

Forslag	Menuplanlægningsværktøj til daginstitutionerne
eDoc nr. 2013-49944	Udvikling af et menuplanlægningsværktøj til daginstitutionernes madordninger, der kan bidrage til at højne den ernæringsmæssige og kulinariske kvalitet og effektivisere råvareforbruget.

Tabel 1. Forslagets samlede økonomiske konsekvenser

1.000 kr. 2014 p/l	2014	2015	2016	2017
Driftseffektivisering				
Bruttodriftsbesparelse	-2.700	-7.800	-7.800	-7.800
Forældrebetaling	1.500	3.900	3.900	3.900
Samlet nettoændring				
Nettodriftsbesparelse	-1.200	-3.900	-3.900	-3.900
Personalemæssige konsekvenser (ÅV)	0-3	0-10	0-10	0-10

Note: Besparelser / mindreudgifter angives med negativt fortegn.

Baggrunden for forslaget

Der er pt. frokostordninger i 86% af de københavnske 0-5 års daginstitutioner og obligatorisk morgenmad og mellemmåltider i alle daginstitutioner. Maden bliver i næsten alle institutioner planlagt og lavet lokalt. Københavns Madhus har erfaret, at den kulinariske kvalitet af maden varierer fra institution til institution. En national undersøgelse viser, at en del af daginstitutionerne – set på landsplan - har vanskeligt ved at leve op til nogle af de officielle ernæringskrav. Det er opfattelsen, at det vil være muligt at ændre på disse forhold med indførelsen af et fælles menuplanlægningsværktøj.

Værktøjet kan:

- Højne den ernæringsmæssige og kulinariske kvalitet af maden
- Mindske udgifterne til råvarer bl.a. ved, at ”garantere” en fast total råvarepris pr. barn for en given periode og mindske madspild
- Øge økologiandelen
- Effektivisere menuplanlægningsarbejdet
- Fungere som ledelsesværktøj for ledere, der ønsker at højne madkvaliteten

Forslagets indhold

Det foreslås, at der indføres et it-baseret menuplanlægningsværktøj, der indeholder ernæringsberegnete og priskalkulerede faste menuer til alle 4 årstider, og som kan generere indkøbslister. Der er tale om en effektivisering uden ændring af serviceniveau. Værktøjet skal som minimum kunne anvendes i fulde produktionskøkkener og tilbyde en normal menu samt en vegetarmenu. 77 % af 0-5 års daginstitutionskøkkenerne i København har fulde produktionskøkkener - resten har enten såkaldt blandede eller begrænsede produktionskøkkener, hvor de selv laver mad eller kun kan modtage mad udefra. Det skønnes, at udviklingsomkostninger forbundet med at skulle udvikle et værktøj til også at fungere i mindre køkkener vil være for høje set ift. antallet af disse køkkentyper. Der vil også blive behov for at stille andre krav til værktøjet. Daginstitutionerne skal frit kunne vælge, om de ønsker at anvende værktøjet.

Der findes pt. ikke firmaer, der har et menuplanlægningsværktøj, som i sin nuværende form lever op til kommunens krav. Dvs. at alle værktøjer på markedet kræver en udvikling.

Grundet behov for udarbejdelse af kravspecifikation, udbud og udvikling af værktøjet, forventes værktøjet og besparelsen implementeret pr. 1. juli 2014.

Forslagets potentiale

Driftsudgifter og besparelspotentiale er beregnet ud fra de nedenfor beskrevne forudsætninger og tidsplan. Ændrer disse forudsætninger sig, vil udgifter og besparelsmuligheder derfor også ændre sig.

I 1. kvartal 2013 bliver der foretaget undersøgelse af brugerbehov mv. samt afholdt møder med potentielle leverandører, der præciserer såvel udgifter og besparelspotentiale som muligheder for og ønsker til udvikling af værktøjet.

Anlægsmidler indgår som del af overførselssagen 2013 (aftale om fremgang i fællesskab).

Forslaget forudsætter, at køkkenmedarbejderne har adgang til pc og internet. Der er pt. andre it-projekter på daginstitutionsområdet i gang. Digitaliseringsstrategien samt ønsket om at udbrede netbutikken mv. fordrer også en vis adgang til net og pc for personalet. Det forudsættes, at der via andre projekter sørges for tilstrækkelig adgang til pc og internet.

Det forudsættes ligeledes, at tilberedningen af opskrifterne i menuplanen kan gennemføres med de midler der er meldt ud til løn i den gældende budgetmodel og med de faglige profiler som de nuværende ansatte køkkenmedarbejdere i daginstitutionerne har.

Forslaget er endvidere beregnet ud fra, at der anvendes et webbaseret it-værktøj, der abonneres på hos leverandøren og hostes af Koncernservice.

Hovedparten af forvaltningens besparelse vil ligge på ”øvrige forplejning”, da BUF’s udgifter til frokost begrænser sig til børn med friplads.

Tabel 2. Driftseffektivisering og nye varige driftsomkostninger

1.000 kr. 2014 p/l	2014	2015	2016	2017
Driftsbesparelse på øvrig forplejning	-1.800	-4.800	-4.800	-4.800
Driftsbesparelse på frokost	-300	-800	-800	-800
Driftsomkostninger til ny løsning	900	1.660	1.660	1.660
Samlet nettodriftsbesparelse	-1.200	-3.900	-3.900	-3.900

Note: Besparelser/ mindreudgifter angives med negativt fortegn. Besparelserne er nettobesparelser.

Implementering af forslaget

Forvaltningen arbejder efter følgende overordnede tidsplan for udbud, udvikling og udrulning:

- Kravspecifikationer og udbud af menuplanlægningsværktøj (april-oktober 2013)
- Udvikling og test af værktøj ift. fulde produktionskøkkener (november 2013-marts 2014)
- Udrulning af værktøj i fulde produktionskøkkener inkl. kompetenceudvikling af køkkenmedarbejdere (april-juni 2014)
- Besparelse i fulde produktionskøkkener (fra 1. juli 2014)

Takstmæssige konsekvenser

Forslaget vil betyde en sænkning af både den generelle takst og frokosttaksten i vuggestuer og børnehaver. Den forældrebetalte frokosttakst forventes at blive sat ned med 25-45 kr./måned for vuggestueforældre og 5-25 kr./måned for børnehaveforældre.

Risici

Da der endnu ikke er gennemført markedsundersøgelse og udbud, og der opereres med værktøjer, der ikke er færdigudviklede, er der risiko for, at en eller flere forudsætninger for udgifter og besparelspotentiale ikke holder. I løbet af marts 2013 vil udgifter og besparelspotentiale være kvalificeret, men kan først endeligt fastlægges efter endt udbudsproces.

De foreløbige resultater af en lønanalyse (stikprøve i kommunale institutioner) tyder på, at en mindre andel (ca. 3-8%) af institutionerne vil være nødt til finde besparelser andre steder end på råvarerne, idet de allerede har et lavt råvareforbrug og herudover har højere lønudgifter end der er budgetteret med. Det drejer sig især om institutioner, der har faglært og relativt højt lønnet køkkenpersonale ansat og/eller har ansat køkkenmedarbejderne flere timer end anbefalet i BUFs budgetmodel og som allerede bruger færre midler på råvarer, end der er budgettet med.

Der kan være institutioner, der oplever at få indskrænket deres muligheder for lokal menuplanlægning. Der er endvidere risiko for, at der vil være modstand i institutionerne mod at anvende værktøjet, og dermed risiko for, at besparelsen vil medføre ringere frem for bedre madkvalitet.