

## Københavns Kommune

---

# Økologianalyse på to udvalgte plejehjem

## Rapport fra projektgruppen



**April 2009**

## Konklusion

På baggrund af den gennemførte proces og analyse har projektgruppen følgende konklusioner:

De to udvalgte plejehjem Nybodergården og Norges Minde er allerede godt på vej mod opfyldelse af den politiske målsætning om 75 % økologi ved årsskifte 2011/12, idet de ved årsskifte 2008/09 har opnået en økologiprocent på henholdsvis 70 % og 65 %.

Det vurderes, at det er muligt at opnå en økologiprocent på 90 % ved årsskifte 2015/16 på de to udvalgte plejehjem, såfremt de tildeles 42,52 kr. (i 2009 44,80 kr.) i fødevarebudget pr. fuldkostportion, de producerer. Begge plejehjem tilkendegiver, at dette er muligt med den nuværende personalenormering. Men det oplyses, at dette vil kræve, at de får frigjort tid til at arbejde med de påkrævede forandringsprocesser, der er i forbindelse med selve omlægningen til 90 % økologi.

Plejehjemmene bør i forbindelse med omlægning til økologi have løbende opmærksomhed på ernæringsindsatsen. Kravene til ernæring skal være opfyldt, samtidig med, at der omlægges til økologi. For nogle plejehjem kan det blive en økonomisk udfordring at opfylde målet om 90 % økologi. Det er typisk fødevaregruppen "kød, fjerkræ og pålæg", som p.t. er ca. 70 % dyrere end konventionelle fødevarer, der bl.a. mangler i omlægningen fra 60 % - 90 % økologi. Ud fra en beregning på Nybodergården og Norges Minde vurderes det dog, at disse to plejehjem kan omlægge til 90 % økologi og samtidig opfylde kravene til ernæring inden for det tildelte råvarebudget. Beregningen er foretaget under forudsætning af, at hele råvarebudgettet går til beboerne.

I vurderingen om de to udvalgte plejehjem kan opnå 90 % økologi ved årsskiftet 2015/16 inden for de nuværende rammer til fødevarer og løn, er der nogle usikkerhedsfaktorer, som det er væsentligt at tage med i betragtning. I forhold til køkkenernes produktion ser vi, at køkkenerne har en større produktion end det, forvaltningen tildeler fødevarebudget til. Ud over forplejning til beboere i plejeboliger og borgere på daghjem/dagcenter, produceres der supplerende ydelser til café, pædagogiske måltider, personaleforplejning samt møder og arrangementer. Forvaltningens tildelingsmodel for råvarebudgettet omfatter ikke en særskilt tildeling til ovennævnte supplerende ydelser. Hvis råvarebudgettet skal gå 100 % til beboerne/ borgere på daghjem/dagcenter, kræver det således, at udgifter/indtægter til de supplerede ydelser "hviler i sig selv". Alternativt kan tildelingsmodellen ændres, således at nærmere definerede supplerende ydelser indgår i tildelingsmodellen.

For at opnå 90 % økologi ved årsskifte 2015/16, er det vigtigt at plejehjemsledelsen til stadighed har fokus på omlægningsprocessen. Det foreslås, at plejehjemmene foretager et årligt interview med alle medarbejderne, hvor der spørges ind til ernæring, måltider og økologi. Dette kan eventuelt gøres i forbindelse med den årlige undersøgelse, som plejehjemmene skal foretage i forbindelse med Grøn Smiley-ordningen.

Hvis køkkenerne vælger en anden forarbejdningsgrad på deres råvarer end den nuværende, vil dette påvirke både deres udgift til fødevarer og deres udgift til løn – jo lavere forarbejdningsgrad på råvarerne, jo lavere råvarepriser og jo højere udgift til løn og omvendt.

Økonomisk og ressourcemæssigt har de to plejehjem Rundskuedagen og Bomiparken ved årsskifte 2008/2009 nået 75 % økologi og mange er "lige ved". De resterende plejehjem kan arbejde videre på samme "best practice". Erfaringerne fra arbejdet i Økologi København viser, at de bedste resultater på langt sigt opnås ad frivilligheds og begejstringens vej. Det skal dog understreges, at uddannelse/kompetenceudvikling af medarbejderne er en forudsætning for at opnå omlægning til 90 % økologi ved årsskiftet 2015/16.

Såfremt man vil forsøge at omlægge plejehjemmene op til 90 % med de samme metoder, som hidtil anvendt, foreslår Økologi København og omlægningsrådgiver Peter Mundt, at der foretages en individuel undersøgelse af de 27 plejehjem, efterhånden som de når 75 %. Undersøgelsen sættes selvfølgelig kun i gang de steder, hvor stigningen i økologiprocenten stagnerer.

I afsnit 3.5 fremgår projektgruppens idé-katalog med forslag/tiltag, der har indflydelse på omlægningsprocessen og dermed på plejehjemmenes økologiprocent. Mulighederne er mange, men det skal understreges, at det er afgørende for økologiprocesen, at det enkelte plejehjem har en engageret ledelse og en veluddannet medarbejderstab.

I forhold til fastholdelse af allerede opnåede økologiprocenter vurderes det, at hvert plejehjemskøkken skal tilbydes 2 årlige besøg af en omlægningsrådgiver. Hvert besøg vil som udgangspunkt være af en varighed på 3 – 4 timer.

Desuden bør der afsættes midler til en årlig temadag samt kompetenceudvikling og uddannelse af såvel ledelsen og medarbejderne på plejehjemmene. Behovet for kompetenceudvikling og uddannelse vil være individuelt for det enkelte plejehjem. Det anbefales, at det sker i samarbejde med Sundhedsakademiet således, at det enkelte plejehjem opnår kompensation for udgifterne hertil.

Afslutningsvis skal det nævnes at metoden til opgørelse af økologiprocenten er baseret på Dogme-metoden, hvilket kan betyde en vis usikkerhed om opgørelsens nøjagtighed og dermed køkkenets faktiske økologiprocent.

I forhold til prissatte forslag/tiltag der kan hæve økologiprocenten på alle kommunens plejehjem med produktionskøkkener, har projektgruppen undervejs i analyseforløbet konstateret, at det ikke er muligt at fremkomme med en prisfastsættelse. Dette er oplyst til styregruppen på et ekstraordinært møde den 2. december 2008.

Rapportens anbefalinger i forhold til hvad plejehjemmene kan gøre for at komme fra 60 % til 90 % økologi, er samlet i nedenstående skema.

Økologiprocenten på de to udvalgte plejehjem Nybodergården og Norges Minde var ved årsskifte 2008/09 henholdsvis 70 % og 65 %. Begge plejehjem tilkendegiver, at de vil kunne opnå 90 % økologi ved årsskifte 2015/16 indenfor fødevarebudgettet (44,80 kr. pr. fuldkostportion i 2009), såfremt fødevarebudgettet udelukkende benyttes til forplejning af beboerne og ikke også benyttes til bespisning af øvrige så som pædagogiske måltider, personaleforplejning, møder mm.

Der er i skemaet anbefalinger/tiltag, hvor der ikke er sat økonomi på, idet disse allerede er indarbejdet i de nuværende budgetter for plejehjemmene.

**Hvad skal der til for at gå fra 60 % til 90 % økologi:**

TEKST	NYBODER- GÅRDEN	NORGES MINDE	ØKONOMI	KOMMENTAR
1. Øget ernæringsindsats	÷	÷	0	For de plejehjem der i dag serverer/tilbyder mindre end 9 MJ til beboerne, vil en øget ernæringsindsats have en økonomisk konsekvens. Ej aktuelt på Norges Minde og Nybodergården
2. Ide-kataloget – omlægningsmuligheder jf. bilag1	X	X	0	Mangler omlægning af "kød, fjerkræ og pålæg" og "æg" og delvist juice og saft. Kan omlægges indenfor nuværende fødevarebudget jf. kapitel 1 og 2
3. Opgørelsesmetode for økologiprocenten (Dogme metoden)	X	X	0	Metoden bygger på Dogmemetoden og dermed delvis skøn. Kan have betydning for økologiprocenten, såfremt man udvikler en ny opgørelsesmetode
4. Ændring af forarbejdningsgrad i forhold til samlet økonomi (samlet udgift til råvarer og løn)	X	X	0	Hvis der ændres i råvareindkøbet, skal det sammenholdes med lønforbruget

TEKST	NYBODER- GÅRDEN	NORGES MINDE	ØKONOMI	KOMMENTAR
5. Skal køkkenlederen tælle 100 % med i normeringen?	X	X	140 – 280.000	Køkkenlederen bør frigøres til ledelse, kompetenceudvikling og vidensdeling med mellem 25 og 50 % af deres tid. Afsat 70.000 – 140.000 pr. plejehjem på baggrund af en vurdering af Nybodergården og Norges Minde. Bør indtænkes og undersøges nærmere ved eventuel udarbejdelse af ny tildelingsmodel for løn til køkkenerne
6. Frigøre tid til at arbejde med de påkrævede forandringsprocesser, der er i forbindelse med selve omlægningen til 75 % økologi i 2011/2012 og til 90 % økologi i 2015/2016 (herunder arbejde med ændring af vaner og adfærd)	X	X		
7. Kompetenceudvikling og uddannelse både hos pleje- og køkkenmedarbejderne, evt. i samarbejde med Sundhedsakademiet	X	X	0	Vigtigt at den uddannelse der tilbydes, er praksisnær uddannelse. Overvejende uddannelse i regi af Sundhedsakademiet/AMU. Uddannelse af medarbejdere, som ikke er omfattet af AMU-reglerne, forudsættes finansieret af Københavns Madhus.
8. Kompetenceudvikling og uddannelse af ledelsen på plejehjemmene	X	X	0	Det forudsættes, at Københavns Madhus finansierer uddannelse/ kompetenceudvikling af ledelsen i bred forstand – inkl. afdelingsledelse
9. Årlig temadag på plejehjemmene om ernæring, måltider og økologi	X	X	40 – 60.000	Afsat 20 - 30.000 pr. plejehjem. Har tidligere delvis været omfattet af tilbud fra Center for Miljø. Denne opgave bør fremover delvis løses af Københavns Madhus
10. Rådgivning som hidtil tilbudt fra Center for Miljø	X	X	37.000	Afsat 18.500 kr. pr. plejehjem. Denne opgave bør fremover løses af Københavns Madhus. Har tidligere været omfattet af tilbud fra Center for Miljø
11. 2 årlige besøg af omlægningsrådgiver af en varighed på 3 – 4 timer	X	X	16.000	Afsat 8.000 kr. til hvert køkken. Har tidligere været omfattet af tilbud fra Center for Miljø. Denne opgave bør fremover løses af Københavns Madhus

TEKST	NYBODER- GÅRDEN	NORGES MINDE	ØKONOMI	KOMMENTAR
12. Fortsat fokus på omlægningsprocessen og arbejdsmiljø i køkkenerne fx ved årligt interview af medarbejderne evt. i forbindelse med den årlige Grøn Smiley-undersøgelse	X	X	0	Interviews af medarbejderne i forbindelse med Grøn Smiley både som led i fastholdelse/forankring af økologi, og som led i fastholdelse af medarbejderne. Det årlige interview skal bringe ønsker og behov fra medarbejderne frem i lyset
13. Etablering af Grøntrum på Norges Minde	÷	X	55.000	Grøntrusser 25.000 kr., 1 rustfrit bord med vask og hæve-/sænkefunktion inkl. overhylder 30.000 kr. Hertil skal tillægges udgift til fysisk indretning/plads. Der er p.t. kun 2 produktionskøkkener på plejehjem, der ikke har grøntrum
14. Småudstyr – pulje til køkkenmateriel	X	X	20.000	Afsat 10.000 kr. til hvert køkken som årlig driftsudgift til bl.a. at sikre et øget fokus på forøgelse af økologiprocenten
15. Optimeringsgennemgang (arbejdsgange/flow, produktionsplanlægning, indkøb- og lagerstyring osv.) i køkkenet evt. i samarbejde med ekstern konsulent	X	X	16.000	Afsat 8.000 kr. pr. plejehjem. "Bløde" ting der skal indtænkes: viljen til at arbejde med arbejdsgangen og arbejde med adfærdsændring. Har tidligere delvis været omfattet af tilbud fra Center for Miljø. Denne opgave bør fremover delvis løses/finansieres af Københavns Madhus
16. Fortsat fokus på vaner i forhold til kolonialvarer og deres anvendelse	X	X	0	Det er en opgave der allerede er kendt og som der skal være fortsat fokus på, hvis økologiprocenten skal øges/fastholdes
17. Fortsat fokus på spild i forhold til kolonialvarer/produktion	X	X	0	Det er en opgave der allerede er kendt og som der skal være fortsat fokus på, hvis økologiprocenten skal øges/fastholdes
18. Tildelingsmodel	X	X	0	Det anbefales, at der udarbejdes en ny tildelingsmodel for råvarer og løn til køkkenerne.
<b>Samlet økonomi for de 2 plejehjem</b>			<b>324-484.000</b>	

TEKST	NYBODER- GÅRDEN	NORGES MINDE	ØKONOMI	KOMMENTAR
<b>Bilag 1 økologiprocenter</b>				
Mælk	98 %	95 %		
Ost	80 %	100 %		
Brød og kager - købt	60 %	90 %		
Mel og gryn	95 %	90 %		
Ris og pasta	90 %	100 %		
Kartofler og kartoffelmos	98 %	80 %		
Grøntsager	70 %	80 %		
Frugt	70 %	50 %		
Juice og saft	65 %	0 %		
Kød, fjerkræ og pålæg	3 %	0 %		
Æg	2 %	25 %		
Smør, olie og mayo produkter	75 %	75 %		
Sukker og slik	60 %	80 %		
Te og kaffe	98 %	100 %		
Øl, vand og spiritus	Føres ej	0 %		

Når den ønskede økologiprocent på 90 er opnået, er det vigtigt, at der fortsat afsættes driftsmidler for at fastholde økologiprocenten. Rapportens anbefalinger fremgår af nedenstående skema.

**Hvad skal der til for at forankre/fastholde den opnåede økologiprocent:**

TEKST	NYBODER- GÅRDEN	NORGES MINDE	ØKONOMI	KOMMENTAR
1. Kompetenceudvikling og uddannelse både hos pleje- og køkkenmedarbejderne, evt. i samarbejde med Sundhedsakademiet	X	X	0	Vigtigt at den uddannelse der tilbydes, er praksisnær uddannelse. Overvejende uddannelse i regi af Sundhedsakademiet/AMU. Uddannelse af medarbejdere, som ikke er omfattet af AMU-reglerne, forudsættes finansieret af Københavns Madhus.
2. Kompetenceudvikling og uddannelse af ledelsen på plejehjemmene	X	X	0	Det forudsættes, at Københavns Madhus finansierer uddannelse/ kompetenceudvikling af ledelsen i bred forstand – inkl. afdelingsledelse
3. Årlig temadag på plejehjemmene om ernæring, måltider og økologi	X	X	40 – 60.000	Afsat 20 - 30.000 pr. plejehjem. Har tidligere delvis været omfattet af tilbud fra Center for Miljø. Denne opgave bør fremover delvis løses af Københavns Madhus
4. 2 årlige besøg af omlægningsrådgiver af en varighed på 3 – 4 timer	X	X	16.000	Afsat 8.000 kr. til hvert køkken. Har tidligere været omfattet af tilbud fra Center for Miljø. Denne opgave bør fremover løses af Københavns Madhus
5. Fortsat fokus på omlægningsprocessen og arbejdsmiljø i køkkenerne fx ved årligt interview af medarbejderne evt. i forbindelse med den årlige Grøn Smileyundersøgelse	X	X	0	Interviews af medarbejderne i forbindelse med Grøn Smiley både som led i fastholdelse/forankring af økologi, og som led i fastholdelse af medarbejderne. Det årlige interview skal bringe ønsker og behov fra medarbejderne frem i lyset
6. Småudstyr – pulje til køkkenmateriel	X	X	20.000	Afsat 10.000 kr. til hvert køkken som årlig driftsudgift til bl.a. at sikre et øget fokus på forøgelse af økologiprocenten



TEKST	NYBODER- GÅRDEN	NORGES MINDE	ØKONOMI	KOMMENTAR
7. Fortsat fokus på vaner i forhold til kolonialvarer og deres anvendelse	X	X	0	Det er en opgave der allerede er kendt og som der skal være fortsat fokus på, hvis økologiprocenten skal øges/fastholdes
8. Fortsat fokus på spild i forhold til kolonialvarer/produktion	X	X	0	Det er en opgave der allerede er kendt og som der skal være fortsat fokus på, hvis økologiprocenten skal øges/fastholdes
<b>Samlet økonomi for de 2 plejehjem</b>			<b>76-96.000</b>	