

**Madservice 2023 i udvalgte kommuner grænsende op til Ringkøbing-Skjern Kommune.**

<b>Kommune:</b>	<b>Ringkøbing-Skjern kommune</b>	<b>Kommune 1</b>	<b>Kommune 2</b>	<b>Kommune 3</b>	<b>Kommune 4</b>
<p>Hvor mange laves der mad til?</p> <p>Hjemmeboende/ældrecentre?</p> <p>Antal diæter total?</p> <p>Er der flere privatleverandører?</p>	<p>Samlet set ca. 800 borgere, ca. 500 borgere i eget hjem (Åkanden)</p> <p>10 (Det danske madhus)</p>	<p>Alle hjemmeboende</p> <p>380 kommunalt køkken</p> <p>280 (TKC)</p> <p>10 (Det danske madhus)</p> <p>Alle leverandører kan levere diæter.</p> <p>1/3 får diætkost</p>	<p>259 fra det danske madhus.</p> <p>299 har fritvalgsbevis</p> <p>18 diætkost i eget hjem</p>	<p>550 får mad fra kommunal leverandør – heraf både plejecentre og hjemmeboende borgere.</p> <p>35 borgere får mad fra det danske madhus</p>	<p>230 borgere får fra kommunal leverandør.</p> <p>21 får fra privat leverandør.</p>
<p><b>Målgruppen:</b></p> <p>Fx Ældre, mødemad, mad til voksenhandicap m.m.</p>	<p>Hjemmeboende borgere, ældrecentre, H&amp;P, mødeforplejning i kommunen</p>	<p>Hjemmeboende borgere, ældrecentre, botilbud, mødeforplejning til sundhedscenter.</p>	<p>Ældrecentre og hjemmeboende borgere</p>	<p>Ældrecentre og hjemmeboende borgere</p>	<p>Hjemmeboende borgere, botilbud, genoptræningstilbud, mødeforplejning, ældrecentre ved spidsbelastning</p>
<p><b>Produktions form:</b></p> <p>Varm produktion/Fryseproduktion/Køleproduktion/Kølevakuumproduktion/Blanding af forskellige produktionsformer</p>	<p>Kommunal leverandør (Åkanden) Køle/Vakuumproduktion</p> <p>Det Danske Madhus Køle/Vakuumproduktion</p>	<p>Kommunal leverandør Køle/Vakuumproduktion 1 gang i ugen.</p> <p>Det Danske Madhus Køle/Vakuumproduktion 1 gang ugentligt.</p> <p>TKC – varmholdt mad dagligt – imellem 10-13</p>	<p>Ingen kommunal leverandør</p> <p>Det Danske Madhus Køle/vakuumproduktion</p> <p>Fritvalgsbevis kan være flere typer – herunder også varmholdt mad.</p>	<p>Kommunal leverandør Køle/Vakuumproduktion</p> <p>Det Danske Madhus Køle/Vakuumproduktion</p>	<p>Kommunal leverandør Køle/Vakuumproduktion</p> <p>Fuld forplejning til Hjemmeboende borgere og akuttilbud.</p> <p>Kød/sovs til døgn- og genoptræningstilbud, ældrecentre, mødeforplejning og H&amp;P.</p>

<p>Hvordan er konstellationen af betaling? Får producenten det hele eller? Tager kommunen noget til administration fra private udbydere? Får borgeren tilskud eller fuld egenbetaling?</p> <p>Pris på udbringningen pr. portion.</p>	<p>Producenten får hele betalingen – borgere har fuld egenbetaling (ca. nulsumsspil)</p>	<p>Producenten får hele betalingen – borgere har fuld egenbetaling</p> <p>Mastercatering-system anvendes til administration og styring af det hele</p>	<p>Producenten får hele betalingen – borgere har fuld egenbetaling (ca. nulsumsspil)</p> <p>Hovedmåltid 54,55 Biret 14,18 Diæt hoved 70,92 Diæt bi 18,44 Egenbetaling hoved 59 bi 16 (nulsumsspil).</p>	<p>Producenten får hele betalingen – borgere har fuld egenbetaling</p>	<p>Producenten får hele betalingen – borgere har fuld egenbetaling.</p> <p>De kommunale udgifter overstiger loftet. Borgere betaler maksbeløb.</p> <p>Ang. Det Danske Madhus, så står de for opkrævningen hos de borgere der har tilvalgt og sender en regning på difference fra egenbetalingen til fritvalgspris.</p>
<p>Ældrecentre -Køkkener med selvstændig produktion?</p> <p>Er de engros-/ eller detailgodkendt?</p>	<p>Flere ældrecentre har egenproduktion</p> <p>Enkelte har anretning, med leverance fra kommunalt køkken</p>	<p>Enkelte ældrecentre har egenproduktion</p> <p>Flere har anretning, med leverance fra kommunalt køkken</p>	<p>Ingen egenproduktion</p> <p>Kun anretning, med leverance fra Det Danske Madhus</p>	<p>Ingen egenproduktion</p> <p>Kun anretning, med leverance fra kommunalt køkken</p> <p>Madjyden er engrosgodkendt.</p>	