



Institutionsaftale for



Gældende fra: 1. januar 2023

1. Indledning	3
2. Grundoplysninger	3
2.1 Institutionstype, antal pladser og lovgrundlag	3
2.2 Ledelse og medarbejdere.....	4
3. Rammerne for Social & Sundheds arbejde.....	5
3.1 Politiske målsætninger	5
3.2 Kerneopgave.....	6
3.3 Effektmål.....	6
3.4 Indsatser, der løfter på effektmål.....	7
3.5 Forudsætninger for at Social & Sundhed kan indfri de politiske forventninger	8
4. Kvalitets- og udviklingsmål.....	9
4.1 Styring	9
4.2 Kvalitet	11
4.3 Ledelse	14
4.4 Rekruttering, fastholdelse og fremmøde.....	18
4.5 Kompetencer	19
4.6 Trivsel	21
4.7 Velfærdsteknologi og digitale løsninger.....	22
4.8 Bæredygtighed.....	23
5. Økonomi og aktivitetsmål.....	25
5.1 Aktivitetsmål	25
5.2 Budget.....	26
5.3 Aktivitet Kantiner	27
5.4 Budget Kantiner.....	27
6. Underskrifter	29

1. Indledning

Formålet med udarbejdelsen og indgåelsen af institutionsaftalen er at understøtte en styreform i Aabenraa Kommune, hvor central styring kombineres med decentral ledelse.

Institutionsaftalen omsætter Aabenraa Kommunes udviklingsstrategi samt politikker på ældre-, handicap- og sundhedsområdet og Social & Sundheds kerneopgave til beskrivelse af og aftale om rammer, mål og aktiviteter i 2023.

Aftalen indgås mellem Karen Storgaard Larsen, direktør for Social & Sundhed og Randi Bendix Keller Mortensen, lederen af Mad & Måltider. Ansvar for den løbende opfølgning på institutionsaftalen er uddelegeret til afdelingschef Anni Oksen. I august måned gennemføres opfølgings-dialogmøder mellem direktøren for Social & Sundhed og afdelingschef Anni Oksen på baggrund af midtvejsopfølgningsrapporter for de enkelte driftsafdelinger udarbejdet af Sekretariatet i Social & Sundhed.

På dialogmøde den 22. november er det aftalt, at følgende kvalitets- og udviklingsmål har den højeste prioritet i 2023: Målene findes meget ligeværdige.

Aftalen træder i kraft 1. januar 2023.

2. Grundoplysninger

2.1 Institutionstype, antal pladser og lovgrundlag

Mad og Måltider er det kommunale madtilbud til hjemmeboende ældre og borgere på plejehjem. Derudover står Mad & Måltider for drift af tre rådhuskantiner.

Mad & Måltider består af et produktionskøkken og ni modtagerkøkkener placeret på plejehjemmene og på Rehabiliterings- og Korttidscenteret. Der produceres i alt til ca. 900 brugere dagligt, hvor kerneydelsen er til ældre under paragraf 83 i serviceloven.

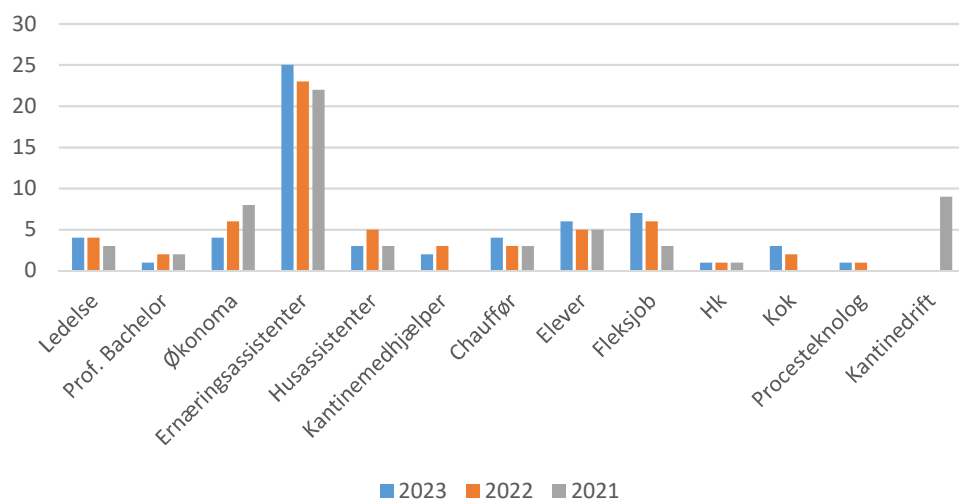
Derudover produceres til Hjernecenter Syd afd., Kliplev og Tinglev, cafeer på plejehjem, arrangementer, interne og eksterne mødeaktiviteter og til kantinebespisning.

Navn	Adresse	Lovgrundlag for primær ydelse	Antal borgere/pladser
Madservice	Produktionskøkken	§ 83	Ca. 520 - 540
Plejehjem	Modtagerkøkkener	§ 83	349
ROK	Modtagerkøkken	§ 83	26
Hjernecenter Syd	Produktionskøkken	§ 83	24
Øvrig produktion (Cafe, intern og eksternt mødeaktivitet m.v.)	Produktionskøkken og modtagerkøkkener		
Kantinedrift	Rådhuset		Ca. 400 brugere
Kantinedrift	Kallemosen		Ca. 200 brugere
Kantinedrift	Tinglev Rådhus		Ca. 100 brugere

2.2 Ledelse og medarbejdere

- Randi Bendix Keller Mortensen – centerleder
- Tlf. 73767734 / 51141592
- E-mail: rbm@aabenaar.dk
- **Teamledere:**
- Rita Nielsen – teamleder for produktionskøkken og madudbringning
- Tlf. 73767721
- E-mail: rni@aaemraa.dk
- Steffen von Weiss – teamleder for modtagerkøkkener og kantinen Tinglev
- Tlf. 73768751
- E-mail: svo@aabenaar.dk
- Lis Andresen – Kantineleder for Rådhuset og Kallemosen
- Tlf. 73767007
- E-mail: land@aabenaar.dk

Kompetencesammensætning i Mad & Måltider



Oversigt over medarbejdergrupper	2023	2022	2021
Ledelse	4	4	3
Prof. Bachelor	1	2	2
Økonoma	4	6	8
Ernæringsassistenter	25	23	22
Husassistenter	3	5	3
Kantinemedhjælp	2	3	
Chauffør	4	3	3
Elever	6	5	5
Fleksjob	7	6	3
Hk	1	1	1
Kok	3	2	
Procesteknolog	1	1	
Kantinedrift			9
I alt	61	61	59

3. Rammerne for Social & Sundheds arbejde

I dette afsnit gøres rede for det, der sætter rammerne for alt arbejde i Social & Sundhed. De politiske målsætninger i politikker og politisk godkendte strategier, de politiske godkendte effektmål og kerneopgaven beskrives.

3.1 Politiske målsætninger

3.1.1 Målsætninger i politikker

Social & Sundhed arbejder med udgangspunkt i politiske målsætninger beskrevet i Aabenraa Kommunes udviklingsstrategi, Sundhedspolitikken, Ældre- og værdighedspolitikken samt handicappolitikken.

[Udviklingsstrategien 'Det Gode Liv'](#) beskriver, at Aabenraa Kommunes mission er at skabe Det Gode liv sammen, og at kommunens vision er, at være et aktivt og sundt fællesskab og en drivkraft for bæredygtig udvikling.

Visionen omsættes i visionen for [Sundhedspolitikken 'Sundt liv i trivsel'](#), der slår fast, at Aabenraa Kommune vil være et sundt og aktivt fællesskab for alle, og vil være kendt for lighed i sundhed og markante forbedringer af den fysiske sundhedstilstand i kommunen og borgernes mentale sundhed og trivsel.

[Ældre- og værdighedspolitikken](#) har en vision om, at alle ældre borgere i Aabenraa Kommune har mulighed for at leve det gode ældreliv. Visionen betyder, at målet med hjælp og støtte er at opnå bedst muligt aktivitet og deltagelse, mestring og livskvalitet.

[Handicappolitikken 'Lige muligheder og trivsel'](#) har en vision om, at borgere med nedsat funktionsevne så vidt muligt kompenseres for deres funktionsnedsættelse, så de kan leve det gode og aktive liv på lige fod med andre.

I grundantagelserne for handicappolitikken og ældre- og værdighedspolitikken lægges vægt på, at vi antager, at alle helst vil klare sig selv og tage ansvar for eget liv og at alle ønsker at være noget for andre og blive opfattet som en ressource.

3.1.2 Målsætninger i strategier

Social & Sundhed arbejder også med udgangspunkt i en række politisk godkendte strategier:

- [Boligstrategi 2019-2025](#), der har en vision om at sikre et attraktivt, trygt og sikkert hjem til dem, der ikke længere kan bo i eget hjem
- [Demensstrategi 2018-2025](#), der har en vision om at skabe det gode, værdige og aktive hverdagsliv så længe som muligt i eget hjem trods demens-sygdommen, også når sygdommen har udviklet sig i svær grad
- [Strategi for rekruttering, fastholdelse og fremmøde](#), Social & Sundhed 2020-2025, der har som overordnet målsætning, at vi i 2025 har de kvalificerede medarbejdere, vi har brug for, for at kunne løse forvaltningens kerneopgave.
- [Velfærdsteknologistrategi 2021-2024: Et bedre liv – med velfærdsteknologi](#), der har en vision om at gøre borgerne mere selvhjulpne ved at identificere udfordringer der kan afhjælpes af teknologi, og om at anvende teknologi, der hvor den kan understøtte vores medarbejders hverdag.
- [Strategi for samarbejde med pårørende](#), der slår fast, at vi i Social & Sundhed vil arbejde med systematisk pårørendeinddragelse for at understøtte en tidlig og

kontinuerlig inddragelse af pårørende i indsatsen over for borgere i Social & Sundhed, således at pårørende i høj grad anerkendes og indgår som en ressource i indsatsen samt at konflikter i samarbejdet mellem borger, pårørende og medarbejdere forebygges.

- [Strategi for Det Gode Liv i Det Nære Sundhedsvæsen](#), der slår fast, at Aabenraa Kommune vil medvirke til at skabe et samlet og stærkt sundhedsvæsen, som bidrager til at kommunens borgere får de bedste betingelser for gode liv med sundhed og trivsel.

En Udsatte-strategi, der binder indsatser for målgruppen sammen på tværs af kommunale og private tilbud, er pr. oktober 2022 under udarbejdelse.

3.2 Kerneopgave

Med afsæt i ovenstående politiske målsætninger målrettes alle handlinger i Social & Sundhed den fælles kerneopgave 'Sundhed – Mestring – Fællesskabelse' med henblik på at understøtte borgernes gode liv, hvor færrest mulige borgere får og har behov for hjælp fra kommunen. Kerneopgaven består i 'at understøtte borgerens sundhed, evne til at mestre eget liv og ønske om at deltage i sociale fællesskaber'.

Ved **sundhed** forstår vi både det at være i en tilstand af fysisk, mentalt og socialt velvære (WHO) og fravær af sygdom. Sundhed betragtes desuden som en grundressource hos borgeren. Ved **mestring** forstår vi selvhjulpenhed og evnen til at håndtere hverdagens opgaver og udfordringer. Ved **fællesskabelse** forstår vi tre ting: deltagelse i sociale fællesskaber, som fremmer meningsfuldhed og livskvalitet i tilværelsen; det nære fællesskab med det personlige netværk og andre ressourcepersoner i borgerens omgivelser, som fremmer uafhængighed af hjælp fra kommunen og endelig samarbejdet mellem borger og medarbejdere i forbindelse med indsatser, som fremmer den positive udvikling hos borgeren.

3.3 Effektmål

Med udgangspunkt i ovenstående politiske målsætninger har forvaltningsledelsen i samarbejde med politikerne opstillet følgende effektmål:

- **Flere sunde borgere**, uanset uddannelse, tilknytning til arbejdsmarkedet, sociale og økonomiske forhold
- Flere borgere er **fysisk sunde og trives**
- Flere borgere opnår og bevarer en **god mental sundhed**
- Færre borgere ryger, så **færre bliver syge af tobaksrøg**
- Flere børn opbygger **sunde vaner**
- Flere borgere bliver **mere selvhjulpne**
- Flere borgere lever et **værdigt liv på plejehjem**
- Flere borgere oplever øget **tryghed i plejen**
- Flere borgere med demens oplever øget **trivsel og livskvalitet**
- Færre borgere føler sig **ensomme**
- Flere borgere har **meningsfyldt beskæftigelse**
- Flere borgere oplever at have tillid til **inddragelse og samarbejde**
- Flere borgere opretholder **velfungerende hverdag trods misbrugsproblematikker**

3.4 Indsatser, der løfter på effektmål

Mad & Måltider har vurderet, at de kan bidrage til at løfte på følgende effektmål:

A: Flere sunde borgere

C: Færre borgere føler sig ensomme.

Bidraget sker gennem følgende indsats:

	Indsats vedr.: Flere sunde borgere
Indsats:	Hjemmeboende borgere, som modtager madservice, men ingen hjemmehjælp
Beskrivelse:	Mad & Måltider vil i 2023 styrke mulighederne for, at borgere, der fx kommer hjem fra sygehus med midlertidigt funktionstab, og som ikke har et netværk, forbliver mest muligt selvhjulpne. Konkret er det målet, at visiterede madservicekunder, som kan bestille mad og får det leveret, oplever, at de gennem god ernæringsstatus får mere overskud og opnår: • at være mere selvhjulpne • at kunne deltage i sociale arrangementer • at kunne mestre eget liv og klare sig selv i eget hjem.
Succeskriterium:	• 5 % bliver selvhjulpne igen indenfor 12 måneder • 80 % oplever at få overskud til andre aktiviteter
Måling af succeskriterium:	Udtræk i NEXUS Spørgeskemaundersøgelse

	Indsats vedr.: Færre borgere føler sig ensomme
Indsats:	Ældre ensomme mænd, som spiser i "mandegruppe" på Rønshave café
Beskrivelse:	Mad & Måltider vil i 2023 fastholde en "mandespisegruppe" på 5 – 10 personer på Rønshave café. Konkret er det målet at: • fastholde og vedligeholde "mandespisegruppen" • undersøge, hvad der gør, at mændene vælger at deltage i cafeen og i "mandegruppen" I 2024 vil Mad & Måltider på baggrund af resultater af undersøgelsen, viden og erfaringer fra Rønshave Café gøre en aktiv indsats for at etablere yderligere en mandegruppe i cafeen på Birkelund Plejehjem.
Succeskriterium:	• Fastholdelse af "mandegruppen" og evt. yderligere tilknytning af ældre ensomme mænd til mandegruppen • Deltagere i spisegruppen giver udtryk for at opleve mindre ensomhed, når de deltager i et spisefællesskab og fastholder fremmøde hver uge.
Måling af succeskriterium:	• Registrere fremmøde i Defgo 1 gang pr/måned • Spørgeskemaundersøgelse eller interview i 2. kvartal 2023

3.5 Forudsætninger for at Social & Sundhed kan indfri de politiske forventninger

Der er en række forudsætninger, der skal være opfyldt, for at det er muligt for Social & Sundhed at indfri de forventninger, der er beskrevet i ovenstående afsnit. Det er forudsætninger, som politikerne ikke opstiller mål for, men som de antager er i orden og fungerer i det 'maskinrum', som Social & Sundhed også er. Chefgruppen er opmærksom på, at disse forudsætninger kan indebære en række svære opgaver, som ikke 'bare' klares med venstre hånd. Samtidig skal det være klart, at forudsætningerne ikke er opgaven i sig selv, men midler til at nå målet – de ønskede effekter for borgerne.

Det handler om, at ledere og medarbejdere i fællesskab skal være gode til alle de delopgaver, der kræves for at løse den fælles kerneopgave. Man kan kalde det 'organisatorisk kvalitet' og det består bl.a. i høj faglighed, kompetent daglig ledelse og prioritering, når der er flere opgaver end hænder, styr på økonomien og overblik over behovet for kompetencer både på kort og på langt sigt. De ydelser, der stilles til rådighed fra andre dele af kommunen, eksempelvis fra Personaleafdelingen, til Social & Sundhed, er også en del af forudsætningerne.

Hovedparten af de kvalitets- og udviklingsmål, der beskrives i det følgende kapitel 4, handler ikke direkte om det borgerrettede arbejde, og de effekter for borgerne, som vi ønsker at opnå, men om 'ting', vi gerne vil opnå, fordi de er forudsætninger for at nå de politiske mål.

4. Kvalitets- og udviklingsmål

Kvalitets- og udviklingsmålene er centreret om de organisatoriske forudsætninger, der skal til for at lykkes med det borgerrettede arbejde og dermed opnå effektmålene. Kvalitets- og udviklingsmålene dækker derfor en række indsatsområder: Styring, kvalitet, ledelse, kompetencer, trivsel, velfærdsteknologi og digitale løsninger samt bæredygtighed.

4.1 Styring

Mål nr. 1	Handlemuligheder
Hvilket resultat vil vi opnå i 2023?	Mad & Måltider har i første kvartal 2023 i samarbejde med Visitation & Understøttelse beskrevet, hvordan de, som en del af Social & Sundheds lokale beredskab i forhold til Budget 2024, via bl.a. effektivisering og optimering af arbejdsgange vil finde handlemuligheder svarende til 2 % af enhedens samlede budget, dvs. både den aktivitetsbestemte og den ikke-aktivitetsbestemte del af budgettet. Visitation & Understøttelse indkalder til dialog om dette. Der efterspørges forslag til handlemuligheder, der sikrer opgaveløsningen på en mindre indgribende måde for borgeren. Handlemulighederne skal understøtte • mere midlertidig hjælp frem for varig hjælp • flere gruppetilbud frem for individuel hjælp • borgeren kommer til støtten fremfor at støtten kommer til borgeren og • tværgående opgaveløsning Det lokale MED-system kan med fordel inddrages i arbejdet med at finde handlemuligheder. De foreslåede handlemuligheder kan være forslag til • effektivisering og optimering inden for rammerne af det politisk fastsatte serviceniveau • prioritering af visse opgaver frem for andre inden for rammerne af det politiske fastsatte serviceniveau eller • reduktion af serviceniveauet.
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	Dokumentationen af målopfyldelse består i den aftalestyrede enheds eventuelle bidrag til besparelseskatalog 2024 i Social- og Seniorudvalgets eller Sundheds- og Forebyggelsesudvalgets budgetforslag.
Hvordan bidrager det til at nå de politisk godkendte effektmål?	Budgetoverholdelse er en forudsætning for i længden at kunne drive en aftalestyret enhed og dermed bidrage til Social & Sundheds godkendte effektmål.
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder? Hvis ja, lav aftale med disse.	Nej ikke nødvendigvis. Evt. indbyrdes sammenhænge mellem forslag fra forskellige centerområder forudsættes opdaget af Visitation & Understøttelse i forbindelse med dialogen med centrene.

Mål nr. 2	Rådhuskantinerne optimerer lunrets-produktionen
Hvilket resultat vil vi opnå i 2023?	Mad & Måltider vil i 2023 arbejde på muligheder for omlægning og samkøring af dele af lunrets-produktionen, som vedrører rådhuskantinerne samt optimere i forhold til anvendt kapacitet til bl.a. anretning og servering af mad. Konkret vil Mad & Måltider arbejde med følgende: - Undersøge muligheder for at optimere lunrets-produktionen i kantinen ved at gøre brug af komponenter fra madproduktionen, Bladknæk 51 - Etablere en fælles menuplan for rådhuskantinerne Kallemosen og Skelbækvej - Selvbetjening i rådhuskantinerne - Anretning af mad som portionsanretninger med fast pris Formålet er, at optimeringen både skal bidrage til at arbejdsgange i produktionen bliver enklere samt frigive ressourcer.
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	Målopfyldelsen dokumenteres i forbindelse med afsluttende opfølgning på institutionsaftalen.
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder?	Nej

Mål nr. 3	Beskrivelse af koncept for mødeforplejning
Hvilket resultat vil vi opnå i 2023?	Mad & Måltider vil i 2023 arbejde med at gennemsigttiggøre og forenkle konceptet for den mødeforplejning, som foregår via kantinerne. Herunder vil Mad & Måltider arbejde med at: - beskrive udbuddet i forhold til mødeforplejningen - gennemsigttiggøre omkostnings- og ressourceforbrug ved mødeforplejning - kommunikere konceptet for mødeforplejningen bredt til alle brugere Formålet er at optimere styringselementerne i forhold til mødeforplejningen, så det er bliver mere gennemsigtigt for brugerne at få klarhed over den service, der tilbydes i forbindelse med mødeforplejning. Formålet er endvidere, at Mad & Måltider gennem en beskrivelse af konceptet for mødeforplejning optimerer muligheder for bedre anvendelse af ressourcer.
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	Målopfyldelsen dokumenteres i forbindelse med afsluttende opfølgning på institutionsaftalen.
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder?	Nej

4.2 Kvalitet

Mål nr. 4	Kvalitet i dokumentationen - Ældretilsyn
Hvilket resultat vil vi opnå i 2023?	Mad & Måltider vil i samarbejde med hjemmeplejen og plejehjemmene bidrage til at kvalitetssikre dokumentationen i Nexus, som omhandler kost. Kost er den første faktor i KRAM. Madservice efter § 83 indgår blandt seks bestemmelser, der er omfattet af ældretilsynet. Mad & Måltider vil i 2023 gennem dokumentation om KRAM-faktor i Nexus opnå: • at der bidrages til synlighed, dialog og læring blandt medarbejdere om kost • at medarbejdernes viden om borgernes kost bliver synlig for både medarbejdere i hjemmeplejen og på plejehjemmene • at det er dokumenteret, at borgerne har kendskab til, og har modtaget vejledning om KRAM-faktorer, når de foretager valg af kost Milepæle: - Marts: Dialog og afklaring foretaget med Anova Data, så data kan aflæses i Nexus - Juni: Dokumentation af KRAM-faktorer herunder vejledning om ernæring til borgeren i feltet 'Ernæring' i Nexus er implementeret i Mad & Måltider - September: Eksisterende arbejdsgange fuldt implementeret, så nøglepersoner på plejehjem og i hjemmeplejen kan tilgå og anvende dokumentation om ernæring - Oktober: Evaluering
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	Der dokumenteres i Nexus.
Hvordan bidrager det til at nå de politisk godkendte effektmål?	Dette kvalitets- og udviklingsmål bidrager til at nå effektmålet 'Flere borgere er fysisk sunde og trives', idet en korrekt og tilstrækkelig dokumentation er en medvirkende forudsætning for at levere en god og sikker forebyggelse, pleje, behandling eller rehabilitering.
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder? Hvis ja, lav en aftale med dem.	Ja, hjemmeplejen og plejehjemmene

Mål nr. 5	Lokalt mål om kvalitet – God og værdig opstart på madservice
Hvilket resultat vil vi opnå i 2023?	Mad & Måltider vil i 2023 opnå, at borgerne ved behov for madservice oplever at få det nødvendige og rigtige kosttilbud, når de første gang har kontakt til Mad & Måltider. Mad & Måltider vil konkret stå for den første kontakt til borgeren og for al kontakt ved opstart på madservice, når en avis modtages fra Visitationen om, at en borger har behov for madservice. Herved opnås: - opstart af rette ernæring dag 1 ud fra borgerens behov - at kostkonsulenten sammen med borgeren kan etablere en god opstart af madservice - øget borgeroplevet kvalitet
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	Mad & Måltider dokumenterer gennem løbende indsamling information om borgeroplevet kvalitet, ønsker og behov til maden via telefonsamtaler, vurderingsskemaer og dialog med brugere og pårørende.
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder?	Ja, Visitation & Understøttelse

Mål nr. 6	Lokalt mål om kvalitet – Mestring af måltids- og spisesituationen på ROK
Hvilket resultat vil vi opnå i 2023?	Rehabiliterings- og Korttidscentret og Mad & Måltider ønsker i samarbejde at afdække muligheder for forbedring af arbejdsgangene omkring måltiderne på centret. Ernæring er en vigtig forudsætning for succesfuld behandling på Aabenraa Kommunes Rehabiliterings- og Korttidscenter. Formålet er, at: • borgerne skal opleve et godt spisemiljø med respekt omkring spisesituationen og den enkelte borger • at borgerne bliver så selvhjulpne som muligt – også når de kommer hjem • lykkes med at arbejdsgangene i det tværfaglige samarbejde er optimale og understøtter et rehabiliteringsfokus Der skal ved udgangen af oktober 2023 foreligge en evaluering af arbejdsgangene med henblik på afprøvning og implementering af tiltag i 2024.
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	Målet er opfyldt når evalueringen foreligger.
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder?	Samarbejde mellem Mad & Måltider og Rehabiliterings- og Korttidscentret.

4.3 Ledelse

Mål nr. 7	Lokalt mål om samfunds-, pårørende- og borgerinddragelse – Borgerne får den mad, de kan lide
Hvilket resultat vil vi opnå i 2023?	Mad & Måltider vil i 2023 arbejde med at lede udad. Det handler bl.a. om: • åbenhed mod det omkringliggende lokalsamfund og civilsamfundet, herunder pårørende • involvering i lokalsamfundet • involvering af lokal- og civilsamfundet, herunder pårørende. Konkret vil Mad & Måltider via deres kostkonsulent kontakte nye brugere af madservice telefonisk inden for de første seks uger for at spørge ind til ønsker og behov til maden. Tilbagemeldinger om, hvad der fungerer bedst, gennemgås månedligt og anvendes som pejlemærker i forhold tilpasning og indretning af produktionen. Sideløbende vil Mad & Måltider inddrage: • kostudvalget i Seniorrådet ved 2 årlige prøvesmagninger i produktionskøkkenet og på et plejehjem, hvor de ser og smager en dagskost • brugere og pårørende ved at tilbyde rundvisninger i produktionskøkkenet. Formålet er, at Mad & Måltider inddrager både brugere, pårørende og andre interesserede bredt og målrettet i den løbende forbedring af kvaliteten. Samtidig styrkes dialogen om maden og Mad & Måltiders omdømme. Det er med til at bidrage til et værdigt ældreliv.
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	Der indsamles løbende information om ønsker og behov til maden via telefonsamtaler, vurderingsskemaer og dialog med brugere og pårørende.
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder?	Nej. Der foretages kontinuerligt småændringer i produktionen, som kan medføre justeringer i anretningen af maden på plejehjem som et led i optimeringen af kvaliteten.

Mål nr. 8	Lokalt mål om samfunds-, pårørende- og borgerinddragelse – Køkkenmøder på plejehjem
Hvilket resultat vil vi opnå i 2023?	Mad & Måltider vil i 2023 arbejde med at lede udad. Det handler bl.a. om: • åbenhed mod det omkringliggende lokalsamfund og civilsamfundet, herunder pårørende • involvering i lokalsamfundet • involvering af lokal- og civilsamfundet, herunder pårørende. På baggrund af en antropologisk brugerundersøgelse af spiseoplevelsen på plejehjem i foråret 2022 vil Mad & Måltider arbejde videre med de vigtigste indsigter fra undersøgelsen. Den viser bl.a., at spiseoplevelsen består af mere end måltidet, og hvad der har betydning for den enkelte beboers spiseoplevelse. Spiseoplevelsen er forbundet med både de omgivelser, som måltidet indtages i, spisefællesskabet, visuelle indtryk, nærvær, duft af mad m.v. Konkret vil Mad & Måltider inddrage betragtninger fra plejehjemmenes bruger- og pårørenderåd i køkkenmøderne via driftslederen. Formålet med inddragelsen er at: • implementere relevante indsigter fra brugerundersøgelsen i forhold til spiseoplevelsen • fremme beboernes muligheder for at give udtryk for individuelle behov og selvbestemmelse • evt. se på måltidsmønstre, så beboerne opnår at opleve naturlig lyst til mad
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	Målopfyldelsen dokumenteres i forbindelse med afsluttende opfølgning på institutionsaftalen.
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder?	Ja, plejehjemmene.

Mål nr. 9	Lokalt mål om udvikling af ledere og ledertalenter
Hvilket resultat vil vi opnå i 2023?	Mad & Måltider vil i 2023 iværksætte følgende indsats(er) for at understøtte, at der i Social & Sundhed er en robust og bæredygtig organisation med ledere, der trives og et godt rekrutteringsgrundlag, når lederstillinger bliver ledige: Mad & Måltider vil udvikle og udfordre medarbejdergruppen, så der skabes muligheder for både faglig og personlig udvikling. Konkret vil Mad & Måltider invitere en erhvervspsykolog eller lignende ind, som kan bidrage til at give medarbejderne et løft i hverdagen. Formålet er at anvende nye metoder til at fremme udvikling af lederpotentialer blandt medarbejdergruppen ved: • at styrke forudsætningerne for, at den enkelte medarbejder oplever engagement og stolthed • at den enkelte medarbejder bliver inspireret til at involvere sig på en måde, der favner bredere end den daglige produktion • at den enkelte gennem øget selvværd og mod på at anvende potentialer kan være med til at forme fremtidens medarbejder og ledertalenter i Mad & Måltider
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	Målopfyldelsen dokumenteres i forbindelse med afsluttende opfølgning på institutionsaftalen.
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder?	Nej

Mål nr. 10	Lokalt mål om udvikling af ledere og ledertalenter – Synligt kantineområde
Hvilket resultat vil vi opnå i 2023?	Mad & Måltider vil i 2023 iværksætte følgende indsats(er) for at understøtte, at der i Social & Sundhed er en robust og bæredygtig organisation med ledere, der trives og et godt rekrutteringsgrundlag, når lederstillinger bliver ledige: Mad & Måltider vil arbejde med kommunikation om mere 'synlig organisation' herunder organisatorisk forankring, så der skabes mere viden om kantineområdet blandt medarbejdere i Aabenraa Kommune og brugere af kantinerne. Formålet er bl.a. at etablere fælles forståelsesramme og viden om forudsætningerne for optimal benyttelse af det tilbud, som rådhuskantinerne udgør. Konkret vil Mad & Måltider arbejde med at synliggøre, hvordan mødeforplejning- og bestillingssystem fungerer og anvendes gennem følgende indsatser: • introduktion for nyansatte og nuværende brugere til kantineområdet, og hvad kantinen står for • introduktion til mødeforplejning blandt medarbejdere og nyansatte • introduktion til bestillingssystem • kommunikationsplan som skal sikre synlighed af kantineområdet Afledt effekt af målet forventes at være, at mere synlighed af kantineområdet spiller ind i forhold til ressourceforbrug og fælles mål om bæredygtighed blandt alle brugere. Se lokalt mål om bæredygtighed nr. 18.
Hvordan måles og dokumenteres målopfølgningen og hvem gør det?	Målopfølgningen dokumenteres i forbindelse med afsluttende opfølgning på institutionsaftalen.
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder?	Nej

4.4 Rekruttering, fastholdelse og fremmøde

Mål nr. 11	Rekruttering, fastholdelse og fremmøde
Hvilket resultat vil vi opnå i 2023?	Mad & Måltider fortsætter arbejdet med tiltagene i den lokale handleplan for rekruttering, fastholdelse og fremmøde, der blev udarbejdet og godkendt i det lokale MED-system i 2020, og justerer handleplanen i det omfang, det vurderes at være nødvendigt. I forhold til rekruttering er det målet, at Mad & Måltider fortsat kan ansætte faglærte medarbejdere, når stillinger slås op, således at andelen af ufaglærte medarbejdere ikke overstiger 10 % i forhold til kompetencesammensætningen. I forhold til fastholdelse er det målet, at: - personaleomsætningen ikke overstiger niveauet for 2022 på 14 % (inkl. seks elever). Det gøres ved forebyggende fastholdelsessamtaler og fortsat fokus på god kultur på arbejdspladsen. I forhold til sygefravær* er det målet, at det i 2023 samlet set ikke overstiger 3,5 % for Mad & Måltider inkl. de tre rådhuskantiner. Mad & Måltider vil kigge ind i sygefraværsprocenten for korttidssygefravær (1-3 dage). Arbejdet på at reducere sygefravær vil fokusere på følgende virkemidler: • Høj trivsel på arbejdspladsen • Fortsætte med forebyggende fastholdelsessamtaler • Fortsætte med at arbejde med den gode kultur på arbejdspladsen, hvor vi kender hinanden og er gode til at "tage fat" i hinanden med fokus på omsorg • Sygefraværspolitik
Hvordan bidrager det til at nå de politisk godkendte effektmål?	Det er en forudsætning for at nå effektmålene, at Mad & Måltider kan rekruttere og beholde den nødvendige arbejdskraft og de nødvendige kompetencer, og at de ansatte medarbejdere møder på arbejde.
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	Rekruttering: Målopfyldelsen dokumenteres ved gennemgang af personalekompetencesammensætning i forhold til opgaveløsning. Fastholdelse: Målopfyldelsen dokumenteres ved gennemgang af data for personaleomsætning og anciennitet. Sygefravær: Sygefraværet fremgår af Min Portal og består af elementerne § 56 sygdom, delvis § 56 sygdom, arbejdsskade, delvis arbejdsskade, nedsat tjeneste/delvis syg samt sygedage.
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder?	Nej.

4.5 Kompetencer

Chefgruppen vurderer, at det er vigtigt, at de aftalestyrede enheder på centerlederniveau forholder sig strategisk til den optimale kompetencesammensætning i deres enhed på et 3-5 årigt sigt. Derfor ønskes en beskrivelse af de overvejelser, som centerlederen gør sig om det fremtidige behov for kompetencer og muligheder for at dække dette behov.

Strategiske overvejelser om fremtidig kompetencesammensætning

Mad & Måltider leverer i dag både mad til beboere på plejehjem, hjemmeboende og brugere af rådhuskantinerne. Plejehjemsbeboernes kostønsker/behov bliver de kommende år mere individuelle ligesom hjemmeboende madservicekunder efterhånden er vokset op med andre madvaner og traditioner end nuværende brugere af madservice. De kan have forskellige individuelle, ideologiske og kulturelle præferencer. Der er derfor vidt forskellige kvalitetskrav til maden, som også kan komme fra pårørende til madservicekunder. Mad & Måltider skal i fremtiden i stigende grad tage højde for øgede krav til klimabevidsthed og bæredygtighed samt høj faglig viden om ernæringsammensætning og rådgivende kommunikation med brugere og pårørende målrettet den enkelte.

Generelt er Mad & Måltider forpligtet på at overholde gældende ernæringsanbefalinger. Mad & Måltider arbejder kontinuerligt med at tilpasse maden efter madservicekundernes behov, som sikrer overholdelse af kostanbefalinger til de forskellige målgrupper fx i forhold til kost til ældre, dysfagi og diabetes m.v. Kantinebespisningen adskiller sig herfra ved at være et tilbud, som kan til- og fravælges.

For at være gearret til udviklingen, skal Mad & Måltider forholde sig til en stadig mere bredt sammensat målgruppe bestående af:

- 1) Beboere på plejehjem
 - o De 'gamle' ældre beboere generelt
 - o 'Unge' ældre fx ældre med udviklingshæmning el. senhjerneskade m.v.
 - o Ældre med anden etnisk baggrund
- 2) Hjemmeboende madservicekunder
 - o Hjemmeboende som får personlig og praktisk hjælp
 - o Hjemmeboende, som kun har brug for madservice i kortere eller længere perioder
- 3) Kantinebespisning
 - o Interne medarbejdere
 - o Intern mødeforplejning
 - o Ekstern mødeforplejning herunder politisk betjening

Strategisk kompetenceudvikling og rekruttering

Mad & Måltider vil i det strategiske afsæt for kompetenceudvikling og rekruttering tage højde for feltet mellem stordriftsfordele i produktionen, unikke ønsker til kosten og brugernes bevidsthed om kost, som skal bidrage til sunde og selvhjulpne borgere. Den strategiske kompetenceudvikling af medarbejdergruppen skal understøtte en robust og bæredygtig udvikling og bl.a. anvende nye metoder til at fremme udviklingen af lederpotentiale blandt medarbejdergruppen. Fremtidens medarbejder har mod på og føler sig inspireret til at involvere sig på en måde, der favner bredere end den daglige produktion, og vil være med til at forme Mad & Måltider kreativt og nytænkende.

Mad & Måltider vil derfor arbejde strategisk med:

- mad som en del af rehabiliteringen, så borgerne kan klare sig i eget hjem længere gennem god ernæringsstatus

- at bringe kompetencer og viden om kostens betydning for borgeren i spil på tværs af medarbejdere i hjemmeplejen og på plejehjem
- smag og kvalitet gennem køkkenmøder på plejehjem, som inddrager brugere og pårørende
- "Nye ældre borgere" –fælles forståelsesramme og muligheder for at være på forkant med tendenser og efterspørgsel
- løbende tilpasning af kompetenceprofil i forhold til nuværende forventninger til optimal faglig sammensætning i Mad & Måltider
- Kantinebespisningen som en strategisk og vigtig faktor i forhold til det fælles ansvar for og brugeradfærd/bestilling/udvikling af mad og ernæring, som er klimavenlig og minimerer madspild mest muligt.

Mad & Måltider vil også fremover have et stort fokus på sikker drift og rette sammensætning af kompetencer. Derfor vil fremtidige ansættelser først og fremmest blive besat med faglærte kompetencer, som sikrer at produktionen altid er økonomisk bæredygtig.

Mål nr. 12	Lokalt mål om kompetencer - "Nye ældre borgere"
Hvilket resultat vil vi opnå i 2023?	Mad & Måltider vil i 2023 arbejde med løbende opkvalificering af medarbejdere i forhold til "nye ældre borgere" for at skabe en fælles forståelsesramme, og for sikre at centerområdet fagligt kan tilpasse og agere i forhold til nye tendenser og efterspørgsel. Kompetenceudvikling bidrager til, at organisationen har kompetente medarbejdere. Det øger trygheden og trivslen i arbejdet og medfører, at medarbejderne føler sig kvalificerede til det arbejde, de udfører. Kompetenceudviklingen kan ske gennem: - sparring med KUC - sparring på tværs af centerområder i Social & Sundhed - inddragelse af viden fra ny forskning, Sundhedsstyrelsen, Social- og Ældreministeriet og andre relevante kilder Konkret vil Mad & Måltider opnå følgende: • fælles viden om kommende nye målgrupper og kostens betydning • udvælgelse af fokusområder i forhold til den mad/diæt, som fremtidige målgrupper gerne vil have/har behov for Milepæle: - 2. kvartal 2023: Planlægning af kompetenceudviklingsforløb - 3. og 4. kvartal 2023: Gennemførelse af kompetenceudvikling
Hvordan måles og dokumenteres målopfølgningen og hvem gør det?	Målopfølgningen dokumenteres i forbindelse med afsluttende opfølgning på institutionsaftalen.
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder?	Nej, ikke nødvendigvis.

Læs mere om rammerne for tværgående kompetenceudvikling i Social & Sundhed [her](#).

4.6 Trivsel

Mål nr. 13	Trivselsundersøgelsen 2024
Hvilket resultat vil vi opnå i 2023?	På baggrund af resultaterne i Trivselsundersøgelsen 2022 har Mad & Måltider fastlagt følgende mål for resultatet af Trivselsundersøgelsen 2024. - Parameter 1: Får du på din arbejdsplads information om f.eks. vigtige beslutninger, ændringer og fremtidsplaner i god tid 39,1 hæves til 60,0 i 2024 - Evt. parameter 2: Hvad er god trivsel for dig? At vi har fælles arrangementer for arbejdspladsen 36 % hæves til 50 % i 2024. På baggrund af målene vil Mad & Måltider senest ved udgangen af andet kvartal 2023 udarbejde og godkende i regi af MED-systemet en handleplan for at nå målet/målene. I 2023 og i 2024 vil enheden gennemføre aktiviteter i overensstemmelse med denne handleplan.
Hvordan bidrager det til at nå de politisk godkendte effektmål?	Det er en grundlæggende forudsætning for Social & Sundheds arbejde, at enhederne har de nødvendige medarbejdere, og dermed bidrager det til opnåelsen af effektmålene, at der er en høj social kapital i organisationen og at medarbejderne trives.
Hvordan måles og dokumenteres målopfølgningen og hvem gør det?	Udarbejdelse og godkendelse af handleplan dokumenteres ved midtvejsopfølgningen ved fremsendelse af godkendt handleplan. Gennemførelse af aktiviteter dokumenteres ved kort beskrivelse i årsopfølgningen.
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder?	

4.7 Velfærdsteknologi og digitale løsninger

I Social & Sundhed arbejder vi med velfærdsteknologi og digitale løsninger med udgangspunkt i 'Et bedre liv – med velfærdsteknologi: Velfærdsteknologistrategi 2021-2024'. Vi har en værdibaseret tilgang til teknologiske løsninger, hvor vi søger at skabe værdi på en eller flere bundlinjer:

- Borgerens livskvalitet, selvstændighed, værdighed og tryghed
- Medarbejdernes arbejdsmiljø
- Kommunens økonomiske ressourcer
- Vækst hos private virksomheder i kommunen og
- Social, økonomisk og miljømæssig bæredygtighed.

Der er i 2023 bl.a. fokus på indsatser, der mindsker behov for arbejdskraft og som dermed reducerer de rekrutteringsudfordringer, der opleves i Social & Sundhed.

Mål nr. 14	Teknologi i produktionskøkkenet og kantinen
Hvilket resultat vil vi opnå i 2023?	Mad & Måltider vil i 2023 fortsætte med at udvide afprøvningen af orthoser i kombination med exoskelet ud fra de resultater, der er opnået i 2022 i produktionskøkkenet Bladknæk 51. Formålet med dette projekt er at udvide afprøvningen af teknologi i produktionskøkkenet, som er med til at fremtidssikre et bæredygtigt arbejdsmiljø. Implementeringen af orthoser i kombination med exoskelet i produktionskøkkenet understøtter medarbejderne i udportionering og lignende fysisk belastende arbejdsopgaver. Anvendelse af exoskelet og orthoser i produktionen kan afhjælpe tunge løft og forebygge nedslidning af muskler og led. Mad & Måltider vil styrke afprøvningen ved: • at styrke det ledelsesmæssige fokus • at velfærdsteknologikonsulent vil følge afprøvningen tæt – konkret i produktionskøkkenet Der er opstillet følgende handlinger og milepæle for 2023: April er mulige teknologier afprøvet - 30. september er mulige løsninger implementeret
Hvordan bidrager det til at nå de politisk godkendte effektmål?	Projekter, der har til formål at skabe værdi på en eller flere af de andre bundlinjer bidrager mere indirekte ved at skabe eller understøtte forudsætninger for at nå effektmålene. Mad & Måltider anvender indsamlet data til at undersøge andre arbejdsfunktioner i produktionskøkkenet i forhold til aflastning af gentagne ensidige arbejdsfunktioner.
Hvordan måles og dokumenteres målopfølgningen og hvem gør det?	Målopfølgningen dokumenteres via statusrapport 2023 for 'Et bedre liv – med velfærdsteknologi'.
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder?	Nej

4.8 Bæredygtighed

Mål nr. 15	Reduktion af kørsel via anvendelse af video
Hvilket resultat vil vi opnå i 2023?	Mad & Måltider vil i 2022 reducere kørsel i forbindelse med møder, kompetenceudvikling m.m. med 2 % ved i størst mulig omfang at anvende video frem for fysisk tilstedeværelse. Mad & Måltider vil arbejde med at: - Fastholde nuværende niveau for kørsel - Foreslå online centerlederforum
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	Antal kørte kilometer i tjenestebiler og medarbejdernes biler i perioden januar-oktober 2022 opgøres inden dialogmødet vedr. IA2023. Dette tal sammenholdes med antal kørte kilometer i perioden januar-oktober 2023. Mad & Måltider har fået opdateret sin vognpark juni 2022. Der er derfor ikke tilgængelige data i forhold til målemetoden.
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder?	Ja i det omfang at møder, kompetenceudvikling mv. går på tværs af centerområderne

Mål nr. 16	Reduktion af energiforbrug – vand, varme, el
Hvilket resultat vil vi opnå i 2023?	Mad & Måltider vil i 2023 reducere sit forbrug af vand og/eller varme og/eller elektricitet med 10 % gennem projektet 'Fang fråserne'. Produktionen Bladknæk 51 vil sammen med de tre rådhuskantiner have fokus på at reducere forbrug af vand, varme og elektricitet i forhold til: - Kaffemaskiner - Censor på lager m.m. - Optimering af køl (produktionskøkken og modtagerkøkkener)
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	Forbruget af den eller de energikilder, som det er vurderet muligt at reducere, opgøres for perioden januar-oktober 2022. I november 2023 sammenholdes dette med forbruget i januar-oktober 2023.
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder?	Nej.

Mål nr. 17	Lokalt mål om bæredygtighed – Morgendagens måltidsemballage
Hvilket resultat vil vi opnå i 2023?	Mad & Måltider vil i 2023 i samarbejde med afdelingen for Erhverv & Bæredygtighed, Abena og Arwos arbejde med at udvikle og teste prototyper til måltidsemballage til både engangs- og flergangsbrug. Formålet er at: - bidrage til at reducere CO2-aftrykket - lette affaldssorteringen hos hjemmeboende borgere, der modtager personlig og praktisk hjælp Projektet foregår i to faser: - Fase 1, sep. –dec. 2022: test af emballage hos Mad & Måltider i samarbejde med produktchef ved Abena med henblik på valg af løsninger til fase 2 - Fase 2, feb. – april: Test af valgte løsninger fordelt på 3 definerede forsøgsgrupper
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	Dokumentation foregår i samarbejde med Abena. Der registreres fordele og ulemper samt effekt af kommunikation og oplæring om affaldssortering. Der er oprettet en kontrolgruppe, hvor der ingen intervention er.
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder?	Ja, hjemmeplejen.

Mål nr. 18	Lokalt mål om bæredygtighed – Bæredygtig mødeforplejning
Hvilket resultat vil vi opnå i 2023?	Mad & Måltider vil i 2023 arbejde med indsatser, der fremmer 'mere bæredygtig og klimavenlig mødeforplejning' på tværs af de tre rådhuskantiner. Formålet er at styrke fælles forudsætninger blandt personale og brugere af kantinerne i forhold til stillingtagen og medansvar for mere bæredygtighed ved at nudge til mere bevidst bestilling af mødeforplejning. Det skal gøres mere styrbart for bestilleren og nemmere at undgå madspild, fx ved at der bestilles antal kander kaffe i stedet for antal kopper. Følgende indsatser indgår i målet: • Udvikling af mere smalt og simpelt mødeforplejningskoncept • Udvikling af 'guide til bestilling af mødeforplejning med omtanke' Afledt effekt af målet skal ses i sammenhæng med mål nr. 8. Synligt kantineområde.
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	Målopfyldelsen dokumenteres i små fora og i forbindelse med afsluttende opfølgning på institutionsaftalen.
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder?	Nej.

5. Økonomi og aktivitetsmål

5.1 Aktivitetsmål

Aktivitetsmål for forplejningspakker til plejehjem og SRC.

Levering af forplejningspakker	Enhed	Opr. Budget 2022	Budget 2023 - 2026
Forplejning (brugerbetaling)	kr./mdr.	3.700	3.950
Antal døgnkost	Antal dage/døgn	132.349	134.138
Antal plejeboliger (incl. RKC)	Antal	370	375

Fordelingen er 349 plejehjemspladser og 26 pladser på ROK. Der er forudsat en belægning på 98% på plejehjem og 88% på ROK.

Levering 2023	Antal borgere	Antal portioner	Pris pr. portion	Produktionsudgifter	Brugerbetaling	Godkendt budget 2023
Hovedretter	530	132.500	49,00	6.316	-6.453	
Biretter	530	53.000	13,00	654	-660	
Udbringning (uge)	530		33,00	970	-875	
I alt				7.940	-7.987	46

Aktivitetsmål for madservice til hjemmeboende. Der forudsættes 530 borgere, der hver bestiller ca. 5 hovedretter og 2 biretter pr. uge, i 50 uger.

Antallet af borgere til madservice inkluderer 11 borgere på Bostedet i Tinglev og 16 borgere på Hjernecenter Syd i Kliplev.

Mad & Måltider varetager håndtering og afregning af borgere, der får madservice, leveret af Det Danske Madhus. Mad & Måltider varetager opgaven for Visitation og Understøttelse.

Det forventes, at DDM leverer til gennemsnitlig 60 borgere, der hver bestiller ca. 5 hovedretter og 2 biretter pr. uge, i 50 uger.

Det Danske Madhus Levering 2023	Antal borgere	Antal portioner	Pris pr. portion	Budget 2023	Brugerbetaling	Godkendt budget 2023
Hovedretter	60	15.000	49,00	739	-735	
Biretter	60	6.615	13,00	87	-86	
Udbringning (uge)	60		33,00	108	-99	
I alt				933	-920	14

Mad & Måltiders priser er baseret på en gennemsnitsproduktion. Her er ikke beregnet eller afregnes særskilte priser for diætkost.

I foråret 2023 vil der gennemføres en måling, på produktionen, med fokus på fordelingen mellem almindelig kost og specialkost, i produktionen. Målingen danner grundlag for den korrekte fordeling mellem madservice til hjemmeboende og forplejningspakker på plejehjem.

5.2 Budget

Oversigt over budget 2023-2026:

1.000 kr. i 2023 priser						
Mad og Måltider	Regnskab 2021	Opr. budget 2022	Budget 2023	Budget 2024	Budget 2025	Budget 2026
Ledelse og administration	3.916	3.197	3.957	3.957	3.957	3.957
Driftsudgifter	3.828	2.187	2.331	2.331	2.331	2.331
Afregning Enggården	499	503	515	515	515	515
Udgift Danske Madhus	870	894	933	933	933	933
Produktion, løn	12.976	13.573	13.573	13.573	13.573	13.573
Produktion, råvarer m.v.	9.635	9.767	8.867	8.867	8.867	8.867
Udgiftsbudget	31.724	30.121	30.176	30.176	30.176	30.176
Forplejningspakker, indtægter	-16.373	-16.100	-17.410	-17.410	-17.410	-17.410
Budgetreduktion 2023	-	-	761	761	761	761
Madservice, indtægt DDM	-854	-880	-920	-920	-920	-920
Madservice, indtægter	-8.112	-7.665	-7.987	-7.987	-7.987	-7.987
Indtægtsbudget	-25.339	-24.645	-25.555	-25.555	-25.555	-25.555
Bruttobudget	6.385	5.476	4.621	4.621	4.621	4.621
Afregning fra V&U (DDM)	-15	-14	-14	-14	-14	-14
Afregning fra V&U (Madservice)	-44	-44	-46	-46	-46	-46
Nettobudget	6.326	5.417	4.561	4.561	4.561	4.561

Specifikation af budget 2023:

1.000 kr. i 2023-priser				
	Aktivitet	Ramme	Drift	
Mad og Måltider	Produktion	Produktion	Ledelse og adm.	Samlet budget 2023-2026
Madservice (indtægter)	-7.987			-7.987
Forplejningspakker (incl. Cafe-drift) (indtægter)		-16.649		-16.649
Produktion, løn	3.911	9.662		13.573
Produktion, råvarer m.v.	3.846	5.020		8.867
Fælles udgifter	275		6.013	6.288
Afr. Enggården (netto)		515		515
Afr. Det Danske Madhus (netto)		14		14
Bruttodriftsbudget	46	-1.438	6.013	4.621
Afregning V&R	-46	-14	0	-60
Nettodriftsbudget	0	-1.451	6.013	4.561

Mad & Måltiders budget omfatter

- Et aktivitetsbudget for produktion og afregning af Madservice. Afregningen omfatter det kommunale tilskud til Madservice.
- Et rammebudget, der omfatter produktion, levering og afregning af forplejningspakker på plejehjem samt produkter til cafe-drift.
- Et driftsbudget, der omfatter ledelse, udvikling administration, bygningsdrift og kontorhold.

Den gennemsnitlige pris- og lønfremskrivning fra 2022 til 2023 udgør 2,5%.

I forbindelse med budgetlægningen 2023-2026 er der foretaget omprioriteringer i forhold til borgernes betaling for kostpakken. Prisen for kostpakken på plejehjem er omfattet af et prisloft. Prisloftet ligger på ca. 3.950 kr. pr. måned. I budgetlægningen er det besluttet at hæve prisen til prisloftet, som betyder en reduktion af det kommunale tilskud på 0,761 mio. kr. Det ekstra provenu indgår i Social og Sunds samlede budget 2023-2026 med henblik på at skabe balance i budgettet.

Borgerprisen udtrykker sammenhæng mellem de faktiske omkostninger, det politisk vedtagne serviceniveau og det kommunale tilskud.

5.3 Aktivitet Kantiner

Kaffeordning (gns. antal)	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Kantine, Skelbækvej	228	230	225	225	225	225
Kantine, Kallemosen	83	85	75	75	75	75
Kantine, Tinglev	-	70	70	70	70	70
Kaffeordning i alt	311	315	300	300	300	300

Personalesalg kantine	Pr. dag i kr.	Antal dage	Omsætning i alt
Kantine, Rådhus	2.100	228	142.800
Kantine, Kallemosen	1.000	228	68.000
Kantine, Tinglev	275	228	18.700

5.4 Budget Kantiner

Mad & Måltider har driftsansvaret for kommunens kantiner, på Rådhuset Aabenraa og Kallemosen. Der er indarbejdet en effektiviseringsgevinst på 0,25 mio. kr. i 2021, 0,5 mio. kr. i 2022 og 0,75 mio. kr. årligt fra 2023, i budgettet. Der er, i forbindelse med direktionens behandling af kantineernes økonomi, givet tilsagn om udsættelse af besparelsen på 0,250 mio. kr. i 2023 til 2024 og fremefter.

Mad og Måltider (kantiner)	Regnskab 2021	Opr. budget 2022	1.000 kr. i 2023 priser			
			Budget 2023	Budget 2024	Budget 2025	Budget 2026
Administration og personale	48	119	176	176	176	176
Produktion, løn	2.177	3.708	3.403	3.403	3.403	3.403
Produktion, råvarer m.v.	324	1.235	434	434	434	434
Inventar og maskiner	98	211	149	149	149	149
Bygning (rengøring/el)	71	126	85	85	85	85
Besparelse (budgetforlig)		-500	-500	-750	-750	-750
Udgiftsbudget	2.717	4.900	3.747	3.497	3.497	3.497
Indtægter	-931	-3.535	-2.300	-2.300	-2.300	-2.300
Indtægtsbudget	-931	-3.535	-2.300	-2.300	-2.300	-2.300
Nettobudget	1.786	1.364	1.447	1.197	1.197	1.197

Udsættelsen af den sidste del af besparelsen giver mulighed for at sikre et korrekt grundlag for udmøntning.

Kaffeordning	Rådhus	Kallemosen	Tinglev	Total
Løn	23.350			23.350
Kaffe, te m.v.	55.000	18.500	17.500	91.000
Service	49.500	26.650	22.000	98.150
Udgift kaffe	127.850	45.150	39.500	212.500
Indtægt	- 110.000	- 37.000	- 35.000	- 182.000
Netto kaffe	17.850	8.150	4.500	30.500

I budget 2024-2026 forudsættes det at kaffeordningen for medarbejdere skal være udgiftsneutral for kantinerne.

Kaffeordningen forventes at give et underskud på ca. 0,031 mio. kr. årligt i 2023, så fra 2024 skal det besluttes om der skal tilføres midler eller prisen skal stige. Der betales i dag 52 kr. pr. måned pr. medarbejder, der er tilmeldt kaffeordningen. Beløbet er incl. moms, så det er 41 kr., der bliver regnskabsført.

Kantiner	Rådhus	Kallemosen	Tinglev	Total
Løn	1.451.466	595.822	582.301	2.629.589
Personale	8.000			8.000
Fødevarer	179.645	31.492	155.722	366.858
Moms	95.000	38.000		133.000
Adm. Og IT	35.000			35.000
Inventar/maskiner	50.500		32.324	82.824
Bygning	85.000			85.000
Udgifter i alt	1.904.611	665.314	770.346	3.340.271
Indtægt kantine	- 395.000	- 120.000		- 515.000
Indtægt møder	- 825.516	- 195.500	- 387.484	- 1.408.500
Netto i alt	684.095	349.814	382.862	1.416.771

Kantinerne er effektiviseret igennem de seneste år og der er sket en personalemæssig sammenlægning af kantinerne på Rådhuset og på Kallemosen, for at optimere og sikre ensartethed på de to matrikler.

Målet for arbejdet med kantineområdet, de seneste år, har været at skabe afdække udgiftsfordelingen mellem mødevirksomhed og kantine og sikre at udgiften, og dermed prissætningen, er placeret korrekt.

Implementeringen af salgssystemet i kantinerne giver muligheder for at følge det daglige salg, således at medarbejderkantiner kan adskilles økonomisk fra mødevirksomheden og der kan træffes beslutninger på områderne hver for sig.

I 2023 vil der blive arbejdet med denne adskillelse, for at sikre en korrekt udmøntning af de 0,250 mio. kr. fra 2024.

6. Underskrifter

29/1-23

Randi Mortensen

Dato

Randi Bendix Keller Mortensen, centerleder

30/1-23



Dato

Karen Storgaard Larsen, direktør