



Årsberetning 2021
Hitra Storkjøkken
KF

ÅRSBERETNING 2021

Årsberetningen for Hitra Storkjøkken KF legges fram sammen med regnskapet.

Årsberetningen gir sammen med regnskap og økonomiske rapporter for 2021 et samlet bilde av foretakets aktivitet og oppnådde resultater for de mål som er satt, samt vedtak for året 2021.

Målstyring og resultater

Hitra Storkjøkken KF har ifølge 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 nærings beregnes for å dokumentere kvaliteten på maten som leveres, og beregningene kommer frem 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 2020 til 2021, det ser ut til at omsetningen har stabilisert seg på dette nivået. Leveransene til Helsetunet er det en liten økning fra 2020 til 2021.

	2018	2019	2020	2021
Hjemmeboende	10185	9826	9783	9294
Helsetunet	19770	19952	19489	20042

Frivilligsentralen har ansvaret for ombringning 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 2021 har covid-19 pandemien gjort det vanskelig å ha de gode samtalenes ettersom de ikke kan inn til brukerne. 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-tjenesten 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 bra i 2021. Etterspørselen av fiskmat og saltfiskball er fortsatt 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 godt hjelpemiddel for å selge disse. Vi har opprettholdt suksessen fra 2020 og hatt flere utsalg dager gjennom året. Utsalget før Jul er en kjempe suksess. Vi legger ut en liste på Facebook over varer som kan bestilles og produserer etter bestilling (dermed ikke noe svinn). Dette er en bra salgsmåte som vi kommer til å fortsette med. Vi har også markedsført oss litt mer på Hitra-Frøya 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 2021 hadde Hitra Storkjøkken KF 4 årsverk fordelt på 4 personer. Alle ansatte har fagbrev innenfor kokkefaget.

Det er holdt 3 styremøter og 12 saker er behandlet i 2021.

Årlig bruker vi å invitere de frivillige som deltar i ombringingen av mat til samarbeidsmøter. I 2021 var det heller ikke 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 2021 et mindreforbruk (overskudd) på kr. 406 369,-
Inntektene fra hjemmeboende viste i 2021 en nedgang i forhold til 2020.

Når det gjelder leveransene til Helsetunet/sykehjemmet er disse litt variable fra måned til måned, resultatet for 2021 viser en liten økning fra 2020.

Catering og kassasalg hadde en stor økning i 2021 i forhold til 2020, noe av denne økningen er på grunn av tilgangen på fiskmat og utsalget til jul. Det var en nedgang i politiske møter. Dette skyldes Covid-19 pandemien. Flere møter ble holdt på Teams.

Cateringvirksomhet, produksjon av fiskmat, 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 31.12.2021. Noe av grunnen til det store varelageret er bl.a. produkter for salg og klargjøring av mat som skal brukes i produksjon.

Hitra, 21.02.2022

Renate Hammer

Renate Hammer
Daglig leder

Tom Skare

Tom Skare
Styreleder

Knut Arne Floor

Knut Arne Floor
Nestleder

Lena Nilsen

Lena Kristine Nilsen
Styremedlem

Ann Merete Østmark

Ann Merete Østmark
Styremedlem

Terese Kvalvik

Terese Kvalvik
Ansattes representant

1. Regnskapet

Driftsregnskapet

Storkjøkkenets driftsutgifter utgjorde for 2021 kr 6 110 740,- mot budsjettert kr 6.304 242,-. Inntekter utgjorde kr 6.508 985,- mot budsjettert kr 6.067 020,-.

Regnskapet viser et regnskapsmessig resultat på kr.406 369,- som er obligatorisk avsatt til fond etter nye regler. Det er godt samsvar mellom regnskap og budsjett når det gjelder driftsutgiftene, mindreforbruk lønn kr. 100 000,-, når det gjelder driftsinntektene er det merinntekt catering/kassasalg kr. 300 000,-. Budsjettet ble regulert i 2021 for å tilpasse budsjettet til reelle inntekter og utgifter.

Investeringer

Egenkapitalinnskudd KLP er ført i investeringsregnskapet, da dette regnes som et anleggsmiddel. Egenkapitalkravet i 2021 er kr. 5863,-

Likviditet

Storkjøkkenets likviditet har vært meget tilfredsstillende.

Lånegjeld

Storkjøkkenet har ingen lånegjeld

Fond

Storkjøkkenets disposisjonsfond er kr. 2.088.566,80 som er overskudd fra tidligere år, jfr. note 4.

Økonomisk oversikt - drift				
	Regnskap 2021	Regulert budsjett	Opprinnelig budsjett	Regnskap 2020
Overføringer og tilskudd fra andre	3 553 742	3 299 078	3 200 000	3 578 815
Brukerbetalinger	1 896 726	2 000 000	2 000 000	1 940 659
Andre salgs- og leieinntekter	1 058 516	767 942	962 942	776 397
Sum driftsinntekter	6 508 985	6 067 020	6 162 942	6 295 871
Lønnsutgifter	2 221 764	2 377 425	2 275 425	1 856 775
Sosiale utgifter	382 001	447 217	437 217	434 574
Kjøp av varer og tjenester	3 107 091	3 076 600	3 057 300	3 062 661
Overføringer og tilskudd til andre	399 883	403 000	403 000	386 253
Avskrivninger	0	0	0	0
Sum driftsutgifter	6 110 740	6 304 242	6 172 942	5 740 263
Brutto driftsresultat	398 245	-237 222	-10 000	555 608
Renteinntekter	8 123	10 000	10 000	7 328
Sum eksterne finansinntekter	8 123	10 000	10 000	7 328
Renteutgifter og låneomkostninger	0	0	0	0
Avdrag på lån	0	0	0	0
Utlån	0	0	0	0
Sum eksterne finansutgifter	0	0	0	0
Netto finansutgifter	8 123	10 000	10 000	7 328
Motpost avskrivninger	0	0	0	0
Netto driftsresultat	406 369	-227 222	0	562 936
Disp. eller dekning av netto driftsresultat				
Overføring til investering	-5 863	-7 000	-7 000	-6 248
Netto avsetninger til eller bruk av bundne dr.fond	0	0	0	0
Netto avsetninger til eller bruk av disp.fond	-400 506	234 222	7 000	-887 483
Bruk av tidligere års mindreforbruk	0	0	0	330 795
Dekning av tidligere års merforbruk	0	0	0	0
Sum disp. eller dekning av netto driftsresultat	-406 369	227 222	0	-562 936
Fremf. til inndeckn. senere år (merforbruk)	0	0	0	0

Gjeldsgrad

Gjeldsgraden fremkommer som netto lånegjeld i prosent av driftsinntektene:

(kr 0 x 100 %): kr 6 508 958 = 0,00 %.

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

Tap på fordringer

Det er ført tap på fordringer i 2021 med kr. 3000,- som er et tap som ikke er mulig å innfordre.

Fordringer kunder

Ved utgangen av 2021 utgjorde kundefordringer kr. 892.469,09 av totale fordringer kr. 977.715,09

Overføring fra drift til kapital

Det er foretatt overføringer fra drift til egenkapitalinnskuddet i 2021. kr 5863,-

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 moderne kjøkken, som nå tilfredsstillende kravene til utforming og materialbruk. Dette betyr rasjonell drift ut over kommunens egne behov, produksjon av nisjeproduktene 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. 31.12.21 var det ansatt 4 personer, alle kvinner. De faste ansatte utgjør til sammen 4 årsverk. Ansettelser foretas av styret i samarbeide med daglig leder og tillitsvalgt.

Sykefraværet

Sykefraværet var i 2021 på 3,7 %, mot 14 % i 2020.

Arbeidsmiljøet

Arbeidsmiljøet var i 2021 veldig bra.

Likestilling/diskriminering

Lov om likestilling og diskriminering har som formål 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 ansettelse, 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 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 hoved løsningen 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 universelt 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 komme frem 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.

Informasjonssikkerhet 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. Personal lister 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 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.