

Optimeringsanalyse af produktionskøkkener på ældreområdet i Slagelse Kommune

Ældrebefolkningen er stigende i Slagelse Kommune, og allerede nu oplever personalet i produktionskøkkenerne, at der ikke er kapacitet nok. Hvis antallet af borgere, der skal modtage mad øges, vil dette give yderligere udfordringer.

Madproduktionen på ældreområdet i Slagelse Kommune omfatter maden til 11 af kommunens plejecentre og de hjemmeboende borgere, der modtager madservice fra kommunen. Madproduktionen er opdelt i 2 produktionskøkkener fordelt på 2 matrikler; Madservice Hashøj og Madservice Skovvang

Der produceres i dag mad til ca. 900 borgere fordelt på ca. 400 hjemmeboende og ca. 500 beboere på kommunens plejecentre.

	PRODUCERER MAD TIL	PRODUKTION PR. DAG	PORTIONSTYPER
MADSERVICE HASHØJ	370 hjemmeboende borgere	Jan + feb.: gns: 385 portioner	Hovedret, bilet og diæter
	180 borgere på plejecentre	Jan + feb.: gns: 173 portioner	Kød, sovs og diæter
MADSERVICE SKOVVANG	320 borgere på plejecentre	Jan+feb: gns: 602 portioner	Hovedret, bilet og diæter
	Energitætte tilbud	Jan+feb: gns: 20 portioner	Supper, desserter, gratin og gelekost

Inden der eventuelt starter en overvejelse om udvidelse af produktionsrammerne, ønskes der en uvidelig, faglig vurdering af, om der er muligheder indenfor eksisterende rammer, til at optimere arbejdsgange og/eller kapacitet.

Vi har taget udgangspunkt i at der i et moderne produktionskøkken til ældreområdet bør der være kapacitet og funktion til:

- Grønt: rensning, snitning og hakning af frugt og grøntsager
- Koldt: produktion af kolde salater, dressinger og pålæg
- Kød: pudsning, udskæring og hakning af kød
- Fisk: håndtering af frisk fisk
- Varmt: tilberedning i enten ovn, på pande eller i gryde.
- Bagværk: omrøring og bagning af brød, kager og andet bagværk
- Diæt: tilberedning af diæter som f.eks. tygge-/synkevenlig kost, allergikerkost eller ernæringsdrikke samt speciel kost som f.eks. kosher, halal el. lign.
- Diverse: tilberedning af safter, frugtgrød og syltede produkter

Haaning & Merrald ApS.

The Energy Hub, Lautruphøj 5-7, 2750 Ballerup
CVR 42680680 / Tel. +45 40909108 / E-mail: pia@hamer.dk



Madservice Hashøj

I produktionskøkkenet Madservice Hashøj bliver der produceret mad til de hjemmeboende borgere samt komponenter (kød, sovs og diæter) til to plejecentre, hvor tilbehør og sluttilberedning finder sted på de modtagende plejecentre.

Produktionsomfanget er betydeligt og omfatter både måltider til hjemmeboende borgere og plejecentre. For hjemmeboende borgere er der i februar 2024 tilmeldt 406 personer til madservice. Der er variation i, hvor mange dage om ugen borgerne får måltider leveret. Madservice Hashøj oplyser, at de i gennemsnit producerer 385 portioner om dagen til hjemmeboende. Ud af disse måltider er en del specielle diæter, der skal fremstilles separat i særlige processer og derfor kræver ekstra ressourcer ift. tid og plads. Men der gives ikke ekstra midler til denne type kostformer.

Til plejecentrene produceres der mad til 180 borgere fordelt på to separate plejecentre.

Der modtages varer fra Hørkram 3 gange om ugen.

Menuplanen laves for tre uger ad gangen. Hver uge kan vælges mellem 14 hovedretter. Derudover kan 12 bi-retter tilvælges.

Produktionsmetoden følger "cook chill"-princippet, hvilket indebærer, at maden tilberedes, nedkøles, opbevares på køl og opvarmes inden servering til slutbrugeren. Denne proces sikrer både kvalitet og sikkerhed, med en holdbarhed på 7 dage.

Maden til de hjemmeboende leveres i individuelle tasker, som pakkes til henholdsvis tre og fire dage.

Taskerne kommer retur med eksterne kørselsleverandører og skal vaskes og afsprittes enkeltvis. Der er kun et lille rum med en enkelt vask og meget lidt bordplads til denne håndtering. Denne funktion er udnyttet til det maximale.

Fysiske forhold

Fysiske forhold i produktionskøkkenet er udfordrende, da det er et ældre køkken med begrænset plads, fordelt på flere små lokaler. Dog udnyttes pladsen maksimalt for at imødekomme den store produktionsmængde. Det største lokale er selve produktionskøkkenet, hvor der både tilberedes mad efterfølgende pakkes. Hertil kommer kontor, grøntum, koloniallager, opvask, rengøringsrum, emballagerum, diætkøkken og personalerum. Personalerummet har ikke plads til at alle køkkenets medarbejdere kan sidde der, så ved fælles pauser og møder, skal der lånes lokaler fra brugerstyret aktivitetslokale

Køkkenet er udstyret med kipsteger, kogeboard, 2 *blæstkøl, 3*steamer, 3*ovn (5 stik, 10 stik, og 20 stik). Hertil kommer køle- og frysefaciliteter samt pakkebånd. Selvom køkkenet på Madservice Hashøj er veludstyret med en række nødvendige maskiner og faciliteter, står det over for udfordringer i forhold til den fysiske indretning og pladsudnyttelse. Udstyret er placeret tæt, hvilket skaber vanskeligheder med effektive arbejdsgange. Derudover er bordpladsen meget begrænset, hvilket er en udfordring både under selve produktionen og under pakning, hvor bordene også fungerer som arbejdsstationer.



Haaning & Merralld ApS.

The Energy Hub, Lautruphøj 5-7, 2750 Ballerup
CVR 42680680 / Tel. +45 40909108 / E-mail: pia@hamer.dk



Brugen af mobile stikvogne er nødvendig for at lette produktionen, men manglen på tilstrækkelig plads til opbevaring og placering af disse vogne er et problem. Dette gælder både, når vogne er i brug og når de ikke er i brug, og det kan skabe yderligere hindringer for arbejdsgangene.

Desuden, selvom køkkenet har en grønrum til håndtering af grøntsager, er denne plads underdimensioneret, hvilket begrænser dens effektive anvendelse. I praksis kan den kun bruges til meget få friske grøntsager, hvilket begrænser køkkenets evne til at håndtere og forberede et bredt udvalg af grøntsager til madproduktionen.

Produktions- og leveringsflow

	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
Rul 1	Produktion af 4 hovedretter + biretter	Produktion af 4 hovedretter + biretter	Pakke tasker	Levering	Levering+ opbakning til kommende uge
Rul 2	Levering	Levering	Produktion af 2 hovedretter + biretter	Produktion af 4 hovedretter + biretter	Pakke tasker + opbakning til kommende uge

Hver produktionsmedarbejder har på de enkelte dage ansvaret for et område fx saucer, ovn/kød etc. Områderne skifter løbende mellem de enkelte medarbejdere.

Der produceres varm mad fra kl. 6 til ca. kl. 12. Der opstartes på pakning kl. 9.30 og forsættes frem til kl. 14.30. Pakningen optager tre personer.

Personale

Der er ansat ni personer i køkkenet til at varetage varemottagelse, produktion, diætmad, pakning, opvask, rengøring, administrativt arbejde som varebestilling, egenkontrol, borgerhenvendelser etc.

Haaning & Merrald ApS.

The Energy Hub, Lautruphøj 5-7, 2750 Ballerup
CVR 42680680 / Tel. +45 40909108 / E-mail: pia@hamer.dk

1 medarbejder er på 32 timer/uge, 4 medarbejdere er på 35 timer/uge, samt 4 medarbejdere er på 37 timer/uge.

Lønudgift til administrative medarbejdere og virksomhedsleder er fordelt med 20 % på Madservice Hashøj og 80 % på Madservice Madservice Skovvang.

Madservice Skovvang

I produktionskøkkenet Madservice Skovvang bliver der produceret mad til borgere på ni plejecentre samt et botilbud.

Madservice Skovvang oplyser, at de i gennemsnit producerer til 320 borgere om dagen samt gratin-rugbrød, franskbrød og pålæg til Madservice Hashøj.

Menuplanen laves for en måned ad gangen. På hverdage er der to valgmuligheder på hovedretter og i weekenden er der én hovedret. Hver dag leveres desuden boret.

Der modtages varer fra Hørkram 3 gange om ugen.

Produktionsmetoden følger "cook serve"-princippet, hvilket indebærer, at maden tilberedes, pakkes og transporteres henholdsvis, varmholdt eller koldt ved fx desserter til slutbrugeren, hvor den er klar til servering. Udover produktion af daglige hoved- og boretter, har Madservice Skovvang en omfattende og ressourcekrævende produktion af energitætte tilbud så som supper, desserter, gratin og gelekost. Der gives ikke ekstra økonomiske ressourcer til denne produktion.



Maden pakkes i transportvogne, der dagligt transporteres ud til plejecentrene. Der bringes mad ud syv dage om ugen ved en daglig afhentning.

Transportvognene kommer retur med ekstern kørselsleverandør og skal rengøres enkeltvis inden de igen pakkes med dagens mad.

Fysiske forhold

Køkkenet er fordelt på to plan. I stueetagen forefindes kontorer, personalerum, rum til transportvogne, produktionskøkken, diætkøkken og opvask.

I kælderen forefindes grøntum, lager, køle- og fryseplads og omklædningsrum

Haaning & Merrald ApS.

The Energy Hub, Lautruphøj 5-7, 2750 Ballerup
CVR 42680680 / Tel. +45 40909108 / E-mail: pia@hamer.dk



Køkkenet er udstyret med gulvrøremaskine, kipsteger, kogeboard, roll-in køl, 1*blæstkøl, 3*steamer, 4*ovn (5 stik, 10 stik, og 2*20 stik).

Køkkenet er af ældre dato men til den nuværende produktion er de fysiske forhold i produktionskøkkenet acceptable, men forudsætter en god produktionsplanlægning og udnyttelse af kapacitet i både køle- og fryserum, steamere og ovne.

Produktions- og leveringsflow

Der produceres frisk mad alle ugens syv dage.

Medarbejdere møder ind med én times forskydning, hvor 4-5 medarbejdere møder kl. 7.30 – 15. og to medarbejdere møder ind kl. 8.30 – 16. Derudover er der en administrativ medarbejder og en elev.

Hver morgen besluttet, hvilken medarbejder, der er dagens produktionsansvarlige.

Den første del af arbejdsdagen går med opbakning til den varme ret, produktion af bieretter og diæter. Fra kl. 12 færdigproduceres den varme mad frem til 13.30, hvor den kolde og varme mad udportioneres og pakkes i transportvogne. Sideløbende går 1-2 medarbejdere fra til pakning af diæter kl. 12.45. Kl. 15 afhentes transportvognene med den færdigpakke mad til plejecentrene.

Personale:

Der er ansat ni personer i køkkenet til at varetage varemodtagelse, produktion, diætmad, pakning, opvask, rengøring, administrativt arbejde som varebestilling, egenkontrol, borgerhenvendelser etc.

Der er ansat 1 medarbejder på 30 timer/ uge, 8 medarbejdere på 37 timer/uge, samt 1 administrativ medarbejder på 35 timer/ uge.

Lønudgift til administrative medarbejdere og virksomhedsleder er fordelt med 20 % på Madservice Hashøj og 80 % på Madservice Skovvang.



Optimeringsmuligheder og barrierer

Det er Haaning & Merrallds vurdering at køkkenet og personalet på Madservice Hashøj er presset til det yderste i kapacitet og hvad det er muligt at producere forsvarligt både mht. plads, hygiejne og personalets arbejdsmiljø. Her anbefales det snarest at få taget noget af den daglige pres væk ved at nedskalere produktionen. Det kunne fx gøres ved at fjerne produktionen af maden til de to plejecentre og kun fokusere på maden til de hjemmeboende. Vi ser ikke nogen gode muligheder indenfor eksisterende fysiske rammer, til at optimere arbejdsgange og/eller kapacitet. Det skal dog nævnes, at køkkenet på den længere bane heller ikke ses som en god løsning som produktionskøkken til de hjemmeboende borgere, da disse forventes stigende i antal og kapaciteten derfor hurtigt vil blive utilstrækkelig igen.

For at afhjælpe situationen hurtigt har vi vendt forskellige løsningsforslag.

Løsningsforslag 1 Udvidelse af produktion og levering på Madservice Hashøj

Et forslag er at øge frekvensen af udbringning af mad fra to til tre gange om ugen samt udvide produktionstiden til at omfatte både weekenden og sene eftermiddagstimer. Formålet med dette forslag er at mindske det eksisterende produktionspres på køkkenet og de tilknyttede opbevaringsfaciliteter. Udvidelsen af produktionstiden til at inkludere weekender og sene eftermiddage bidrage til at sprede arbejdsbyrden mere jævnt.

Vurderingen er, at forslaget vil medføre forøgelse af driftsomkostninger i form af ekstra kørsel, en ekstra ugentlig vask af tasker og weekendtillæg ikke vil stå mål med gevinsten. Der er et opmærksomhedspunkt i at det kan være svært at fastholde og rekruttere personale, såfremt arbejdstiden udvides.

Løsningsforslag 2 Flytning af produktion fra Madservice Hashøj til Madservice Skovvang

Et andet forslag er at flytte produktionen af maden til de to plejecentre fra Madservice Hashøj til Madservice Skovvang, således at de 2 plejecentre der på nuværende tidspunkt får leveret delkomponenter fra Madservice Hashøj, fremover dagligt får leveret fuldt færdigproduceret varmholdig hovedret og bi-retter fra Madservice Skovvang.

Dette forslag vil fjerne en del af presset fra Madservice Hashøjs produktionsfaciliteter samt give mulighed for at flere borgere får mad, der er frisklavet på dagen. Det vil være muligt at producere flere måltider på Madservice Skovvang, men det vil kræve opstartsudgifter i form af:

- Indkøb af ekstra transportvogne (ca. 32 stk.)
- Etablering af ekstra strøm til transportvogne

Derudover vil der skulle findes plads til de ekstra transportvogne samt være øgede driftsmidler til transport af mad rundt til plejecentrene, da antallet af drop pr. uge vil stige fra to til syv på de 2 plejecentre, der flyttes fra Madservice Hashøj til Madservice Skovvang. Flytningen vil desuden kræve en udligning af personaleressourcer, således at ressourcerne følger med opgaven. Da der produceres alle syv dage på Madservice Skovvang, vil der være en merudgift til tillæg i weekender og helligdage.

Det skal efterfølgende nærmere undersøges om kapaciteten i steamerne (de store gryder) vil blive udfordret hvis produktionen flyttes.

Ovenstående forslag er med afsæt i nuværende efterspørgsel fra borgere i egen bolig og plejecentrene. Efterspørgslen vil forventeligt i den kommende tid blive påvirket af bl.a. åbning af 2 friplejehjem samt

Haaning & Merralld ApS.

The Energy Hub, Lautruphøj 5-7, 2750 Ballerup
CVR 42680680 / Tel. +45 40909108 / E-mail: pia@hamer.dk



den demografiske udvikling med stigende ældre. Derudover viser den netop udarbejdede kapacitetsanalyse, at der vil være overskudskapacitet af pleje- og ældreboliger i Slagelse Kommune i den kommende årrække. Hvis der skal ændringer i antal plejeboliger, vil det have konsekvens for produktionen og dermed ovenstående forslag.

Det er dog vigtigt at slå fast, at dette kan være en løsning på situationen for en kortere periode, da køkkenet i Madservice Hashøj et ældre køkken med begrænset plads uden den nødvendige kapacitet og funktion til produktion til madservice. I de eksisterende rammer er der ikke plads og kapacitet til at håndtere friske, hele grøntsager i de nødvendige mængder.

Løsning på længere sigt

Et forslag til løsning på længere sigt kan være at samtænke de to produktionskøkkener i en samlet produktion i større og mere egnede faciliteter. Det vil give mulighed for bedre udnyttelse af ressourcer i form af at produktionsplanlægning, varebestilling, produktionsprocesser mv forenkles. De gode arbejdsprocesser fra Madservice Skovvang i forhold til anvendelse af friske råvarer og friskproduceret mad vil kunne videreføres, således alle borgere vil få mulighed for dette tilbud.

Såfremt alle plejecentre får mulighed for levering af varmholdt mad, vil det frigive tid hos plejepersonalet på plejecentrene, da disse ikke længere vil være ansvarlige for planlægning, indkøb samt at producere bi-retter i flere konsistenser og tilbehør til hovedretter. Borgerne vil modtage mere varieret og ernæringsmæssig optimal kost, da hele menuen er planlagt og produceret af kostfaglige. Ved nytænkning af produktionsforholdene vil det være oplagt at overveje, om løsningen skal dække andre af kommunens madtilbud så som maden til det sociale område mv.

Opsamling

Den stigende ældrebefolkning i Slagelse Kommune har allerede nu medført udfordringer for produktionskøkkenerne. Hvis antallet af borgere, der skal modtage mad, øges, vil dette forværre situationen yderligere.

På Madservice Hashøj er personalet og faciliteterne presset til det yderste, og det er nødvendigt at reducere det daglige pres ved eventuelt at nedskalere produktionen. Alternativt kan overvejes en udvidelse af produktions- og leveringstider for at mindske produktionspresset. Det vurderes at de øgede driftsomkostninger til en udvidelse ikke vil stå mål med gevinsten. En anden mulighed er at flytte produktionen af maden til plejecentrene fra Madservice Hashøj til Madservice Skovvang, hvilket ville aflaste kapaciteten på Madservice Hashøj og muliggøre frisklavet mad til flere borgere. I denne screening er der fundet begrænsede muligheder indenfor eksisterende rammer, til at optimere arbejdsgange og/eller kapacitet. Produktionen af ældre-maden udnytter allerede deres kapacitet og de forslåede potentielle løsninger vil have betydelige økonomiske konsekvenser.

Den optimale løsning for ældre-maden i Slagelse vil være at samtænke de to produktionskøkkener i en samlet produktion i større og mere egnede faciliteter.