



9. juni 2009

Bilag 2. Notat vedr. genberegning af madservice priser med og uden udbringning

I medfør af Indenrigs- og Socialministeriets bekendtgørelse nr. 1614. 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 2008 og på grundlag af daværende forventninger til produktionsomkostninger, og
- b) en kalkulation af priskrav udarbejdet for madservice til levering i 2009. For 2009 og fremadrettet beregnes priskrav både for madservice inklusive og eksklusive levering.

Begge kalkulationer sker på baggrund af 2008 regnskabstal og 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. I vejledningens bilag 3 er der beskrevet en specifik vejledning for prisfastsættelse af personlig og praktisk hjælp mv., herunder et afsnit for prisfastsættelse af madservice.

Afdeling / kontor

Model for genberegning af priser

Genberegningen af priser for madservice er foretaget i en priskalkulationsmodel i et Excel regneark, som følger vejledningernes indhold og klassifikationer for direkte og indirekte omkostninger samt opgørelse af produktions- og fordelingsomkostninger på de enkelte måltider benyttet til mad. Til fordelingen af udgifterne på de enkelte måltider benyttes omkostningsmodellen "Redskabet I" fra Kost- og Ernæringsforbundets "Redskabet I".

Sjællandsgade 40

2200 København N

Telefon

35 30 35 30

Telefax

35 30

Direkte telefon

35 30

E-mail

@suf.kk.dk

Side 2 af 8

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. leveret 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

Side 3 af 8

”Redskabet 1” 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 76,0 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 andelen som vedrører plejeboliger – til dette er der udarbejdet en lønfordelingsmodel, som tager hensyn til variationen i produktionsomkostningerne mellem hjemmeboende og plejehjem.

- Råvarer

Omfatter udgifter til fødevarer til de producerede enheder.

- 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

Fra 2008 er priskrav på madservice defineret både med og uden levering, jf. § 13.

Transportpriser medtaget i beregning af priskrav for 2008 og 2009 er i overensstemmelse med kontrakt indgået mellem Multitrans A/S og Sundheds- og Omsorgsforvaltningen.

Indirekte omkostninger

I denne kalkulation medtages de indirekte omkostninger, som omfatter ejendomsudgifter (husleje, skatter og forsikring, vand og varme). Elforbrug

Side 5 af 8

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. 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.

Side 6 af 8

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.

Dertil skal bemærkes, at der pga. langsom indberetning af aktiver til anlægssarkivet, for 2008 er ekstra store afskrivninger.

Pris- og lønfremskrivning i 2009

For kalkulation for priskrav i 2009 anvendes pga. af ekstra store afskrivning i 2008, faldende råvarepriser, samt et forventet fald i lønudgiften, de samme takster for 2009 som for 2008 – dette gælder dog ikke transporten.

Afskrivningerne er store idet de omfatter 3 år, hvilket ikke er tilfældet i 2009.

Siden januar 2009 har råvarepriserne været faldende, hvorfor der alt andet lige forventes et fald i udgiften til råvarer i 2009 i forhold til 2008.

Med hensyn til lønudgiften er det således, at der arbejdes på at få implementeret en aktivitetsbaseret lønstyringsmodel – anvendelsen af denne model forventes at give anledning til et fald i lønudgiften.

Priser for 2008, efterkalkulation

Nedenfor vises i tabel de genberegnete priser for 2008.

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	39,58	44,53	49,48	9,90	29,69	19,79	9,90
Indirekte udgifter	4,35	4,90	5,44	1,09	3,26	2,18	1,09
Beregnete omkostninger	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total eksklusive transport	43,93	49,43	54,92	10,98	32,95	21,97	10,98
Transport	21,30	21,30	21,30	3,20	3,20	3,20	2,13
Total inklusive transport	65,23	70,73	76,22	14,18	36,15	25,17	13,11

Note:

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

Transportpriser på hovedret leveret aften forhøjes fra ovenstående 21,30 kr. til 23,43 kr. pr. levering. 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 levering af hovedret.

Det fremgår af tabellen, at de genberegnete priser for 2008 højere end de afregnede priser for 2008 – der vil derfor blive tale om, at Sundheds – og Omsorgsforvaltningen i 2009 skal efterbetale kommunens private leverandør af madservice.

Der er specielt 2 forhold som gør sig gældende i forhold til det faktum, at de efterkalkulerede priserne for 2008 er blevet højere end de priser, der blev til som følge af efterkalkulationen for 2007. Det første og det væsentligste forhold er de stigende råvarepriser i 2008. I 2008 steg råvarepriserne konstant fra maj og året ud.

Omkring afskrivninger er det således, at der i beregningen for 2008 er afskrivninger for 3 år.

Betalingen er af Sundheds – og Omsorgsforvaltningen beregnet til 549.169 kr. for 2008.

Beregningen tager for 1. halvår af 2008 udgangspunkt i forskellen mellem taksterne udmeldt den 19.12.2007 og de genberegnete takster for 2008.

For 2. halvår tages udgangspunkt i forskellen mellem taksterne udmeldt den 26.06.2008 og de genberegnete takster.

Priskalkulation 2009, fremadrettet kalkulation

På baggrund af 2008 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.

Enhedspris	Hovedret enkelt dag	Hovedret enkelt aften	Diæter hovedret dag	Diæter hovedret aften	Specielle diæter hovedret dag	Specielle diæter hovedret aften	Biret inkl. biret diæter dag
<i>Direkte udgifter</i>	39,58	39,58	44,53	44,53	49,48	49,48	9,90
<i>Indirekte udgifter</i>	4,35	4,35	4,90	4,90	5,44	5,44	5,44
<i>Beregneede omkostninger</i>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total eksklusiv transport 2008	43,93	43,93	49,43	49,43	54,92	54,92	15,34
<i>Transport</i>	22,11	24,32	22,11	24,32	22,11	24,32	3,32
Total inklusive transport 2008	66,04	68,25	71,54	73,75	77,03	79,24	18,66