



## PROSJEKTPLAN 1

### KOMMUNENS TJENESTE MATOMBRINGING

Innledning .....	4
Prosjekt kommunens tjeneste matombringing.....	5
Hensikten med prosjektet .....	5
Føringer for prosjekt .....	6
Deltagere i prosjektet.....	6
Politiske føringer og rammebetingelser .....	7
Erfaringer og annen nyttig informasjon .....	7
Beskrivelse av konseptfasen.....	7
Tjenesteorganisering i dag .....	8
Tjenesteomfang.....	9
Fremtidig behov .....	10
Hvordan tjenesten matombringing berøres i de ulike delene av kommunen .....	12
Økonomiske kostnader og ressursbruk knyttet til dagens organisering.....	13
Hjemmetjenesten og enhet for kultur og fritid .....	13
Helse- og velferdskontoret (HVK).....	15
Arbeid og helse.....	16
Institusjonstjenesten .....	16
Bo og aktivitet .....	16
Vurderinger som er tatt opp i arbeidsgruppen .....	17
Tema: Varm mat versus kald mat.....	17
Gevinster for innbyggere med ny organisering av matombringingen .....	20
Tilrettelegging av måltid og ernæringsoppfølging .....	21
Måltidsstruktur.....	23

Muligheter for kjøp, pakking og hjemlevering av mat fra butikk .....	23
Alternativ organisering av tilbudet.....	24
Prosjektgruppens forlag til endringer i tjenestetilbudet.....	26
Forslag til endret pris og innføring av porsjonsstørrelser .....	26
Forslag til endringer i fullkost abonnement .....	26
Ny organisering av utkjøring og utlevering av mat .....	27
Kilder, føringer og rapporter som har hatt betydning for prosjektet .....	29



## Innledning

### Tjenesten matombringing

Matombringing er en tjeneste til personer som grunnet funksjonssvikt ikke er i stand til å tilberede egen middag og trenger bistand til dette fra kommunen. Det skal alltid foretas en individuell vurdering for å avgjøre hvorvidt den enkelte har et bistandsbehov og tjenesten forutsetter derfor en behovsvurdering. Helse- og velferdskontoret tar imot henvendelser og søknader på tjenesten og er ansvarlig for tildeling. Tjenesten tar utgangspunkt i normalkost. Produksjonskjøkkenet tilpasser middag der det er medisinsk vurdert for behov for spesialkost.

Middag bringes ut til brukere via hjemmetjenestens personell alle dager i uken til personer med vedtak om tjenesten.

Det er behov for å se på annen organisering av utbringning av middag til hjemmeboende med tjenesten matombringing. Riktig oppgaveløsning og bruk av kompetanse er målet med forslag til ny tjenesteorganisering. Prosjektet vil se på annet bruk enn helsepersonell i hjemmetjenesten til utlevering av middag. Tjenesten har behov for å organiseres slik at den er bærekraftig i forhold til fremtidig organisering av tjenesten og fremtidig forventet økt forespørsel. Kommunestyret har i møtet 22. mars 2022 vedtatt at hjemmetjenesten skal styrkes for å sikre at målene for ambisjonen om 100 år i eget hjem skal nås. Dette gjelder både kompetanse og antall årsverk. Vedtaket sier også at oppgavene av helsepersonell i hjemmetjenesten skal rendyrkes og bare omfatte helserelevante tjenester rettet mot person.

## Prosjekt kommunens tjeneste matombringing

### Hensikten med prosjektet

- Det er behov for å bruke annet enn helsepersonell i hjemmetjenesten for utlevering av mat til hjemmeboende.
- Det vil bli økt forespørsel på tjenestene i årene fremover. Det er behov for å dekke den fremtidige økte etterspørselen.
- Det er behov for å avklare hvilket tilbud kommunen skal ha og hva innholdet i tilbudet skal være. Dette innbefatter også omfang og pris.

Prosjektet i sin helhet er ment å resultere i nytt forslag til organisering av tjenesten matombringing og middagssalg til hjemmeboende med tjenestens innhold. Prosjektet er delt i 2 planfaser. Delprosjekt 1 innbefatter tjenesten matombringing og fullkost. Middagssalg til hjemmeboende vil være delprosjekt 2.

Prosjektet har som mål:

Kartlegge nåværende tjeneste	Kartlegge fremtidig behov	Forslag til ny organisering og tjenestelevering
<ul style="list-style-type: none"><li>• Beskriv hvordan tjenesten er organisert i dag</li><li>• Beskriv nåværende omfang og tjenestelevering</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kartlegg behov for at tjenesten skal leveres etter gitte retningslinjer</li><li>• Beskriv fremtidig vurdert behov for tjeneste og innhold</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Skisser forslag til ny organisering</li><li>• Forslag legges frem til politisk behandling</li><li>• Ny tjeneste etableres i tråd med kommunestyrets vedtak.</li></ul>

Prosjektet skal gi en tjensteløsning som

- Sikrer riktig bruk av kompetanse og ressursbruk ved utlevering av mat til brukere med vedtak om matombringing og middagssalg til hjemmeboende.
- Sikre tilstrekkelig kapasitet for å dekke økende og kommende etterspørsel
- Leverer mat etter mattilsynets krav til utlevering av mat til hjemmeboende. Utlevering i tråd med forskrift og lovkrav.

## Føringer for prosjekt

Prosjektet skal sees i sammenheng med de ulike enhetenes involvering i tjenesteproduksjonen i dag.

Følgende enheter er involvert i prosjektet:

- Enhet for kultur og fritid
- Hjemmetjenesten
- Institusjonstjenesten
- Enhet for Arbeid og helse
- Helse og velferdskontoret
- Bo og aktivitet

I tillegg er det aktuelt å be om bistand fra økonomitjenesten, tjenesterådgiver og rådgivere i helse og velferd.

Hovedtillitsvalgt fra fagforbundet er representant for fagorganisasjonene i arbeidet.

Det må vurderes i prosjektet om det er aktuelt å gjøre anskaffelse av bringetjenesten/utlevering av mat for levering av ny tjenesteorganisering. Dette må fremgå av konklusjonen i prosjektet for avklaring av videre organisering.

## Deltagere i prosjektet

Prosjektansvarlig: Kristin Grindstuen, enhetsleder INST

Styringsgruppe: Rådmannens strategiske ledergruppe (SLG)

Prosjektleder: Knut Ståle Skogstad (kjøkkensjef)

Arbeidsgruppen medlemmer:

Stine Vinsnesbakk (Rådgiver HV)

Ann Sylvi Storvold (Enhetsleder hjemmetjenesten)

Olaug Volden (Helse og velferdskontoret)

Bernt Are Moseng (Rådgiver)

Hovedtillitsvalgtrepresentant for fagorganisasjonene er inviteres inn i arbeidsgruppen og det er besluttet Fagforbundet ved Aina Hermanstad.

Jorunn Merete Frengen (Daglig leder frivillighetssentralen, enhet Kultur og fritid)

Monica Brekken (Enhetsleder Arbeid og helse). Representert ved Marit Leer.

Følgende medlemmer kallens inn underveis i prosjektet ved behov:

Eva Lillerud – økonomirådgiver

Håvard Stene Johansen– innkjøpsrådgiver

Andre aktuelle ansatt har deltatt ut fra tema og arbeid som har pågått i prosjektet.

Det er skrevet referat fra arbeidsgruppemøtene.

Gjennomførte møter i arbeidsgruppen: 9 møter

Dato	Tid kl.	Dato	Tid
16.03	13-15	27.04	12.30-14.30
22.03	8-10	04.05	9.30-10.30
12.04	8-10	08.05	11.30-12.30
21.04	8-10	10.05	08-10
-	-	25.05	10-12

I tillegg er det gjennomført arbeidsmøter og vært dialog med ansatte/fagpersoner på tvers av enhetene / mellom representanter i arbeidsgruppen.

Orientering og avklaring med SLG: Prosjektansvarlig har hatt gjennomgang i Rådmannens strategiske ledergruppe (SLG) den 17.04.23

### Politiske føringer og rammebetingelser

Nåværende kommunestyrevedtak er førende for nåværende tjenesteorganisering og kommunens tjenestetilbud.

Arbeidsgruppen er bedt forslå nytt forslag til organisering av tjenesten og tjenestens innhold, prosjektplan 1, som legges frem for politisk behandling. Saksfremlegg må være klart i god tid innen 31.05.23, da saken skal behandles i utvalgsmøter. Frist for prosjektplan 2 avklares etter sommeren 2023.

### Erfaringer og annen nyttig informasjon

Arbeidsgruppen er bedt beskrive aktuelle erfaring og nyttig informasjon som er vesentlig for organisering av tjenestene. Dette vil bli lagt inn i denne prosjektplanen.

### Beskrivelse av konseptfasen

Prosjektleder er ansvarlig for gjennomføring av prosjektet

Prosjektledere skal styre prosjektet i tråd med prosjektmålet og sikre at arbeidet er gjort innen de rammebetingelser og den fristen som er gitt.



Kilde: Prosjektveiviseren (digdir.no)

Arbeidsgruppen skal utrede muligheten for ny organisering av tjenesten. Prosjektet skal vurdere hvilke gevinster dette vil kunne bidra til, og hva ny organisering vil innebære. Gruppen må definere hvilket behov for endringer som er nødvendig i organisasjon og virksomhetsprosesser for tjenesteproduksjonen.

Gruppen skal hensynta kommunens interne effektiviseringsbehov og forbedring av virksomhetens tjenester til kommunens innbyggere.

Målet er at brukeren av maten som har vedtak om matombringing skal få levert samme produkt som tidligere og av samme kvalitet. En vil her se på endring av måltidsutlevering i tråd med Meld. St 15; Leve hele livet sine anbefalinger om endret måltidsstruktur for eldre.

## Tjenesteorganisering i dag

Kjøkkentjenesten er i dag organisert under Institusjonstjenesten og er geografisk plassert ved kommunens tre helse- og omsorgssenter: Horg, Hølonda og Buen helse- og omsorgssenter. I tillegg til cafe drift og produksjon av mat til kommunens to sykehjem, produserer kjøkkentjenesten mat knyttet til tjenesten matombringing (alle dager i uken) og middagssalg til hjemmeboende (3 dager i uken) og bofelleskap.

Kommunen har i dag et mattilbud på 3 nivå:

- Fullkost
- Matombringing
- Middagssalg hjemmeboende

Middagssalg hjemmeboende og dagsenter inkludert kafedrift vil bli omtalt i «Prosjektplan 2: Middagssalg til hjemmeboende i Melhus kommune» som er neste trinn i prosjektet.



Fullkost i dag inkluderer:

- Brød og brødmat
- Pålegg, smør
- Middag inklusive dessert eller suppe
- Kaffebrød, frukt, kjeks
- Drikke: kaffe, te, sjokoladedrikk, melk, juice og saft.

Dette inngår ikke: Brus, Snacks. Som f.eks. potetgull, nøtter, drops og sjokolade.

Hjemmeboende har tilgang til drikke, frukt, kjeks, kaffebrød men brukes i ulik grad. Dette er i tillegg den største leveranseutfordringen for hjemmetjenesten. Samlet utgjør dette behovet for endringer i tjenestene.

I dag leverer kjøkkenet mat til tjenesten matombringning til hjemmeboende og full kost 7 dager i uken – 365 dager i året. Brukerne kan ha variert levering ut fra behov på 1 til 7 dager i uken.

Prisen på tjenesten er regulert i kommunens gebyrregulativ.

Maten må i dag leveres ut senest 2 timer etter den er produsert. Dette som følge av at vi i dag ikke har utstyr og en fraktordning av maten som ivaretar at maten holdes varm under utlevering / utkjøring, oppbevares over 60 grader frem til utlevering. Utleveringsordningen i dag sikrer ikke at bruk av frivillige til utkjøring/utlevering ivaretar nødvendige hygieniske forhold og at matemballasjen ikke er oppbevart under forhold der det kommer i kontakt med allergener som dyrehår eller annet. Dette gjør at tjenesten er noe sårbar på dette området

## Tjenesteomfang

Tjenesteomfang i mars måned 2023

### **Fullkost:**

Totalt solgte porsjoner i mars 2023:	ca. 2559 porsjoner
Antall personer:	ca. 95 personer

Fordeling mellom de ulike distriktene:

Buen:	799 porsjoner fordelt på 31 personer
Horg:	806 porsjoner fordelt på 30 personer
Høllonda:	954 porsjoner fordelt på 33 personer

### **Matombringning:**

Totalt solgte porsjoner i mars måned 2023:	ca. 660 porsjoner
Antall personer:	ca. 35 personer

Fordeling mellom de ulike distriktene:

Buen: 229 porsjoner fordelt på 10 personer  
Horg: 346 porsjoner fordelt på 15 personer  
Hølonde: 53 porsjoner fordelt på 5 personer

## Fremtidig behov

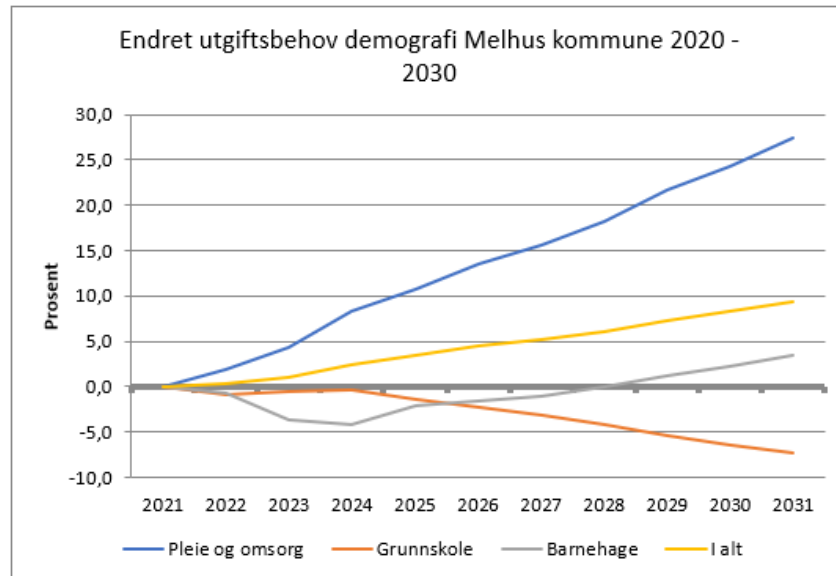
Tjenesten er vurdert til å øke i omfang i årene fremover. Det er behov for å ruste tjenestene til en bærekraftig tjeneste som kan dekke den fremtidige etterspørselen. I tillegg ser man behov for å organisere tjenesten etter riktig oppgaveløsning og riktig bruk av kompetanse/ressurser. Dette for å styrke kommunens tilbud til kommunens innbyggere. Arbeidsgruppen bes legge frem forslag til organisering av tjenesten fremover og innhold/frekvens.

Antallet eldre i Melhus øke betydelig. Det viser befolkningsframskrivingene for Trondheimsregionen. Sammenlignet med 2021 er økning i antallet innbyggere over 67 år prognostisert som følger:

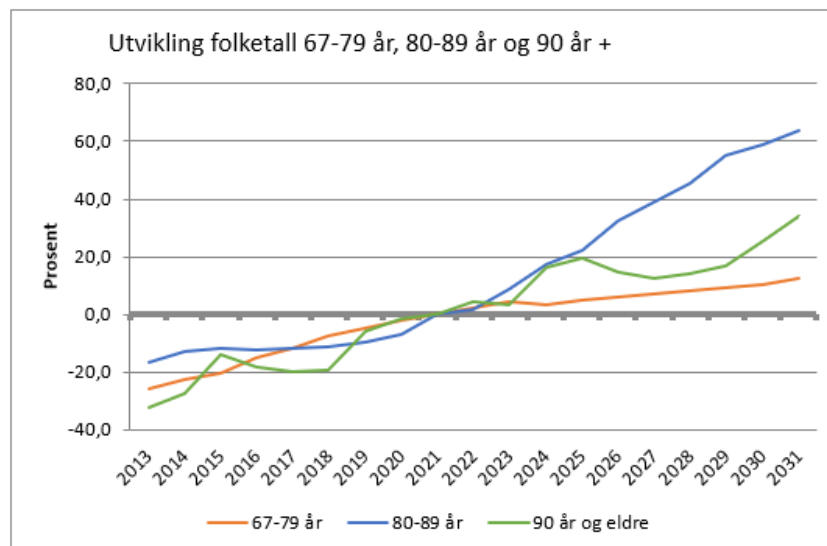
- 2025: 11 %
- 2030: 25 %
- 2040: 53 %
- 2050: 74 %

Ifølge befolkningsframskrivingene vil andelen av kommunens totale antall innbyggere over 67 år øke fra 16 % i 2021 til 23 % i 2050. Sammenlignet med 2021 vil antallet innbyggere 67-79 øke med 35 %, innbyggere 80-89 øke med 145 % og innbyggere over 90 år øke med 308 %. Økningen av antall eldre i kommunen er årsaken til at tjenestebehovet for pleie- og omsorgstjenester øker betydelig mer enn behovet for øvrige tjenester.

*Kilde: Veivalg for helse og velferd, Melhus kommune delrapport 1.*



Kilde: SSB og KS



Kilde: SSB og KS

Med bakgrunn i dette har arbeidsgruppen vurdert at behovet for tjenesten matombringing og fullkost vil øke i takt med antall eldre i Melhus kommune. Befolkningsframskrivingene for kommunen viser at kapasitetsbehovet i kommunens pleie- og omsorgstjenester vil øke betydelig i årene fremover. Basert på en ren framskriving av dagens dekningsgrader ved de forskjellige pleie- og omsorgstjenestene i kommunens tjenestetilbud, estimeres kapasitetsbehovet å øke kommunens kostnader til pleie- og omsorgssektoren med om lag 85 millioner kroner i 2030, 152 millioner i 2040 og om lag 220 millioner i 2050.

Kilde: *Veivalg for helse og velferd, Melhus kommune delrapport 1.*

## Hvordan tjenesten matombringning berøres i de ulike delene av kommunen

Matombringning er en ordning hvor brukere får mat levert hjem til seg. Det er et tilbud Melhus kommune har for de med sykdom og/eller funksjonsnedsettelse som ikke klarer å tilberede eller handle inn varer til å lage mat. Hjemmetjenestene i Melhus leverer middag/full kost til hjemmeboende 7 dager i uken. Frivillige bistår i tillegg til hjemmetjenesten i utlevering mandag, onsdag og fredag (kan variere fra sone til sone). Disse dagene er det derfor mindre middagsutleveringer som bringes ut av hjemmetjenesten i enkelte soner.

Det er en del organisering ved oppstart av en matombringning til en bruker. Tjenesten må kartlegge brukers allergier, egne ønsker eller om bruker av kulturelle og/eller religiøse grunner ikke kan spise den maten som tilbys. Det vil da bli gitt tilbud om alternative matretter.

Ved tildeling av fullkost skal bruker ha levert ut både varm middag, frokostsnitter, pulverkaffe, saft, melk, juice og frukt. Dette kan til tider bli store mengder mat som hjemmetjenesten skal bringe ut til flere brukere. Ved utlevering av mat fra kommunalt kjøkken må maten settes i kjøleskap innen rimelig tid. Varm middag må legges på fat før servering der bruker er vurdert til å ha behov for bistand til dette. Avbestilling av middager/fullkost, som er planlagt utlevert, tar også opp tid for hjemmetjenesten. De fleste brukere har ingen pårørende som kan bistå med dette.

Enkelte av hjemmetjenestens brukere får tilbud om spisevenn, dersom de ønsker dette. Da er kriteriene at bruker spanderer middag på personen som kommer hjem til dem og er «spisevenn». Dette organiseres gjennom frivillighetssentralen eller NYBY. Flere av brukerne er aleneboende og har kognitiv svikt. Det er viktig med en hyggelig, rolig og trygg ramme rundt måltider, slik at vi unngår underernæring.

En utfordring for hjemmetjenesten er at brukere ikke er hjemme når hjemmetjenesten kommer, som medfører at det blir flere turer for å få levert maten.

Matombringning medfører en høy belastning på ansatte i hjemmetjenesten. Det er tungt å bære mange varer og over lengre avstander. Hjemmetjenesten rapporterer om mye bæring av varer, spesielt gå-rutene i Nedre Melhus. Ansatte bærer drikke (melk, juice), frukt og tørrvarer, i tillegg til middag. På høytidsdager er belastningen ekstra stor. Da leverer hjemmetjenesten (helsearbeidere) varm middag til flere hjemmeboende på grunn av at bygdekafeen ikke har middagssalg på disse dagene. I Nedre Melhus utgjør dette i snitt 10 ekstra porsjoner som må bringes ut. Ansatte uttrykker at merarbeidet er ekstra belastende. Ansatte opplever det som veldig stressende å få levert ut de ekstra middagene innen rimelig tid. Helsearbeiderne i hjemmetjenesten har allerede mange tyngende arbeidsoppgaver i forhold til pleie og stell til hjemmeboende. Arbeidsgruppen vurderer at bringetjeneste kan utføres av andre og lette arbeidshverdagen ute i hjemmetjenesten.

I et framtidsperspektiv er ikke dagens organisering av matombringning bærekraftig. Mye av hjemmetjenestens kompetanse og ressurser benyttes. Behovet er økende og forventet utvikling er at behovet vil øke betraktelig de kommende årene. Dette i tråd med befolkningsutviklinger og aldersutviklingen i Melhus kommune. En ser også at flere eldre flytter til kommunen, da kommunen etablerer sentrumsnære leiligheter. Hjemmetjenesten vurderer at dagens organisering strider mot kommunestyrets vedtak som sier at oppgavene av helsepersonell i hjemmetjenesten skal rendyrkes og bare omfatte helserelaterte tjenester rettet mot person. Veivalg for helse og velferd har igangsatt et omstillingsarbeid for å se på ny oppgaveløsning for riktig bruk av kompetanse, til rett tid og til riktige oppgaver.

## Økonomiske kostnader og ressursbruk knyttet til dagens organisering

### Hjemmetjenesten og enhet for kultur og fritid

Beregningene under er innhentet avdelingsvis (Horg/Flå, Hølonda og Nedre Melhus). Det er tid som helsearbeidere benytter for å levere middag og tørrvarer til hjemmeboende, som bor ute på bygden eller som bor i mestringsboliger. I beregningene er det ikke tatt hensyn til beboere i bofellesskap. Måltid i bofellesskap er med fokus på felleskap, aktivitet og gode måltidsrammer. Det er i prosjekt Veivalg for helse og velferd tilsatt aktivitetskoordinator og etter hvert vil en se på bruk av postvert.

Frivillige avlaster hjemmetjenesten med utlevering av mat på mandager, onsdager og fredager, til noen brukere med vedtak om matombringning. Per mai 2023 gjelder dette 7 brukere i Nedre Melhus.

Horg/Flå:

3 ansatte (helsefag og assistenter) bruker i snitt 1,5 timer hver dag til matombringning.

4,5 timer hver dag x 7 = **31,5 timer per uke**

Antall km: ca. 60. I tillegg kjører frivillige ut hver helg hvor hjemmetjenesten betaler kjøregodtgjørelse på 45 km. for lørdag og søndag.

Hølonda:

Alle helsefaglige kjører ut mat og bringer mat inne i omsorgsboligene.

Tidsbruk inne: 1 time pr dag = **7 timer per uke**

Tidsbruk ute: 1 time 4 dager pr uke = **4 timer per uke**

Frivillige kjører ut 3 dager pr uke. Varierer mellom 1-5 porsjoner.

Nedre Melhus (ute):

Mandag/onsdag/fredag totalt 3 dager

Km: 33

Tid: 9 timer

Fag: Helsefag

Tirsdag/torsdag totalt 2 dager:

Km: 22

Tid: 8 timer

Fag: Helsefag

Lørdag/søndag totalt 2 dager:

Km: 23

Tid: 8,4 timer

Fag: Helsefag

Totalt: 1 uke

Km: 78 (7,8 mil)

Tid: 25,5 timer

Fag: gj. snitt helsefag

Flå eldresenter:

Flå eldresenter får levering av frivillige 7 ganger per uke. Disse leverer til Moesgrinda bofelleskap samtidig. Frivillighetssentralen i enhet for Kultur og fritid organiserer, og hjemmetjenesten dekker kjøregodtgjørelsen på helg. Frivillighetssentralen dekker kjøregodtgjørelse på hverdager.

Hjemmetjenesten melder om økt antall oppdrag på helligdager når kafeen er stengt.

Det er gjort et kostnadsoverslag som beskrevet under.

			Assistent	Helsefagarbeider	Sykepleier			
			Årskostnad	500 072	532 018	701 366		1 846 Antall timer pr år
			Årskostnad pr time	271	288	380		36,50 Antall timer pr uke
			Helgetillegg pr time	90	90	90		3,50 Km godtgjørelse
			Timekost pr ukedag	271	288	380		
			Timekost tillegg pr helg	360	378	470		
		Antall timer/km pr uke	Assistent	Helsefagarbeider	Sykepleier	Km pr uke	Total kostnad pr uke	
<b>Horg/Flå</b>	Timer hverdager	31,5	15,75	15,75				
	Herav helg	9	4,5	4,5				
	Km ansatte og frivillige	105				367,50		
	<b>Pr uke</b>		<b>4 670</b>	<b>4 942</b>		<b>368</b>	<b>9 980</b>	
<b>Hølanda</b>	Timer hverdager	11	3,67	3,67	3,67			
	Herav helg	2	0,67	0,67	0,67			
	Km ansatte og frivillige	280				980,00		
	<b>Pr uke</b>		<b>1 053</b>	<b>1 116</b>	<b>1 453</b>	<b>980</b>	<b>4 602</b>	
<b>Nedre Melhus (ute)</b>	Timer hverdager	17	6,8	6,8	3,4			
	Herav helg	8,4	3,36	3,36	1,68			
	Km ansatte	78				273,00		
	Bompenger nedre mel	74				740,00		
	<b>Pr uke</b>		<b>2 143</b>	<b>2 261</b>	<b>1 442</b>	<b>1 013</b>	<b>6 859</b>	
	Sum timer hverdag	59,5				Pr uke	21 441	
	Av dette timer helg	19,4				Pr mnd	85 765	
	Sum km	463				Pr år	1 114 945	

## Helse- og velferdskontoret (HVK)

HVK mottar i noen tilfeller telefon til mottakstelefonen fra innbyggere som vil bestille tjenesten middagssalg.

### Tjeneste matombringning:

HVK behandler søknad om matombringning ved å saksutrede saken. HVK fatte vedtak i saken. Dette gjelder også full kost med saksutredning og vedtak. HVK registrerer tjenesten i tjenestebildet, holder oversikt over listene og eventuelt avslutter tjenesten når den skal

avsluttes. Økonomiske kostnader knyttet til dagens organisering er ikke gjort da det av arbeidsgruppen er vurdert som ikke av nytteverdi for saken.

## Arbeid og helse

Økonomiske kostnader og ressursbruk i dag knyttet til dagens organisering:

Psykisk helse og rustjenesten har 1 bruker som mottar fast matombringning, men denne leveres av andre.

Idrettsveien bofellesskap/ambulant team bringer selv maten ut til tjenestemottakere.

Enheten har 2 faste brukere som mottar full kost i Idrettsveien bofellesskap: mandag-søndag

Enheten har 2 brukere som mottar full kost ambulant: mandag-fredag

Til tider full kost på opphold kartlegging/kriseopphold. Og andre i perioder i forhold til helsetilstand.

Stipulert tidsbruk: 1,5 timer daglig.

Enheten ser et potensiale i forhold til at noen av våre tjenestemottakere kan bidra inn med å bringe ut mat – NYBY.

## Institusjonstjenesten

- Kjøkkentjenesten styrer kjørelistene - hvem som skal kjøre hvor og innom hvem.
- Koordinerer avlysninger av leveringer.

Stipuleres til et par timer i mnd.

*Økonomiske kostnader knyttet til dagens organisering:*

Kalkulasjon av dagens meny:

Kalkulerte menyen på Buen i uke 17. Den endte på ett snitt på 117,- i selvkost pr dag i gjennomsnitt. Dette gjelder *kun utgifter mat, emballasje og personell* ved kjøkkenet. Det er ikke tatt med kostnader knyttet til bygg, strøm, transport, utstyr mm.

## Bo og aktivitet

Det leveres i dag middag til Moesgrinda bofellesskap til 6 personer, 7 dager i uken.

I arbeidet i arbeidsgruppen kommer det frem at det er mulig det blir endringer når Moesgrinda får nytt kjøkken og kan lage middag til beboerne selv. Det er fortsatt usikkert



om det er gjennomførbart ift. bemanning og brukerbehov. I tillegg har bofelleskapet bo veiledning til brukere i distriktet i samme tidsrom som middagstilberedelse skal skje.

Dette vil bli videre vurdert når kytt kjøkken er på plass.

## Vurderinger som er tatt opp i arbeidsgruppen

### Tema: Varm mat versus kald mat

Det finnes to ulike metoder å bringe mat ut til innbyggere i kommunen. I tabellen under beskriver vi forskjellene og fordelene ved de ulike variantene.

**Kok/server:** Betyr maten forberedes på kjøkken ved Buen, Horg og Hølonda. Maten pakkes varm i porsjoner og kjøres ut til innbygger/mottaker av tjenesten og serveres varm.

**Kok/kjøøl:** en annen variant av matombringning, hvor kjøkken tilbereder og kjøles ned før den porsjoneres før utlevering.

Varm mat – kok/server	Kald mat – kok/kjøøl
<p>Fordeler med varmmat og fortsettelse av varmmat: Innbyggeren mottar varm mat, ferskere mat, ansatte med kompetanse i alle ledd av måltidet.</p> <p>Fra planlegging av måltidene til servering hos den enkelte mottaker.</p> <p>Innbyggeren får én porsjon hver dag, og mottas varm og spiseklar. Denne matombringingen kan være innbyggerens eneste besøk ila dagen.</p> <p>Matlysten øker når man mottar varm mat.</p> <p>Forebyggende og god helse i riktig og god ernæring.</p> <p>Ved varmmat blir menyen gjennom uken satt opp av kompetente ansatte i våre kjøkken. Innbyggere og mottakere av tjenestene får derfor matsammensetninger (næringsstoffer) som er forebyggende og helsefremmende gjennom hele uken.</p> <p>Enklere med individuelle tilpasninger med varmmat, hvor man får levert daglig.</p> <p>Variert kosthold.</p> <p>Kompetanse på mat, måltider og ernæring ligger hos ansatte på kjøkkenet.</p> <p>Riktig ernæring påvirker viktige sanser som lukt, syn og smak, og ved varme måltider ivaretar vi dette på en god måte som øker matlysten.</p> <p>Det er viktig at vi også har søkelys på selve måltidet, ikke bare selve maten. Det å få servert varmmat har annet utseende og lukt, som øker matlysten.</p>	<p>Større meny for innbygger å velge mellom.</p> <p>Dette kan være positivt for noen innbyggere, men kan også være begrensende i forhold til at mange innbyggere da velger samme type mat og får ikke like variert kost som man gjør dersom kommunen har varmmat.</p> <p>Innbyggere i andre kommuner som tilbyr kok/kjøøl hevder det er positivt at man får bestemme når man skal varme opp maten og til hvilket tidspunkt måltidet skal inntas.</p> <p>Dersom man leverer kald mat, har man ikke kontroll på bakteriefloraen ved servering. Maten skal varmes opp etter retningslinjer, og dette får man ikke kvalitetssikret dersom kommunen skal levere kald mat.</p> <p>Hjtj kan få mer å gjøre dersom vi skal levere kald mat. Maten må varmes opp i de ulike hjem.</p> <p>Kjøkkenet får derfor ikke kvalitetssikret at maten blir varmet på korrekt måte og hjemmetjenesten blir da pålagt enda en oppgave, som må da utføres av helsepersonell.</p>
Ombringning av varm mat	Ombringning av kald mat

<p><b>§ 13.Særskilte bestemmelser om varmebehandling og varmholding</b>  <i>Næringsmidler som omsettes varme, skal gis en varmebehandling som er tilstrekkelig for å hindre mikrobiell vekst, og deretter holdes ved 60 °C eller høyere.</i>  <i>Med sikte på levering til sluttforbruker kan temperaturen ved transport og servering være lavere enn 60 °C, dersom dette ikke innebærer noen helseisiko (Næringsmiddelhygieneforskriften).</i></p>	<p><b>§ 12.Særskilte bestemmelser om lett bederlige næringsmidler</b>  <i>Med lett bederlige næringsmidler forstås næringsmidler som på grunn av mikrobiologisk eller enzymatisk aktivitet kan bli helseskadelige eller få vesentlig nedsatt hygienisk kvalitet allerede ved kortvarig lagring i romtemperatur.</i>  <i>Når det i lett bederlige næringsmidlers merking er angitt oppbevaringstemperatur, skal denne temperaturen overholdes.</i>  <i>Dersom merking etter annet ledd ikke foreligger eller oppbevaringstemperatur ikke er fastsatt i nasjonale retningslinjer utarbeidet i henhold til forordning <a href="#">(EF) nr. 852/2004</a> artikkel 8, skal lett bederlige næringsmidler oppbevares, transporteres og omsettes ved 4 °C eller lavere (Næringsmiddelhygieneforskriften).</i></p>
<p><b>Organisering av kjøkken ved varm mat</b></p>	<p><b>Organisering av kjøkken ved kald mat</b></p>
<p>Alle tre kjøkken i kommunen er i dag dimensjonert for å servere kok/server.</p>	<p>Dersom kommunen skal tilby kald mat kreves ombygging og større arealer.          Større kjølerom, nytt produksjonsutstyr og annen dimensjonering av kjøkkenet.          Det vil også kreve kompetanseheving av de ulike ansatte i serveringsleddet, dette gjelder både ved postkjøkken og i hjemmetjenesten.</p>
<p><b>Fleksibilitet</b></p>	<p><b>Fleksibilitet</b></p>
<p>Dersom innbyggere /mottaker av tjenesten matombringning for eksempel blir innlagt på sykehuset eller skal være bortreist en periode blir i dag alle tjenester midlertidig opphørt og innbyggeren betaler da heller ikke for tjenester en ikke mottar.</p>	<p>Dersom kommunen skal tilby kok/kjøøl:          Mindre fleksibel løsning på midlertidige opphør.          Innbyggerne som da blir fraværende i korte eller lengre perioder vil motta maten som er bestilt, og vil da måtte betale for dette.</p>
<p><b>Helsefaglige gevinster</b></p>	<p><b>Helsefaglige gevinster</b></p>
<p>Kjøkkenansatte setter opp ukeplan på meny, sikrer variert kosthold.</p>	<p>Innbyggeren får i større grad bestemme menyen selv.          Innbyggeren spiser maten sin når den er sulten, og det passer seg.          Man får måltidene fordelt mer gjennom døgnet (Kvalitetsreformen)</p>

Årsaken til at innbyggere har vedtak på matombringning og middag, er at man av ulike grunner ikke lengre klarer å lage seg mat selv, underernæring eller helsetilstander som tilsier at man trenger bistand til å sette opp dietter eller få variert kost i løpet av uken.

Dersom maten ikke leveres ut som varm middag vurderes et ytterligere behov for kjøring og punktbesøk for bistand til oppvarming og klargjøring/istandgjøring til måltidet.

Et godt måltid skal bestå av næringsrik mat som ser god ut, lukter godt og smaker godt. Maten og måltidet må tilpasses den enkeltes forutsetninger og behov, og serveres i en hyggelig ramme. Det betyr at maten skal ha tilstrekkelig og riktig innhold av energi og næringsstoffer og samtidig se appetittvekkende og delikat ut, slik at den aktiverer sansene. Det bør legges til rette for sosiale måltidsfellesskap for de som ønsker det, med møteplasser for å kunne spise sammen med andre. Spise venner er et eksempel på hvordan kommunene kan tilrettelegge for dette (Meld. St. 15 *Leve hele livet*). Videre i *Leve hele livet*-reformen kan man lese at kjøkken og kompetanse lokalt bør være kommuners satsningsområder. For å sikre god og riktig ernæring, samt skape gode måltidsopplevelser ga reformen i sin tid tilskudd for renovering, etablering og gjenetablering av lokalkjøkken på sykehjem.

I løpet av 2023 skal regjeringen legge frem en stortingsmelding om *Bo trygt*-reformen. Foreløpig er det lagt fram en egen rapport etter regionale dialogmøter. Denne rapporten bygger opp under levende lokalsamfunn, med kjøkken og caféer – samskapning.

Vedrørende produksjon i kok/kjøl: Maten produseres i store kvanta. Etter produksjon vakuumeres produktet og avkjøles hurtig. Gjerne i store tanker med vann. Deretter lagres disse posene på kjøll inntil pakking. Under pakking åpnes posene og porsjoneres ut. Prosessen med porsjonering må skje kjølig. Produktene lagres på kjølerom fram til transport ut til bruker. Brukeren varmer selv opp maten igjen.

Våre kjøkken er ikke beregnet for å produsere kok/kjøll. Skal vi legge om til en slik produksjon, må alle tre kjøkken bygges. Det kreves store arealer kjølerom både for lagring og pakking. Vi må også oppgradere maskinparken vår med store vakuump-maskiner (må kunne vakuumere flytende produkter) og kjølekar.

Arbeidsgruppen har diskutert om det er hensiktsmessig å organisere tjenesten selv i kommunen eller ut på anbud. Forslag med å initiere møte med Vekst Melhus er for å se på om kommunen kan organisere tilbudet selv.

## Gevinster for innbyggere med ny organisering av matombringen

Som beskrevet tidligere i dokumentet benyttes helsepersonell i dag til matombring til ca. 130 innbyggere i Melhus kommune.

*“I distriktskommunene med spredt befolkning og store avstander, bruker hjemmetjenesten mye tid for å nå alle brukere, og mye av tjenestene gis én-til-én. Omsorgstjenesten er derfor svært personellintensiv. Allerede i dag har mange kommuner problemer med å tilby de tjenestene som befolkningen har krav på” (NOU 2023:4 Tid for handling, s.12).*



Melhus kommune er kjent med at antallet eldre vil øke i årene fremover. Det som NOU 2023:4 påpeker sterkt er det faktum at også antall arbeidsføre faller drastisk og stopper opp. Dette er noe vi må ta innover oss, og planlegge for. Punkter og fakta presentert i rapporten er noe som vil bygge opp under arbeidet i holder på med i helse og velferd. Gjennom *Sammen om framtidens helsetjenester* jobber vi intensivt i 2023 med oppgavedeling og ny oppgaveløsning, dette er også besluttet gjennom *Veivalg for helse og velferd*, hvor vi har besluttet at vi i langt større grad skal rendyrke arbeidsoppgaver og kompetanse.

I den forbindelse er det også naturlig at man ser på andre måter å organisere matombringen på.

## Tilrettelegging av måltid og ernæringsoppfølging

Med dette er det viktig å presisere at hjemmetjenesten fortsatt skal utføre tjenester til våre innbyggere, da i form av tilrettelegging av måltider og oppfølging av ernæringsstatus og tiltak ut ifra dette. Det er en stor helsefaglig oppgave å følge opp våre innbyggere slik at de opprettholder/forbedrer en god ernæringsstatus. Hjemmetjenesten skal fortsatt inn hos enkelte brukere for å gi medisiner som er viktige i forbindelse med måltider. Den helsefaglige oppfølgingen rundt måltider skal hjemmetjenesten fortsatt yte.

Det vi i dette forslaget snakker om er selve ombringen fra A til B som sliter ut helsepersonellet som allerede har overflod av helsefaglige oppgaver med økt antall brukere, som også har mer komplekse helseutfordringer.

### Pleiefaktor hjemmetjenesten

I Veivalg for helse og velferd, er det besluttet at hjemmetjenesten skal styrkes. Det har den blitt, men vi ser at tilførselen av nye brukere øker i takt med utbyggingen i Melhus sentrum. Som eksempel tok det tre dager fra innflytting i Bankkvartalet, til hjemmetjenesten fikk nye brukere på listen sin.

Hjemmetjenesten er enda ikke oppe i vedtatt pleiefaktor. Ved å ta bort oppgaver som ikke er helsefaglige, som matombringning, vil helsepersonellet ha mer kontinuitet i arbeidshverdagen sin og få brukt sin kompetanse på helsefaglige oppgaver.

Dette kan være systematisk ernæringsoppfølging;

Systematisk ernæringsoppfølging:

- Vekt og BMI
- Ernæringskartlegging
- Tilrettelegging av selve måltidet
- Vurdere drikke, diurese, elektrolytt balanse m.m.

Systematisk ernæringsarbeid betyr at god ernæringspraksis er satt i system. Målet med god ernæringspraksis er at pasienter og brukere får vurdert sin ernæringsstatus slik at de som er i risiko fanges opp og får tilpasset tiltak, for å forebygge feil- og underernæring og sykdom som følge av dette.

I dag kreves det mer dokumentasjon og systematisk oppfølging av pasienter/brukere. Mye skal være på plass og følges opp. Dokumentasjon, samtaler og kartlegginger tar tid. I soner med høyt arbeidspress medfører det at kartlegginger og registreringer ikke blir fulgt opp på grunn av mangel på tid, som eksempel IPLOS og ernæringskartlegging av risikoutsatte skrøpelige eldre.

## Rett kompetanse på rett sted til riktig tid!

Helsefaglige gevinster	Innbyggerperspektivet:	Ansattperspektivet:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Like tjenester i innbyggere i Melhus kommune</li> <li>- Innbyggeren møter helsepersonell med økt kompetanse og bedre tid til å følge opp ernærings- og helsetilstand.</li> <li>- Helsepersonellet innbyggeren møter har i større grad tid til å jobbe forebyggende.</li> <li>- Innbyggere med behov får individuelle ernæringsplaner.</li> <li>- Innbyggere har ulik døgnrytme, og man bør få tilpasset måltidstider.</li> <li>- Innbyggere med gode ernæringsplaner og tilpassede måltidstider; Kan forhindre sykehusinnleggelseser.</li> <li>- Underernæring kan føre til fall, obstipasjon og dehydrering. Dårlig nattesøvn, vandring</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bedre tid til å utføre helsefaglige oppgaver.</li> <li>- Slipper stressfaktoren midt i dagen med utlevering av mat.</li> <li>- Stressfaktor på helg og høytider med lavere bemanning.</li> <li>- I dag rekker man ikke alt man skal utføre av oppgaver og dokumentasjon da mye tid går til matombringning.</li> <li>- Mye koordinering og organisering som helsepersonellet ikke trenger å ta en del av.</li> <li>- Helsepersonellet slipper den tunge fysiske belastningen midt i en travel arbeidshverdag med å frakte mat, drikke og annet ut til innbyggerne.</li> </ul>

Kilde: *Meld. St. 15 (2017–2018) (regjeringen.no)*

En frigjøring av helseressurs i hjemmetjenesten med ny organisering av matombringning vil frigi ressurser i hjemmetjenesten for faglig oppfølging og utføring av helsefaglige oppgaver. Hjemmetjenesten vil samtidig kunne frigi tid til fokusområder som «Systematisk ernæringsarbeid».

Systematisk ernæringsarbeid handler om å følge opp den enkeltes ernæringsbehov for å unngå under- og feilernæring. Dette betyr at alle pasienter og brukere i sykehus, sykehjem og brukere med vedtak om hjemmesykepleie må kartlegges for ernæringsstatus, videre skal ernæringsmessig risiko vurderes og om nødvendig må det utarbeides en individuell ernæringsplan.

Prosjektgruppen diskuterte også bruk av annen fagkompetanse i fremtidig arbeid og tenke nytt knytte til Matfaglige ressurspersoner i eldreplan.

Trondheim kommune har, i forbindelse med arbeidet med kommunens eldreplan, knyttet til seg ressurspersoner i klinisk ernæringsfysiologi. Målet er å bedre kvaliteten på ernæringsarbeidet for eldre. Ressurspersonene skal blant annet bidra til opplæring og tilrettelegging for mat- og måltidsfellesskap, i samarbeid med sentralkjøkkenet. Arbeidet skal bidra til økt matglede gjennom innovasjon og fagutvikling. Ressurspersonene skal også bidra i utarbeidelse av ernæringspolitiske retningslinjer og kvalitetsindikatorer i kommunen.

## Måltidsstruktur

Forslag til ny organisering av utlevering på tidspunkt for matombringning hjemmeboende;

Jamfør St. Meld. 15 bør helse- og omsorgstjenesten ha som ambisjon at eldre med behov for mat- og ernæringsbistand skal få tilbud som tilpasses deres egen måltidsrytme. Måltidene bør fordeles jevnt utover dagen og kvelden. Det bør ikke gå mer enn elleve timer mellom kvelds- og frokostmåltidet. Institusjonstjenesten har allerede etablert ny måltidsstruktur med endret middagstider. Arbeidsgruppen diskuterer i prosjektmøte gevinster og nytten av å endre også til hjemmeboende eldre og tjenesten matombringning. Arbeidsgruppen er kommet frem til at det må etableres en utkjøring som sikrer at maten holder over 60 grader frem til utlevering. Dette betyr transportvogner/varme vogner i bilene med varmeelement og tilgang til strøm. Dette vil gjøre at utleveringstiden kan forlenges og muliggjør flere perssjoner for utkjøring. Dette muliggjør en utlevering i tidsrommet kl. 14-16.

Dagens utkjøring til hjemmeboende med matombringning er mellom kl. 13.00-14.30.

Prosjektgruppen anbefaler at tidspunktet endres til utleveringstidsrom fra kl. 14.00-16.00.

Så lenge maten holder over 60 grader etter at den er ferdigprodusert og pakket, er det ingen begrensninger i hvor lang tid det må gå fra ferdigproduksjon til utlevering. Det vil være noen begrensninger i råvarebruk der tidsrommet blir langt over 3 timer fra produksjon til utlevering.

## Muligheter for kjøp, pakking og hjemlevering av mat fra butikk

Arbeidsgruppen har kartlagt mulighetene for kjøp, pakking og utlevering til privatpersoner og fått følgende tilbakemelding fra noen av leverandørene:

Butikknavn:	Spm. 1	Spm. 2	Spm. 3	Spm. 4
REMA 1000 Melhus Torg	Nei	Nei	Ja	
Prix Lundamo	Nei	Nei	Nei	Ja
Coop Marked Hølonda	Ja	Ja		
Prix Korsvegen	Nei	Nei	Nei	Ja
Coop Prix Hovin	Nei	Nei	Nei	Ja
Kommentar: Positiv til å få til en ordning med frivillige. Utgangspunktet pakkegebyr på 50kr.				
Coop Prix Kvål	Nei	Nei	Nei	Ja
Kommentar: Betalingsløsning kan være utfordring. Ganske bundet til at kunden må betale varene før de blir utlevert. (tilhører Coop Midt-Norge).				
Coop Prix Ler	Nei	Nei	Nei	Nei
Kommentar: Det må være en omsetningsgevinst ved å pakke varer. Det stjeler tid fra annet arbeid i butikken.				

*Spm. 1: Tar dere imot bestillinger av privatpersoner og pakker varer for disse i dag?*

*Spm. 2: Kjører dere hjem dagligvarer for privatpersoner i dag?*

*Spm. 3: Hvis nei på de forrige spørsmålene: kan det være mulighet for at privatpersoner kan bestille varer hos dere og få det bringt hjem i fremtiden?*

*Spm. 4: Ved nei på spørsmål 3: kan det være mulighet for at dere likevel kan ta imot bestillinger av privatpersoner og pakke varer hvis f.eks frivillige kan kjøre varene hjem til innbyggere?*

Arbeidsgruppen vurderer at kommunen må utfordre leverandørene til å etablere bestilling og levering til privatpersoner med bruk av frivillige for hjemkjøring.

## Alternativ organisering av tilbudet

**Vekst Melhus er av arbeidsgruppen** bedt om å se på om de kan ta på seg utkjøring og utlevering av mat knyttet til tjenesten matombringning til hjemmeboende i Melhus kommune. I dag utføres dette av hjemmesykepleien, og frivillighets sentralen leverer middagssalg til hjemmeboende. Hjemmesykepleien har estimert sitt tidsbruk til tjenesten slik: Nedre Melhus 25,5 t/ uke ca. 80 leveringer per dag. Horg Flå 40 t/ uke, 30 – 40 leveringer pr dag og Hølonda 13 timer pr uke, 3 – 7 leveringer pr uke. Tidsbruken til frivillighets sentralen er ikke tatt med her da dette gjelder i hovedsak middagssalg til hjemmeboende og er delplan 2 i prosjektet. Frivillige avlaster hjemmetjenesten i utlevering til brukere med vedtak om matombringning 3 dager i uken – dette er ikke tatt med i antallet.

### Vekst Melhus sin vurdering og tilbakemelding til arbeidsgruppen

*Vekst Melhus tror de kan utføre denne tjenesten. Men for at tjenesten skal bli godt utført må en innfasing av tjenesten komme over tid. De ser for seg å behøve en periode på 6 mnd. for å få det til.*

*Kostnadsbilde i tjenesten er vurdert vil være:*

- *Leasing og driftskostnader på 5 – 6 biler*
- *En ansatt på ordinær lønn*
- *Noen lønnskostnader til tiltaksansatte som utfører tjenesten.*
- *Dersom man velger løsning med ombringning av varm mat helg og røddager året igjennom vil dette være en oppgave Vekst Melhus ikke kan løse med tiltaksansatte. De må bruke sjåførere med ordinær arbeidskontrakt for ombringning på helg og røddager.*

*Det kompliserer kostnadsbilde og den organisatoriske biten at tjenesten ytes med varm mat også på helligdager. Vekst Melhus anbefaler ett tilbud om mat som kan leveres før høytider og kan varmes opp av tjenestemottaker.*

*Med bakgrunn i at dette er en tjeneste som forventes å øke vesentlig de neste årene er det formålstjenlig med en prismodell pr. stopp på hverdager, samt en høyere pris pr. stopp på lørdager. Vekst Melhus foreslår også en tredje pris for søndager og røddager.*



Vekst Melhus foreslår å prøve ut 1 til 2 ruter i sommer.

Vedr. matombringning av varm mat til kommunens hjemmeboende. Vekst Melhus har hatt en prosess internt og er usikre på vår evne til å håndtere størrelsen på dette oppdraget. Så er dette en type oppdrag vi tror kan være egnet for personer med en uførepensjon eller som en treningsarena for ungdommer i en uavklart yrkesvalgsituasjon. Vi har foreløpig ikke fått på plass sjåfør for dette oppdraget, men forventer å ha sjåfør klar til midten av juni.

Vekst Melhus har fått adresselister for matombringingen som utføres av hjemmesykepleien i Nedre Melhus på tirsdag, torsdag, lørdag og søndag.

De ønsker derfor å gi følgende tilbud på denne kjøringen:

«Med forbehold om at vi får skaffet sjåfør tilbyr i perioden 19 juni. frem til 1. september å bringe mat ut til de personene som i dag får mat av hjemmesykepleien i dag i Nedre Melhus til følgende priser. Vi ønsker dette som en testperiode frem for å se om dette er egnede oppgaver for våre ansatte som har uførepensjon. Vi har innhentet priser fra samarbeidspartner Melhus Taxi for å utføre den matombringingen som utføres på helg og røddager. Hverdager kjøres rutene av ansatte i Vekst Melhus AS».

Prisene er å forstå pr. person som mottar mat.

Pris mandag – fredag	Kr. 86,78 eks. mva.
Pris Lørdager Melhus Taxi	Kr. 160,00 eks. mva.
Pris Søndager Melhus Taxi	Kr. 200,00 eks. mva.
Pris Rød dager Melhus Taxi	Kr. 240,00 eks. mva.

Melhus Taxi har satt en minstepris pr. dag på kr. 4 000,- eks mva.

### **Arbeidsgruppens vurdering:**

Arbeidsgruppen stiller seg positiv til en utprøving av Vekst Melhus ved at de leverer matombringning til de med vedtak – 1 til 2 lister for hjemmetjenesten i Nedre Melhus i sommer. Dette forutsetter at prisen for utkjøring er lagt på et akseptabelt nivå.

Prosjektgruppen vurderer at oversendte priser er høye og en slik utprøving vil medføre at kommunestyret må gjøre en ekstrabevilgning for prøveperioden ut fra de prisene som Vekst Melhus har skissert.

Arbeidsgruppen er positiv til en utprøving for at de skal kunne prøve ut ordningen over en periode, slik at vi får en tilbakemelding på om dette er en ordning og tjeneste som kan fungere for begge parter. Arbeidsgruppa støtter ikke et forslag om endret levering som er foreslått fra Vekst Melhus. Arbeidsgruppen opprettholder at varmmat skal leveres alle dager hele året til de som har full kost og matombringning etter vedtak.

Det signaliseres at styret i Vekst Melhus er usikker på om dette er en tjeneste som er aktuell for Vekst Melhus å drifte og derfor er arbeidsgruppen også noe skeptisk til om de kan levere

tjenesten slik kommunen har behov for. En prøveperiode i sommer vurderes som positiv slik at Vekst Melhus kan få innsyn i kommunens behov og reelt prøve ut utleveringen en periode. Dette uavhengig av om en skal ut på anbud eller inngå ny organisering av tjenesten utlevering av mat i samarbeid med Vekst Melhus. Pris fra Vekst Melhus vil være av avgjørende karakter. Arbeidsgruppen stiller spørsmål rundt den høye prisen som er gitt av Vekst Melhus for å prøve ut ordningen. Dette sett i lys av at det sees ut som at mye baseres på at Melhus taxi tar store deler av oppdraget.

### Andre diskuterte alternativ

Arbeidsgruppen inviterte 2 andre private transportleverandører for å få tilbakemelding på om hvordan de så for seg å eventuelt levere et tilbud på tjenesten, dersom den kommer ut på anbud. Dette med bakgrunn i at de ikke leverer tilsvarende tjeneste i dag. En leverandør stilte i møte og er gitt tilbakemelding på at de kan være åpne for å være testpilot dersom dette er aktuelt. Dette vil ikke være mulig før etter sommeren. Arbeidsgruppen jobber videre med å se på dette og arbeidet med leverandøren for å se på alternativ pilot til Vekst Melhus, dersom kommunestyret finner dette aktuelt.

## Prosjektgruppens forslag til endringer i tjenestetilbudet

### Forslag til endret pris og innføring av porsjonsstørrelser

Arbeidsgruppen foreslår følgende prisendring ut fra nåværende selvkost kostnad. I tillegg foreslås en hensiktsmessig endring i porsjon størrelse med vanlig og stor porsjon da dette er etterspurt i tjenesten.

Forslag til nye priser og beskrivelse av porsjons størrelser fra kjøkkenet:		
Vanlig porsjon: ca. 450g	120,-	Spesialkost: 130,-
Stor porsjon: ca. 600g	160,-	Spesialkost 170,-

Arbeidsgruppen foreslår et ytterligere prispåslag som er kommunens faktiske kostnad for utkjøring og levering. Prisene justeres årlig i trå med gebyrregulativet.

Utfordringen som er diskutert i arbeidsgruppen er hvordan vi skal differensiere kald maten (brødiskivene). Her er spektret i dag ifra to halve til 12 halve pr måltid. Her foreslår arbeidsgruppen en utlevering på inntil 8 halve brødiskiver, utfra ønske og behov.

### Forslag til endringer i fullkost abonnement

I arbeidsgruppen er det kommet frem ulikheter i tilbudet til brukere i bofelleskap og hjemmeboende med vedtak om full kost abonnement. Arbeidsgruppen diskutert ulikhetene i tilbudet og ønsker å fremme endringer ved at det etableres 2 ulike abonnementsordninger:

- 1) Full kost abonnement for hjemmeboende med vedtak om full kost:  
Tjenesten inneholder:  
Frokost (brødmat og pålegg)  
Middag  
Kveldsmat (brødmat og pålegg).

Drikkevarer kjøpes og leveres av butikk eller kjøp eksternt. Dette leveres ikke av kommunen.

Pris full kost 200 kr per dag.

Spesialkost full kost: 220,- per dag.

- 2) Full kost abonnement for personer som bor i bofelleskap med vedtak om full kost:  
Tjenesten inneholder  
Frokost  
Lunsj  
Middag  
Kveldsmat

Full kost her innebærer følgende:

- Brød og brødmat
- Pålegg, smør
- Middag inklusive dessert eller suppe
- Kaffebrød, frukt, kjeks
- Drikke: kaffe, te, sjokoladedrikk, melk, juice og saft.

Full kost bofelleskap: 235,- per dag. Spesialkost: 255 kr per dag. (Er foreslått 15 kr dyrere og legger til rette for lunsj fra kjøkkenet og dermed endringer sammenlignet med nåværende gebyrregulativ).

## Ny organisering av utkjøring og utlevering av mat

Arbeidsgruppen har diskutert ulike løsninger knyttet til valg av utkjøring og utlevering av mat for tjenesten matombringning. Arbeidsgruppen har landet på en utkjøring alle dager i uken inkludert helg og høytid. Arbeidsgruppen anbefaler videre utlevering av varm middag. Transport og utlevering må ivareta behovet for at varmmat holder over 60 grader under transport. Tørrvarer, drikke og frukt kan medføre kjøle-behov i bilene.

Arbeidsgruppen anbefaler at matombringning skal ikke lengre gjennomføres av hjemmetjenesten. Hjemmetjenesten skal fremdeles være ansvarlig for helsefaglig og systematisk oppfølging av brukernes ernæring, der dette er behovsvurdert. Melhus kommune fortsetter med levering av varmmat daglig, for å sikre god ernæring og helsefremmende gevinst hos brukerne, samt avlaste hjemmetjenesten.

Arbeidsgruppen anbefaler at Melhus kommune går ut på anbud for å ivareta utkjøring av vedtaksbasert matombringing, men forbeholder seg retten til å trekke anbudet – dersom Vekst Melhus greier å ivareta oppgaven og kan organisere tjenesten på en kostnadseffektiv og hensiktsmessig måte. Dette i tråd med kommunens tjenestebehov for utlevering.

Gebyrregulativet justere ift. selvkost og kostnader tilknyttet utkjøringen. Det etableres 2 størrelser på porsjonene og det foreslås dermed nye priser i gebyrregulativet knyttet til denne endringen, som beskrevet over. Prosjektgruppen anbefaler at måltidsstrukturen endres til annet tidspunkt: endres til utleveringstidsrom fra kl. 14.00-16.00. Det etableres 2 ulike full kost ordninger i kommunen. Ett knyttet til hjemmeboende og knyttet til hjemmeboende brukere som bor i bofelleskap.

## Kilder, føringer og rapporter som har hatt betydning for prosjektet

- Rapport og prosjektarbeid i forbindelse med Veivalg for helse og velferd, delrapport 1 og 2.
- Pleie- og omsorgsplan Melhus kommune (2011-2014)
- Prosjekt «100 år i eget hjem» (2016-2021)
- Stortingsmelding 15: Kvalitetsreformen «Leve hele livet» (2017-2018)
- Sammen om fremtidens helsetjenester (2021-2023)
- Kartlegging av dagens status for helse- og omsorgstjeneste - PWC (2021)
- BDO-rapport (2021)
- Kommunestyrevedtak 14.12.2021
- FNs bærekrafts mål
- Stortingsmelding 25: Mestring, muligheter og mening (2015-2016)
- NOU 2023:4 Tid for handling.
- Regjeringen.no
- Lovdata.no
- Prosjektveiviseren (digdir.no)
- Innspill til bo trygt hjemme-reformen - regjeringen.no

