



# Årsberetning 2020

## Hitra Storkjøkken KF

# ÅRSBERETNING 2020

Årsberetningen for Hitra Storkjøkken KF legges fram sammen med regnskapet.

Årsberetningen gir sammen med regnskap og økonomiske rapporter for 2020 et samlet bilde av foretakets aktivitet og oppnådde resultater for de mål som er satt, samt vedtak for året 2020.

## Målstyring og resultater

Hitra Storkjøkken 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. Tilbud om matservering til:
  - 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 Storkjøkkenets viktigste oppgaver. Alle menyene som tilbys ved Hitra Storkjøkken 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 en liten nedgang fra 2019 til 2020, det ser ut til at omsetningen har stabilisert seg på dette nivået. Leveransene til Helsetunet er også litt lavere i 2020 enn i 2019.

	2017	2018	2019	2020
Hjemmeboende	11826	10185	9826	9783
Helsetunet	19219	19770	19952	19489

Frivilligsentralen har ansvaret for bringing av middagsmat til hjemmeboende brukere. Storkjøkkenet dekker alle utgifter ved bruk av bil. Målsettingen om at hjemmeboende skal oppleve god service og kvalitet er oppnådd. De frivillige har også tid til å ta en samtale og eventuell yte praktisk hjelp. I 2020 har covid-19 pandemien gjort det vanskelig å ha de gode samtalene. Avtalen med Frivilligsentralen forutsetter matombringning 2 ganger pr. uke, onsdag og fredag.

Leveranser av mat til hjemmeboende skjer på grunnlag av vedtak fattet av Forvaltningskontoret i Hitra kommune. Matombringning er ikke et lovpålagt tilbud, men 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 hjemme-tjenestene 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.

### *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 med hva storkjøkkenet kan levere.

Tilgangen av fisk var dårlig i vårhalvåret i 2020 ettersom fiskemottakene ble stengt pga Covid-19 pandemien. Fra høsten 2020 fikk vi fisk hver uke. Etterspørselen av fiskemat og saltfiskball er stor. Det er mulig å omsette langt mer enn i dag, både til private og til næringslivet. Noe foretaket jobber med.

Foretaket produserer etter hvert mange produkter som er blitt populære. Bruk av facebook er et fint hjelpemiddel for å selge disse. Når Norge ble stengt ned i mars måtte vi tenke nytt for å få solgt produktene våre. Vi begynte da med utsalgsg dager. Vi la ut en liste på facebook over varer som kunne bestilles. Vi produserte etter bestilling (dermed ikke noe svinn). Det er en grei salgsmåte som vi kommer til å fortsette med. Vi har også markedsført oss litt mer i HitraFrøya for å nå ut til de som ikke har facebook. Slike markedsføringer synes å være god, det fører til økt interesse og salg. Dette påvirker de ansatte til å utvikle nye produkter.

### *Drifts- og personalsituasjon*

I 2020 hadde Hitra Storkjøkkenet KF 4 årsverk fordelt på 3 personer. Ett årsverk var ikke besatt i 2020. Alle ansatte har fagbrev innenfor kokkefaget. I tillegg har storkjøkkenet en lærekandidat som ble tatt inn fra september 2019, et prosjekt som har en varighet frem til september 2021.

Det er holdt 6 styremøter og 30 saker er behandlet i 2020.

Årlig bruker vi å invitere de frivillige som deltar i ombringingen av mat til samarbeidsmøter. I 2020 var ikke dette mulig pga Covid-19 pandemien. Men dette vil bli gjenopptatt når det lar seg gjøre. 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 2020 et mindreforbruk (overskudd) på kr 562.936,-. Dette skyldes i all hovedsak en ubesatt stilling.

Inntektene fra hjemmeboende viste i 2020 en liten økning i forhold til 2019.

Når det gjelder leveransene til Helsetunet/sykehjemmet er disse litt variable fra måned til måned, resultatet for 2020 viser økning fra 2019.

Catering inkludert politiske møter ble en del lavere enn i 2020, som i hovedsak skyldes Covid-19.

Cateringvirksomhet, produksjon av fiskemat, nisjeprodukter og leveranser til næringslivet, er satsningsområder. Fokuset er kvalitet og ernæring. Stort salget av produkter til jul og påske viser mulighetene. Målsettingen er at cateringdriften ved Storkjøkkenet skal økes, og utvikles i takt med markedets behov og ønsker.

Storkjøkkenets varebeholdning er på ca. Kr. 400.000 pr 31.12.2020. Noe av grunnen til det store varelagret er bl.a. produksjon av fiskemat, andre produkter for salg og klargjøring av mat som skal brukes i produksjon.

Hitra, 22.02.2021



Renate Hammer  
Daglig leder



Tom Skare  
Styreleder



Knut Arne Floor  
Nestleder



Anne Strøm  
Styremedlem



Ann Merete Østmark  
Styremedlem



Terese Kvalvik  
Ansattes representant

## **1. Regnskapet**

### **Driftsregnskapet**

Storkjøkkenets driftsutgifter utgjorde for 2020 kr 5.740.263,- mot budsjettert kr 5.718.996,-. Inntekter utgjorde kr 6.295.871,- mot budsjettert kr 5.709.996,-.

Regnskapet viser et regnskapsmessig resultat på kr.562.936 ,- som er obligatorisk avsatt til fond etter nye regler. Det er godt samsvar mellom regnskap og budsjett når det gjelder driftsutgiftene, når det gjelder driftsinntektene er det merinntekt lærlingetilskudd med kr. 180 000,- catering/kassasalg kr. 200 000,-, sykepenger 4 000,- og salg sykehjem/kommune med kr. 65.000,-. Budsjettet ble regulert i 2020 for å tilpasse budsjettet til reelle inntekter og utgifter.

### **Investeringer**

Egenkapitalinskudd KLP er ført i investeringsregnskapet, da dette regnes som et anleggsmiddel. Egenkapitalkravet i 2020 er kr. 6248,- 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. 1.688.061,- som er overskudd fra tidligere år, jfr. note 4.

<b>Økonomisk oversikt - drift</b>				
	<b>Regnskap 2020</b>	<b>Regulert budsjett</b>	<b>Opprinnelig budsjett</b>	<b>Regnskap 2019</b>
Overføringer og tilskudd fra andre	3578815,42	3218000	2970000	3910509,86
Brukerbetalinger	1 940 659	1 900 000	1 900 000	1 917 860
Andre salgs- og leieinntekter	776 397	591 996	1 167 000	975 775
<b>Sum driftsinntekter</b>	<b>6 295 871</b>	<b>5 709 996</b>	<b>6 037 000</b>	<b>6 804 144</b>
Lønnsutgifter	1 856 775	1 939 799	2 030 034	2 218 247
Sosiale utgifter	434 574	488 745	500 319	490 353
Kjøp av varer og tjenester	3 062 661	2 887 452	3 113 647	3 527 087
Overføringer og tilskudd til andre	386 253	403 000	403 000	501 601
Avskrivninger	0	0	0	0
<b>Sum driftsutgifter</b>	<b>5 740 263</b>	<b>5 718 996</b>	<b>6 047 000</b>	<b>6 737 289</b>
<b>Brutto driftsresultat</b>	<b>555 608</b>	<b>-9 000</b>	<b>-10 000</b>	<b>66 855</b>
Renteinntekter	7 328	9 000	10 000	13 940
<b>Sum eksterne finansinntekter</b>	<b>7 328</b>	<b>9 000</b>	<b>10 000</b>	<b>13 940</b>
Renteutgifter og låneomkostninger	0	0	0	0
Avdrag på lån	0	0	0	0
Utlån	0	0	0	0
<b>Sum eksterne finansutgifter</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Netto finansutgifter</b>	<b>7 328</b>	<b>9 000</b>	<b>10 000</b>	<b>13 940</b>
Motpost avskrivninger	0	0	0	0
<b>Netto driftsresultat</b>	<b>562 936</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>80 795</b>
<b>Disp. eller dekning av netto driftsresultat</b>				
Overført til investeringsregnskapet	-6 248	-7 000	-7 000	0
Netto avsetninger til eller bruk av bundne dr.fond	0	0	0	0
Netto avsetninger til eller bruk av disp.fond	-887 483	-323 795	7 000	250 000
Bruk av tidligere års mindreforbruk	330 795	330 795	0	0
Dekning av tidligere års merforbruk	0	0	0	0
<b>Sum disp. eller dekning av netto driftsresultat</b>	<b>-562 936</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>250 000</b>
<b>Regnskapsmessig mer-/mindreforbruk</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>330 795</b>

### Gjeldsgrad

Gjeldsgraden fremkommer som netto lånegjeld i prosent av driftsinntektene:

(kr 0 x 100 %): kr 6 295 871 = 0,00 %.

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

### Tap på fordringer

Det er ført tap på fordringer i 2020 med kr. 0,- som er et tap som ikke er mulig å innfordre.

### Fordringer kunder

Ved utgangen av 2020 utgjorde kundefordringer kr. 886 121,-. Beløpet er litt høyere enn fjoråret, og skyldes sen fakturering. Note 6

### Overføring fra drift til kapital

Det er foretatt overføringer fra drift til egenkapitalinnskuddet i 2020. kr 6248,-

## **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. 31.12.20 var det ansatt 3 personer, alle kvinner. De faste ansatte utgjør til sammen 3 årsverk. Ansettelse foretas av styret i samarbeide med daglig leder og tillitsvalgt.

### **Sykefraværet**

Sykefraværet var i 2020 på 14 %, mot 17 % i 2019. Dette skyldes langtidsfravær hos en ansatt.

### **Arbeidsmiljøet**

Arbeidsmiljøet var i 2020 veldig bra.

### **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 Storkjøkkenet 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. 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 samfunnsskapete 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 universell 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 lettere 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 Storkjøkkenet 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 lovovertridelser 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 Storkjøkkenet 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 Storkjøkkenet KF, og det rapporteres til SSB på samme måte som for Hitra kommune.