

Svar på spørsmål vedr. kjøkkendrift på sykehjemmene

Folkets Stemme har følgende spørsmål:

Er det riktig at det under omorganiseringen er ansatt flere eller rettere sagt fire kjøkkensjefer i administrative stillinger ved hvert av sykehjemmene i kommunen? Hvor mange lederstillinger er det totalt blant kjøkkensjefene og er det riktig at ingen av dem jobber på kjøkkenet?

I kjøkkendriften i Indre Østfold kommune er det kun én leder. Lederen har tittel avdelingsleder og er per i dag organisert under enhetsleder ved Edwin Ruud. Avdelingslederen har personalansvar for ca. 31 årsverk, og ansatte i de 31 årsverkene jobber på seks kjøkken rundt i kommunen vår. Det er mange krav knyttet til mathåndtering, og for å sikre korrekt oppfølging og internkontroll er det ved hvert av kjøkkenene en arbeidsleder. Tittelen arbeidsleder er drøftet med HR og er valgt for å tydeliggjøre at disse ansatte har et utvidet ansvar sammenlignet med øvrige kjøkkenansatte. Tittelen er valgt med utgangspunkt i Hovedtariffavtalen. Arbeidslederne inngår som en del av produksjonsteamet på de seks lokasjonene. De er ikke ledere, men de har et særskilt fagansvar på sine produksjonssteder.

Det ble holdt en Matmesse på Edwin Ruud for noen måneder siden for å vise politikerne hvor fin mat det er på dette sykehjemmet. Virkeligheten skal visstnok være at beboerne ikke får slik oppvarting som politikerne fikk denne dagen. Hvor mye kostet denne matmessen og hvor ble utgiftene belastet?

Hvert år utarbeider kommunens kjøkkentjeneste et årshjul for arrangementer. På arrangementene serveres mat som er litt utenom det ordinære tilbudet. Matmessen var et slikt arrangement i årshjulet for 2023, på lik linje med skreifest, fårikålfest, sommerfester, julebord med mer. Dette har vært gjort siden 2021 i Indre Østfold kommune. Slike fester er arrangert som et bidrag til å skape aktiviteter på sykehjemmene. Arrangementene planlegges i samarbeid med lokal ledelse og frivillige. Matmessen var et arrangement for beboere på Edwin Ruud og hjemmeboende som mottar mattjenester fra oss. Hit ble politikere invitert, i likhet med pårørende til beboerne.

Som overalt ellers er det forskjell på fest og hverdag også på sykehjemmene. Mellom arrangementene serveres det mer ordinær mat, med stor vekt på variasjon og ernæringsmessig riktig sammensetning.

Kostnadene ved dette og andre lignende arrangementer dekkes i budsjettet for kjøkkendrift. Varene til denne produksjonen handles inn samtidig som alle andre varer. Kommunen handler varer fra ASKO, TINE og BAMA to ganger i uken. Varer til daglig produksjon, fester, kantiner, møtemat og arrangementer handles inn fortløpende etter planlagt produksjon, holdbarhet og lagringskapasitet. Å peke på hva akkurat dette arrangementet koster er vanskelig da det ikke ble handlet inn varer til det separat, men arrangementer som Matmessen er vesentlig dyrere enn et ordinært middagsmåltid. Det gjøres fortløpende vurderinger knyttet til kostnader ved slike arrangementer, men en viktig og tungtveiende grunn til å gjennomføre dem er at høytider og fester er med på å bryte opp i hverdagen på sykehjemmet og måltidene er høydepunkter for mange beboere.

Er det riktig at sykehjemmene og Helsehuset blir stengt flere ganger i uken eller hver gang det er sykdom, dette for å spare utgifter? Er det også riktig at det forekommer ofte avvik på hva som står på menyen til sykehjemmene og hva som blir servert?

Nei, kjøkkenene på sykehjemmene eller på Helsehuset stenges ikke. Det produseres daglig mat til ca. 750 personer, det ville vært en umulig oppgave dersom noen av kjøkkenene ble stengt.

Derimot hender det at vi på enkeltdager ikke har bemanning ved kantine på Edwin Ruud, Løkentunet og Helsehuset. Dette gjelder på dager hvor fravær vil påvirke produksjonen av mat til de 750 nevnte personene. Kantinedriften blir da nedprioritert for å opprettholde den øvrige produksjonen. Stengte kantiner rammer først og fremst de ansatte i kommunen da det er få besøkende, pasienter og pårørende som benytter disse tilbudene. Det gjennomføres for tiden en kartlegging som vil gi fakta på hvem som benytter seg av kantine tilbudet på de nevnte stedene.

Det kan forekomme avvik mellom hva som står på menyen og hva som faktisk blir servert på sykehjemmene. Kjøkkenet utarbeider 6-ukers menyer, menyene utarbeides 3 uker før oppstart. Med utgangspunkt i menyene bestilles råvarer fra kommunens leverandører. Kommunen benytter leverandørene ASKO, TINE og BAMA. Det er forskjell på leverandørene, men dessverre opplever kommunen relativt ofte at de er tomme for råvarer som er bestilt, eller at varene ikke kommer i tide. Det er svært varierende hvilke varer det er snakk om, alt fra ferskt kjøtt til frysevarer og tørrvarer. Når de bestilte varene ikke kommer, eller ikke kommer i tide, må kjøkkenet gjøre endring i menyen. Det løses gjerne ved at man benytter råvarer som var tenkt benyttet senere i uken eller at varer som finnes på lager benyttes. Leverandøren forklarer ustabiliteten i leveranser med ettervirkninger etter pandemien.