



Vidar Kleppe  
Mesanveien 42a  
4624 Kristiansand

Kristiansand, 2. desember 2019

## Interpellasjon i bystyret 27.11.19 omgjort til skriftlig spørsmål om «Kjøkkenet tilbake på alle sykehjemmene i Kristiansand kommune»

Jeg viser til din interpellasjon til bystyrets møte 27.11.19 som er blitt omgjort til skriftlig spørsmål:

«Ærede ordfører

Demokratene har gjentatte ganger gjennom årene tatt opp forslag om at det må gjeninnføres kjøkken på alle byens sykehjem for å sikre sunn og god hjemmelaget mat til våre eldre - heders kvinner og menn.

Forskning viser dessverre at alt for mange eldre beboere på sykehjem er utsatt for underernæring. Tall fra 2018 viser at 40,2 prosent av beboere over 67 år ved norske sykehjem står i fare for å bli underernært - andre rapporter viser tall på over 50 prosent. I tillegg til underernæring er feilmedisinering et stort problem på norske sykehjem.

Derfor er det særdeles viktig at den maten som serveres på sykehjemmene og i hjemmetjenesten er næringsrik hjemmelaget mat - og at beboere må få mer tid til å spise og nyte maten på sykehjemmene - når den enkelte beboer ønsker det selv.

I nye Kristiansand er det ulik praksis vedrørende bruk av eget kjøkken på sykehjemmene. Der de tidligere kommunene Søgne og Songdalen har i langt større grad sett verdien og nytten av å ha egne kjøkken på sykehjemmene enn Kristiansand.

Mitt naturlige spørsmål til ordføreren blir da: Kan byens nye ordfører garantere at alle sykehjemmene i den nye storkommunen nå skal få eget kjøkken - som lager egen sunn og næringsrik hjemmelaget mat til beboerne?

Svar:

Mat og måltider er et sentralt tema i kvalitetsreformen «Leve hele livet». Målet er å skape gode matopplevelser og sikre riktig ernæring for eldre, deriblant beboere i sykehjem. Sentralkjøkkenet ved Bråvann leverer mat til de 11 sykehjemmene i gamle Kristiansand, samt til andre institusjoner og til hjemmeboende.

I ny kommune vil Songdalen og Søgne bli en del av porteføljen med egne kjøkken og tilleggsfunksjoner knyttet til kjøkkendriften. Kjøkkendriften her videreføres.

Eget kjøkken gir i utgangspunktet ingen garanti for økt kvalitet. Maten produseres av de samme råvarene, og kokkens ferdigheter og kompetanse er avgjørende for det endelige resultatet. Resultatene viser at maten fra sentralkjøkkenet er både næringsrik og velsmakenende. Næringsinnholdet i maten testes, og ernæringsfysiolog bistår med utforming av dietter. Seniorrådet har siden 2015 testet maten årlig, og gir gode tilbakemeldinger. Eget kjøkken gir heller ingen garanti for mere matlukt. Dette avhenger av hvor kjøkkenet er plassert – noe som ofte varierer blant de sykehjem som har eget kjøkken.

Det som også er av stor betydning, er at maten serveres i et hyggelig miljø, der ansatte har tid til den enkelte bruker og lager en god ramme rundt måltidet. De ansatte legger stor vekt på å prioritere dette, men det kan være krevende i situasjoner der flere har behov for hjelp til å spise.

Økonomiske konsekvenser ved etablering av kjøkken på alle sykehjem i dagens Kristiansand

Det vil for alle 11 sykehjem være behov for omfattende investeringer ved eventuell overgang fra mottaks- til produksjonskjøkken. Kostnadene vil omfatte ombygging og investering i utstyr, samt økt bemanning. Det må også vurderes hvor produksjon av mat til hjemmeboende og dagsenter skal plasseres dersom sentralkjøkkenet avvikles. Ombyggingskostnader vil variere ved de ulike sykehjemmene, men det er rimelig å anslå et gjennomsnitt på ca. 1,5 mill. Dersom det må bygges nybygg vil kostnadene bli betydelig større. Det er i tillegg, ved samtlige sykehjem, behov for innkjøp av utstyr. Dette er estimert til ca. 0,7 mill. Det er derfor anslått et gjennomsnittlig investeringsbehov på 2,2 mill. pr. sykehjem.


I tillegg kommer kostnader til driften av egne kjøkken.

Det anslås at de samlede kostnadene til drift (innkjøp, produksjon, ledelse og drift alle ukedager) vil beløpe seg til ca. 2.9 mill. pr. år pr. sykehjem. Det må gjøres en mere omfattende beregning for hvert enkelt sykehjem, for å få helt riktige tall. Men det vil uansett bli en stor utgiftspost for kommunen, både i forhold til investeringer og drift, dersom kjøkken skal etableres på alle sykehjem. Fremover blir viktig å samle og vurdere erfaringer med ulike løsninger som benyttes i ny kommune. Dette vil gi oss et nyttig erfaringsgrunnlag, som vi skal ta med i den videre vurderingen av kjøkkendrift. I delprosjekt A.7.4.3. Oppdrag Omsorgssentre anbefales det at fremtidig matproduksjon vurderes etter 2020. Det er ikke satt en spesifikk dato for evalueringen, men det anbefales at det i en prøveperiode på ett til to år innhentes mer kunnskap om de ulike driftskonseptene.

Konklusjon

Mat, måltider og ernæring er sentrale områder innen eldreomsorgen. Dette skal ivaretas på en god måte, men det kan pr. nå ikke garanteres at alle sykehjem i Kristiansand skal ha egne kjøkken.

Med vennlig hilsen

  
Jan Oddvar Skisland  
Ørdfører

Kopi: Bystyret