

# Ringsted Kommune

Notat i forbindelse med

## Analyse af madservice

*Juni 2018*



## Indholdsfortegnelse

1	Indledning .....	3
2	Formål.....	3
3	Proces .....	3
4	Resultat af analysen.....	4
4.1	Delopgave 1 - Status .....	4
4.2	Delopgave 2 - Scenarie for hjemtagelse af madservice .....	5
4.2.1	Opstilling af scenarier .....	5
4.2.2	Beregning af scenarier .....	7
4.2.3	Krav til MadhuZet Zahles.....	11
4.3	Anbefalinger .....	11
5	Afslutning .....	14
6	Bilag 1 - Overblik over nuværende madservice.....	15
7	Bilag 2 - Energimæssige konsekvenser.....	24
8	Bilag 3 - Opstilling af driftsomkostninger .....	26
9	Bilag 4 - Tegning af tilbygning til MadhuZet Zahles .....	26
10	Bilag 5 - Investeringer i udstyr .....	33
11	Bilag 6 - Mærkning af mad til madservice med udbringning .....	34

# 1 Indledning

Social- og Sundhedscentret i Ringsted Kommune ønsker at få udarbejdet en analyse med fokus på muligheder og udfordringer ved at hjemtage opgaven med at producere og udbringe mad til visiterede borgere i kommunen - madservice.

Dette notat præsenterer resultatet af BDO's analyse.

# 2 Formål

Formålet med BDO's assistance er todelt:

Delopgave 1 - Status:

- Skabe overblik over nuværende madservice
- Afdække muligheder for hjemtagelse af madservice: Afklare hvad der skal til, for at Ringsted Kommune kan tilbyde et tilsvarende produkt, kan hjemtagelse af madservice efterleve de politiske vedtagne kvalitetsstandarder for området, og er der mulighed for at hjemtage madservice i et eller begge de to kommunale køkkener: MadhuZet Zahles og køkkenet på Plejecenter Ortved

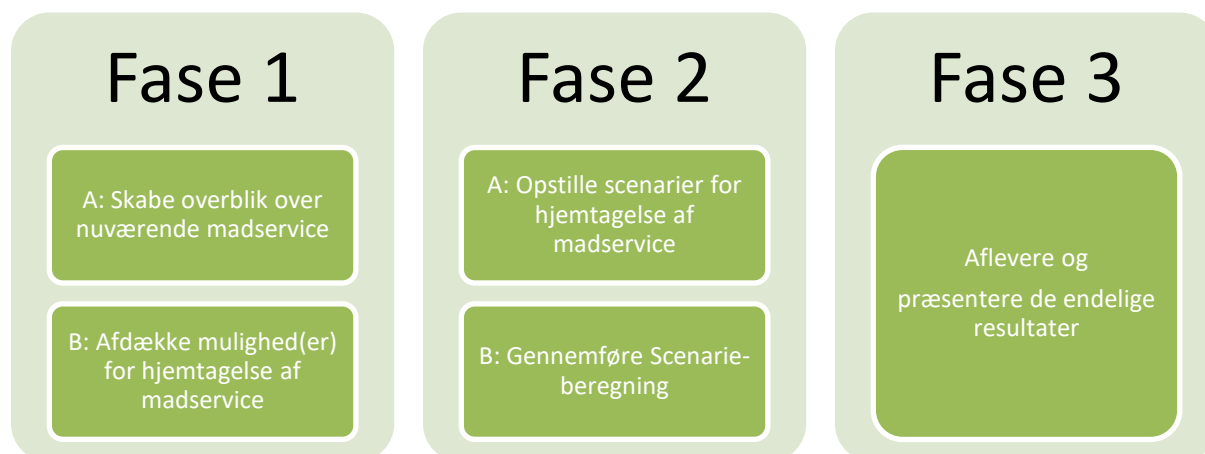
Delopgave 2 – Scenarie for hjemtagelse af madservice:

- Opstille scenarier for hjemtagelse af madservice
- Beregne de økonomiske konsekvenser ved scenarier for hjemtagelse af madservice

I baggrund af afdækningen og løbende observationer fremkommer BDO desuden med en række anbefalinger til den videre proces.

# 3 Proces

Analysen har indeholdt følgende faser:



Analysearbejdet har været organiseret omkring en arbejdsgruppe med deltagelse af relevante repræsentanter fra Ringsted Kommune. Der er sket en løbende afrapportering i gruppen igennem hele processen.

I alle møder har konsulenter fra BDO deltaget.

Analysen er gennemført i perioden februar 2018 – maj 2018.

## 4 Resultat af analysen

Dette afsnit beskriver resultaterne af afdækningen af den nuværende madservice samt af scenarieberegningerne for eventuel hjemtagelse af madservice.

### 4.1 Delopgave 1 - Status

Nuværende madservice leveres af den private leverandør Det Danske Madhus. Pt. er der cirka 150 borgere, der er visiterede til madservice. Overblik over nuværende madservice fremgår af bilag 1. Desuden fremgår krav til madservice fra det seneste udbud af madservice samt den politiske vedtagne kvalitetsstandard.

Ud fra afdækningen af den nuværende madservice, vurderer BDO:

- At Ringsted Kommune godt kan tilbyde et tilsvarende produkt. Der vil kunne opnås en synergi i både planlægning og driften ved at integrere produktion til madservice i den nuværende produktion af ældremad
- At hjemtagelse af madservice godt kan efterleve de politiske vedtagne kvalitetsstandarder. Kvalitetsstandarden for området er ikke særlige specifikke i kravene til madservice. BDO har derfor foretaget samme vurdering i forhold til det udbudsmateriale, der blev benyttet ved det seneste udbud af madservice. BDO vurderer, at hjemtagning af madservice også kan efterleve disse krav
- At de nuværende fysiske rammer i begge de to kommunale køkkener ikke kan rumme hjemtagelse af madservice. Begge køkkener mangler fysisk plads til en eventuel køleproduktion som vil kræve specielt pakkerum med max +12 grader, samt kølerum og lagerkapacitet. Denne udvidelse er nødvendig, dels for at køkkenet kan overholde de hygiejnekrav der er til denne type produktion og levering (kølekæden må ikke brydes fra det øjeblik maden nedkøles, til den bliver leveret hos borgeren). Dels fordi, at der fremadrettet skal være opbevaringsplads til mere mad og til menuvalg (12 forskellige hovedretter).
  - Ortved Plejecenter: Vil desuden mangle plads til opvask, da den nuværende opvask benyttes af plejecenteret (og er nedslidt). Umiddelbart er der ikke mulighed for fysisk udvidelse af m2 af det nuværende køkkenet på Ortved Plejecenter
  - MadhuZet Zahles: BDO vurderer i samarbejde med underleverandør Hotri Storkøkken A/S, at køkkenet MadhuZet Zahles vil kunne rumme hjemtagelsen ved en tilbygning ud mod den indre gård (rundkørsel) på cirka 75 m2. Tilbygningen skal rumme de påkrævede pakke- og kølerum til madservice

Vej- og Ejendomscenter, Ringsted Kommune har efterfølgende meddelt, at matriklen, hvorpå køkkenet MadhuZet Zahles er beliggende, har en maks. bebyggelsesprocent på 40%. Den aktuelle bebyggelsesprocent er 26%, hvorfor at der ikke er noget til hinder for at udvide køkkenet med 75m<sup>2</sup>.

### 4.2 Delopgave 2 - Scenarie for hjemtagelse af madservice

For at kunne beregne de økonomiske konsekvenser ved hjemtagelse af madservice, er der forinden opstillet og beskrevet mulige scenarier for hjemtagelsen. Scenariebeskrivelse danner grundlaget for at kunne fastsætte blandt andet de personalemæssige konsekvenser, behov for investeringer, afledte driftsomkostninger mv.

#### 4.2.1 Opstilling af scenarier

I samarbejde med Ringsted Kommune er der opstillet følgende scenarier for hjemtagelse af madservice:

	Scenarie 1	Scenarie 2
<b>Produktionssted</b>	MadhuZet Zahles	MadhuZet Zahles
<b>Produktionsform</b>	Kølemads produktion med kold levering	Kølemads produktion med kold levering
<b>Produktions- og udportioneringstidspunkt</b>	5 dages produktion (søndag – torsdag) 5 dages udportionering og pakning (mandag – fredag)	5 dages produktion (søndag – torsdag) 5 dages udportionering og pakning (mandag – fredag)
<b>Produktionsmængde</b>	Antal portioner ugentligt – ved 100 % af madservice-brugerne: <ul style="list-style-type: none"><li>• Hovedret, normal: 476</li><li>• Hovedret, diæt: 281</li><li>• Biret, normal: 105</li><li>• Biret, diæt: 75</li><li>• Små portioner af hovedretter udgør 19% svarende til 143 portioner</li></ul>	Antal portioner ugentligt – ved 100 % af madservice-brugerne: <ul style="list-style-type: none"><li>• Hovedret, normal: 476</li><li>• Hovedret, diæt: 281</li><li>• Biret, normal: 105</li><li>• Biret, diæt: 75</li><li>• Små portioner af hovedretter udgør 19% svarende til 143 portioner</li></ul>
<b>Menuvalg</b>	Valg mellem: <ul style="list-style-type: none"><li>• 12 hovedretter</li><li>• 9 vegetar retter</li><li>• 12 desserter/forretter/supper/grød</li></ul>	Valg mellem: <ul style="list-style-type: none"><li>• 12 hovedretter</li><li>• 9 vegetar retter</li><li>• 12 desserter/forretter/supper/grød</li></ul>

<b>Forarbejdningsgrad</b>	Maden skal opleves hjemmelavet og derfor er råvarerne hovedsageligt indkøbt i en lav forarbejdningsgrad.	Maden skal opleves hjemmelavet og derfor er råvarerne hovedsageligt indkøbt i en lav forarbejdningsgrad.
<b>Pakke- og leveringsform</b>	Maden bliver MAP pakket i single emballage. Pakningerne samles til den enkelte pensionist i distributions papkasser. Levering 2 x ugentligt med max. leverance til 4 dage pr. levering	Maden bliver MAP pakket i single emballage. Pakningerne samles til den enkelte pensionist i distributions papkasser. Levering 2 x ugentligt med max. Leverance til 4 dage pr. levering
<b>Emballageform</b>	Engangsemballage (C-PET-bakker)	Engangsemballage (C-PET-bakker)
<b>Distribution</b>	Distribution ved ekstern distributør  Levering til Madservice 2 gange ugentligt – tirsdag & fredag  Cirka 150 drop ved 100% af madservicebrugerne	Distribution ved egen chauffør  Levering til Madservice 2 gange ugentligt – tirsdag & fredag  Alt efter antallet af borgere der vælger den kommunale madservice, er det nødvendigt med levering over 4 dage (fortsat levering 2 gange ugentligt) for at undgå investering i yderligere en bil  Cirka 150 drop ved 100% af madservicebrugerne
<b>Variationer af scenarierne</b>	De økonomiske konsekvenser beregnes ved hjemtagelse af henholdsvis 100%, 50% og 25% af de nuværende madservicebrugere	De økonomiske konsekvenser beregnes ved hjemtagelse af henholdsvis 100%, 50% og 25% af de nuværende madservicebrugere

Der er således valgt 2 forskellige scenarier for hjemtagelser af madservice. Forskellen på de 2 scenarier er udelukkende i forhold til distributionen: scenarie 1 er med ekstern distributør, mens scenarie 2 er med intern distributør (egen chauffør).

De økonomiske konsekvenser ved begge scenarier er desuden beregnet i 3 udgaver:

- hjemtagelse af 100% af de nuværende borgere, der er visiterede til madservice
- hjemtagelse af 50% af de nuværende borgere, der er visiterede til madservice
- hjemtagelse af 25% af de nuværende borgere, der er visiterede til madservice

Det kan ikke forudsiges, hvor stor en tilmelding der vil være til den kommunale madservice. Erfaring fra andre kommuner viser, at især i opstartsperioden må man forvente en lav tilmelding. Derfor er hvert scenarie beregnet i de 3 udgaver.

### 4.2.2 Beregning af scenarier

Efter opstilling af scenarier for hjemtagelse af madservice, er driftsomkostningerne ved de enkelte scenarier beregnet i forhold til:

- Personaleressourcer
- Øvrige personaleomkostninger
- Råvarer
- Øvrige varer
- Emballage
- Øvrige produktionsomkostninger
- Administration (understøttende funktioner i køkkenet)
- Distribution

Der er desuden foretaget en vurdering af nødvendige investeringer med efterfølgende prissætning i forhold til:

- Bygninger
- Udstyr i køkkenet
- Leveringsudstyr

Beregningerne er baseret på dels BDO's erfaring, dels på oplysninger fra MadhuZet Zahles.

Desuden indgår følgende forudsætninger i beregningerne:

- Forventede produktionsmængder til madservice er fastsat ud fra historiske tal fra den nuværende leverandør Det Danske Madhus for perioden uge 44 2017 – uge 9 2018. Produktionsmængderne bliver blandt andet brugt i forhold til vurdering af nødvendige fysiske rammer og udstyr, fastsættelse af personaleresourcebehov, råvareforbrug og emballage
- Behovet for personaleressourcer er afdækket i samarbejde med ledelsen i MadhuZet Zahles. Der er tillagt 25% til dækning af fravær (sygdom, kursus, afspadsering, ferie osv.). Inden fastsættelse af behovet, har arbejdsgruppen drøftet blandt andet produktionsform, produktionstidspunkt, pakketidspunkt og distribution. Behovet for personaleresource er efterfølgende gennemgået for de enkelte opgaver (planlægning, madproduktion, pakning, administrative opgaver osv.), der skal løses i køkkenet i forbindelse med produktion af madservice. Der vil ske en ændring i forhold til den nuværende produktion, idet der i madservice vil være mulighed for valg imellem 12 menuer for borgerne. Dette betyder, at der skal produceres flere menuer end i dag til plejecentrene, hvorfor der kun kan opnås delvis synergi med den nuværende produktion. Desuden vil køkkenet skulle bruge mere tid på blandt andet administration, pakning (alle portioner til madservice skal enkeltpakkes), borgerhenvendelser og vejledning mv.

## Ringsted Kommune – Analyse af madservice

- Differencen i behovet for personaleressourcer i de tre udgaver (hjemtagelse af 100% / 50% / 25% af de nuværende borgere) er ikke direkte variabel med forskellen i produktionsmængderne. I alle tre udgaver vil serviceniveauet være uændret, således at borgerne stadigvæk skal have mulighed for at vælge imellem 12 forskellige hovedretter. Uanset hvor mange der er tilmeldt til madservice vil tidsforbruget være uændret i forhold til eksempelvis planlægning, udarbejdelse af menuplaner, ernæringsberegning, lokale- og produktionsrengøring, egenkontrol mv.
- Personaleløn er beregnet med udgangspunkt i de nuværende gennemsnitlige lønomkostninger i køkkenet oplyst af ledelsen i MadhuZet Zahles
- Eventuelle refusioner er ikke indregnet i omkostningen til personaleløn
- Udgiften til fødevarer til madservice er fastsat ud fra kalkulation af hovedretter og boretter foretaget af ledelsen i MadhuZet Zahles
- Ringsted Kommunes indkøbspriser på diverse emballage, personalebeklædning mv. oplyst af ledelsen i MadhuZet Zahles
- Prisoverslag fra PC Data Consult A/S (IT-system) indhentet af ledelsen i MadhuZet Zahles
- Prisoverslag fra ekstern distributør (Multi Trans A/S) indhentet af BDO
- I scenarie 2 foregår distribution ved egne chauffører. Det er dog ikke muligt at forudsige den geografiske spredning af de borgere, der tilmelder sig den kommunale madservice. Det tidsforbrug der er indregnet i scenarieberegningen er derfor baseret på erfaringstal fra andre kommuner, men niveauet kan afvige. Tidsforbruget vil også afhænge af antallet af borgere, der tilmelder sig den kommunale madservice

### Driftsomkostninger:

De årlige driftsomkostninger vil udgøre cirka:

Årlig omkostning - ekskl. moms	Scenarie 1			Scenarie 2		
	Ved 100%	Ved 50%	Ved 25%	Ved 100%	Ved 50%	Ved 25%
Personaleomkostninger	1.802.904	1.599.984	1.346.042	1.812.640	1.608.180	1.353.468
Fødevarer, emballage og øvrige varer	822.791	417.721	215.061	822.791	417.721	215.061
Distribution	510.632	448.274	374.831	566.706	477.584	429.274
Øvrige driftsomkostninger	102.500	92.500	97.500	102.500	92.500	97.500
Administration	10.000	6.000	4.000	10.000	6.000	4.000
Årlige omkostninger i alt	3.248.827	2.564.480	2.037.435	3.314.637	2.601.985	2.099.303
Årlige indtægter i alt - ved maksimal egenbetaling	2.200.000	1.100.000	550.000	2.200.000	1.100.000	550.000
<b>Netto omkostning - ved maksimal egenbetaling</b>	<b>1.048.827</b>	<b>1.464.480</b>	<b>1.487.435</b>	<b>1.114.637</b>	<b>1.501.985</b>	<b>1.549.303</b>
Årlige indtægter i alt - ved nuværende egenbetaling	1.840.000	920.000	460.000	1.840.000	920.000	460.000
<b>Netto omkostning - ved nuværende egenbetaling</b>	<b>1.408.827</b>	<b>1.644.480</b>	<b>1.577.435</b>	<b>1.474.637</b>	<b>1.681.985</b>	<b>1.639.303</b>

Ovenstående er uden køkkenets merudgift til el og vand. Hjemtagelse af madservice i MadhuZet Zahles vil alt andet end lige betyde et merforbrug af el og vand. Der er ikke særskilte måler i køkkenet, og i dag betaler køkkenet en beregnet andel ud fra en fordelingsnøgle. Det er derfor ikke muligt, at fastsætte køkkenets fremtidige udgift til el og vand. Dog har BDO erfaring fra kommunale køkkener med tilsvarende produktion, at udgiften til el og vand udgør cirka 500.000 kr. årligt

De energimæssige konsekvenser fremgår af bilag 2. Ombygningen og tilhørende udstyr vil betyde, at der er behov for at tilføje yderligere 150 ampere i forhold til nuværende. Det vil kræve enten en ombygning af eksisterende el-tavle eller at der etableres en ny el-tavle.

Yderligere uddybelse af driftsomkostningerne fremgår af bilag 3.

På sigt – når der er opnået en større tilslutning til den kommunale madservice - kan MadhuZet Zahles overveje, at ændre metode for behandling af borgernes bestillingssedler. I driftsøkonomien er der afsat personaleresourcer til manuel indtastning, men ved større tilslutning vil der kunne investeres i enten skanningsprogram eller en tabletløsning.

### Indtægter:

Egenbetaling 2018 i Ringsted Kommune udgør for Middagsmad, hovedret og biredt 59 kr. og for Middagsmad, hovedret 43 kr. (Den maksimale egenbetaling i 2018 for en hovedret er 53 kr.)

Ud fra de nuværende takster i Ringsted kommune og erfaringstal (salgstal) fra Det Danske Madhus, vil indtægten fra madservice årligt udgøre:

- Hjemtagelse af 100% af de nuværende borgere, der er visiterede til madservice: Cirka 1.840.000 kr.
- Hjemtagelse af 50% af de nuværende borgere, der er visiterede til madservice: Cirka 920.000 kr.
- Hjemtagelse af 25% af de nuværende borgere, der er visiterede til madservice: Cirka 460.000 kr.

Ud fra den maksimale egenbetaling (53 kr. for en hovedret) og erfaringstal (salgstal) fra Det Danske Madhus, vil indtægten fra madservice årligt udgøre:

- Hjemtagelse af 100% af de nuværende borgere, der er visiterede til madservice: Cirka 2.200.000 kr.
- Hjemtagelse af 50% af de nuværende borgere, der er visiterede til madservice: Cirka 1.100.000 kr.
- Hjemtagelse af 25% af de nuværende borgere, der er visiterede til madservice: Cirka 550.000 kr.

### Investeringer:

Behovet for nødvendige investeringer i udstyr og tilbygning er vurderet i samarbejde med ledelsen i MadhuZet Zahles samt storkøkkenleverandøren Hotri Storkøkken A/S:

- Tilbygning på cirka 75 m<sup>2</sup> i henhold til tegning (bilag 4). Køkkenet mangler fysisk plads til en eventuel køleproduktion, som vil kræve specielt pakkerum med max +12 grader, samt kølerum og lagerkapacitet. Denne udvidelse er nødvendig, dels for at køkkenet kan overholde de hygiejnekrav der er til denne type produktion og levering (kølekæden må ikke brydes fra det øjeblik maden nedkøles, til den bliver leveret hos borgeren). Dels fordi, at der fremadrettet skal være opbevaringsplads til mere mad og menuvalg (12 forskellige hovedretter)

## Ringsted Kommune – Analyse af madservice

- Frostrum i henhold til tegning (tegning over tilbygning samt ombygning er udleveret til Ringsted Kommune)
- Kølerum opdelt som mellemkøl-pakkerum og færdigvarer rum i henhold til tegning (bilag 4)
- Idet der skal produceres mere i køkkenet, vil det kræve investering i produktionsudstyr og pakkemaskine (bilag 5)

De nødvendige investering udgør cirka:

Investeringer - ekskl. moms	Scenarie 1			Scenarie 2		
	Ved 100%	Ved 50%	Ved 25%	Ved 100%	Ved 50%	Ved 25%
Diverse udstyr til køkkenet	2.305.000	2.305.000	2.305.000	2.305.000	2.305.000	2.305.000
Tilbygning	1.125.000	1.125.000	1.125.000	1.125.000	1.125.000	1.125.000
Diverse løsøre	100.000	75.000	50.000	100.000	75.000	50.000
Bil til transport inkl. lift og kølekasse	-	-	-	500.000	500.000	500.000
IT - anskaffelse, undervisning og licens	63.200	63.200	63.200	63.200	63.200	63.200
I alt	3.593.200	3.568.200	3.543.200	4.093.200	4.068.200	4.043.200

Ovenstående er inkl. levering, opstilling og montage, dog ekskl. tilslutning til el, VVS og ventilation.

Fortegnelse over nødvendigt udstyr til køkkenet fremgår af bilag 5.

Investeringerne i udstyr er næsten identisk for de 3 udgaver af scenarieberegningen trods forskel i produktionsmængden. Således er køkkenet fremtidssikret, såfremt der sker en stigning i antallet af borgere, der tilvælger den kommunale leverandør af madservice.

Det vurderes, at udstyr fra køkkenet på Plejecenter Ortved ikke er egnet til genanvendelse i MadhuZet Zahles.

Forrentning og afskrivninger på bygninger og investeringer skal indregnes i kommunens takstberegning i henhold til gældende regler.

### 4.2.3 Krav til MadhuZet Zahles

Den nye produktion til madservice vil betyde en række krav til køkkenet i forhold til:

- Mærkning af maden
- Analyser
- Hygiejne, egenkontrol og tilsyn

Det vil dog ikke være nye krav på alle områder, dele af kravene på hygiejneområdet vil være ens med de nuværende krav.

#### **Mærkning af maden**

BDO har undersøgt regler og gældende praksis i forhold til mærkning af mad i madservice med udbringning. Vejledningen om mærkning af fødevarer er alene på 153 sider, og det er derfor ikke muligt, at gengive alle aspekter omkring mærkning af mad til madservice med udbringning.

BDO har i bilag 6 fremhævet centrale punkter på området. BDO har erfaring for, at der kan være forskellige tolkninger af mærkningsreglerne fra Fødevarerregionens side, hvorfor BDO har indhentet praksis hos et køkken i Region Sjælland og et køkken i Region Hovedstaden.

Henvisning til diverse bekendtgørelser og vejledninger for området fremgår ligeledes af bilag 6.

#### **Analyser**

BDO har fået oplyst af Fødevarestyrelsen, at spørgsmål i forhold til krav til analyser afklares direkte med køkkenets fødevarekontrollant. Dog vil der blive et øget krav til antallet og hyppigheden af prøvetagninger. BDO erfarer, at der på landsplan er forskel på praksis. Det er derfor ikke muligt at fastslå, hvilke ændringer der vil være i forhold til de nuværende krav til MadhuZet Zahles.

#### **Konsekvenser i forhold til hygiejne, egenkontrol og tilsyn**

MadhuZet Zahles opfylder Fødevarestyrelsens gældende regler. Fremadrettet vil der ske et øget krav til antallet af prøvetagninger af maden, hvilket vil medføre en øget omkostning. Der er afsat driftsmidler til personaleressourcer til ekstra rengøring og egenkontrol for at sikre, at gældende regler overholdes, samt afsat ekstra driftsmidler til Fødevarerregionen.

## 4.3 anbefalinger

BDO ser en række muligheder og udfordringer i forhold til hjemtagning af madservice.

Muligheder:

- Ved til- og ombygning af MadhuZet Zahles vil det være muligt at hjemtage madservice. Køkkenet bliver fremtidssikret til at kunne øge produktionen
- Det kan ikke forudsiges, hvor stor en tilmelding der vil være til den kommunale madservice. Især i opstartsperioden må man forvente en lav tilmelding, men erfaring fra andre kommuner viser, at antallet af tilmeldte til den kommunale madservice på sigt vil stige. Således vil der kunne opnås en øget synergi i både planlægning og driften ved at integrere produktion til madservice i den nuværende produktion af ældremad, og dermed opnå en lavere enhedsomkostning
- Såfremt MadhuZet Zahles selv varetager leveringen af madservice til de hjemmeboende borgere (scenarie 2), bør det overvejes, at Ringsted Kommune hjemtager transporten af mad fra MadhuZet Zahles til plejecentrene. Ledelsen i MadhuZet Zahles oplyser, at de forventer, at der skal bruges cirka 21 timer ugentligt på denne transport. Desuden vil det påkræve at der etableres stik til madvognene i køle bilen, så denne kan benyttes både til transport af madservice til hjemmeboende og til transport af mad til plejecentrene.

Dermed vil man kunne opnå en højere udnyttelse af investeringen i køle bil, samt spare den nuværende udgift til plejecentrene

- Såfremt MadhuZet Zahles selv varetager leveringen af madservice til de hjemmeboende borgere (scenarie 2), vil der være en række fordele ved, at det er personale fra køkkenet der leverer maden. Køkkenet vil opnå en tættere kontakt med borgerne, herunder få et direkte feedback på kvalitet og service, samt mulighed for at spotte ændringer i behov hos borgerne. Samtidig giver det mulighed for at øge køkkenets dialog med hjemmeplejen med fokus på vejledning og motivation til den enkelte borger til at træffe de ernæringsmæssige rigtige valg. Vil kunne øge de sundhedsfremmende og forebyggende indsatser
- Såfremt MadhuZet Zahles selv varetager leveringen af madservice til de hjemmeboende borgere (scenarie 2), bør det undersøges, om det vil være en fordel for Ringsted Kommune, at etablere en kommunal kørselsafdeling, der kan løse andre transportopgaver ud over madleverancerne fra MadhuZet Zahles
- Såfremt MadhuZet Zahles vælger at benytte en ekstern distributør (scenarie 1), har den eksterne distributør leveringsforpligtigelsen, også i tilfælde af chaufførens sygdom, tekniske problemer med køretøjet osv.

### Udfordringer:

- Vej- og Ejendomscenter, Ringsted Kommune oplyser, at umiddelbart er der ikke noget til hinder for at bebygge det pågældende sted, men i forbindelse med projektering af tilbygningen, skal rådgiver af projektet, sikre at der ikke overbygges ledninger placeret i jorden indenfor byggefeltet
- Ombygningen og tilhørende udstyr vil betyde, at der er behov for at tilføje yderligere 150 ampere i forhold til nuværende. Det vil kræve enten en ombygning af eksisterende el-tavle eller at der etableres en ny el-tavle
- Såfremt der etableres en tilbygning af MadhuZet Zahles som foreslået, vil dette betyde, at aflevering af uniformer til matriklen skal ske anden steds. Dette vil dog afstedkomme nogle parkeringsmæssige udfordringer, idet der grundet mangel på parkeringspladser til Amtstue Alle, parkeres rundt om bygningen og dermed spærres for tilkørslen til matriklen
- Såfremt man vælger scenarie 2, hvor MadhuZet Zahles selv varetager leveringen af madservice, er det køkkenet der har leveringsforpligtigelsen. Det betyder, at det er køkkenet, der skal sørge for afløsning ved chaufførens fravær. Ligeledes er det køkkenets ansvar, såfremt der opstår tekniske problemer med køretøjet. Det vil desuden kræve, at det personale, der skal indgå i kørselsordningen, skal have kørekort
- Da Ringsted Kommune må forvente, at der vil være en lav tilmelding til den kommunale madservice i opstarten, vil dette formentlig betyde, at taksten for madservice - og dermed fritvalgstaksten – vil være højere end det Ringsted Kommune i dag afregner med den private leverandør. Taksten vil være faldende i takt med, at antallet af tilmeldte til den kommunale madservice stiger
- Når Ringsted Kommune skal beregne den endelige takst for madservice (både borgertaksten og fritvalgstaksten), skal takstberegningen, i henhold til gældende regler, indeholde en andel af de eksisterende driftsomkostninger i MadhuZet Zahles. Således skal der ske en konkret vurdering af, hvordan de nuværende driftsomkostninger skal fordeles i forhold til den produktion der foregår i køkkenet, det vil sige fordeling til henholdsvis servicepakke, madservice og øvrig produktion (mødeforplejning o. lign.)

På baggrund dels af analysen, dels af BDO's erfaring, har BDO følgende anbefalinger til den videre proces / handleplan:

- Politisk beslutning
- Udbudsmateriale udarbejdes (bygning og inventar)
- Valg af storkøkken- og bygnings leverandør (totalleverandør – byghaverådgiver) – indgå aftale
- Kontakte den lokale Fødevareregion (dialog / indgå aftale om forløb herunder godkendelse, forventninger m.m.)
- Udarbejde plan for, hvordan nuværende produktionen skal drifte i ombygningsperioden
- Udarbejde serviceniveau beskrivelse, hvor serviceniveauet beskrives eks. i forhold til leveringsdage, hvordan kontaktes køkkenet, kvalitets beskrivelse osv.
- Udarbejde informationsmateriale til borgeren, plejen og visitationen
- Menuplaner udarbejdes (serviceniveau beskrivelse, da disse er med til at danne grundlagt for IT opsætningen)
- Kvalitetstest af menuer og menuplaner
- Opsætning af menuplaner/tilbud, således at de er klar til at trykke
- Produktionstilrettelæggelse
- Pakke og distributions plan udarbejdes, herunder etablerer køreruter med dage og tidspunkter (skal tilpasses efterhånden som antallet af tilmeldte borgere vokser)
- Indgå aftale med IT leverandør vedr. leverancer i forhold til opsætning, rapporter, kørelister, tidsfrister, menuplaner, etikettering m.m.
- Kompetence udredning af nuværende personale
- Kompetence plan for den enkelte medarbejder
- Udarbejde nye vagtplaner, evt. annoncere efter og ansætte nye medarbejdere
- Egenkontrolsprogram ændres/tilrettes
- Kvalitetssikrings program udarbejdes
- Orientering om det kommunale tilbud til borgerne, hjemmeplejen og visitationen. Herunder aftale kontinuerlige møder med visitationen

BDO anbefaler desuden, at der afsættes midler til implementeringen af de nødvendige ændringer, der skal ske i forbindelse med hjemtagelse af madservice. Dette gælder dels opgaver der er forbundet med at tilrettelægge nye produktions- og distributionsformer, men også for at kunne opfylde de lovmæssige og gældende krav og retningslinjer der er på området eksempelvis til egenkontrol, mærkning, kostfaglige retningslinjer. Der skal afsættes ekstra midler til blandt andet:

- Personaleløn i køkkenet – køkkenet vil i opstarten bruge mere tid på produktion og pakning, indtil kompetencer og rutiner er opbygget
- Kompetenceudvikle det kostfaglige personale, så kvaliteten af de færdige produkter er tilfredsstillende, herunder udarbejde et kvalitetssikringsprogram
- Personaleløn til chauffør (scenarie 2) – vil i opstarten bruge mere tid på den enkelte borger indtil chaufføren lærer de nye kunder og ruter at kende
- IT – Skal bruge tid (personaleløn) på undervisning i kostsystem samt indtastning
- IT – skal bruge tid (personaleløn) til at opbygge menuplaner og bestillingssystem til madservice
- Dialog og afklaringsmøder med den lokale fødevarekontrollant for at fastsætte de endelige krav der måtte være
- Opbygge hjemmeside til madservice
- Udarbejde og trykke informationsmateriale til borgerne

## 5 Afslutning

Med aflæggelsen af dette notat anser BDO sit arbejde med analysen for afsluttet.

**BDO**

**Havneholmen, den 5.juni 2018**

Mette Aaltonen

Director

### 6 Bilag 1 - Overblik over nuværende madservice

Antal visiterede borgere:

- Juli 2017 - 146 borgere
- August 2017 - 148 borgere
- September 2017 - 141 borgere
- November 2017 - 149 borgere

Antal portioner - gennemsnitlig antal portioner pr. uge ud fra perioden uge 44 2017 - uge 9 2018:

Produkt	Antal portioner om ugen
Hovedret normal	473
Hovedret diæt	281
Hovedret i alt	754
Biret (forret/dessert) normal	105
Biret (forret/dessert) diæt	75
Biret (forret/dessert) i alt	180
Salater	4
Smørrebrød	8
"Tilkøb"	43

*Det Danske Madhus oplyser, at små portioner (hovedretter) udgjorde 19% i februar 2018 (fakturagrundlag)*

Prognose for udviklingen i antal borgere i Madservice - ved uændret behovsgrad:

	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030
<b>Antal</b>	151	157	163	170	174	180	186	193	200	208	215	221	228

	Nuværende madservice	Udbudsmateriale	Kvalitetsstandard
<b>Menuvalg</b>	<p>Hver uge tilbydes der:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 forretter</li> <li>• 14 hovedretter hvoraf de 4 første er "kundefavoritter"</li> <li>• 10 desserter</li> <li>• 2 salater</li> </ul>	<p>Der skal kunne vælges imellem:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 9 hovedretter til en uges leverance – minimum én særlig søndagsmenu</li> <li>• 2 biretter (forret og/eller dessert) hver dag</li> </ul> <p>Desuden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 9 vegetarretter til en uges leverance – minimum én særlig søndagsmenu</li> </ul> <p>Hver dag skal der tilbydes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 9 Vegetarret</li> <li>• Kartoffler og/eller ris og/eller kartoffelmos og/eller pasta</li> <li>• Grøntsager</li> <li>• Salat</li> </ul>	Ingen krav
<b>Menuplan</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laver menukort for 2 uger, udvalget på menukortet skifter hver uge</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skal være varieret - Over 14 dage skal der tilbydes en variation af fisk, indmad, svinekød, oksekød, kalvekød, fjerkræ, lam, farsretter og sammenkogte retter</li> <li>• Udvide respekt for traditioner og samtidig følge med tiden</li> <li>• Tage højde for årstider og højtider</li> <li>• Tage højde for at hovedparten af borgerne er ældre</li> </ul>	Menuplan for minimum en uge af gangen

Nuværende madservice	Udbudsmateriale	Kvalitetsstandard	
<b>Diæter og kostformer</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tilbyder alle former for specialkost</li> <li>Tilbyder mad der er specielt tilpasset den enkeltes behov</li> <li>Imødekommer ønsker der opstår som følge af andre helbredsmæssige udfordringer (fx tygge og/eller synkebesvær) eller af religiøse årsager (tilbyder etnisk tilpasset menukort samt et vegetarmenukort)</li> <li>Tre forskellige kostformer:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Normalkost (fedtenergi procent på 25-40)</li> <li>Normalkost 30 (fedtenergi procent på 25-30)</li> <li>Energitæt kost (fedtenergi procent på 50)</li> </ul> </li> </ul>	Skal kunne levere: <ul style="list-style-type: none"> <li>Alle kostformer herunder kost til vejledning til diabetikere alle kostformer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Madservice kan tage hensyn til fødevarerallergi og ønsker om særlige diæter</li> <li>Der ydes henholdsvis normal og ernæringstæt kost samt særlig diætkost</li> <li>Alle former for lægeordineret diæter</li> <li>Tilpasset eventuelle tyggeproblemer</li> <li>Mulighed for fravalg</li> </ul>
<b>Næringsindhold</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alle opskrifter og menuplaner er lavet med udgangspunkt i de 10 kostråd</li> <li>Diæter og specialkost er tilpasset de konkrete forskrifter, som er beskrevet i "Den nationale kosthåndbog"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Overholde retningslinjerne fra "Anbefalinger for den danske institutionskost"</li> <li>Tilpasses forskrifterne i "Den nationale kosthåndbog"</li> <li>Hovedretten skal dække næringsbehovet, forstået på den måde at borgeren ikke behøver at tilkøbe en bilet for at opnå det nødvendige næringsbehov</li> </ul>	

## Ringsted Kommune – Analyse af madservice

	Nuværende madservice	Udbudsmateriale	Kvalitetsstandard
<b>Kostvejledning</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernæringseksperter der giver gratis råd og vejledning</li> <li>• Vejledningsfoldere:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vejledning til småt spisende</li> <li>• Vejledning til diabetikere</li> </ul> </li> </ul>		Telefonisk kostvejledning
<b>Portionsstørrelse</b>	Hovedretter i en lille og en almindelig portionsstørrelse (ifølge Det Danske Madhus er det den samme menu, selve portionen er blot mindre, til de borgere der ikke kan spise så meget)	Hovedretter i en lille og en almindelig portionsstørrelse	Små og almindelige portioner
<b>Tilkøb</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Småretter / mellemmåltider</li> <li>• Gæstemiddage</li> <li>• Sur varer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ekstra tilbehør (grøntsager / kartofler)</li> <li>• Måltider til gæster</li> </ul>	Smørrebrød med dagens pålæg: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Almindeligt smørrebrød</li> <li>• Smørrebrød uden pynt</li> <li>• Smørrebrød med tyggevenligt pålæg</li> <li>• Diætsmørrebrød</li> </ul>
<b>Bestillingsmængder</b>	Der bestilles det antal som borgeren ønsker – minimum 1 hovedret om ugen	Mulighed for at købe hovedmåltider i op til 7 dage om ugen samt at tilkøbe biterter i op til 7 dage om ugen og måltider til gæster	Der bestilles det antal som borgeren ønsker – ingen krav om minimumsmængde
<b>Mærkning</b>	Oplysninger om ingredienser og næringsindhold i alle retter via link på hjemmeside	Mærkning skal indeholde oplysninger om indhold og opbevaringsfrister jf. lov om mærkning. Der henvises til fødevaremyndighedernes fortegnelse over godkendte tilsætningsstoffer	Ingen krav

Nuværende madservice	Udbudsmateriale	Kvalitetsstandard
<b>Emballage</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Emballagen er beregnet til både opvarmning i mikroovn og almindelig ovn</li><li>• Retterne skal opvarmes i den emballage, de bliver leveret i</li><li>• Opvarmningsvejledning på deres hjemmeside</li></ul>	Ingen krav

## Ringsted Kommune – Analyse af madservice

	Nuværende madservice	Udbudsmateriale	Kvalitetsstandard
Produktions- og leveringsform	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kølede mad</li> <li>• Maden leveres direkte til døren af egne madchauffører</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kold mad med to leveringer om ugen (tirsdag og fredag)</li> <li>• Maden skal opbevares ved de i lovgivningen anførte minimums- og maksimumstemperaturer under kørslen jf. den senest gældende bekendtgørelse om tilvirkning og opbevaring af fødevarer</li> <li>• Køretøjer skal opfylde gældende regler for transport af fødevarer</li> <li>• Leverandørens medarbejdere skal optræde høfligt og præsentabelt og skal kunne kommunikere på dansk i skrift og tale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kold mad med levering 2 gange ugentligt (tirsdag og fredag)</li> <li>• Maden leveres på bopælen</li> </ul>
Leverings-tidspunkt	Maden skal leveres i borgerens hjem på faste ugedage (tirsdag og fredag) til et med borgeren på for hånd aftalt tidspunkt indenfor tidsrummet 9.00 - 17.00	<p>Maden skal leveres i borgerens hjem på faste ugedage til et med borgeren på for hånd aftalt tidspunkt indenfor tidsrummet 9.00 - 17.00</p> <p>Leveringen skal ske indenfor samme time ved hver leverance</p>	Kl. 9.00 – 17.00

Nuværende madservice	Udbudsmateriale	Kvalitetsstandard
Øvrige retningslinjer for levering	<ul style="list-style-type: none"><li>• Chaufføren skal tilbyde hjælp til at sætte leverancen på køl</li><li>• Leverandøren skal sikre korrekt opbevaringstemperatur ved kontrol</li><li>• Adgang til borgerens hjem sker gennem en aftale mellem leverandør og borger</li><li>• Leverandøren har pligt til at informere kommunerne, hvis det ikke er muligt at komme i kontakt med borgeren, således at der ikke tages imod maden. Tilbudsgiver skal beskrive en procedure for, hvordan man sikre, at oplysninger om manglende kontakt til en borger gives til kommunerne</li><li>• Leverandøren kan efter aftale med borgeren aflevere mad i en dertil indrettet termo-/kølekasse. Levering må ikke finde sted, hvis den ikke kan sættes i en dertil indrettet kasse</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Chaufføren kan hjælpe med at sætte maden i køleskabet</li><li>• Det er borgerens ansvar:<ul style="list-style-type: none"><li>• At være hjemme, når maden leveres. Hvis du ikke selv kan åbne døren, kan kassen med mad – efter aftale med dig – stilles uden for din dør.</li><li>• For egen regning at stille en nøgle til rådighed for leverandøren og give skriftlig tilladelse til, at leverandøren får adgang til din bolig, hvis du ikke selv kan være hjemme på udbringningstidspunktet, eller hvis du ikke kan åbne døren for leverandøren.</li><li>• At opbevare maden efter leverandørens anvisninger</li></ul></li></ul>

## Ringsted Kommune – Analyse af madservice

Nuværende madservice	Udbudsmateriale	Kvalitetsstandard
<b>Frist for til- og afmeldinger</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der kan afbestilles senest dagen før kl. 12.00, så undgår man opkrævning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Madservice skal kunne leveres dagen efter såfremt avis er lagt ind senest kl. 12:00 og senest 2 dage efter visitators afgørelse er truffet og meddelt leverandøren</li> <li>Leverandører, der f.eks. leverer kølemad ugentligt, skal opretholde et beredskab, der sikrer at dette kan overholdes</li> </ul>
<b>Åbningstider for telefoniske henvendelser</b>	<p>Åbningstider:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hverdage 08:00-17:00 (Helligdage 08:00-17:00)</li> <li>Weekend 10:00-14:00 (Helligdage weekend 10:00-14:00)</li> <li>Mulighed for at sende mail til kundeservice</li> <li>Mulighed for at sende kontaktformular via hjemmesiden (kontaktes indenfor 24 timer)</li> </ul>	<p>Ingen krav</p>
<b>Mikroovn</b>		<p>Eget ansvar at anskaffe en mikroovn</p>

## Ringsted Kommune – Analyse af madservice

---

	Nuværende madservice	Udbudsmateriale	Kvalitetsstandard
<b>Brugertilfredshedsundersøgelse</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Tilbudsgiver skal for egen regning gennemføre brugertilfredshedsundersøgelse min. hvert år i 4 kvartal. Kommunen skal have spørgsmål til gennemsyn samt have indflydelse på spørgsmålenes formulering</li><li>• En årlig prøvesmagning for politikere og udvalgte medarbejdere, sted og antal aftales med kommunen</li></ul>	Ingen krav
<b>Bestillingsform</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• De første 3 uger efter opstart kan man ikke selv vælge menu</li><li>• Ved første levering får man af chaufføren et bestillingsark for 2 uger</li><li>• Bestillingsark kan leveres til chaufføren næste gang der leveres mad, dog senest 1 uge efter</li></ul>		

## 7 Bilag 2 - Energimæssige konsekvenser

Maskinliste / Effektliste																			
Benævnelse			EL				Vand					Afløb		Ventilation/h		Køl			
Antal	Pos.	Produkt	kW	Amp.	Spænding	Afslutning	Koldt	Varmt	Blødt	Diam.	Tilslutning tryk	Diam.	Højde	UD m3	IND m3	Fordamp kølemiddel	kW		
1	1	Røremaskine 100 L	2,9 kW	16,0	400 V 3F+N+J	CEE													
1	2	Nedkølingstilslutning til 200 L JØNI kipgryde (gryde indkøbt af Center Zahlesvej)	**																
1	2a	Isbank med køleanlæg til nedkøling af 200 L kipgryde.	9 kW	16,0	400 V 3F+N+J	CEE	X					50 mm.							
1	3	Kipgryde 40 L	16,1 kW	25,0	400 V 3F+N+J	Fra gulv	X			½"		Gulv							
1	4	Kipsteger INAPRO	25 kW	36,0	400 V 3F+N+J	Fra gulv									0,5				
1	5	Blæstkøler GRAM KPS 180	1 kW	16,0	2 x 240 V 1F+N+J	Fra loft						32 mm.				R 744	10,8 kW		
1	5a	Kølecomp. til blæstkøler	5,8 kW	9,6	400 V 3F+N+J	CEE													
1	6	Pakkemaskine	8 kW	16,6	400 V 3F+N+J	Fra loft													
1	7	Frostrum -10 grader	0,5 kW	10,0	240 V 1F+N+J (LED belysning)	Fra loft						50 mm.							
1	7a	Kølecomp. til frostrum	0,8 kW	7,2	400 V 3F+N+J	CEE													
1	8	Mellemkøl +2 grader	0,5 kW	10,0	240 V 1F+N+J (LED belysning)	Fra loft						50 mm.							
1	9	Pakkerum +12 grader	0,5 kW	10,0	240 V 1F+N+J (LED belysning)	Fra loft						50 mm.							
1	10	Færdigvarer +12 grader	0,5 kW	10,0	240 V 1F+N+J (LED belysning)	Fra loft						50 mm.							
1	11	Kølecomp. til mellemkøl - pakkerum - færdigvarer.	36 kW	52,0	400 V 3F+N+J	CEE													
1	12	Konvektionsovn 10 stik.	19,5	32,0	400 V 3F+N+J	CEE	X		X	½"	2,5	50 mm.							
				266,4															

## Ringsted Kommune – Analyse af madservice

---

I alt Amp. 266,4                      Samtidighedsfaktor 0,7 = 186,48 Amp.

\*\* Nedkølingstilslutning er indbygget i selve kipgryden og kræver ikke yderligere installation ud over den tilførte

## 8 Bilag 3 - Opstilling af driftsomkostninger

<b>Scenarie 1 - ved 100% MS</b>		<b>Meromkostning ekskl. moms</b>	<b>Kommentarer</b>
<b>Omkostningsopgørelse</b>			
Løn	Løn, køkkenpersonale	<b>1.764.426</b>	
	Løntilskud, refusioner, kursusgodtg. mv.		
Øvrige personale-omkostninger	Kurser, uddannelse og øvrige personaleomk.	<b>9.336</b>	2.000 kr. pr. medarbejder
	Personaleforsikring, AES, BST mv.	<b>3.501</b>	750 kr. pr. medarbejder
	Beklædning (Vask og leje/køb), køb af sko mv.	<b>22.641</b>	
	Diverse vedrørende personale	<b>3.000</b>	
Varer	Fødevareforbrug til Madservice	<b>639.670</b>	
	Emballage, etikettering mv. Madservice	<b>175.621</b>	
	Øvrige varekøb vedr. produktion	<b>7.500</b>	
Transport	Ekstern distributør	<b>510.632</b>	
Øvrige produktionsomkostninger	Renovation	<b>2.000</b>	
	Rengøringsartikler	<b>3.000</b>	
	El, vand og varme		
	Anskaffelser køkkenudstyr/køkkeninventar under 100.000	<b>25.000</b>	
	Drift / Vedligeholdelse af lokaler og udstyr, servicekontrakter osv.	<b>35.000</b>	
	Levningsmiddelkontrol	<b>30.000</b>	
Adm.	Diverse	<b>7.500</b>	Leje af viskestykker, vinduespolering mv.
	Kontorhold, it mv.	<b>5.000</b>	
	Trykning af foldere til Madservice	<b>5.000</b>	
<b>Samlede</b>		<b>3.248.827</b>	

## Ringsted Kommune – Analyse af madservice

<b>Scenarie 1 - ved 50% MS</b>		<b>Meromkostning ekskl. moms</b>	<b>Kommentarer</b>
<b>Omkostningsopgørelse</b>			
Løn	Løn, køkkenpersonale	<b>1.566.486</b>	
	Løntilskud, refusioner, kursusgodtg. mv.		
Øvrige personale-omkostninger	Kurser, uddannelse og øvrige personaleomk.	<b>8.288</b>	2.000 kr. pr. medarbejder
	Personaleforsikring, AES, BST mv.	<b>3.108</b>	750 kr. pr. medarbejder
	Beklædning (Vask og leje/køb), køb af sko mv.	<b>20.101</b>	
	Diverse vedrørende personale	<b>2.000</b>	
Varer	Fødevareforbrug til Madservice	<b>324.551</b>	
	Emballage, etikettering mv. Madservice	<b>89.420</b>	
	Øvrige varekøb vedr. produktion	<b>3.750</b>	
Transport	Ekstern distributør	<b>448.274</b>	
Øvrige produktionsomkostninger	Renovation	<b>2.000</b>	
	Rengøringsartikler	<b>3.000</b>	
	El, vand og varme		
	Anskaffelser køkkenudstyr/køkkeninventar under 100.000	<b>25.000</b>	
	Drift / Vedligeholdelse af lokaler og udstyr, servicekontrakter osv.	<b>25.000</b>	
	Levningsmiddelkontrol	<b>30.000</b>	
	Diverse	<b>7.500</b>	Leje af viskestykker, vinduespolering mv.
Adm.	Kontorhold, it mv.	<b>3.000</b>	
	Trykning af foldere til Madservice	<b>3.000</b>	
<b>Samlede</b>		<b>2.564.480</b>	

<b>Scenarie 1 - ved 25% MS</b>		<b>Meromkostning ekskl. moms</b>	<b>Kommentarer</b>
<b>Omkostningsopgørelse</b>			
Løn	Løn, køkkenpersonale	<b>1.318.530</b>	
	Løntilskud, refusioner, kursusgodtg. mv.		
Øvrige personale-omkostninger	Kurser, uddannelse og øvrige personaleomk.	<b>6.976</b>	2.000 kr. pr. medarbejder
	Personaleforsikring, AES, BST mv.	<b>2.616</b>	750 kr. pr. medarbejder
	Beklædning (Vask og leje/køb), køb af sko mv.	<b>16.920</b>	
	Diverse vedrørende personale	<b>1.000</b>	
Varer	Fødevarerforbrug til Madservice	<b>166.742</b>	
	Emballage, etikettering mv. Madservice	<b>46.319</b>	
	Øvrige varekøb vedr. produktion	<b>2.000</b>	
Transport	Ekstern distributør	<b>374.831</b>	
Øvrige produktionsomkostninger	Renovation	<b>2.000</b>	
	Rengøringsartikler	<b>3.000</b>	
	El, vand og varme		
	Anskaffelser køkkenudstyr/køkkeninventar under 100.000	<b>25.000</b>	
	Drift / Vedligeholdelse af lokaler og udstyr, servicekontrakter osv.	<b>30.000</b>	
	Levningsmiddelkontrol	<b>30.000</b>	
	Diverse	<b>7.500</b>	Leje af viskestykker, vinduespolering mv.
Adm.	Kontorhold, it mv.	<b>2.000</b>	
	Trykning af foldere til Madservice	<b>2.000</b>	
<b>Samlede</b>		<b>2.037.435</b>	

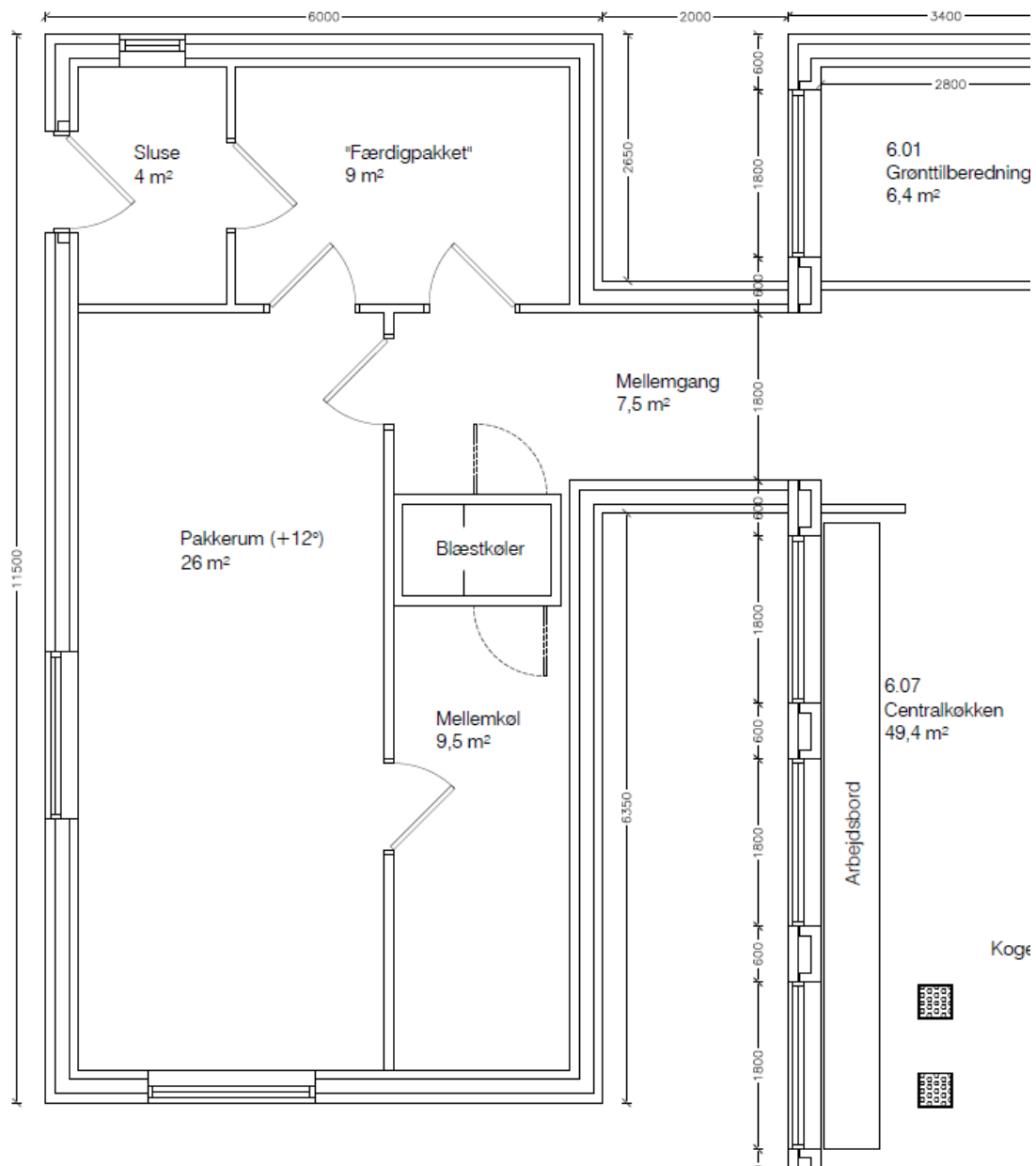
## Ringsted Kommune – Analyse af madservice

<b>Scenarie 2 - ved 100% MS</b>		<b>Meromkostning ekskl. moms</b>	<b>Kommentarer</b>
<b>Omkostningsopgørelse</b>			
Løn	Løn, køkkenpersonale	<b>1.764.426</b>	
	Løntilskud, refusioner, kursusgodtg. mv.		
Øvrige personale-omkostninger	Kurser, uddannelse og øvrige personaleomk.	<b>11.898</b>	2.000 kr. pr. medarbejder
	Personaleforsikring, AES, BST mv.	<b>4.462</b>	750 kr. pr. medarbejder
	Beklædning (Vask og leje/køb), køb af sko mv.	<b>28.855</b>	
	Diverse vedrørende personale	<b>3.000</b>	
Varer	Fødevareforbrug til Madservice	<b>639.670</b>	
	Emballage, etikettering mv. Madservice	<b>175.621</b>	
Transport	Øvrige varekøb vedr. produktion	<b>7.500</b>	
	Transportudstyr (vogne og kasser)	<b>10.000</b>	
	Brændstof til bil	<b>25.000</b>	
	Drift, vedligeholdelse af bil, forsikring/afgifter	<b>40.000</b>	
	Anskaffelser under 100.000 kr.	<b>7.500</b>	
Øvrige produktionsomkostninger	Løn distributionspersonale	<b>484.206</b>	
	Renovation	<b>2.000</b>	
	Rengøringsartikler	<b>3.000</b>	
	El, vand og varme		
	Anskaffelser køkkenudstyr/køkkeninventar under 100.000	<b>25.000</b>	
	Drift / Vedligeholdelse af lokaler og udstyr, servicekontrakter osv.	<b>35.000</b>	
	Levningsmiddelkontrol	<b>30.000</b>	
Adm.	Diverse	<b>7.500</b>	Leje af viskestykker, vinduespolering mv.
	Kontorhold, it mv.	<b>5.000</b>	
	Trykning af foldere til Madservice	<b>5.000</b>	
<b>Samlede</b>		<b>3.314.637</b>	

<b>Scenarie 2 - ved 50% MS</b>		<b>Meromkostning ekskl. moms</b>	<b>Kommentarer</b>
<b>Omkostningsopgørelse</b>			
Løn	Løn, køkkenpersonale	<b>1.566.486</b>	
	Løntilskud, refusioner, kursusgodtg. mv.		
Øvrige personale-omkostninger	Kurser, uddannelse og øvrige personaleomk.	<b>10.445</b>	2.000 kr. pr. medarbejder
	Personaleforsikring, AES, BST mv.	<b>3.917</b>	750 kr. pr. medarbejder
	Beklædning (Vask og leje/køb), køb af sko mv.	<b>25.332</b>	
	Diverse vedrørende personale	<b>2.000</b>	
Varer	Fødevareforbrug til Madservice	<b>324.551</b>	
	Emballage, etikettering mv. Madservice	<b>89.420</b>	
	Øvrige varekøb vedr. produktion	<b>3.750</b>	
Transport	Transportudstyr (vogne og kasser)	<b>5.000</b>	
	Brændstof til bil	<b>20.000</b>	
	Drift, vedligeholdelse af bil, forsikring/afgifter	<b>40.000</b>	
	Anskaffelser under 100.000 kr.	<b>5.000</b>	
	Løn distributionspersonale	<b>407.584</b>	
Øvrige produktionsomkostninger	Renovation	<b>2.000</b>	
	Rengøringsartikler	<b>3.000</b>	
	El, vand og varme		
	Anskaffelser køkkenudstyr/køkkeninventar under 100.000	<b>25.000</b>	
	Drift / Vedligeholdelse af lokaler og udstyr, servicekontrakter osv.	<b>25.000</b>	
	Levningsmiddelkontrol	<b>30.000</b>	
Adm.	Diverse	<b>7.500</b>	Leje af viskestykker, vinduespolering mv.
	Kontorhold, it mv.	<b>3.000</b>	
	Trykning af foldere til Madservice	<b>3.000</b>	
<b>Samlede</b>		<b>2.601.985</b>	

<b>Scenarie 2 - ved 25% MS</b>		<b>Meromkostning ekskl. moms</b>	<b>Kommentarer</b>
<b>Omkostningsopgørelse</b>			
Løn	Løn, køkkenpersonale	<b>1.318.530</b>	
	Løntilskud, refusioner, kursusgodtg. mv.		
Øvrige personale-omkostninger	Kurser, uddannelse og øvrige personaleomk.	<b>8.930</b>	2.000 kr. pr. medarbejder
	Personaleforsikring, AES, BST mv.	<b>3.349</b>	750 kr. pr. medarbejder
	Beklædning (Vask og leje/køb), køb af sko mv.	<b>21.658</b>	
	Diverse vedrørende personale	<b>1.000</b>	
Varer	Fødevarerforbrug til Madservice	<b>166.742</b>	
	Emballage, etikettering mv. Madservice	<b>46.319</b>	
	Øvrige varekøb vedr. produktion	<b>2.000</b>	
Transport	Transportudstyr (vogne og kasser)	<b>2.500</b>	
	Brændstof til bil	<b>15.000</b>	
	Drift, vedligeholdelse af bil, forsikring/afgifter	<b>40.000</b>	
	Anskaffelser under 100.000 kr.	<b>2.500</b>	
	Løn distributionspersonale	<b>369.274</b>	
Øvrige produktionsomkostninger	Renovation	<b>2.000</b>	
	Rengøringsartikler	<b>3.000</b>	
	El, vand og varme		
	Anskaffelser køkkenudstyr/køkkeninventar under 100.000	<b>25.000</b>	
	Drift / Vedligeholdelse af lokaler og udstyr, servicekontrakter osv.	<b>30.000</b>	
	Levningsmiddelkontrol	<b>30.000</b>	
	Diverse	<b>7.500</b>	Leje af viskestykker, vinduespolering mv.
Adm.	Kontorhold, it mv.	<b>2.000</b>	
	Trykning af foldere til Madservice	<b>2.000</b>	
<b>Samlede</b>		<b>2.099.303</b>	

## 9 Bilag 4 - Tegning af tilbygning til MadhuZet Zahles



## 10 Bilag 5 - Investeringer i udstyr

Investeringen til udstyr:

- Røremaskine, 100 liter
- Nedkølingsfunktion til kipgryde
- Kipgryde, 40 liter
- Kipsteger
- Blæstkøler
- Pakkemaskine
- Kombi dampovn
- Diverse løsøre

## 11 Bilag 6 – Mærkning af mad til madservice med udbringning

BDO har undersøgt regler og gældende praksis i forhold til mærkning af mad i madservice med udbringning.

BDO har erfaring for, at der kan være forskellige tolkninger af mærkningsreglerne fra Fødevarerregionens side, hvorfor BDO også har indhentet praksis hos et køkken i Region Sjælland og et køkken i Region Hovedstaden.

### Regler på området

På området mærkning af fødevarer findes følgende forordning, bekendtgørelse og vejledning:

- Forordning 1169/2011:  
[//www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/lovstof/Sider/Naeringsdeklaration-lovstof.aspx](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/lovstof/Sider/Naeringsdeklaration-lovstof.aspx)
- Bekendtgørelse 1355 af 27/11/2015:  
<https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=175746>
- Vejledning om mærkning af fødevarer:  
<https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Kemi%20og%20foedevar%20kvalitet/Mærkning/Maerkningsvejledningen%20maj%202018.pdf>

Vejledningen om mærkning af fødevarer er alene på 153 sider, og det er derfor ikke muligt at gengive alle aspekter omkring mærkning af mad til madservice med udbringning. BDO vil her fremhæve centrale punkter på området.

### Mad pakket på anmodning af forbruger

Et vigtigt aspekt i forhold til mærkning af mad til madservice med udbringning er at maden betragtes som pakket på anmodning af forbruger, dette beskrives i følgende afsnit i vejledningen, og er i BDO's forståelse gældende for maden der leveres fra køkkenet (teksten findes på side 82).

*"Fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren"*

*En fødevarer, der produceres og pakkes direkte i forbindelse med salg, er pakket på anmodning af forbrugeren. Fødevarer bliver først produceret og pakket, fordi den er bestilt. Fødevarer kan som udgangspunkt stadig betragtes som pakket på anmodning, selvom der er tale om en løbende abonnementsordning. Denne udbringningsform svarer til en almindelig take-away bestilling. Disse fødevarer skal ikke mærkes, men forbrugeren skal kunne få oplysning om allergene ingredienser. Læs mere om oplysning om allergene ingredienser i afsnit 18.3."*

Køkkenet kan i BDO's vurdering opfylde disse regler ved at borger kan kontakte køkkenet pr telefon og få oplyst hvad maden indeholder, lige som varedeklaration på internettet supplere dette. BDO anser ikke oplysning alene på internettet som hensigtsmæssigt af hensyn til målgruppen.

### Udbringningsordninger

Af vejledningen side 81 om mærkning fremgår det at:

*”Udbringningsordninger kan fx være udbringning af mad til ældre, børn, skoler, børnehaver, osv. Der kan ske udbringning af fx færdigpakkede fødevarer eller fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren. Uanset de nedenfor opstillede retningslinjer vil det dog altid være en konkret vurdering, hvornår en fødevarer i forbindelse med en udbringningsordning er en færdigpakket fødevarer.”*

Desuden findes på side 82 følgende eksempel:

*Eksempel: Udbringning af fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren*

*”En forbruger bestiller igennem en madservice fast levering af aftensmad. Firmaet, der leverer maden, laver madplaner til én måned ad gangen, som forbrugeren kan se på internettet eller få udleveret på papir.*

*Der er tale om udbringning af fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren, fordi fødevarerne først er blevet pakket, fordi forbrugeren har bestilt dem. Selvom der er tale om en fast abonnementsordning, således at forbrugeren ikke aktivt bestiller hver enkelt levering, så vil der alligevel være tale om fødevarer, der er pakket på anmodning af forbrugeren, idet forbrugeren har bestilt maden, før den bliver pakket. Der er derfor ikke krav om mærkning på disse fødevarer, men der skal oplyses om allergene ingredienser, se dog afsnit 18.3.4.”*

*Eksempel på mærkning i praksis*

Det er ikke muligt her at gengive den fuld anbefaling om mærkning, hvorfor væsentlige elementer fremdrages. BDO har valgt at fremdrage eksempel på praksis af et etiketindhold accepteret af Fødevareregion. Dette suppleret med fuld mærkning på internettet og afgang til oplysninger via telefonen. BDO gør opmærksom på, at der på detaljeniveau kan forekomme forskellige tolkning af regler.

Følgende bør fremgå af mærkning på etiket, suppleret med øvrige oplysninger der er tilgængelige pr telefon/internettet/udførlig liste over rettens indhold:

- Rettens art/tydelig angivelse af retten så den kan parres med øvrige oplysninger
- Opbevaring
- Opvarmnings vejledning
- Sidste anvendelses dag
- Virksomhedens navn og kontaktoplysninger, fx: Oplysninger om indhold: ww.xxx.dk eller kontakt xxx på telefon xx.xx.xx.xx.
- Eventuel mærkning med ”Optøet”, hvis retten har været frosset
- Nettoindhold i kilogram eller liter
- Ved varm levering: Spise ved modtagelsen og må ikke genopvarmes

### Oplysninger tilgængeligt i skriftlig oversigt eller på internettet

Etiketterne skal - hvis de udformes uden mærkning af ingredienser mv - suppleres med den egentligt mærkning på internettet, i skriftlig oversigt eller være tilgængelige via telefonen. Disse oplysninger skal opfylde de fulde krav til mærkning af fødevarer.

BDO henleder opmærksomheden på, at køkkensystemer har moduler til opsætning af varedeklaration efter reglerne.

Der bør være opmærksomhed på følgende:

- Navn: rettens navn
- Sukker/sødestoffer: Skal angives i umiddelbar tilknytning til rettens navn
- Nettovægt:
- Ingredienser:
- Tilsætningsstoffer:
- Allergener:
- Næringsindhold pr 100 g: Energi, Fedt, Mættet fedtsyrer, Kulhydrat, Sukkerarter, Kostfibre, Protein, Salt, Alkohol