

Indledning:

I forlængelse af arbejdet omkring Åkandens fremtid, er ejendomscenteret stillet opgaven, om det er muligt at producere alt maden ude på de enkelte plejecentre i stedet for Åkanden.

Der ses på om de nuværende køkkener som producerer mad til deres brugere, kan ombygges i de eksisterende lokaler eller om der skal laves en ændring på det enkelte ældrecenter.

Åkanden leverer i dag mad ud til flere af kommunens ældrecentre, til private borgere i eget hjem, dertil leveringer til Handicap og Psykiatri samt internt mødeforplejning til kommunes forvaltning.

Åkanden leverer udover normal kost, special produceret mad i form af dysfagi kost, hvor også Gødstrup sygehus er aftager af Åkandens leverancer.

Åkanden eksisterende forhold:

Åkandens lokaler er utidssvarende og produktionen er vokset til en størrelse, hvor det ikke er muligt at være i de eksisterende lokaler, dertil kan produktions flowet kan ikke tilpasses i nuværende setup.

Der er i 2022 udarbejdet en rapport, hvor Åkandens muligheder (renovering eller nybyg) belyses.

Rapportens konklusion peger på, at renovering og tilbygning ikke vil kunne rumme de ønskede produktioner, arbejdsmiljø forbedring og effektivisering. Rapporten anbefaler derimod, at der laves et bars mark byggeri, hvor alle krav til produktion, arbejdsmiljø og effektivisering vil blive overholdt.

Plejecentre med egenproduktions:

Der er eget køkken på følgende ældrecentre: Fjordparken, Fjordglimt, Holmbohjemmet, Tim plejehjem, Rosenlunden, Center Parken, Vorgod ældrecenter, Ældrecenter Enghaven i Skjern. Ovenstående plejehjem producerer mad til deres beboere.

Modtager mad fra Åkanden og Det Danske Madhus:

Følgende ældrecentre får mad og drikke fra Køkkenet Åkanden til hele døgnet: Egvad plejehjem, Hemmet plejehjem og Åstedparken. Maden leveres som kølevakuum mad hvorefter ældrecenteret varmer, anretter og serverer maden for beboerne. Det er lokalt ansat køkkenpersonale på de enkelte ældrecentre med modtagerkøkkener som bestiller og håndterer maden.

Åkanden leverer hver uge madservice til ca. 500 borgere i eget hjem i Ringkøbing-Skjern Kommune. Maden kan leveres enten samlet som færdigretter, eller der er mulighed for selv at sammensætte menuen i komponenter.

For nuværende er der i Ringkøbing Skjern Kommune 11 hjemmeboende borgere, som har valgt at modtage mad fra Det Danske Madhus en gang ugentligt som kølevakuummad.

Special tilrettet mad, produceret af Åkanden (Diætmad/dysfagi kost)

Åkanden er specialister i diætmad som også kaldes Dysfagi kost. Diætmad er en tidskrævende opgave, her bruges ca. 30 til 60 % mere tid til produktion af diætmad frem for normal mad, dertil bruges special tilrettet maskiner til denne produktion.

I både Ringkøbing Skjern Kommune og på landsplan, er der et stort og stigende behov for dysfagi kost til borgere i Sundhed og Omsorg og i Voksen-Handicapområdet. Det kan være borgere, som er ramt af et slagtilfælde eller lider af demens. Vi ved fra diverse nationale undersøgelser, at der er et uafdækket behov for dysfagi mad, og man skønner, at ca. 60 % af de ældre, vil have behov for en eller anden form for dysfagi kost.

Modtager køkkener:

Da Åkanden leverer mad til flere plejecentre indeholdende et modtagerkøkken på de enkelte steder, vil flere køkkener ikke opfylde de krav og den indretning det kræver for at tilberede mad fra bunden. I Ringkøbing Skjern Kommune findes tre enheder: Hemmet plejehjem, Egvad plejehjem og Åstedparken, som i dag ikke har mulighed for at producere mad på stedet, her skal der ske en reovering/udbygning af de eksisterende køkkener.

Hemmet plejehjem:

Køkkenet er beliggende i kælderen og vil give udfordringer på en udvidelse af det fysiske rammer til et køkken. Inventar på stedet er af ældre stand. Så administrationens umiddelbare vurdering, er at stedet kræver et nyt køkken, plus en udvidelse af m2 til køkkenet, for at imødekomme produktionen til beboerne på plejecenteret.

Åstedparken:

Køkkenet er beliggende i stueplan, standen er af ældre stand og vil kræve en udskiftning. Der vil være mulighed for en udvidelse af m2, så gældende lovgivning kan overholdes.

Egvad plejehjem:

På Egvad plejehjem er det store køkken nedlagt og bliver i dag brugt til depot af div hjælpemidler til beboerne. Derimod er der flere mindre anretter køkkener, i de forskellige beboerområder på plejehjemmet. Hvis det gamle produktionskøkken skal genoprettes, vil det kræve en total reovering af eksisterende samt en udvidelse.

Økonomi:

I prisoverslaget er der ikke medholdt produktion af dysfagi kost ude på de enkelte plejecentre, da denne type produktion vil kræve en del specialiseret køkkenmaskiner. Det har ikke været muligt at få et estimat på hvad maskiner vil koste fra en køkkenleverandør til storkøkken drift. Så i prisestimatet må der derfor tillægges en ekstra pris til fremstilling af dysfagi kost, hvis dette forsat ønskes afholdt i kommunes interne køkkener. Et ubesvaret spørgsmål er om der ønskes et køkken til specialkost eller om dette ønskes tilberedt på den enkelte enhed.

Overslagspris på modtager køkkener - renovering og tilbygning				
Plejecenter	Mængde	Renovering m2 pris	Nybyg m2 pris	Overslagspris
Åstedparken				
Eksisterende	129 m2	20.000,00 kr.		2.580.000,00 kr.
Tilbygning	121m2		32.000,00 kr.	3.872.000,00 kr.
Del sum				6.452.000,00 kr.
Inventar til køkken	1 stk.			500.000,00 kr.
Rådgivning	15%			967.800,00 kr.
EC	5%			322.600,00 kr.
Uforudsigelige udgifter	20%			1.290.400,00 kr.
Overslagspris ved et køkken på 250 m2				9.532.800,40 kr.
Hemmet plejehjem				
Eksisterende	69 m2	25.000,00 kr.		1.725.000,00 kr.
Tilbygning	181 m2		32.000,00 kr.	5.792.000,00 kr.
Del sum				7.517.000,00 kr.
Inventar til køkken	1 stk.			500.000,00 kr.
Rådgivning	15%			1.127.550,00 kr.
EC	5%			375.850,00 kr.
Uforudsigelige udgifter	20%			1.503.400,00 kr.
Overslagspris ved et køkken på 250 m2				11.023.800,40 kr.
Egvad plejehjem				
Eksisterende	164	25.000,00 kr.		4.100.000,00 kr.
Tilbygning	86		32.000,00 kr.	2.752.000,00 kr.
Del sum				6.909.250,00 kr.
Inventar til køkken	1 stk.			500.000,00 kr.
Rådgivning	15%			1.036.387,00 kr.
EC	5%			345.462,00 kr.

Uforudsigelige udgifter	20%	1.381.850,00 kr.
Overslagspris ved et køkken på 250 m2		10.172.949,40 kr.
Samlet overslagspris på modtager køkkener		30.729.550,20 kr.

Kommentar til overslagsprisen:

Administrationen har valgt at gå med et udkast på at køkkenerne skal have en størrelse af 250 m2, dette for at køkkenet kan indeholde plads til produktionsområde, vaskeområde, råvare lager depoter, kølerum, fryserum, pakke område m.m. Estimatet bør kvalificeres ved hjælp af ekstern rådgivning, med ekspertise indenfor produktionskøkkener.

Indeholdende i prisestimatet findes de tre enheder som i dag ikke har et eksisterende produktionskøkken. Administrationen vurderer at køkkenerne på de resterende ældrecentre, er store nok til forsat at kunne levere maden til deres egne beboere.

Der tages forbehold for at estimatet er udarbejdet med en analyse af enhederne i Sundhed og Omsorg, dertil kan der være enheder i Handicap og Psykiatri der kan have behov for en renovering, da de i dag er modtagere af Åkandens ydelser.