen = mulighets diskusjon
- Matproduktet = måles
- Økonomi: Kostnadsansvar, timebruk og personalstyring, vareforbruk = skjematikk og styringsverktøy.
- Timebruk daglig
- Uttak på avdeling, uke
- Inntekt pr mnd.
- Kvartalsrapporter; alle innkjøp, alle pers. kost, pris pr dag/pas.
- Måle personaltrivsel og sykefravær
- Måle brukertilfredshet

2.4.6 Oppsummering av driftsmodell og disponeringer i matomsorg for HMR

Romprogram sentralkjøkken areal fremkommer i delfunksjonsprogram som utarbeides for «Ikke medisinske servicefunksjoner» i SNR prosjektet.

Kjøkkenrådgivers råd:

- En så radikal endring av hele matomsorgstjenesten i HMR krever fleksibilitet og tilstrekkelige ressurser i gjennomføringsfasen.
- Det må påregnes rikelig med tid og ressurser med frikjøp fram til driftsstart, slik at organisasjonene får tid til å gjennomføre til målsatte omfang uten at det går ut over brukere.
- Det er vanskelige og krevende prosesser.
- Det bør finnes en sterk og trygg lederstruktur i gjennomføringen.



3 SKISSEBESKRIVELSE FOR SENTRALKJØKKEN

3.1 Kok – kjøøl metoden

Skisseforslaget nedenfor inneholder kapasiteter og metoder slik HMR selv beskriver som sitt behov.

Kok kjøøl kjøkken med moderne hjelpemidler, rasjonell produksjon med fokus på rasjonalitet og matkvalitet. Lokal linje for «1 – 2 – 3 konseptet», og grunnlag for sluttberedt på lokale enheter.

Det er lagt til grunn vesentlig høyere ytelseskriterier på sentral produksjons linje i forslaget nedenfor. Dette for å gjøre alt etter de beste Haccp metoder som finnes. Hurtighet og rasjonell håndtering av råstoff, med høye ytelser på varmebehandling og nedkjøling er viktig for kvalitetsproduktet. Dette skiller seg vesentlig fra dagens kok-kjøøl og kok- server linjer slik de opereres i HMR i dag. Det oppnås lenger holdbarhet, høyere produktstandard og likhet, og krever langt mindre fysisk håndtering på det doblede volum i produksjon. Belastningsskader og arbeidsmiljø, samt varesvinn får vesentlige og positive endringer. Dette krever noe høyere investeringer både på anskaffelser og på infrastruktur for kjøkkenet, mens gevinstene rent driftsøkonomisk bedres i estimert 20 – 25 % i forhold til dagens systemer, både på drift og på arealbehov.

3.1.1 Grunntall volum

7000 varmmatporsjoner pr uke. 4 dager produksjon = 2000 pr dag = 1000 kg ferdig vare = maks volum.

Gryteprodusert pr uke = 36 kokinger/batcher/varianter på 2 gryter i volum 100 – 450 kg/ltr pr kok. Alle varer som flyter egner seg her.

Sous vide koking pr uke 450 kg inntil 8 ganger pr uke = muskelvare og alle «sensible «sammenkok.

All grunnproduksjon kjøles i vann, bortsett fra brune/steke produkter som varmebehandles i kombidamper og hurtig kjøles i blåsekjøøl før pakking.

Gryte og sous vide produkt pakkes bulk for forsendelse til mottakskjøkken i hele HMR og ompakking lokalt til «1 – 2 – 3 tallerkener», eller for oppvarming og servering i buffet bulk og lokalt (PDS, Kantiner ol.)

Diett produksjon for 200 – 300 porsjoner/ Uke. Øvrige spesialdietter lokalt.

Pakking «1 – 2 – 3 tallerkener» for inntil 500 porsjoner pr dag 6 dager.

Pakking porsjon; suppe, dessert og en-porsjon for rekonvaleser og for ønskekost, ca. 1000 pr dag.

3.1.2 Arealdisponering

Grunnareal

490 kvm netto kjøkkenflate med fordelinger mellom soner og lager/ vareflyt.

Minimum Netto takhøyde 300 cm i plan 1.

Plan 2

Ca. 200 kvm netto.

Personalrom; garderober for D og H, med dusj, pause, toalett og 2 administrasjonskontorer, samt rek rom for kontor og data, samt rent tøy. Utsyn til omgivelsene.





part of RPS Group

Teknisk installasjon for Ventilasjon, vakuumsentral, Fryse og kjøleaggregat på gass (back up til alle kjølerom) Teknisk plassert nærmest mulig brukersted og tilkomst over himling på kjøkken.

Maskinrom, kjelerom

Ca. 60 kvm netto i separat bygning pga. sikkerhet/ sertifisering.

Steam fyr kjele produserer for 8 Bar trykk, med matertank og retur kondens. Steamanlegget kan produsere for varmtvann og for vannbåren gulvvarme i alle arealer som ikke har kjølt rom.

Isvann /glykol anlegg -2 °C, for alle kjølerom og kjølt pakkerom, samt hurtigkjøleapparater mot varme/ kulde vekslere.

Bygget

Det anbefales bruk av stålbygg med skall isolering samt innebygg med isoleringselementer, på støpt såle. Nedgravd fettavskiller da kokeseksjonen plasseres i 100 cm dyp brønn 400 x 500 cm med stor slukbrønn 1100 x 600 x 300 m.m. i bunnen, 500 ltr plutselig slipp. Alle tilførsler over himling. Kjøleluft til pakkerom via takpølser og støydemping. Alle rom for mathåndtering bygges etter IPX 5 standard.

Bunnledning for avløp må dimensjoneres for plutselig tømning av 500 liter vann, samt punktavløp fra 5 store enheter.

Driftsbeskrivelse fra konseptnotatet for bygge beregninger og forståelse i byggemiljø

Logistikk internt og eksternt baseres på kasse/trilleutstyr for stabling av emballert vare i bulk og i porsjon. Kasse systemet erstatter i stor grad hylleinnredning i kjølerom og transportvogner. Standard sprinkel kasse er stablebar euronorm 80 x 60 x 20 cm. Antiseptisk matte benyttes i kritiske soner, systemet desinfiseres i skumvask og kasse/vognvaskemaskin. All eksternt forsendelse i kjølt Haccp registrering.

Intern pakking i «1 – 2 – 3 system» og transport av annen pakket mat i forseglede vogner fram til serveringspunkt.

Metodekrav til sentralkjøkkenutstyret er avgjørende for rasjonalitet, matkvalitet og dokumentasjon. Råvarebasert metodevalg, bearbeidelses grad, behov for rens og kutt, grad av egenproduksjon følger bedriftsøkonomiske kriterier, forutsatt kvalitetskrav er oppfylt på ferdig produkt. Metode valg inneholder alle kjente metoder for kok/kjøle og serieproduksjon. Kokelinjens utstyr må oppfylle industrielle krav til håndtering og bruk. Det gjelder renhold, spylbarhet, kokeeffekter opp til 180 °C overflate temperatur, rørverk med løfteheis og lokksikring, oppkokingstid på full gryte under 10 minutter med direkte steam. Tømming av kokegryte skal skje via meierikoblet bunnslange og porsjonering trinnløst i poser med fra 3 til 15 porsjoner i hver. Full gryte kan tømmes på under 15 minutter med matbiter opp til 30 x 30 x 30 m.m. størrelser. Temperaturkontrollert tappehode med mulig 85 °C stoppgrense. Gryte skal klare minimum 5 batcher på dagvakt, og koketank 2 døgnrunder, med natt kok. Nedkjøling 85 °C til 2 °C på 60 minutter.

Sentral steam inntil 7 bar på kokeutstyret, nattkoking med direkte veksling til isvannskjøle på koketank, modem basert HACCP registrering på alle tider og temperatur i kjerne og i kokevann/innhold. samt serviceoppfølging med fjernbasert feilsøking. Ferdig kjølt og pakket vare skal ha en bakteriologisk holdbarhet på minimum 4 uker. 100% utnyttelse av råstoff ved 3 ukers rulleringsmeny.

Sentralkjøkkenet skal foruten bulkproduksjon også ta seg av individuelle varer egnet for sentral pakking som; standard dietter for saltfattig, intoleranser gluten og andre, supper i et flervalg og dessertutvalg,

Det settes av areal for produksjon av fortettet og moset kost (molekylærgastronomi) som er under utvikling, da dette kan løse spise og svelge problemer med naturlig mat.



Kjøkkenet har egen seksjon for små porsjon pakking og diett.

Kjølt pakkerom for lokalt bruk av «1 – 2 – 3 system» og for porsjonsbeger basert pakking av en-porsjon og suppe/dessert.

Plukkestasjon for alle måltidskomponenter for kaldmatsbuffet på det lokale sjukehus, samt nødvendig lagring og utsendelse av non Food produkter til måltidsavviklingen og produksjonen.

Sentralkjøkkenet bemannes av egen stab med kokker og ledelse, som har sine personalrom lett tilgjengelig. Dataverktøy til drift og overvåkning må ha modem for direkte kobling med service og leverandør.

Det forutsettes eget eller sambruk maskinrom for; sentral steam 7 bar, isvann – 2 grader, trykkluft 4 bar med kjøletørke, vakuumpumpe sentral.

Lokalisering i nybygg nødvendig for å utnytte optimalisering av vareflyt og nye pakkemetoder med tilhørende kjøle fasiliteter. Totalt 500 kvm netto for produksjon og lagerforhold, eks personal og tekniske rom.

Oppgaver for mottak: Hovedoppgave er å ivareta 4 «tørrmatsmåltider» med mottak og ut fordeling lokalt, samt å sørge for trygg rullering av holdbarhetsdatoer. Pakking av råvarer fra sentralkjøkken i bulk, over til «1 – 2 – 3 tallerkener» og forsegling/merking både med temperatur tap og forbrukermerking.

Styring og fordeling av en porsjon, supper, dessert, diet og hjemme pakker.

Råvarehåndtering av saltprodukter og frukt med rens og kutt.

Baking og tilrettelegging av ønske og spesialkost.

Behandling av fersk stekt fisk, i den grad det framstår som et brukerkrav og er nødvendig.

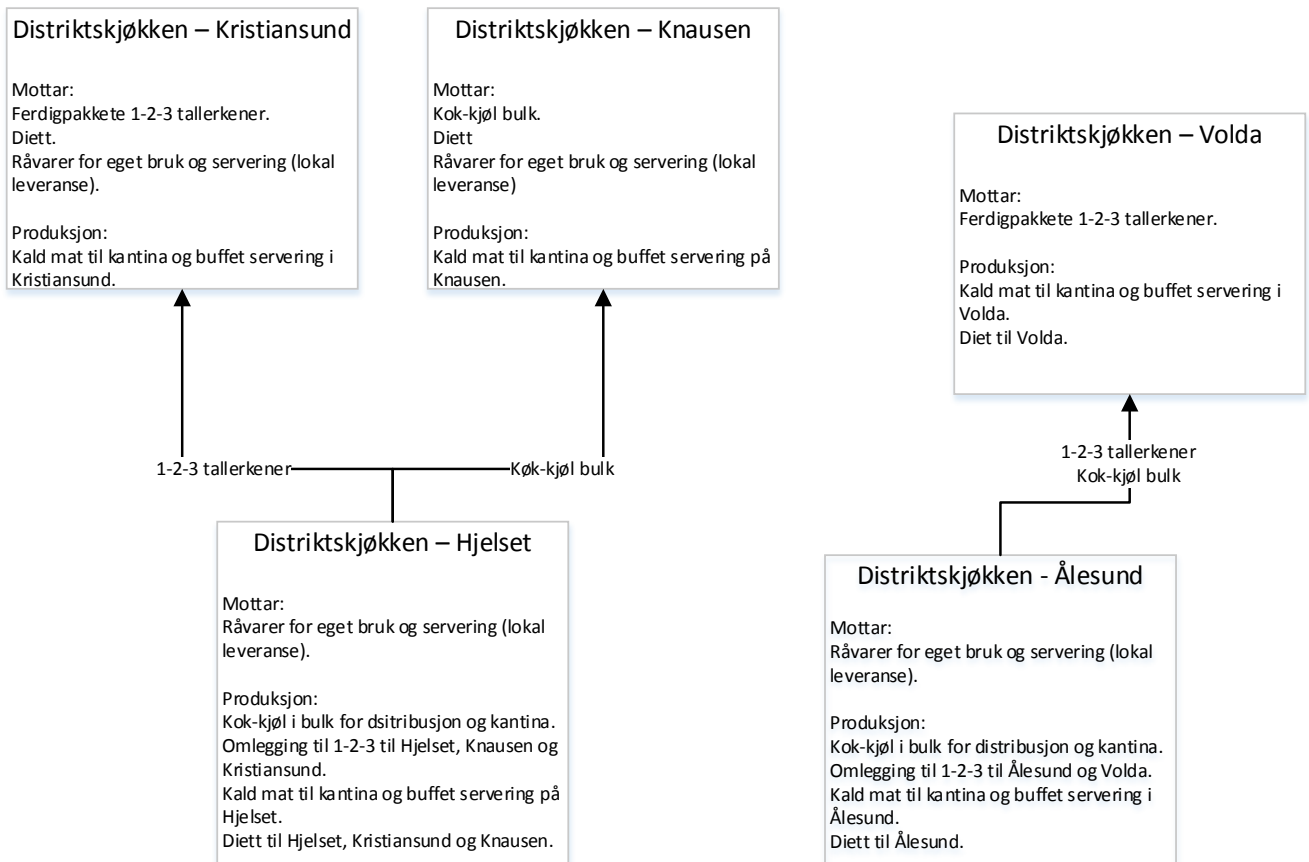
Vask av vogner og kasser og «1 – 2 – 3 tallerkener» før pakking, i sirkulasjon.



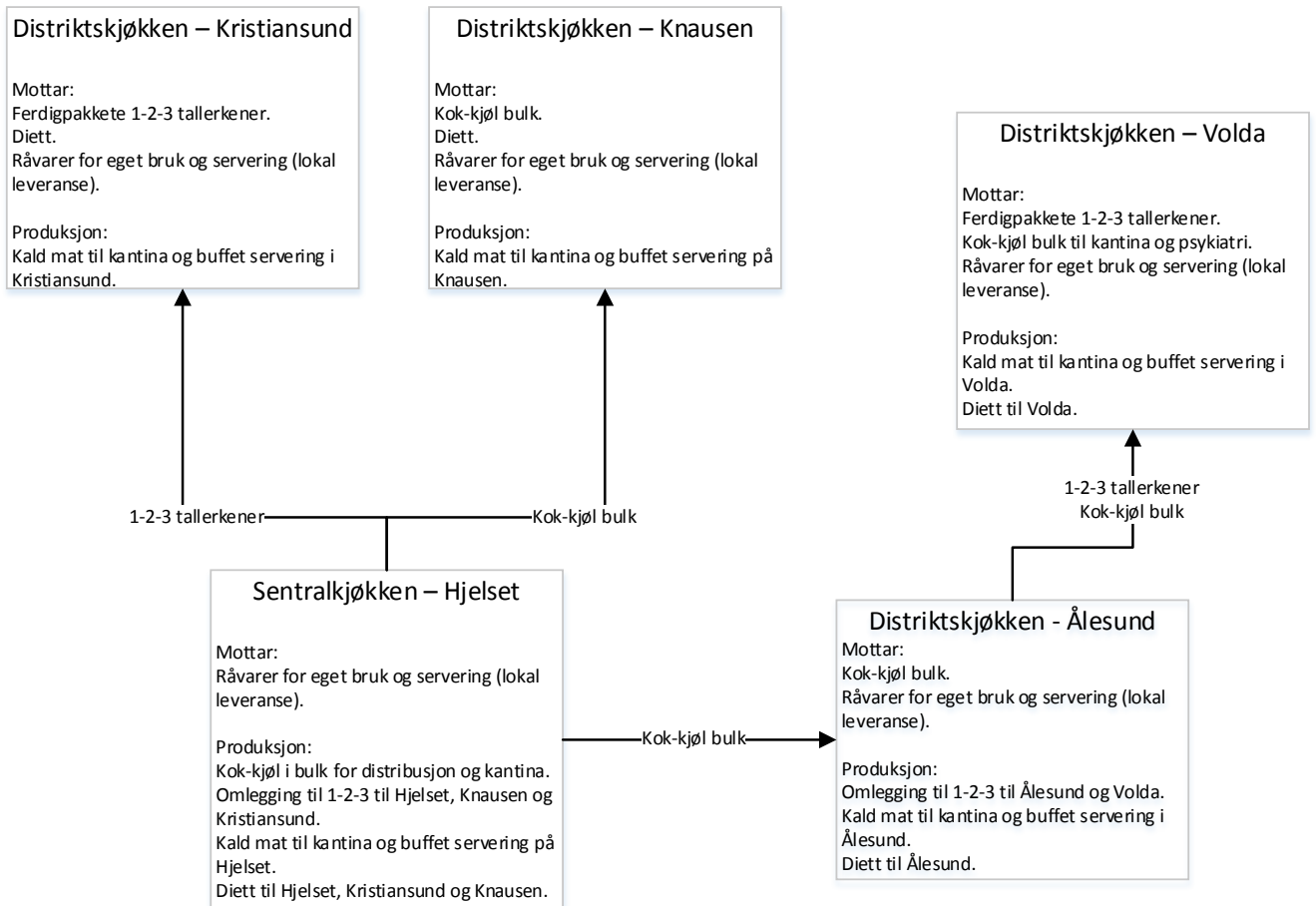
4 FLYTDIAGRAM FOR FREMTIDIG MATPRODUKSJON OG TRANSPORT I HMR

Nedenfor vises illustrasjoner i de ulike alternativer.

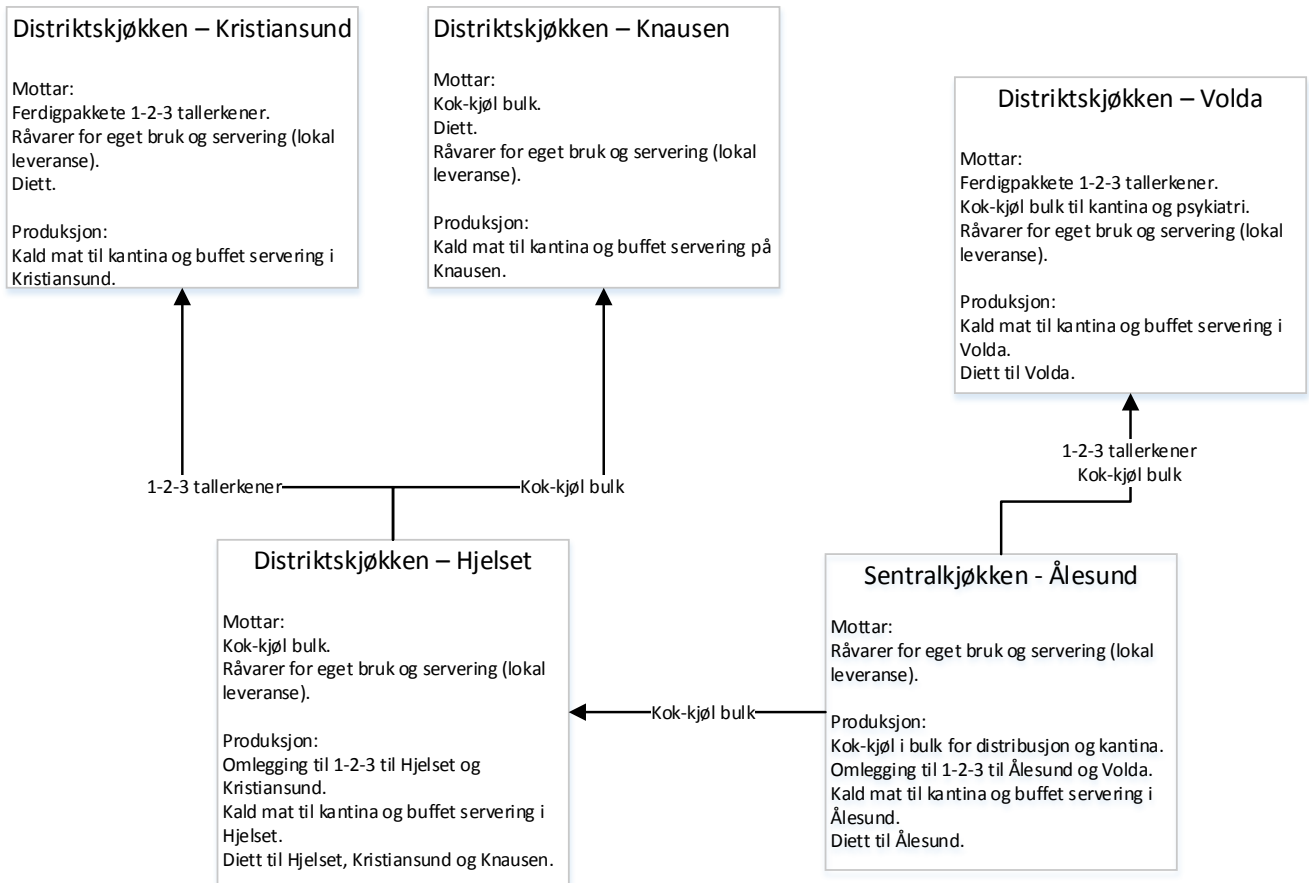
4.1 0a- og 0b alternativene – Eksisterende kjøkken og kjøkken i nybygg



4.2 Alternativ 1 – Sentralkjøkken på Hjelset for hele HMR



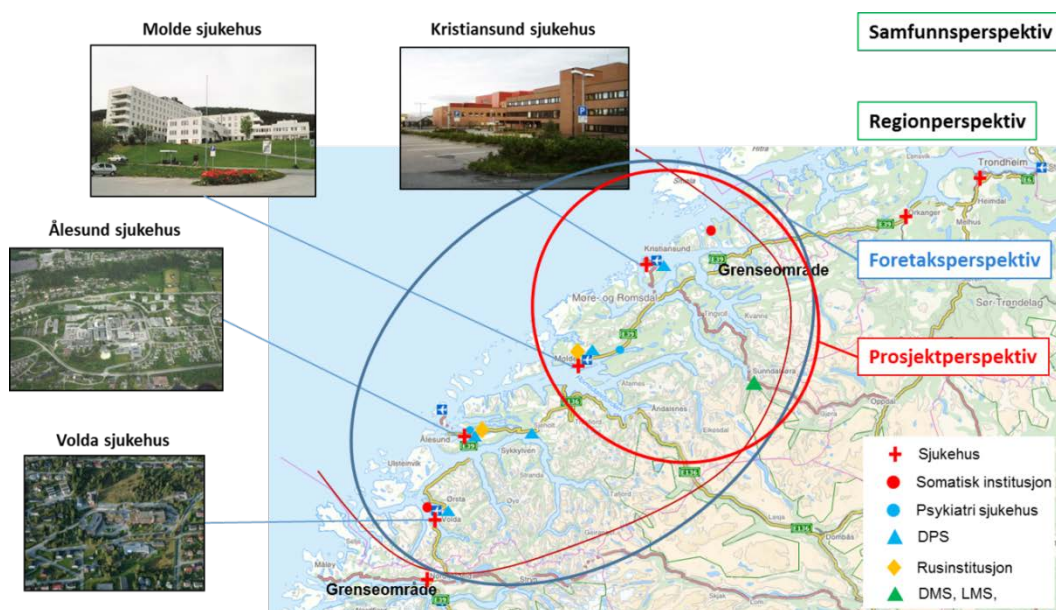
4.3 Alternativ 2 – Sentralkjøkken I Ålesund for hele HMR



5 KONSEKVENSER FOR DE EKSISTERENDE KJØKKEN I HMR

5.1 Innledning

Kartet under viser geografisk dekningsområde for Helse Møre og Romsdal med tilhørende institusjoner og grenseområde. Den røde sirkelen illustrerer prosjektperspektivet for SNR og den blå sirkelen viser hele Helse Møre og Romsdal.



Figur 1 Kart over Møre og Romsdal med eksisterende sykehus

Alle kjøkken i HMR benytter i dag det samme elektroniske bestillingssystem Nutshell.

Nedenfor er det gitt en beskrivelse av dagens situasjon og konsekvenser for alternativene for hver enkel adresse ved endret driftsmodell. Når det gjelder alternativ 3 outsourcing er dette ikke omtalt under konsekvenser.

5.2 Kristiansund sjukehus

5.2.1 Dagens situasjon

Produksjonskjøkkenet ved Kristiansund sjukehus ble rehabilitert i 2013 og er i god bygningsmessig stand. Mottakslageret i underetasjen omfatter et stort kjølerom, et stort tørrlager og to fryserom.

Produksjonskjøkkenet forsyner sykehuset med alle måltider. Kjøkkenet er basert på kok-server metoden og noe kok-kjøll (suppe og sauser) i tillegg. Kjøkkenet leverer også varmt til Kristiansund DPS. Kjøkkenet baserer seg på brettservering til lunsj og til middag, påsmurt kveldsmat og sentraloppvask som tar alt oppvask fra avdelingene.



part of RPS Group

Eksisterende brettservering ved Kristiansund sjukehus fungerer ikke tilfredsstillende når det gjelder temperatur på maten når denne serveres, og tilfredsstillende dermed ikke kravene i lovverket fra Mattilsynet.

Innføring av buffet for kald mat ved Kristiansund sjukehus er vanskelig å realisere, så vel arealmessig som økonomisk. Det foreligger ikke planer for det i dag.

Produksjonsenheter: Middag 105 personer, hvorav 25 til Nordlandet DPS.

Bemanning: 13,75 årsverk + 1 lærling.

Sentralkjøkkenet åpent mandag – fredag kl. 07.00 – 17.30 og lørdag, søndag og helligdager kl. 07.00 – 15.00.

Kjøkkenet mottar grønnsaker og melk to ganger i uken og fisk en gang i uken.

5.2.2 Konsekvenser for Kristiansund

Alternativ 0a

Mottakskjøkkenet for varm mat til oppvarming og servering i fellesområde/kantine.

Kald mat i eget regi.

Etablere et lite rom for oppvask fra kantine (6 kvm).

Stengning av hovedkjøkkenet etter at ny løsning er på plass på Hjelset.

Alternativ 0b

Mottakskjøkkenet for varm mat til oppvarming og servering i fellesområde/kantine.

Kald mat i eget regi.

Etablere et lite rom for oppvask fra kantine (6 kvm).

Stengning av hovedkjøkkenet etter at ny løsning er på plass på Hjelset.

Dersom alt. 0b velges og eksisterende kjøkken på Hjelset må rives før byggestart av ny akuttsykehus kan Kristiansund avlaste i en overgangsperiode, men med flytting av kok – kjøll utstyr fra Hjelset.

Alternativet åpner opp for en mulighet for evt. salg eller utleie av hovedkjøkkenet Kristiansund til kommunene.

Åpningstid: 7 timer daglig fra mandag – fredag (1 kokk og 1 kantineassistent) og 3 timer lørdag – søndag.

Bemanning: 2,8 årsverk, jf. vedlegg 2 bemanningsplan.

Alternativ 1

Som alternativ 0b.

Alternativ 2

Får maten fra Ålesund, men konsekvenser som i alternativene 0b og 1.



5.3 Molde sjukehus og kjøkken på Hjelset

5.3.1 Dagens situasjon

Kjøkkenet ved Molde sjukehus er et mottakskjøkken som varmer opp maten som blir servert til pasientene. Serveringsmetoden er brettservering og det er sentral oppvask som tar seg av all oppvasken fra avdelingene.

Kjøkkenet ved Molde sjukehus har i løpet av de to siste årene vært renoverert for ca. 7,5 mill. for å oppfylle krav fra Mattilsynet.

Eksisterende brettservering ved Molde sjukehus fungerer ikke tilfredsstillende når det gjelder temperatur på maten når denne serveres, og tilfredsstiller dermed ikke kravene i lovverket fra Mattilsynet.

Produksjonskjøkkenet er lokalisert på Hjelset hvor det produserer varmmat etter kok-kjøll metoden. Kjøkkenet er ikke rendyrket produksjonskjøkken, men produserer også påsmurt mat som er solgt i kantinen på Knausen. På kjøkkenet varmes opp lunsj og middag til psykiatrien på Hjelset samt av middag til bostedene på Knausen.

Mattilsynet stiller nå krav om bygningsmessige forbedringer for å kunne fortsette med varmmat-produksjon på Hjelset. Økonomiske omfanget er 3,5 mill. kr. Arbeidet med bygningsmessige forbedringer pågår og skal være ferdig til 13. mai 2016, hvor Mattilsynets krav er lukket.

Innføring av buffet for kald mat ved Molde sjukehus er vanskelig å realisere, så vel arealmessig som økonomisk. Det foreligger ikke planer for det i dag.

Produksjonsenheter: Middag ca. 225 personer, hvorav 165 til Molde sjukehus (15 psykiatri), 30 til Knausen (psykiatri) og 30 til Hjelset (psykiatri).

Bemanning: 25,5 årsverk.

5.3.2 Konsekvenser for Hjelset

Alternativ 0a

Sentralkjøkken for Kristiansund, Hjelset og Knausen.

Dagens bygningskropp er å betrakte som et råbygg og bygningsfasong kan egne seg til en omlegging til kok – kjøll produksjon og lokal produksjon av «1 – 2 – 3 konsept», dersom bygningen ikke kommer i konflikt med byggetomt til nytt akuttsykehus.

Desentralisert oppvask og buffetsservering på hver avdeling, betjent med matverter (gjelder alle sykehus)

Sentralkjøkken plasseres på et plan og personalrom plasseres en etasje opp eller ned.

Etablere transportkulvert i underetasjen til akuttsykehuset.

Bygningsmessige og tekniske tilpasninger:

- Oppgradering av fyrrom til høytrykksteam (eksplosjonssikkert) og isvann
- Kokesump for kokegryter (4 x 3 meter og 1 meter ned)
- Ventilasjonsanlegg må byttes ut
- Kjølerom må etableres ved varemottaket
- Et fryserom fra kjelleren må flyttes en etasje opp
- Overflater tilpasset nye forhold



- Ombygging av heis ved valg av AGV (for levering av mat)
- Evt. ombygging av heise mellom kjelleren og 1. etasje.

Bemanning 26 årsverk, jf. vedlegg 2 bemanningsplan.

Alternativ 0b

Sentralkjøkken for Kristiansund, Hjelset og Knausen plasseres i akuttsykehus og eksisterende kjøkken Hjelset nedlegges.

Desentralisert oppvask og buffetsservering på hver avdeling, betjent med matverter.

Arealbehov totalt 520 kvm netto.

Bemanning som i 0a følger med til akuttsykehuset.

Alternativ 1

All produksjon til hele HMR i eksisterende bygg (0a) eller i nybygg.

Desentralisert oppvask og buffetsservering på hver avdeling, betjent med matverter.

Arealbehov totalt minimum 520 kvm netto.

Bemanning 28,5 årsverk, jf. vedlegg 2 bemanningsplan.

Alternativ 2

Mottakskjøkken av bulk fra Ålesund med ompakking av kok-kjøll til «1 – 2 – 3 tallerkener».

Desentralisert oppvask og buffetsservering på hver avdeling, betjent med matverter.

Arealbehov 250 kvm netto:

- Varemottak med pakkerom, tørrvarelager, kjølerom, fryserom, lager emballasje og forbruksvarer, tallerkenoppvask, kontor, kopi, renholdsrom, personalrom, garderober, dusj og wc
- Vognhåndtering og transport
- Pakking og lagring av «1 – 2 – 3 tallerkener»
- Lager, kjølt
- Kantinekjøkken

Bemanning 22 årsverk, vedlegg 2 bemanningsplan.

5.4 Ålesund sjukehus

5.4.1 Dagens situasjon

Produksjonskjøkkenet på Ålesund sjukehus forsyner sykehuset med alle måltider. Varmmatproduksjonen er basert på kok-server metoden. Kjøkkenet baserer seg på brettservering og sentraloppvask som tar alt oppvask fra avdelingene.

Det er pr i dag buffet på alle 5 psykiatriske sengeposter, fysikalsk medisin, medisin post 5, ortopedisk avdeling, barne- og ungdomsavdelingen, kreftavdelingen, pasienthotellet, føde, barselhotellet og intensiv. Det er planlagt med kaldmat buffet på resterende 4 avdelinger men det foreligger ikke estimat på kostnaden det vil medføre. Har i dag 5 mat-/kostverter som betjener 10 somatiske avdelinger.



Etter at Mattilsynet hadde gjennomgang av HACCP - systemet (Hazard Analysis and Critical Control Point) og krav som ble stilt til varmhoding av mat, viser det seg at varmmaten kjøkkenet på Ålesund serverer ikke tilfredsstillende kravet om minimum 60 grader ved servering. Dagens brettserveringssystem tilfredsstillende ikke kravene i lovverket til Mattilsynet. Dette utbedres fra 1. mai 2016 med et bedre transportsystem (matvogner med varm (120 grader) og kald sone i samme vogn).

Produksjonsenheter: Middag ca. 400 personer, hvorav ca. 50 til fengselet

Bemanning: 25,2 årsverk + 4 lærlinger.

5.4.2 Konsekvenser for Ålesund

Alternativ 0a

Fortsetter egen produksjon men legger om til kok-kjøøl og «1 – 2 – 3 konsept» på sikt. Dette forutsetter desentral oppvask og buffetsservering på alle avdelinger.

Dagens hovedkjøkken har tilstrekkelig areal, men må bygges om til kok – kjøøl metoden i arealet til sentral oppvask og brettservering.

Kantinen mottar varm mat fra hovedkjøkkenet, men produserer kald mat selv.

Arealtiltak jf. investeringstiltak for alternativ 2.

Bemanning 27,8 årsverk, vedlegg 2 bemanningsplan.

Alternativ 0b

Fortsetter egen produksjon men legger om til kok-kjøøl og «1 – 2 – 3 konsept» på sikt. Dette forutsetter desentral oppvask og buffetsservering på alle avdelinger.

Dagens hovedkjøkken har tilstrekkelig areal, men må bygges om til kok – kjøøl metoden i arealet til sentral oppvask og brettservering.

Kantinen mottar varm mat fra hovedkjøkkenet, men produserer kald mat selv.

Arealtiltak jf. investeringstiltak for alternativ 2.

Bemanning 27,8 årsverk, jf. vedlegg 2 bemanningsplan.

Alternativ 1

Mottakskjøkken av bulk fra Hjelset med ompakking av kok-kjøøl til «1 – 2 – 3 tallerkener» inkl. til Volda.

Desentralisert oppvask og buffetsservering på hver avdeling, betjent med matverter.

Bygningsmessige tiltak tilsvarende 250 kvm netto av de 680 kvm netto eksisterende kjøkkenarealer

Bemanning 23,5 årsverk, jf. vedlegg 2 bemanningsplan.

Alternativ 2

All produksjon til hele HMR i eksisterende ombyggete arealer med kok-kjøøl og «1 – 2 – 3 tallerkener» inkl. til Volda.



Desentralisert oppvask og buffetservering på hver avdeling, betjent med matverter.

Dersom bygningen kan gjenbrukes må det foretas bygningsmessige og tekniske tiltak dekket innenfor dagens areal på 680 kvm netto – tung ombygging av hele arealet (75 % av kvm prisen av nybygg areal). Omfatter blant annet:

- Oppgradering av fyrrom til høytrykksteam (eksplosjonssikkert) og isvann (800 kw eller biogass)
- Kokesump for kokegryter (4 x 3 meter og 1 meter ned)
- Ventilasjonsanlegg må tilpasses
- Overflater tilpasset nye forhold.

Bemanning 30 årsverk, jf. vedlegg 2 bemanningsplan.

5.5 Volda Sjukehus

5.5.1 Dagens situasjon

På Volda sjukehus er drevet et produksjonskjøkken som forsyner Volda sykehus og Mork rehabiliteringssenter med varmmat. Matproduksjonen er basert på kok-server metoden. Kjøkkenet baserer seg på brettservering og sentraloppvask som tar alt oppvask fra avdelingene.

Det er per i dag kald mat buffet på Føden, DPS og Mork rehabiliteringssenter. Det er planlagt med buffet på alle avdelinger for å tilfredsstille retningslinjene om 4 hovedmåltider og 2 mellommåltider pr. dag. Det foreligger planer om å etablere buffet på resterende avdelinger (kirurgi og medisin) som er kostnadsestimert til ca. 1,4 mill. (2012 - 2013 kr). Er tegnet ut men ikke gjennomført. Dette ligger på vent.

Dagens brettssystem på Volda sjukehus tilfredsstiller alle forskrifter og krav til temperatur ved servering av kald- og varm mat som er gjeve av Mattilsynet og som også er fastsatt i vårt interne HACCP-system.

Produksjonsenheter: 80 - 100 personer hvorav 20 - 30 på Mork. Mork har leveranse av middag og dessert fra Volda og resten produserer de selv.

Bemanning: 10,75 årsverk + 2 lærlinger.

5.5.2 Konsekvenser for Volda

Alternativ 0a

Mottar bulk og ferdigpakket 1 – 2 - 3 tallerkener, foruten spesialkost en porsjons fra Ålesund. Dette forutsetter desentral oppvask og buffetservering på alle avdelinger. Retur tallerkener til Ålesund via mattransportvogner.

Bygningsmessige tiltak:

- Ombygging i to avdelinger til buffetområder
- Kjølt lager for 1 - 2 - 3 tallerkener tilpasses (20 kvm)

Opprettholder drift av kantinen.

Bemanning 5,2 årsverk, jf. vedlegg 2 bemanningsplan.





part of RPS Group

Alternativ 0b

Som alt. 0a.

Alternativ 1

Som alt. 0a.

Alternativ 2

Som alt. 0a.



6 ØKONOMISKE BEREGNINGER

I dette kapitlet er det vist en sammenstilling av utstys- og bygningsmessige investeringer og driftsøkonomiske kostnader. Det er tatt utgangspunkt i et strømlinjeformet produksjonslinje med kok-kjøll produksjonskjøkken og med omlegging til «1 – 2 – 3 konseptet» mht. de økonomiske beregninger for både produksjonskjøkkenet og for de øvrige kjøkken i HMR.

6.1 Investeringskostnader

Beregningene nedenfor forutsetter en løsning med desentralisert oppvask og buffetservering (kun kald mat) betjent med matverter ved hver avdeling, i alle sykehus. Investeringskostnader for tilrettelegging av dette er ikke beregnet, men blir like i alle alternativer.

Det forutsettes at de utstys- og bygningsmessige kostnader for kjøkkentilpasning for Volda og Kristiansund vil være like i alle alternativer, hvorfor disse kostnader ikke er med i tabellen nedenfor. Når det gjelder de driftsøkonomiske forholdene for Volda og Kristiansund er disse tatt med i beregningene.

I tabellen nedenfor vises sammenstillingen av utstys- og bygningsmessige investeringer for alternativene og i vedlegg 1 – investeringskostnader, vises de mer detaljerte investeringskostnader.

Tabell 2 Sammenstilling av utstys- og bygningsmessige investeringer for alternativene

Kostnadspost	Alternativ 0a (tusen kr.)	Alternativ 0b (tusen kr.)	Alternativ 1 (tusen kr.)	Alternativ 2 (tusen kr.)
Utstyr	12 930	12 930	10 400	10 400
Bygg	57 291	72 441	45 225	50 841
Usikkerhet (10 %)	7 022	8 537	5 563	6 124
MVA	19 311	23 477	15 297	16 841
Diverse kostnader	1 800	1 800	1 800	1 800
Sum	98 354	119 185	78 284	86 006

Alternativ 0a – Eksisterende kjøkken på Hjelset:

All produksjon samles på plan 1 hvorfor hele etasjen må ombygges og tilpasses ny strømlinjeformet produksjonslinje. Endringen krever tung ombygging av 600 kvm brutto, med enhetspris som tilsvarer 75 % av kvm prisen av nybygg kostnad for nytt akuttsykehus. Investeringskostnadene omfatter også kulvert mellom kjøkken og nytt sykehus for å ivareta transport og logistikk på en god måte.

Regnestykket for alternativ 0a omfatter også ombygging av Ålesund kjøkken til et produksjonskjøkken for å legge til rette for «1 – 2 – 3 konseptet» i Ålesund og Volda. Denne delen av investeringsberegningen tilsvarer ca. 50 mill. kr. og kan gjennomføres senere dersom det ikke er mulig å realisere dette konseptet i hele HMR på en gang.

Alternativ 0b – Kjøkken i nytt akuttsykehus på Hjelset

Nytt kjøkken til produksjon for Hjelset, Kristiansund og Knausen legges i nytt akuttsykehus og tilsvarer 800 kvm brutto (520 kvm netto). Kvm. kostnad for nybygg er benyttet som grunnlag.

Regnestykket for alternativ 0b omfatter også ombygging av Ålesund kjøkken til et produksjonskjøkken for å legge til rette for «1 – 2 – 3 konseptet» i Ålesund og Volda. Denne delen av investeringsberegningen tilsvarer ca. 50 mill. kr. og kan gjennomføres senere dersom det ikke er mulig å realisere dette konseptet i hele HMR på en gang.



Alternativ 1 – Sentralkjøkken i akuttsykehus på Hjelset for hele HMR

Nytt kjøkken til produksjon for hele HMR legges i nytt akuttsykehus. Det er behov for 800 kvm brutto nybygg (520 kvm netto) til nybygg kostnad.

Distriktskjøkkenet i Ålesund trenger utstyr til ompakking av bulk til «1 – 2 – 3 tallerkener» til Ålesund og Volda, samt middels ombygging av 75 kvm brutto, med en enhetspris som tilsvarer 50 % av kvm kostnaden av nybygg for nytt akuttsykehus.

Alternativ 2 – Sentralkjøkken i Ålesund for hele HMR

Nytt kjøkken til produksjon for hele HMR legges i eksisterende ombygget sentralkjøkken i Ålesund. Endringen krever tung ombygging av 722 kvm brutto, med en enhetspris som tilsvarer 75 % av kvm kostnaden av nybygg for nytt akuttsykehus.

Distriktskjøkkenet i akuttsykehus på Hjelset trenger utstyr til ompakking av bulk til «1 – 2 – 3 tallerkener» til akuttsykehus, Knausen og evt. Kristiansund. Det er behov for 400 kvm brutto nybygg (250 kvm netto) til nybygg kostnad.

Bemerkninger

Ved ombygging i Ålesund må Hjelset levere maten til Ålesund i bulk, som varmes og sendes ut i varmekapasitet og serveres av kokkene på avdelingene. Et midlertidig mottakskjøkken må etableres og kan løses med ca. 4 løse brakker som kan leies. Det må i planleggingen legges rokadeplaner som i tid er tilpasset byggingen på Hjelset. Disse kostnader er ikke tatt med i investeringsberegningene for alternativene.

Det bemerkes at investeringskostnader knyttet til kjøkken i nybygg allerede ligger innenfor kostnadsrammen for nytt akuttsykehus. Dersom det velges en løsning med eksisterende kjøkken på Hjelset medfører dette en redusert kostnadsramme for akuttsykehuset.

Eksisterende kjøkken på Hjelset er en mulighet mht. matproduksjon for hele HMR, dersom bygningen ikke kommer i konflikt med byggeområde for ny akuttsykehus. Dette vil redusere investeringskostnadene i alternativ 1 og også i alternativ 2 dersom eksisterende arealer brukes som distriktskjøkken. Det påpekes at ombygging av eksisterende arealer har kortere økonomisk levetid enn nybygg.

6.2 Driftsøkonomi

Erfaringer fra andre sykehus viser at overgang til «1 – 2 – 3 konsept» kan redusere råvareinnkjøp og emballasje med 20 – 25 % ift. ren kok - kjøll (referanser: Ullevål universitetssykehus og Skedsmo kommune).

Bemanningsstrukturen påvirkes av buffetservering, «1 – 2 – 3 konsept», desentralisert oppvask kontra sentralisert oppvask og fjerning av brettservering. Forenklet renhold i soneinndelt produksjonskjøkken og rene produksjonslinjer er alle momenter som inngår i den beregnede bemanningsoversikten nedenfor.

I tabell 3 om bemanningsbehov i alle alternativer inngår timer for ledelse og administrasjon, seksjonsledere, kjøkkensjef, klinisk ernæringsfysiolog, kokker, assistenter, lærlinger, transport og matverter. For detaljerte opplysninger om bemanning ved de enkelte kjøkken, se vedlegg 2 bemanningsplaner.



Tabell 3 Bemanningsbehov for alle alternativer i timer pr uke, pr år, antall årsverk og årlige lønnskostnader

Alternativ	Bemanningsbehov per uke (timer)	Bemanningsbehov per år (timer)	Timer per årsverk	Årsverk	Kostnad per årsverk *)	Årlig lønnskostnad
Alternativ 0a og 0b	2 143	111 433	1 800	62	kr 618 360	kr 38 281 087
Alternativ 1	2 075	107 897	1 800	60	kr 618 360	kr 37 066 353
Alternativ 2	2 075	107 897	1 800	60	kr 618 360	kr 37 066 353

*) Gjennomsnittlig lønnskostnad kjøkkenpersonell i HMR (2015)

Alternativ 0a og 0b – Eksisterende kjøkken (0a) og kjøkken i nytt akutt sykehus på Hjelset (0b)

Bemanningen forutsettes å være den samme uansett en benytter eksisterende kjøkken på Hjelset eller om kjøkkenet inngår i nytt akutt sykehus. Alternativene bygger på at det er produksjonskjøkken både på Hjelset og i Ålesund. Dette er beregnet til 62 årsverk for hele HMR mot dagens bemanning på 76 årsverk.

Alternativ 1 og 2 - Sentralkjøkken i akutt sykehus på Hjelset (1) eller i Ålesund for hele HMR (2)

Ved å samle all matproduksjon for hele HMR til et sentralkjøkken kan en redusere bemanningen med ytterligere 2 årsverk, fra 62 til 60 årsverk. Reduksjonen skyldes volum øking på et sentralkjøkken i stedet for 2 sentralkjøkkener.

6.3 Drøfting økonomi og kvalitative evalueringresultater

Den kvalitative evalueringen viser at alternativ 0b «Kjøkken på Hjelset for Hjelset og Knausen i nye arealer» fikk høyeste antall poeng med 430 poeng ut av 500 mulige, tett etterfulgt av alternativ 1 «all produksjon for HMR til nytt kjøkken på Hjelset» og alternativ 2 «all produksjon for HMR til kjøkken i Ålesund».

Arbeidsgruppen har spesielt pekt på at det er knyttet en usikkerhet til de økonomiske betraktningene i evalueringen grunnet manglende detaljnivå og tid til evalueringen. Arbeidsgruppen anbefalte likevel at alternativ 0b skulle videreføres.

Arbeidsgruppen vurderte alternativ 0b som mest hensiktsmessig i forhold til samfunnsbetraktninger. Nytt kjøkken i nytt akutt sykehus blir en attraktiv arbeidsplass. Besøkende fra øvrige helseforetak kan ha interesse av å se nærmere på dette kjøkken og det skaper verdier for samfunnet. I tillegg vil det kunne betjene Romsdalskommunene som har tatt initiativet til et eventuelt samarbeid. Ytterligere unngår alternativet ekstra transport og dermed miljøforurensning.

Stordriftsfordeler forventes å oppnås ved en sentralisert matproduksjon for hele HMR. Dersom en slik løsning blir valgt mente arbeidsgruppen at det er viktig at mest mulig av varm mat produksjonen sentraliseres.

Den økonomiske analysen viser at det er radikale gevinster/fordeler ved å endre produksjons- og serveringsmetode slik arbeidsgruppen har indikert tidligere i prosessen.

I alternativ 0a gjenbrukes eksisterende arealer og vil dermed enten kunne frigi arealer i nybygg eller redusere nybyggkostnader, anslagsvis 800 kvm brutto eller ca. 40 millioner kr ekskl. mva. Trinnvis utbygging av løsninger for de fire kjøkken i HMR er en mulighet i dette alternativet.

I alternativ 0b får en nytt kjøkken i akutt sykehus med en gang hvilket innebærer en løsning med lengere økonomisk levetid. Trinnvis utbygging av løsninger for de fire kjøkken i HMR er også en mulighet i dette alternativet.

I alternativ 1 nytt sentralkjøkken i akutt sykehus for hele HMR er investeringen lavest og man oppnår den største driftsmessige gevinsten ift de andre alternativer. I dette alternativet får man også et nytt kjøkken med lengere økonomisk levetid.





part of RPS Group

I alternativ 2 sentralkjøkken i Ålesund for hele HMR er investeringen høyere enn i alternativ 1 fordi det både vil bli krevende ombygging i Ålesund og nybygg på Hjelset (ca. 400 kvm eller ca. 20 millioner kr ekskl. mva.), men man oppnår store driftsmessige gevinster. I dette alternativet får man også et nytt kjøkken med lengere økonomisk levetid.



7 VEDLEGG

7.1 Vedlegg 1 – Investeringskostnader

7.1.1 Alternativ 0a - Eksisterende kjøkken på Hjelset

Hjelset - eksisterende bygg			
Utstyrinvesteringer			Kostnad (tusen kr.)
Prosessutstyr Cap kold; 500 ltr kokegryte, m kjøleutstyr x 2, koketank 500 ltr			4 700,0
Ønsket tilbehørsutstyr; sentralisert vakuu, sentralisert høytrykk renhold			250,0
Pakkemaskin, skåler ,vakuum og gass, en og flerporsjon			1 450,0
Kjøkkenutstyr, benker hyller, mixer, vakuu maskiner (gjenbruk)			20,0
Kok kjølutstyr med tilleggsverktøy, anbud og noe beregnet kostnad			25,0
Kombidamp 20, dietutstyr i prod, større oppvaskmaskin (gjenbruk)			20,0
Sum utstyrinvestering			6 465,0
Byggninmessig investering	Enhetspris	kvm (BTA) / løpemeter	Kostnad (tusen kr.)
Ombygging av eksisterende areal - tung	40 500	600	24 300,0
Kulvert fra kjøkken til akuttsykehus	75 000	50	3 750,0
Sum bygginvestering			28 050,0
Sum bygg og utstyr			34 515,0
Avsetning til usikkerhet - 10%			3 451,5
Sum Hjelset - eks MVA			37 966,5
Ålesund			
Utstyrinvesteringer			Kostnad (tusen kr.)
Prosessutstyr Cap kold; 500 ltr kokegryte, m kjøleutstyr x 2, koketank 500 ltr			4 700,0
Ønsket tilbehørsutstyr; sentralisert vakuu, sentralisert høytrykk renhold			250,0
Pakkemaskin, skåler ,vakuum og gass, en og flerporsjon			1 450,0
Kjøkkenutstyr, benker hyller, mixer, vakuu maskiner (gjenbruk)			20,0
Kok kjølutstyr med tilleggsverktøy, anbud og noe beregnet kostnad			25,0
Kombidamp 20, dietutstyr i prod, større oppvaskmaskin (gjenbruk)			20,0
Sum utstyrinvestering			6 465,0
Byggninmessig investering	Enhetspris	kvm (BTA)	Kostnad (tusen kr.)
Ombygging av eksisterende areal - tung	40 500	722	29 241,0
Sum bygginvestering			29 241,0
Sum bygg og utstyr			35 706,0
Avsetning til usikkerhet - 10%			3 570,6
Sum Ålesund - eks MVA			39 276,6
Sum Hjelset og Ålesund - eks MVA			77 243,1
MVA			19 310,8
Sum investering - inkl. mva			96 553,9
Diverse kostnader			Kostnad (tusen kr.)
Kjølebil, andel av			100,0
Opplæring og IKT			400,0
Diverse håndteringsmateriel			300,0
Konsulenttjenester			1 000,0
Sum Diverse kostnader			1 800,0
Sum Alternativ 0a			98 353,9

7.1.2 Alternativ 0b - Kjøkken i nytt akuttsykehus på Hjelset

Hjelset - kjøkken i nytt akuttsykehus			
Utstyrinvesteringer	Kostnad (tusen kr.)		
Prosessutstyr Cap kold; 500 ltr kokegryte, m kjøleutstyr x 2, koketank 500 ltr			4 700,0
Ønsket tilbehørsutstyr; sentalisert vakuum, sentralisert høytrykk renhold			250,0
Pakkemaskin, skåler ,vakum og gass, en og flerpersjon			1 450,0
Kjøkkenutstyr, benker hyller, mixer, vakuum maskiner (gjenbruk)			20,0
Kok kjølutstyr med tilleggsverktøy, anbud og noe beregnet kostnad			25,0
Kombidamp 20, dietutstyr i prod, større oppvaskmaskin (gjenbruk)			20,0
Sum utstyrinvestering			6 465,0
Byggningsmessig investering	Enhetspris	kvm (BTA)	Kostnad (tusen kr.)
Nybygg	54 000	800	43 200,0
Sum bygginvestering			43 200,0
Sum bygg og utstyr			49 665,0
Avsetning til usikkerhet - 10%			4 966,5
Sum Hjelset - eks MVA			54 631,5
Ålesund			
Utstyrinvesteringer	Kostnad (tusen kr.)		
Prosessutstyr Cap kold; 500 ltr kokegryte, m kjøleutstyr x 2, koketank 500 ltr			4 700,0
Ønsket tilbehørsutstyr; sentalisert vakuum, sentralisert høytrykk renhold			250,0
Pakkemaskin, skåler ,vakum og gass, en og flerpersjon			1 450,0
Kjøkkenutstyr, benker hyller, mixer, vakuum maskiner (gjenbruk)			20,0
Kok kjølutstyr med tilleggsverktøy, anbud og noe beregnet kostnad			25,0
Kombidamp 20, dietutstyr i prod, større oppvaskmaskin (gjenbruk)			20,0
Sum utstyrinvestering			6 465,0
Byggningsmessig investering	Enhetspris	kvm (BTA)	Kostnad (tusen kr.)
Ombygging av eksisterende areal - tung	40 500	722	29 241,0
Sum bygginvestering			29 241,0
Sum bygg og utstyr			35 706,0
Avsetning til usikkerhet - 10%			3 570,6
Sum Ålesund - eks MVA			39 276,6
Sum Hjelset og Ålesund - eks MVA			93 908,1
MVA			23 477,0
Sum investering - inkl. mva			117 385,1
Diverse kostnader	Kostnad (tusen kr.)		
Kjølebil, andel av			100,0
Opplæring og IKT			400,0
Diverse håndteringsmateriel			300,0
Konsulenttenester			1 000,0
Sum Diverse kostnader			1 800,0
Sum Alternativ 0b			119 185,1

7.1.3 Alternativ 1 - Sentralkjøkken i akuttsykehus på Hjelset for hele HMR

Hjelset - sentralkjøkken i nytt akuttsykehus			
Utstyrsinvesteringer			Kostnad (tusen kr.)
Prosessutstyr Cap kold; 500 + 300 ltr kokegryte, m kjøleutstyr x 2, koketank 500 ltr			6 700,0
Ønsket tilbehørsutstyr; sentralisert vakuum, sentralisert høytrykk renhold			250,0
Pakkemaskin, skåler ,vakum og gass, en og flerpersjon			1 450,0
Kjøkkenutstyr, benker hyller, mixer, vakuum maskiner			150,0
Kok kjølutstyr med tilleggsverktøy, anbud og noe beregnet kostnad			250,0
Kombidamp 20, dietutstyr i prod, større oppvaskmaskin			150,0
Sum utstyrsinvestering			8 950,0
Byggningsmessig investering	Enhetspris	kvm (BTA)	Kostnad (tusen kr.)
Nybygg	54 000	800	43 200,0
Sum bygginvestering			43 200,0
Sum bygg og utstyr			52 150,0
Avsetning til usikkerhet - 10%			5 215,0
Sum Hjelset - eks MVA			57 365,0
Ålesund - distriktskjøkken, ompakking til 1-2-3			
Utstyrsinvesteringer			Kostnad (tusen kr.)
Pakkemaskin, skåler ,vakum og gass, en og flerpersjon			1 450,0
Sum utstyrsinvestering			1 450,0
Byggningsmessig investering	Enhetspris	kvm (BTA)	Kostnad (tusen kr.)
Ombygging av eksisterende areal - middels	27 000	75	2 025,0
Sum bygginvestering			2 025,0
Sum bygg og utstyr			3 475,0
Avsetning til usikkerhet - 10%			347,5
Sum Ålesund - eks MVA			3 822,5
Sum Hjelset og Ålesund - eks MVA			61 187,5
MVA			15 296,9
Sum investering - inkl. mva			76 484,4
Diverse kostnader			Kostnad (tusen kr.)
Kjølebil, andel av			100,0
Opplæring og IKT			400,0
Diverse håndteringsmateriel			300,0
Konsulenttjenester			1 000,0
Sum Diverse kostnader			1 800,0
Sum Alternativ 1			78 284,4

7.1.4 Alternativ 2 - Sentralkjøkken i Ålesund for hele HMR

Hjelset - distriktkjøkken, ompakking til 1-2-3			
Utstyrsinvesteringer			Kostnad (tusen kr.)
Pakkemaskin, skåler ,vakum og gass, en og flerporsjon			1 450,0
Sum utstyrsinvestering			1 450,0
Byggningsmessig investering	Enhetspris	kvm (BTA)	Kostnad (tusen kr.)
Nybygg	54 000	400	21 600,0
Sum bygginvestering			21 600,0
Sum bygg og utstyr			23 050,0
Avsetning til usikkerhet - 10%			2 305,0
Sum Hjelset - eks MVA			25 355,0
Ålesund - sentralkjøkken			
Utstyrsinvesteringer			Kostnad (tusen kr.)
Prosessutstyr Cap kald; 500 + 300 ltr kokegryte, m kjøleutstyr x 2, koketank 500 ltr			6 700,0
Ønsket tilbehørsutstyr; sentalisert vakuum, sentralisert høytrykk renhold			250,0
Pakkemaskin, skåler ,vakum og gass, en og flerporsjon			1 450,0
Kjøkkenutstyr, benker hyller, mixer, vakuum maskiner			150,0
Kok kjøleutstyr med tilleggsverktøy, anbud og noe beregnet kostnad			250,0
Kombidamp 20, dietutstyr i prod, større oppvaskmaskin			150,0
Sum utstyrsinvestering			8 950,0
Byggningsmessig investering	Enhetspris	kvm (BTA)	Kostnad (tusen kr.)
Ombygging av eksisterende areal - middels	40 500	722	29 241,0
Sum bygginvestering			29 241,0
Sum bygg og utstyr			38 191,0
Avsetning til usikkerhet - 10%			3 819,1
Sum Ålesund - eks MVA			42 010,1
Sum Hjelset og Ålesund - eks MVA			67 365,1
MVA			16 841,3
Sum investering - inkl. mva			84 206,4
Diverse kostnader			Kostnad (tusen kr.)
Kjølebil, andel av			100,0
Opplæring og IKT			400,0
Diverse håndteringsmateriel			300,0
Konsulenttjenester			1 000,0
Sum Diverse kostnader			1 800,0
Sum Alternativ 2			86 006,4

7.2 Vedlegg 2 – Bemanningsplan

7.2.1 Alternativ 0a og 0b - Eksisterende kjøkken på Hjelset og nytt kjøkken i akuttsykehus

Bemanningsplan - kok-kjøll produksjon på Hjelset									
Stilling	Antall	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lørdag	Søndag	Total timer
Seksjonsleder HMR adm	0,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5			17,5
Klinisk ernæringsfys HMR	0,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5			17,5
Kvalitetsleder HMR	0,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5			17,5
Avdelingsleder kj sjef.	0,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5			17,5
1: Kokk	2	15	15	15	15	15			75
08.00 - 16.00, ass	3	20,5	20,5	20,5	20,5	20,5	8		110,5
Lærling	1	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5			37,5
09.00 - 17.00 ass	2	14	14	14	14	14	4		74
Ekstra/Transport	0,5	3,5	0	3,5	0	3,5	3,5		14
Antall timer pr. uke År 1		74,5	71	74,5	71	74,5	15,5		381
Bemanningsplan - øvrige produksjon på Hjelset									
Stilling	Antall	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lørdag	Søndag	Total timer
Avdelingsleder kj sjef.	0,5	4	4	4	4	4			20
1. kokk /diet	2	7,5	15	15	7,5	15	7,5	7,5	75
ass Kantine	2	15	15	15	15	15			75
Matverter på avdeling	6	45	45	45	45	45	45	45	315
Lærling	1	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5			37,5
Antall timer pr. uke År 1		79	86,5	86,5	79	86,5	52,5	52,5	522,5
Total timer på Hjelset		153,5	157,5	161	150	161	68	52,5	903,5
Bemanningsplan - kok-kjøll produksjon i Ålesund									
Stilling	Antall	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lørdag	Søndag	Total timer
Seksjonsleder HMR adm	0,5	4	4	4	4	4			20
Klinisk ernæringsfys HMR	0,5	4	4	4	4	4			20
Kvalitetsleder HMR	0,5	4	4	4	4	4			20
Avdelingsleder kj sjef.	0,5	4	4	4	3,5	3,5			19
1: Kokk	2	15	15	15	15	15			75
08.00 - 16.00, ass	3	20,5	20,5	20,5	20,5	20,5	8		110,5
Lærling	1	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5			37,5
09.00 - 17.00 ass	2	14	14	14	14	14	4		74
Ekstra/Transport	0,5	3,5	0	3,5	0	3,5	3,5		14
Antall timer pr. uke År 1		76,5	73	76,5	72,5	76	15,5		390
Bemanningsplan - øvrige produksjon i Ålesund									
Stilling	Antall	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lørdag	Søndag	Total timer
Avdelingsleder kj sjef.	0,5	3,5	3,5	3,5	4,0	4,0			18,5
1. kokk /diet	1	5,4	5,4	5,4	5,4	5,4	5,4	5,4	37,5
ass Kantine	3	22,5	22,5	22,5	22,5	22,5			112,5
Matverter på avdeling	7	52,5	52,5	52,5	52,5	52,5	52,5	52,5	367,5
Lærling	1	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5			37,5
Antall timer pr. uke År 1		91,4	91,4	91,4	91,9	91,9	57,9	57,9	573,5
Total timer i Ålesund		167,9	164,4	167,9	164,4	167,9	73,4	57,9	963,5
Bemanningsplan - Volda									
Stilling	Antall	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lørdag	Søndag	Total timer
Arbeidende leder, kokk	1	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5			37,5
Kantine ass, matverter	4	15	15	15	15	15	5	5	85
Distriktstrikt, kokk	1	7,5	7,5	7,5	0	5	5		32,5
Ass	2	0	5	5	5	5		5	25
Total timer i Ålesund		30	35	35	27,5	32,5	10	10	180
Bemanningsplan - Kristiansund									
Stilling	Antall	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lørdag	Søndag	Total timer
Arbeidende leder, kokk	1	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5			37,5
Kantine ass	1	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5			37,5
Ekstrabemannning, avløs	4	3	3	3	3	3	3	3	21
Total timer i Ålesund		18	18	18	18	18	3	3	96
Total timer i HMR per uke									2 143
Total timer i HMR per år									111 433
Timer per årsverk									1 800
Total årsverk i HMR									61,9

7.2.2 Alternativ 1 - Sentralkjøkken i akuttsykehus på Hjelset for hele HMR

Bemanningsplan - Sentralkjøkken, kok-kjøøl produksjon på Hjelset									
Stilling	Antall	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lørdag	Søndag	Total timer
Seksjonsleder HMR adm	0,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5			17,5
Klinisk ernæringsfys HMR	0,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5			17,5
Kvalitetsleder HMR	0,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5			17,5
Avdelingsleder kj sjef.	0,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5			17,5
1: Kokk	3	22,5	22,5	22,5	22,5	22,5			112,5
08.00 - 16.00, ass	3	20,5	20,5	20,5	20,5	20,5	8		110,5
Lærling	2	15	15	15	15	15			75
09.00 - 17.00 ass	2	14	14	14	14	14	4		74
Ekstra/Transport	0,8	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5		21
Antall timer pr. uke År 1		89,5	89,5	89,5	89,5	89,5	15,5		463
Bemanningsplan - øvrige produksjon på Hjelset									
Stilling	Antall	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lørdag	Søndag	Total timer
Avdelingsleder kj sjef.	0,5	4	4	4	4	4			20
1. kokk /diet	2	7,5	15	15	7,5	15	7,5	7,5	75
ass Kantine	2	15	15	15	15	15			75
Matverter på avdeling	6	45	45	45	45	45	45	45	315
Lærling	1	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5			37,5
Antall timer pr. uke År 1		79	86,5	86,5	79	86,5	52,5	52,5	522,5
Total timer på Hjelset		168,5	176	176	168,5	176	68	52,5	985,5
Bemanningsplan - distriktkjøkken i Ålesund									
Stilling	Antall	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lørdag	Søndag	Total timer
Seksjonsleder HMR adm	0,5	4	4	4	4	4			20
Klinisk ernæringsfys HMR	0,5	4	4	4	4	4			20
Kvalitetsleder HMR	0,5	4	4	4	4	4			20
Avdelingsleder kj sjef.	0,5	4	4	4	3,5	3,5			19
08.00 - 16.00, ass	2	13	13	13	13	13	8		73
09.00 - 17.00 ass	2	14	14	14	14	14	4		74
Ekstra/Transport	0,5	3,5	0	3,5	0	3,5	3,5		14
Antall timer pr. uke År 1		46,5	43	46,5	42,5	46	15,5		240
Bemanningsplan - øvrige produksjon i Ålesund									
Stilling	Antall	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lørdag	Søndag	Total timer
Avdelingsleder kj sjef.	0,5	3,5	3,5	3,5	4,0	4,0			18,5
1. kokk /diet	1	5,4	5,4	5,4	5,4	5,4	5,4	5,4	37,5
ass Kantine	3	22,5	22,5	22,5	22,5	22,5			112,5
Matverter på avdeling	7	52,5	52,5	52,5	52,5	52,5	52,5	52,5	367,5
Lærling	1	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5			37,5
Antall timer pr. uke År 1		91,4	91,4	91,4	91,9	91,9	57,9	57,9	573,5
Total timer i Ålesund		137,9	134,4	137,9	134,4	137,9	73,4	57,9	813,5
Bemanningsplan - Volda									
Stilling	Antall	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lørdag	Søndag	Total timer
Arbeidende leder, kokk	1	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5			37,5
Kantine ass, matverter	4	15	15	15	15	15	5	5	85
Distriktstrikt, kokk	1	7,5	7,5	7,5	0	5	5		32,5
Ass	2	0	5	5	5	5		5	25
Total timer i Volda		30	35	35	27,5	32,5	10	10	180
Bemanningsplan - Kristiansund									
Stilling	Antall	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lørdag	Søndag	Total timer
Arbeidende leder, kokk	1	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5			37,5
Kantine ass	1	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5			37,5
Ekstrabemannning, avløs	4	3	3	3	3	3	3	3	21
Total timer i Kristiansund		18	18	18	18	18	3	3	96
Total timer i HMR per uke									2 075
Total timer i HMR per år									107 897
Timer per årsverk									1 800
Total årsverk i HMR									59,9

7.2.3 Alternativ 2 - Sentralkjøkken i Ålesund for hele HMR

Bemanningsplan - Sentralkjøkken, kok-kjøøl produksjon i Ålesund									
Stilling	Antall	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lørdag	Søndag	Total timer
Seksjonsleder HMR adm	0,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5			17,5
Klinisk ernæringsfys HMR	0,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5			17,5
Kvalitetsleder HMR	0,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5			17,5
Avdelingsleder kj sjef.	0,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5			17,5
1: Kokk	3	22,5	22,5	22,5	22,5	22,5			112,5
08.00 - 16.00, ass	3	20,5	20,5	20,5	20,5	20,5	8		110,5
Lærling	2	15	15	15	15	15			75
09.00 - 17.00 ass	2	14	14	14	14	14	4		74
Ekstra/Transport	0,8	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5		21
Antall timer pr. uke År 1		89,5	89,5	89,5	89,5	89,5	15,5		463
Bemanningsplan - øvrige produksjon i Ålesund									
Stilling	Antall	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lørdag	Søndag	Total timer
Avdelingsleder kj sjef.	0,5	3,5	3,5	3,5	4,0	4,0			18,5
1. kokk /diet	1	5,4	5,4	5,4	5,4	5,4	5,4	5,4	37,5
ass Kantine	3	22,5	22,5	22,5	22,5	22,5			112,5
Matverter på avdeling	7	52,5	52,5	52,5	52,5	52,5	52,5	52,5	367,5
Lærling	1	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5			37,5
Antall timer pr. uke År 1		91,4	91,4	91,4	91,9	91,9	57,9	57,9	573,5
Total timer i Ålesund		180,9	180,9	180,9	181,4	181,4	73,4	57,9	1036,5
Bemanningsplan - distriktkjøkken på Hjelset									
Stilling	Antall	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lørdag	Søndag	Total timer
Seksjonsleder HMR adm	0,5	4	4	4	4	4			20
Klinisk ernæringsfys HMR	0,5	4	4	4	4	4			20
Kvalitetsleder HMR	0,5	4	4	4	4	4			20
Avdelingsleder kj sjef.	0,5	4	4	4	3,5	3,5			19
08.00 - 16.00, ass	2	13	13	13	13	13	8		73
09.00 - 17.00 ass	2	14	14	14	14	14	4		74
Ekstra/Transport	0,5	3,5	0	3,5	0	3,5	3,5		14
Antall timer pr. uke År 1		46,5	43,0	46,5	42,5	46,0	15,5		240,0
Bemanningsplan - øvrige produksjon på Hjelset									
Stilling	Antall	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lørdag	Søndag	Total timer
Avdelingsleder kj sjef.	0,5	4	4	4	4	4			20
1. kokk /diet	2	7,5	15	15	7,5	15	7,5	7,5	75
ass Kantine	2	15	15	15	15	15			75
Matverter på avdeling	6	45	45	45	45	45	45	45	315
Lærling	1	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5			37,5
Antall timer pr. uke År 1		79	86,5	86,5	79	86,5	52,5	52,5	522,5
Total timer på Hjelset		125,5	129,5	133,0	121,5	132,5	68,0	52,5	762,5
Bemanningsplan - Volda									
Stilling	Antall	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lørdag	Søndag	Total timer
Arbeidende leder, kokk	1	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5			37,5
Kantine ass, matverter	4	15	15	15	15	15	5	5	85
Distriktstrikt, kokk	1	7,5	7,5	7,5	0	5	5		32,5
Ass	2	0	5	5	5	5		5	25
Total timer i Volda		30	35	35	27,5	32,5	10	10	180
Bemanningsplan - Kristiansund									
Stilling	Antall	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lørdag	Søndag	Total timer
Arbeidende leder, kokk	1	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5			37,5
Kantine ass	1	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5			37,5
Ekstrabemannning, avløs	4	3	3	3	3	3	3	3	21
Total timer i Kristiansund		18	18	18	18	18	3	3	96
Total timer i HMR per uke									2 075
Total timer i HMR per år									107 897
Timer per årsverk									1 800
Total årsverk i HMR									59,9

7.3 Vedlegg 3 – Plantegning produksjonskjøkkenen nytt bygg

