



Notat om beregning af madservice-priser i frit valg på baggrund af regnskab 2007

11-06-2008

Sagsnr.
2008-68548

Dokumentnr.
2008-306355

I medfør af Bekendtgørelse nr. 1614, Socialministeriets (nu Velfærdsministeriets) Bekendtgørelse om kvalitetsstandarder og frit valg af leverandør af personlig og praktisk hjælp m.v., kræves mindst én gang årligt genberegning af priskrav.

Notatet har til formål, indledningsvist at redegøre for den overordnede model og fremgangsmåde for beregning af priser for madservice til hjemmeboende borgere. Efterfølgende er notatet inddelt i to specifikke afsnit for hhv.

- a) en efterkalkulation af oprindelige priskrav udarbejdet for madservice til levering i 2007 og på grundlag af daværende forventninger til produktionsomkostninger og
- b) en kalkulation af priskrav udarbejdet for madservice til levering i 2008. For 2008 og fremadrettet beregnes priskrav både for madservice inklusive og eksklusive levering.

Begge kalkulationer sker på baggrund af 2007 regnskabstal og

**Center for
Forretningsudvikling
Økonomistaben**

Sjællandsgade 40, G -113
2200 København N

Telefon
3530 3717

Telefax
3530 3955

E-mail
P457@suf.kk.dk

EAN nummer
5798009290601

www.kk.dk

realiseret aktivitet i Bystævneparkens Centralkøkken for den samlede produktion af mad.

Vejledning for priskalkulation

Den konkrete prisberegning er foretaget i en prisberegningsmodel, som følger vejledning nr. 2 til serviceloven om personlig og praktisk hjælp, herunder madservice. Vejledningen har i bilag 3 beskrevet en specifik vejledning for prisfastsættelse af personlig og praktisk hjælp mv., herunder et afsnit for prisfastsættelse af madservice.

Model for genberegning af priser

Genberegningen af priser for madservice er foretaget i en prisberegningsmodel i et Excel regneark, som følger vejledningernes indhold og klassifikationer for direkte og indirekte omkostninger samt opgørelse af produktion til mad. Til fordeling af udgifterne på de enkelte måltider benyttes Kost – og Ernæringsforbundets ”Redskabet I”.

Modellen omfatter:

- Opgørelse af produktion (portionsanrettet og bulk) og dermed målrettet både madservice samt levering til plejehjem.
- Økonomiske data fra KØR.
- Direkte udgifter; vedrører direkte løn, fødevarer medgået i produktionen, rengøring, elektricitet, øvrige ejendomsudgifter, administration, emballage, samt øvrige forplejningsmidler og øvrige udgifter.
- Indirekte udgifter; vedrører ejendomsudgifter (vand, varme, skatter/afgifter), fælles udgifter samt håndværkerudgifter. Hertil overhead bestående af centralt lønforbrug og lønanvisning.
- Afskrivningsgrundlag og forrentning af anlægs- og driftskapital.
- Resultat af prisberegningerne.

Det skal bemærkes, at der i regnskabet under direkte omkostninger er fratrukket udgifter, som omfatter portørers tidsforbrug, der knytter sig til produktion af mad til plejeboliger. Herefter fordeles udgifterne efter et fordelingsprincip, som er gennemgående for både de direkte og indirekte omkostninger, herunder afskrivningsgrundlaget. Der er dog anvendt specifikke fordelingsnøgler for eksempelvis ejendoms- og fællesudgifter. Disse beskrives ved gennemgang af tilsvarende poster.

Produktionsdata

Priskalkulation på madservice skal fastsættes pr. ydelse og Bystævneparkens centralkøkken anvender til understøttelse heraf systemet Dankost, som er udviklet specielt til madproduktion. Der registreres bl.a. leverede antal hovedretter, biretter m.m. Systemet leverer detaljerede statistikker, som er anvendt til dokumentation og grundlag for opgørelse af produktionen.

Centralkøkkenet leverer mad til hjemmeboende pensionister, bulk til plejehjem, videresalg af råvarer til plejehjem samt mad til personale m.m. Der foreligger således et specificeret datagrundlag for isolering af madudbringning.

Statistikken over leverede ydelser udgør grundlaget for opgørelsen – men for at kunne sammenligne produktionen for madudbringning med den øvrige madproduktion, er det nødvendigt at omregne produktionens mange typer af ydelser til forskellige produktionsvægte.

Redskabet – vægte og nøgletal for produktionen

”Redskabet I” er i 2002 udarbejdet af Kost- og Ernæringsforbundet i samarbejde med Kommunernes Revision og anvendes til analyse og optimering af køkkendrift. Det omfatter både redskaber til analyse af økonomi, personaleressourcer, produktion m.v.

Vægte:

I Redskabet 1 har Kommunernes Revision beregnet hvilke driftsudgifter, der typisk knytter sig til køkkenernes mange typer af ydelser og omregner disse til individuelle omregningsfaktorer.

Ved hjælp af beregningerne er det defineret hvilken driftsudgift, der tillægges 1,0 produceret enhed. Køkkenernes ydelser er herefter alle vægtet i forhold til 1,0 produceret enhed - som eksempel herpå er en hovedret inkl. emballage vægtet som 0,4 produceret enhed.

Når opgørelsen over leverede ydelser fra Centralkøkkenet multipliceres med de enkelte vægte (Redskabet 1), opnås et udtryk for den samlede produktionsmængde målt i samme enhed.

Nøgletal

Der kan ud fra den samlede beregnede produktionsmængde målt i samme enhed beregnes nøgletal for den relative/procentuelle andel af den samlede produktionsmængde, som vedrører hhv. madudbringning, bulk til plejeboliger, møder, arrangementer etc. Beregningen viser f.eks., at 72,1 pct. af produktionen fra Bystævneparkens Centralkøkken kan henføres til madudbringning.

Ved hjælp af nøgletallene kan de direkte - og indirekte omkostninger fordeles på madudbringning, bulk til plejeboliger og øvrige formål og herefter fordeles på de enkelte leverede måltider ved hjælp af vægtene fra redskabet 1. Der kan således beregnes priser for de forskellige leverede ydelser/måltider fra Centralkøkkenet og dermed isolere, hvad der medgår til produktion af madudbringning.

Direkte omkostninger

Kalkulationen indeholder direkte omkostninger, her defineret som værende lønudgifter inkl. vikarer, diverse personaleudgifter (vask af beklædning, transport, kurser mv.), udgifter til råvarer og øvrige forplejningsudgifter. Øvrige direkte omkostninger omfatter rengøring, direkte aflæst el, øvrige ejendomsudgifter, administrationsudgifter ekskl. løn og diverse udgifter samt direkte og afgrænsede ejendomsudgifter.

Nedenfor oplyses om indholdet på de væsentligste hovedposter:

- Løn

Lønudgifter er bruttoudgifter og indeholder alle omkostninger for udbetaling af tillæg, arbejdsgiverbidrag, pension mv. Herudover er der tillagt faktiske udgifter i forbindelse med barsel, som ikke allerede er medtaget i løntrækket via KØR. Herudover er der tillagt udgifter til Arbejdsmarkedets Erhvervssygdomssikring (AES), som konteres og betales direkte fra Centralforvaltningen. Der er omvendt fratrukket lønudgifter svarende til 4 stillinger til portører, som varetager opgaver, der specifikt vedrører plejeboliger. Portørerne arbejder både for madservice-borgere og for plejeboliger i Bystævneparken og her er den respektive lønandel for sidstnævnte trukket ud.

- Råvarer

Omfatter de samlede udgifter til fødevarer og er fratrukket dagligvarer/købmandsvarer, som af logistiske grunde er modtaget i og videreleveret fra Centralkøkkenet – og dermed til forbrug i plejehjem i Bystævneparken. Den samlede sum er oplyst af Centralkøkkenet selv og figurerer ikke som særskilt post i KØR. Herudover er der fratrukket realiseret EU-rabat for EU-smør.

- Øvrige forplejningsudgifter

Her er der fratrukket udgifter til emballage og vises som en særskilt post, da denne post også indgår i vægtningen og i fordelingen af omkostningerne. Posten fordeles dog ikke yderligere, da det er en udgiftspost, som direkte kan aflæses i regnskabet og omkostningsmæssig vægtning overtages fra produktionsvægtningen.

- Administration

Der er anvendt samme nøgle til fordeling af udgifterne som under fordeling af løn og fødevarer. Nøglen er baseret på fordelingsprincippet ud fra produktionsvægte.

- Transport

Posten indgår ikke i efterkalkulation for 2007, da Sundheds- og Omsorgsforvaltningen afholder alle udgifter. Fra 2008 er priskrav på madservice defineret både med og uden levering, jf. § 13.

Transportpriser medtaget i beregning af priskrav for 2008 er i overensstemmelse med kontrakt indgået mellem Multitrans A/S og Sundheds- og Omsorgsforvaltningen pr. 16. november 2007.

Indirekte omkostninger

I denne kalkulation medtages de indirekte omkostninger, som omfatter ejendomsudgifter (husleje, skatter og forsikring, vand og varme). Elforbrug direkte aflæst i Centralkøkkenet henføres til direkte omkostninger, jf. tidligere afsnit. Herudover indgår fællesudgifter, som omfatter udgifter til de centrale stabsfunktioner, såsom rådgivning, økonomistyringsopgaver mv., konsulentbistand samt øvrige overheadudgifter.

- Fællesudgifter

Udgifterne er opgjort ved et skøn for, hvor mange timer som medgår til rådgivning og økonomistyringsopgaver, og som udelukkende knytter sig til servicering mv. af Centralkøkkenet. Herudover er der foretaget et skøn over, hvor meget lønanvisning, der medgår til servicering af Centralkøkkenets medarbejdere. Endvidere er der også foretaget et skøn over, hvor stor en andel af ledelse, der medgår til møder. Posten konsulentbistand indeholder et skøn for eksterne ydelser og eventuelle udgifter til BST. Der er ikke i 2007 ydet konsulentbistand fra BST eller gjort brug af anden ekstern konsulentbistand.

Udgifterne til fællesudgifter er vurderet på baggrund af timeforbrug og timeandele er omregnet til normering sat i forhold til en gennemsnitsløn. Årsagen til dette fordelingsprincip skyldes, at der ikke er registreret et direkte timeforbrug til de specifikke opgaver gennemført af personer uden direkte ansættelse i Centralkøkkenet.

- Ejendomsudgifter

Ejendomsudgifterne, som ikke direkte afholdes af Centralkøkkenet, er oplyst af Teknisk afdeling i Bystævneparken. Da udgifterne er fordelt på flere ejendomme, er disse fordelt efter antal m² oplyst gennem BBR-meddelelse og herefter procentuelt fordelt til Centralkøkkenets andel af udgifterne. Teknisk afdeling i Bystævneparken dækker ligeledes teknisk service af bygninger i De Gamles By. Tilsvarende ejendomsudgifter er trukket fuldt ud inden, fordelingsnøglen er anvendt for Bystævneparken alene.

Herefter anvendes fordelingsprincippet for alle poster under fællesudgifter og ejendomsudgifter, som er beskrevet under vægte og nøgletal for de enkelte formål.

Afskrivningsgrundlag og forrentning af drifts- og anlægskapital.

Afskrivninger er udtryk for en kalkulatorisk omkostningsstørrelse, som aktivet belaster det enkelte regnskabsår med ved produktion af ydelser. Afskrivninger indgår derfor også i omkostningskalkulationen.

I henhold til budget- regnskabssystemet for amter og kommuner, kan der medtages aktiver (produktionsapparat og andre større anskaffelser), som har en levetid på mere end 1 år og har en værdi på kr. 50.000 eller derover. Aktiverne er optaget til kostpris samt afskrevet lineært efter aktivets forudsatte levetid.

Forrentning af anlægskapital skal medtages i omkostningskalkulen. Beregningen kan ske efter flere forskellige metoder, hvoraf den mest anvendte er, at beregningen sker på grundlag af aktivernes bogførte restværdi. Forrentningen dækker det indtægtstab eller alternativomkostning, der er ved at have penge anbragt i aktiver (bygninger, maskiner osv.), frem for eksempelvis i banken.

Forrentning af driftskapital skal også medtages, såfremt der knytter sig væsentlige likviditetsmæssige træk til opgavens udførelse. Da leverancen sker med ingen - eller kort kredittid er forrentning af driftskapital ikke medregnet i priskalkulationen.

Pris- og lønfremskrivning i 2008

For kalkulation for priskrav i 2008 er den i Sundheds- og Omsorgsforvaltningen anvendte fremskrivning på 3,3 % anvendt både for så vidt angår priser og lønninger. Der er her ikke videre differentieret eller vægtet i vurderingen således, at den samlet pris- og lønfremskrivning ikke er anvendt.

Inflationskorrektionen figurer udelukkende i beregningerne af priskrav for 2008 og relaterer sig til en simpel fremskrivning af realiserede omkostningsstørrelser i regnskab 2007 og under forudsætning om uforandret produktionsomfang.

Priser for 2007, efterkalkulation

Nedenfor vises i tabel de genberegnete priser for 2007.

Enhedspris	Hovedret enkelt Kr.	Diæter hovedret Kr.	Specielle diæter hovedret Kr.	Biret inkl. biret diæter Kr.	Madpakker Kr.	Morgenmad Kr.	Ekstra tilbehør Kr.
Direkte udgifter	34,99	39,37	43,74	8,75	26,25	17,50	8,75
Indirekte udgifter	2,08	2,33	2,59	0,52	1,56	1,04	0,52
Beregnete omkostninger	0,44	0,50	0,56	0,11	0,33	0,22	0,11
Total eksklusive transport	37,52	42,20	46,89	9,38	28,14	18,76	9,38
Udmeldte takster Medirest 2007 *	42,65	47,98	53,32	10,66	31,99	21,33	9,38
Difference	-5,13	-5,78	-6,43	-1,28	-3,85	-2,57	0,00

Note: efterkalkulation pr. 19. december 2007, Økonomistaben

Det fremgår af tabellen, at de genberegnete priser for 2007 er forholdsmæssigt mindre end tilsvarende udmeldt over for den private leverandør (Medirest) for alle priskrav. Tilsvarende vil der ikke blive tale om efterbetaling fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen til den private leverandør.

Til det generelle billede skal det bemærkes, at tidligere beregninger har taget udgangspunkt i et fire-måneders-omkostnings- og produktionsforløb efter centralisering af madproduktion fra tidligere fire storkøkkener til aktuelt et storkøkken. Omkostningerne i Bystævneparkens storkøkken blev herefter periodiseret til et kvartal og fremskrevet til hele 2007. Uforholdsmæssig høje risici er her medtaget og primært for råvarerne har det medført et for højt omkostningsgrundlag til fastsættelse af priskrav i 2007. Samme risici er elimineret i nedenstående priskalkulation for 2008.

Priskalkulation 2008, fremadrettet kalkulation

På baggrund af 2007 vil centraliseringen af madproduktion til ét Centralkøkken skabe grundlag for opgørelse af data på ensartede metoder. Samme skaber større sammenhæng i produktion og økonomi og et forbedret og langt mere validt datagrundlag for fremtidige omkostningskalkulationer.

Priskrav er i nedenstående tabel vist både inklusive og eksklusive transport og er foretaget på baggrund af en fremskrivning af omkostningsniveau i 2007.

Enhedspris	Hovedret enkelt Kr.	Diæter hovedret Kr.	Specielle diæter hovedret Kr.	Biret inkl. biret diæter Kr.	Madpakker Kr.	Morgenmad Kr.	Ekstra tilbehør Kr.
<i>Direkte udgifter</i>	36,15	40,67	45,19	9,04	27,11	18,07	9,04
<i>Indirekte udgifter</i>	2,14	2,41	2,68	0,54	1,61	1,07	0,54
<i>Beregnete omkostninger</i>	0,44	0,50	0,56	0,11	0,33	0,22	0,11
Total eksklusive transport	38,74	43,58	48,42	9,68	29,05	19,37	9,68
<i>Transport</i>	21,30	21,30	21,30	3,20	3,20	3,20	2,13
Total inklusive transport	60,04	64,88	69,72	12,88	32,25	22,57	11,81

Note:

I medfør af Bekendtgørelse nr. 1614 af 12. december 2006 § 13, stk. 1, er priskrav for madservere angivet hhv. med og uden udbringning.

Transportpriser på hovedret leveret aften forhøjes fra ovenstående 21,30 kr. til 23,43 kr. pr. læring. Biret og Ekstra tilbehør er ikke berørt af prisforhøjelser ved levering aften.

Levering af biret, madpakker, morgenmad og ekstra tilbehør er udelukkende muligt i forbindelse med læring af hovedret.