



# Årsberetning 2019

Hitra Storkjøkken KF

# ÅRSBERETNING 2019

Årsberetningen for Hitra Storkjølken KF legges fram sammen med regnskapet.

Årsberetningen gir sammen med regnskap og økonomiske rapporter for 2019 et samlet bilde av foretakets aktivitet og oppnådde resultater for de mål som er satt, samt vedtak for året 2019.

I kommunelovens § 14-7 heter det:

Kommuner og fylkeskommuner skal utarbeide en årsberetning for kommunens eller fylkeskommunens samlede virksomhet. Det skal også utarbeides en egen årsberetning for hvert kommunalt eller fylkeskommunalt foretak.

Årsberetningene skal redegjøre for

- a) forhold som er viktige for å bedømme den økonomiske utviklingen og stillingen, og om den økonomiske utviklingen og stillingen ivaretar den økonomiske handleevnen over tid
- b) vesentlige beløpsmessige avvik mellom årsbudsjettet og årsregnskapet, og vesentlige avvik fra kommunestyrets eller fylkestingets premisser for bruken av bevilgningene
- c) virksomhetens måloppnåelse og andre ikke-økonomiske forhold som er av vesentlig betydning for kommunen eller fylkeskommunen eller innbyggerne
- d) tiltak som er iverksatt og tiltak som planlegges iverksatt for å sikre en høy etisk standard
- e) den faktiske tilstanden når det gjelder kjønnslikestilling
- f. hva kommunen eller fylkeskommunen gjør for å oppfylle arbeidsgivers aktivitetsplikt etter likestillings- og diskrimineringsloven § 26.

Årsberetningene skal avgis senest 31. mars.

## **Målstyring og resultater**

Hitra Storkjølken KF har i følge vedtektenes § 2 som oppgave å ivareta:

1. Matleveranser for helsetunets beboere og hjemmeboende, samt andre etter styrets avklaring, i henhold til de til enhver tid gjeldende ernæringspolitiske retningslinjer og kommunehelsetjeneste-loven, samt forskrift om kvalitet i pleie- og omsorgstjenesten.
2. Kantinetjenester inkl. tilbud til matservering til:
  - Hitra kommunes skoler og barnehager
  - Hitra kommunes politikere, ansatte og besøkende
  - Andre etter styrets avklaring
3. Cateringvirksomhet og produksjon og salg av nisjeprodukter, spesielt fiskmat.

### *Matleveranser til institusjon og hjemmeboende brukere*

Matleveransene til helsetunets beboere og hjemmeboende er Storkjølkenets viktigste oppgaver. Alle menyene som tilbys ved Hitra Storkjølken KF næringsberegnes for å dokumentere kvaliteten på maten som leveres, og beregningene fremkommer på etikettene på middagspakningene.

Levering til hjemmeboende gjelder både de som bor i omsorgssenter, omsorgsboliger og i eget hjem. Antall leveranser til hjemmeboende viser fortsatt nedgang fra 2018 til 2019, det ser ut til at omsetningen har stabilisert seg på dette nivået. Leveransene til Helsetunet er på samme nivå i 2019 som i 2018.

Frivilligsentralen har ansvaret for bringing av middagsmat til hjemmeboende brukere, gjennom en avtale mellom foretaket og Frivilligsentralen. Storkjøkkenet dekker alle utgifter ved bruk av bil, og utstyr som brukes. Målsettingen om at hjemmeboende skal oppleve god service og kvalitet er oppnådd, de frivillige har bedre tid til å kunne samtale og eventuell yte praktisk hjelp. Ordningen gir lavere kostnader, men ikke minst mer hensiktsmessig bruk av de ansattes fagkompetanse. Avtalen med Frivilligsentralen forutsetter matombringning 2 ganger pr. uke, onsdag og fredag. Rekrutteringen av nye frivillige er god, og viser at hitterværingene gjerne vil være behjelpelige.

Leveranser av mat til hjemmeboende skjer på grunnlag av vedtak fattet av Forvaltningskontoret i Hitra kommune. Matombringning er et ikkelovpålagt tilbud, det er et tilbud som hører inn under de tjenester som gjør det mulig for eldre og funksjonshemmede å bo hjemme så lenge som mulig. Dette samarbeidet er meget positivt, og binder Storkjøkkenet tettere sammen med hjemmetjenestene og Frivilligheten.

Mottakerne gir uttrykk for at de er godt fornøyde, både med matens kvalitet, variasjon og smak. Hjemmeboende får tilpasset menyen ut fra sine ønsker og behov. Storkjøkkenet får lite klager, men det lyttes når noen er misfornøyde, det er alltid rom for forbedringer.

#### *Cateringdrift*

Storkjøkkenet har alltid drevet cateringvirksomhet. De første årene var det leveranser i forbindelse med julen, konfirmasjoner og enkeltstående bestillinger. Etterspørselen har vokst gradvis, ut fra at befolkningen har blitt kjent hva storkjøkkenet kan levere. Tilgangen av fisk er svært variabel, etterspørselen av fiskmat og saltfiskball er stor, det er mulig å omsette langt mer enn i dag, både til private og til næringslivet. Det er tilgang til ferske råvarer som setter begrensning for produksjon. Det finnes andre leverandører av fisk, men så langt er innkjøpsprisen langt høyere enn hva vi betaler i dag, og utsalgsprisen vil da bli vesentlig høyere og vanskeliggjøre omsetning. Foretaket produserer etter hvert mange varer som er blitt populære, bruk av facebook er et fint hjelpemiddel for å selge varer. I tillegg viser opprettelsen av Rekoringen å være en grei salgsmåte. Slike markedsføringer synes å være god, de fører til økt interesse og påvirker de ansatte til å utvikle nye produkter. Denne produksjonsformen finnes ikke for øvrig i regionen, og er derfor en fin tilvekst i et ellers godt og variert matmarked.

Alle produkter lages ut fra ernæringspolitiske retningslinjer.

Pris på produkter beregnes ut fra reelle kostnader samt avanse.

#### *Kantinedrift*

Storkjøkkenet har for tiden ingen kantinedrift.

#### *Drifts- og personalsituasjon*

I 2019 hadde Hitra Storkjøkkenet KF 4 årsverk fordelt på 4 personer. Alle ansatte har ett eller flere fagbrev innenfor kokk og servitørfaget. Ny lærekandidat ble tatt inn fra september 2019, et prosjekt som har en varighet på 2 år.

Det er holdt 5 styremøter og 28 saker er behandlet i 2019.

Årlig inviteres de frivillige som deltar i ombringingen av mat til samarbeidsmøter i mai og desember, sammen med de ansatte og styret, der faglige forhold blir tatt opp og diskutert. Servering av middag med noe godt attåt setter alle deltakerne stor pris på.

Samarbeidet med pleie- og omsorgstjenestene fungerer godt, og det er fast kontakt med de som har ansvar for maten på bomiljøene.

#### *Driftsresultat*

Regnskapsmessig resultat ble i 2019 et mindreforbruk på kr. 330 795,-. Dette skyldes i all hovedsak merinntekter som ikke var kjent samt forsiktig budsjettering.

Inntektene fra hjemmeboende viste i 2018 nedgang hele året, og tendensen fortsatte i 2019, denne inntekten kan ikke forventes å øke de nærmeste årene.

Når det gjelder leveransene til Helsetunet/sykehjemmet er disse litt variable fra måned til måned, resultatet for 2019 ble omtrent på samme nivå som 2018.

Catering ble litt lavere enn i 2018, som i hovedsak skyldes manglende fiskmatproduksjon.

Samtidig ble det omsatt nye produkter som bidro positivt, og økte leveranser til selskaper m.v.

Cateringvirksomhet, produksjon av fiskmat, nisjeprodukter og leveranser til næringslivet, er satsningsområdene. Fokuset er kvalitet og ernæring. Salget av produkter til jul og påske viser mulighetene, den jevne etterspørselen er vår styrke, i tillegg gjelder det å finne nye muligheter for å møte folkets behov/ønsker.

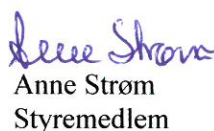
Målsettingen er at driften ved Storkjøkkenet skal økes, og utvikles i takt med kundenes behov og ønsker.

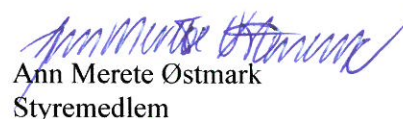
Det presiseres at storkjøkkenets varebeholdning, som er omtrent på fjorårets nivå ikke er medregnet.

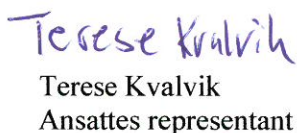
Hitra, 19.02.2020

  
Jann Krangnes  
Styreleder

Tom Skare  
Nestleder

  
Anne Strøm  
Styremedlem

  
Ann Merete Østmark  
Styremedlem

  
Terese Kvalvik  
Ansattes representant

  
Renate Hammer  
Konst. Daglig leder

## 1. Regnskapet

### Driftsregnskapet

Storkjøkkenets driftsutgifter utgjorde for 2019 kr 6 737 289,- mot budsjettert kr 6.944.698,-. Inntekter utgjorde kr 6.892.610,- mot budsjettert kr 6.814.195,-.

Regnskapet viser et regnskapsmessig resultat på kr. 330 795,-. Det er godt samsvar mellom regnskap og budsjett når det gjelder driftsutgiftene, når det gjelder driftsinntektene er det merinntekt lærlingetilskudd med kr. 100 000,-, catering kr. 80 000,- og salg sykehjem/kommune med kr. 85.000,-.

Budsjettet ble regulert flere ganger i 2019 for å tilpasse budsjettet til reelle inntekter og utgifter.

### Investeringer

Egenkapitalkrav KLP er ført i investeringsregnskapet, da dette regnes som et anleggsmiddel. Egenkapitalkravet i 2019 er kr. 6374,- og kravet er finansiert ved bruk av disposisjonsfond.

### Likviditet

Storkjøkkenets likviditet har vært meget tilfredsstillende.

### Lånegjeld

Storkjøkkenet har ingen lånegjeld

### Fond

Storkjøkkenets disposisjonsfond er kr. 800 578,- som er overskudd fra tidligere år, jfr. note 5.

Økonomisk oversikt	2019		2018	
<i>Driftsinntekter</i>		6 804 144		6 892 613
Overføringer, tilskudd	501 601		458 568	
Lønnskostnader	2 708 600		3 219 291	
Andre driftskostnader	3 527 087		3 365 034	
<i>Sum driftskostnader</i>		6 737 288		7 042 893
<b>Brutto driftsresultat</b>		<b>66 856</b>		<b>-150 280</b>
Renteinntekter		14 255		16 889
Renteutgifter	315		221	
Avdragsutgifter	0		0	
Netto finanskostnader		-13 940		-16 668
Bruk av tidligere års overskudd	0	0	0	106 826
Avsetning til disposisjonsfond	0		88 214	
Bruk av disposisjonsfond	0	250 000		115 000
Dekn. tidl. Års underskudd	0	0	0	0
<b>Regnskapsmessig mindre forbruk</b>		<b>330 796</b>		<b>0</b>
Avskrivninger		0		0

### Gjeldsgrad

Gjeldsgraden fremkommer som netto lånegjeld i prosent av driftsinntektene: (kr 0 x 100 %): kr 6 804 144= 0,00 %.

Gjeldsgraden blir meget tilfredsstillende i og med at det ikke er lånegjeld.

### **Tap på fordringer**

Det er ført tap på fordringer i 2019 med kr. 2 801,-, som er et tap som ikke er mulig å innfordre.

### **Fordringer kunder**

Ved utgangen av 2019 utgjorde kundefordringer kr. 1.325 665,-. Beløpet er litt høyere enn fjoråret, og skyldes sen fakturering.

### ***Overføring fra drift til kapital***

Det er ikke foretatt overføringer fra drift til kapital i 2019.

## **2. TJENESTER**

### **Tjenesteproduksjonen**

Som det fremgår av vedtektene er storkjøkkenets oppgave å produsere mat for helsetunets beboere, middag til hjemmeboende samt andre etter styrets avklaring, Hitra kommunes politikere, ansatte og besøkende og cateringvirksomhet.

Hitra Storkjøkken KF er et meget moderne kjøkken, som nå er oppgradert og tilfredsstillende kravene til utforming og materialbruk. Dette betyr rasjonell drift ut over kommunens egne behov, produksjon av nisjproduktene og sortimentet er under kontinuerlig utvikling.

## **3. ANSATTE**

### **Arbeidsgiverpolitikk**

Hitra kommunes lønnspolitiske retningslinjer angir kriterier for den lokale lønnsdannelsen, lønnsrelasjoner, kriterier for differensiering av lønn og ytelser er fastlagt der, og lokal stillingsoversikt er inntatt. Disse retningslinjene danner grunnlaget for fastsettelse av lønn ved lokale forhandlinger, og gjelder også for Hitra Storkjøkken KF.

Kommunen har en plan for livsfasepolitikk der ulike seniortiltak er vedtatt, hvor det legges vekt både på holdningssiden og for å tilrettelegge arbeidet for den enkelte. Målet er å forhindre/utsette tidlig pensjonering.

### **Kompetanseutvikling**

Storkjøkkenet har fokus på intern opplæring. Ansatte har gjennomført kompetanseheving innenfor kost og ernæring i institusjoner, og deltar på ulike kurs, ut fra behov og ønsker.

### **Personalet**

Pr. 31.12.19 var det ansatt 4 personer, alle kvinner. De faste ansatte utgjør til sammen 4 årsverk. Ansettelse foretas av styret i samarbeide med daglig leder og tillitsvalgt.

### **Sykefraværet**

Sykefraværet var i 2019 på 17 %, mot 5,2 % i 2018. Økningen skyldes langtidsfravær som ble avsluttet i januar 2020.

### **Arbeidsmiljøet**

Grunnet utfordringer i arbeidsmiljøet, ble det i september 2018 satt i gang en prosess med ekstern kursholder/prosessveileder. Prosessen har fokus på «arbeidsmiljø og utvikling», hvor målet er å både styrke og dyktiggjøre alle ansatte. Det ble holdt flere møter/samlinger hele 2019, og ble avsluttet i desember 2019.

## **Likestilling/diskriminering**

Lov om likestilling og diskriminering har som formål er å fremme likestilling og hindre diskriminering på grunn av kjønn, graviditet, permisjon ved fødsel eller adopsjon, omsorgsoppgaver, etnisitet, religion, livssyn, funksjonsnedsettelse, seksuell orientering, kjønnsidentitet, kjønnsuttrykk, alder og andre vesentlige forhold ved en person.

Med likestilling menes likeverd, like muligheter og like rettigheter. Likestilling forutsetter tilgjengelighet og tilrettelegging.

Loven tar særlig sikte på å bedre kvinners og minoriteters stilling. Loven skal bidra til å bygge ned samfunnsskapt funksjonshemmende barrierer, og hindre at nye skapes.

Med etnisitet menes blant annet nasjonal opprinnelse, avstamning, hudfarge og språk.

Forbudet omfatter diskriminering på grunn av eksisterende, antatte, tidligere eller fremtidige forhold som nevnt i første ledd.

Forbudet gjelder også hvis en person blir diskriminert på grunn av sin tilknytning til en annen person, og diskrimineringen skjer på grunn av forhold som nevnt i første ledd.

I henhold til loven skal arbeidsgiver arbeide aktivt, målrettet og planmessig for likestilling mellom kjønnene innenfor sin virksomhet.

Hitra Storkjøkken KF er som en del av Hitra kommune bevisst på å ivareta disse kravene både gjennom ansettelser, lik lønn for arbeid av lik verdi, lik rett til utdanning, læremidler og representasjon av begge kjønn i alle utvalg.

Det er ikke utarbeidet egen plan for likestilling, men i vedtatte lønnspolitiske retningslinjer heter det:

«Ved lokale forhandlinger etter HTA skal hensynet til likestilling og likelønn vektlegges. Med likestilling og likelønn forstås her likelønn for ulike ytelser uavhengig av kjønn og en lønn som ikke forskjellsbehandler stillingsinnehavere med lik basislønn, kompetanse og ytelse.»

Storkjøkkenet er en så liten enhet at den er oversiktlig og de ansatte involveres i alle sammenhenger. Likestilling er en del av enhetens daglige virksomhet.

Alle ansatte er for tiden kvinner. Det har ikke vært brukt standardtekst i foretakets stillingsannonser der det påpekes at foretaket bidrar aktivt til likestilling mellom kjønnene i samsvar med likestillingslovens bestemmelser. Ved utlysning av ledig stilling vil underrepresentert kjønn bli oppfordret til å søke. Dette vil bli vurdert ved neste utlysning. Ved utlysninger av stillinger blir alltid mannlige søkere innkalt til intervju, når formelle krav til stillingen er oppfylt, i flere tilfeller har de ikke møtt til intervju. Det har ikke vært ankesaker om likestilling.

Stedfortrederfunksjoner legges til rette for kvinner når slik funksjon er hensiktsmessig og hvor lederen er mann, og motsatt når lederen er en kvinne.

Lovens formål er å fremme likestilling og likeverd, sikre like muligheter og rettigheter til samfunnsdeltakelse for alle, uavhengig av funksjonsevne, og hindre diskriminering på grunn av nedsatt funksjonsevne. Loven skal bidra til nedbygging av samfunnsskapt funksjonshemmende barrierer og hindre at nye skapes.

Offentlige og private virksomheter rettet mot allmennheten har plikt til universell utforming av virksomhetens alminnelige funksjoner.

Med universell utforming menes utforming eller tilrettelegging av hovedløsningen i de fysiske forholdene, inkludert informasjons- og kommunikasjonsteknologi (IKT), slik at virksomhetens alminnelige funksjoner kan benyttes av flest mulig, uavhengig av funksjonsnedsettelse.

Storkjøkkenets lokaler er universielt utformet, i tråd med Hitra kommunes ansvar for universiell utforming av hele sin bygningsmasse. Storkjøkkenet har gitt muligheter for personer med både nedsatt funksjonsevne, personer fra andre land og kontinenter og personer med tiltak fra NAV.

## **Etisk standard**

Hitra kommunes etiske retningslinjer gjelder også for Storkjøkkenet. Disse ble sist revidert 15.12.2012 og omfatter også varsling i henhold til arbeidsmiljølovens §§ 2-3 og 2-4.

Etisk kvalitet på de tjenester som ytes og myndighetsutøvelse er en forutsetning for at innbyggerne skal ha tillit til kommunen. Målet med retningslinjene er at alle ansatte skal være seg bevisst de forhold de omfatter. God etisk standard skal prege ansatte både i møte med brukere, kunder, leverandører og arbeidskollegaer samt i etterlevelse av regelverk og kontrollsystemer.

Retningslinjene gjør det letter å håndtere etiske dilemmaer i vurdering av situasjoner og handlinger som tar høyde for rettslige, etiske og omdømmemessige forhold.

Omdømme er sterkt vektlagt, og det skal fremkomme ved at vi er kvalitetsbevisste, samarbeids-/tjenestevillig og serviceinnstilt, som vektlegger åpenhet, redelighet og ærlighet i all vår virksomhet.

Habilitet er viet stor oppmerksomhet for at ansatte opptrer slik at de i tjenestesammenheng ikke uberettiget tilgodeser noen. Ansatte skal unngå å komme i situasjoner som kan medføre konflikt mellom enhetens interesser og personlige interesser, og det er vist til mulige interessekonflikter i retningslinjene. Det gjelder bistillinger, gaver og andre fordeler samt innkjøp/bruk av kommunens eiendeler.

Uregelmessigheter og mistanker skal rapporteres, og løses på lavest mulig nivå.

Informasjonsikkerhet og rapportering av feil og mangler er lovpålagt og for å imøtekomme disse kravene er Hitra Storkjøkken KF koblet til kommunens avvikssystem.

Svart arbeid er også en problematikk Storkjøkkenet arbeider mot. Personalister føres daglig, kontant betaling skjer mot utlevering av kassalapper. Vipps er opprettet, og det forenkler i forhold til salg av varer, stadig flere bruker denne betalingsformen. Det legges stor vekt på å tilpasse driften i forhold til gjeldende lovverk, og forhindre muligheter for lovovertrедelser og etiske verdier.

Kommunens omdømme er styrket gjennom oversikten som ligger på KS sin hjemmeside hvor folkevalgte, ansatte og styremedlemmers verv og økonomiske interesser er tilgjengelig.

## **4. KVALITET**

### **Mål- og resultatstyring**

Mål- og resultatstyring for Hitra Storkjøkken KF skjer ved årlig virksomhetsplanlegging og evaluering gjennom medarbeidersamtaler og evaluering av måloppnåelse. Virksomhetsplanen oppdateres hvert år, og legger grunnlaget for tilpasninger i henhold til etterspørselen, nye produkter utvikles både ut fra egne muligheter og hva kunder/brukere ønsker.

Storkjøkkenets mål er å levere produkter i henhold til ernæringspolitiske retningslinjer, samt ut fra kunders ønsker og behov. Økt etterspørsel viser at målene nås, og målene endres i takt med behovet for å oppnå gode resultater.

Storkjøkkenet er også underlagt streng kontroll når det gjelder internkontroll av mat (HACCP) med kontroll og tilsyn fra Mattilsynet. Ernæringsberegning av alle menyer er et godt eksempel på at kvalitet vektlegges.

## **5. TJENESTERAPPORTERING**

Tjenesterapportering/KOSTRA-tall gjelder også for Hitra Storkjøkken KF, og det rapporteres til SSB på samme måte som for Hitra kommune.