

# Prisen for den gode kvalitet

Resumé af rapport om køkkenomkostninger, synliggørelse af egenproduktion og kvalitet i Patientkøkkenet på Regionshospital Randers

BDO Kommunernes Revision, 2008

*Konklusion:*

## **Hjemmelavet er billigst**

En analyse af driftsøkonomien og produktionen i Patientkøkkenet, på Regionshospitalet Randers, slår fast, at det for en lang række basisprodukter, bl.a. brød, kager og kødpålæg, bedst kan betale sig at producere maden fra bunden, som køkkenet gør. Dertil kommer, at den hjemmelavede mad, som i høj grad er tilberedt af økologiske råvarer, har et kvalitetsmæssigt aspekt, som er Patientkøkkenets varemærke.

Det er konklusionen i en rapport fra BDO, Kommunernes Revision Rådgivning (KKR), som dette er et resumé af. Rapporten beskæftiger sig også med, hvad Patientkøkkenet anser for kvalitet - hvordan den kan sikres og optimeres i den daglige produktion.

KKR har analyseret samtlige omkostninger i køkkenet, inkl. husleje, og gjort hele produktionen op i kostenheder. Og til trods for, at køkkenet køber råvarer med en lav forarbejdningsgrad, f.eks. hele grise- og oksekroppe, og selv forarbejder dem, viser analysen, at køkkenets omkostninger til både løn og råvarer pr. produceret enhed er meget lave. Tilmed konkluderer KKR, at Patientkøkkenet er et af de billigste offentlige køkkener pr. produceret enhed, konsulentfirmaet til dato har analyseret.

Rapporten giver Patientkøkkenet et godt arbejdsredskab og et solidt dokumentationsmateriale, der bl.a. kan bruges til at undersøge udsving i tidsforbrug og svindprocenter på de enkelte produktionsdage og dermed optimere produktionen i endnu højere grad.

### **Fakta om Patientkøkkenet**

Patientkøkkenet på Regionshospitalet Randers adskiller sig fra mange andre store hospitalskøkkener ved at lave al maden til patienter og personale fra bunden. Så vidt muligt bruger køkkenet hverken tilsætningsstoffer eller halvfabrikata, med mindre der er sygdom eller fravær blandt personalet. Desuden arbejder man med økologiske råvarer i den udstrækning, det kan lade sig gøre økonomisk og leveringsmæssigt.

Køkkenet er opdelt i fem afdelinger: Et slagteri med to slagtere ansat, et bageri med to bagere, en grøntafdeling med tre ansatte og desuden en kold og en varm afdeling. Køkkenet beskæftiger i alt 40 ansatte, fordelt på 37 fuldtidsstillinger. De laver mad til gennemsnitlig 645 personer hver dag. Herudover hører der også fire kliniske diætister og otte kantinemedarbejdere til. Disse ydelser er ikke en del af rapporten

Køkkenet arbejder med råvarer, som har en lav forarbejdningsgrad. F.eks. bager man selv småkager og brød. I slagteriet bæres hele gris- og oksekroppe ind og skræres op. Der laves bl.a. spegepølser, rullepølser, hamburgerryg og medisterpølser. Alle grøntsager skrælles og snittes i køkkenet. Og man koger og piller selv æggene, osten skiveskæres, fonden koges, og salaterne produceres i køkkenet.

Driften i køkkenet bygger på et Lean-lignende princip, som betyder, at råvarerne håndteres færrest mulige gange, dvs. hentes direkte ind i produktionen, tilberedes, udportioneres (dvs. fordeles i portioner) og sendes varme af sted til hospitalets afdelinger. Det giver en effektiv drift.

Patientkøkkenet leverer i alt 235.000 døgnkoster pr år. En døgnkost er morgenmad, frokost, aftensmad og mellemmåltider. Patientkøkkenet har tilrettelagt sin produktion efter den direkte daglige bestilling. Der produceres varm mad syv dage om ugen, og der produceres lige op til levering.

### **Baggrund for rapporten**

Men kan det betale sig at lave al maden fra bunden og arbejde på den måde, som Patientkøkkenet gør? Det ønskede køkkenets ledelse at få synliggjort – og samtidig at få belyst sammenhængen mellem økonomi og kvalitet: Er det dyrere eller billigere at lave maden selv end at købe det hel- eller halvfærdigt?

Til den opgave hyrede køkkenet BDO Kommunernes Revision Rådgivning, som igennem årene har analyseret driften i omkring 300 offentlige køkkener.

KRR har på baggrund af et stort analysearbejde beregnet de præcise omkostninger på alle opgaver i køkkenet og særskilt på en række fokusprodukter (se priseksemplerne i tabellen) som bl.a. oksefond, brød, småkager, pillede løg, kødpålæg m.m. I omkostninger for fokusprodukterne er indregnet:

- Indkøb af råvarer
- Lønudgiften omregnet i den tid, medarbejderne bruger på tilberedningen af det enkelte produkt samt den tid, der medgår til rengøring, opvask ledelse og administration i en periode på seks uger
- Spild under tilberedningen
- Omkostninger til el, vand og varme
- Nyanskaffelser og afskrivning på inventar.

### **Dyre løg og billige småkager**

Patientkøkkenet og KKR udvalgte en række produkter, som man ønskede at kende 'den fulde pris' på. I prisen er indregnet alle omkostningerne til løn, råvarer, emballage, el og vand, afskrivning osv. Den endelige pris er

sammenlignet med, hvad et tilsvarende produkt koster at købe færdigt.

Tallene med rødt er udtryk for, at Patientkøkkenets omkostninger er højere end prisen hos leverandøren:

Dykker man ned i tallene, viser der sig store besparelser på flere af produkterne:

Produkt	Omkostning i Patientkøkken	Pris ved fødevareleverandør	Forskel
Franskbrød pr. stk.	6,15	10,84	4,69
Småkager pr. kg.	37,00	75,00	38,00
Snittede gulerødder pr. kg.	26,24	31,00	4,76
Snittede løg pr. kg.	34,38	26,00	8,38
Snittede kinakål pr. kg.	31,39	32,00	0,61
Oksepålæg pr. kg.	99,05	134,00	34,95
Oksefond pr. 250 liter	347,86	500,00	152,15
Frikadeller pr. stk.	2,57	2,62	0,05
Skiveskåret ost pr. skive	1,06	1,03	0,03
Hårdkogte pillede æg	1,48	1,47	0,01

#### *Småkager*

For køkkenet er det næsten 80.000 kr. billigere om året at bage småkagerne selv end at købe dem færdige.

Patientkøkkenet producerer hvert år 2.080 kg. småkager. Den årlige besparelse ved at bage selv kan dermed opgøres til: **2.080 x 38 kr. = 79.040 kr.**

#### *Franskbrød*

Der er endnu flere penge at spare ved at bage franskbrød selv, viste analysen:

Der bages årligt 18.460 franskbrød. Den årlige besparelse er derfor:

**18.460 x 4,69 kr. = 86.577 kr.**

#### *Gulerødder og løg*

Når det gælder grøntsagerne, er der store variationer i prisen for

'hjemmehakket' og færdigkøbte produkter.

For gulerødder viser beregningerne, at det koster Patientkøkkenet kr. 26,24 pr. kilo selv at skrælle og snitte gulerødder. Til sammenligning er gartnerens pris for snittede gulerødder kr. 31,00. Det er altså kr. 4,76 billigere pr. kilo selv at snitte gulerødderne. Analyser viser imidlertid et stort svind i forbindelse med grovtilberedningen af gulerødderne, som køkkenet må arbejde med at mindske.

Derimod er der ingen besparelse i selv at pille og hakke løg. For køkkenet kommer prisen for et kilo skrællede løg op på kr. 26,03, mens gartnerens kun koster 21 kr. pr. kg. Det er især det høje tidsforbrug forbundet med grovtilberedningen af løgene, der slår igennem på prisen ved egenproduktionen.

#### *Roastbeefpålæg og oksekødsfond*

Beregningerne viser, at der også er store besparelser ved selv at producere kødpålæg.

Det koster f.eks. køkkenet kr. 99,05 selv at producere et kilo roastbeefpålæg. Cateringprisen er kr. 134,00 pr. kilo.

Det samme gælder oksekødsfond. Det koster køkkenet kr. 347,86 selv at producere 250 liter oksekødsfond, mens cateringprisen er 500 kr. kiloet. Da Patientkøkkenet i gennemsnit bruger cirka 1.000 liter fond om ugen, giver det en årlig besparelse på over 30.000 kr.

### **Kvalitet er et varemærke**

Den hjemmelavede mad er ikke indført for at spare penge. Den er et varemærke.

Patientkøkkenets vision er "at producere velsmagende og hjemmelavet økologisk mad af god kvalitet i rette mængde til rette patient." Der skal være sundhed, saft, kraft og smag i maden. Det mener Patientkøkkenet, at man i højere grad opnår ved selv at forarbejde råvarerne, da man her har fuld kontrol over det der tilsættes i modsætning til halv- og helfabrikata, der ofte indeholder mange konsistensregulatorer, holdbarhedsmidler og aromaer.

Kvalitet for Patientkøkkenet hænger sammen med brug af gode sunde råvarer, som i høj grad er hjemmelavede. En anden vigtig kvalitetsfaktor er, at kødet i f.eks. medisterpølse, rullepølse og frikadeller har den rigtige struktur og konsistens. Desuden må der ikke tilsættes "falske" kødandele i form af proteinprodukter.

Når køkkenet selv tilbereder så mange grøntsager, er det fordi, man mener, at smagen og konsistensen er bedre end færdignittede grøntsager.

Køkkenet har også valgt at bage småkagerne selv, fordi man gerne vil have, at de smager som "bedstemors" småkager. Køkkenet laver også selv konditorkager og specielle tørkager. De er altid frisklavede og ser hjemmelavede ud. Det giver desuden en større variation for patienterne.

### **Hvorfor hjemmelavet mad?**

For Patientkøkkenet er der mange fordele ved at producere maden af uforarbejdede råvarer:

- Personalet ved, hvad maden indeholder
- Personalet præger, hvad maden tilsættes. F.eks. bruges ikke kunstige tilsætningsstoffer.
- Køkkenet har besluttet, at der i så høj grad som muligt benyttes økologiske råvarer indenfor de givne økonomiske rammer
- Produktionen tilrettelægges i så høj grad som muligt i relation til sæsonvarer
- Mad produceres af friske råvarer, hvilket giver en større forståelse for mad
- Personalet ved, hvordan råvarerne ser ud, og ikke kun hvordan den færdige ret ser ud. Det giver en faglig stolthed, som smitter af på madens sensoriske kvalitet
- Hjemmelavet mad betyder et større udvalg i køkkenet
- Menuplanerne er ikke begrænsede af leverandørens tilbud af halv- og helfabrikata.

### **Økologiske indkøb**

Patientkøkkenet indkøber flest mulige varer økologisk inden for køkkenets økonomiske råderum og vareudbuddet. Tabellen viser, hvor stor del af produkterne, der serveres for patienterne, der er indkøbt økologisk:

- Drikkemælkeprodukter 100%
- Æg med skal 100%
- Havregryn 100%
- Hvedemel 100%
- Pasta 100%
- Kartoffler 90%
- Øvrige grøntsager 10%
- Kød 60%

### **Lavt sygefravær**

En måde at indikere graden af kvalitet vedrørende arbejdspladsen er at afdække fraværsprocenten blandt personalet i køkkenet. Tal fra perioden 2003-2007 viser et relativt lavt fravær på mellem 3,6-6 procent samlet set.

Det er også med til at forklare det lave lønomkostningsniveau i køkkenet.

### **Og hvad så nu?**

Rapporten peger på en række fokusområder, som driftsanalysen giver køkkenet mulighed for at arbejde videre med. Det gælder bl.a.:

1. Indførelse af "hvile i sig selv"-princippet, som betyder, at køkkenet ikke kan give underskud eller overskud. Det vil sige, at alle omkostninger skal dækkes af de "kunder", som Patientkøkkenet leverer til.
2. Opfølgning på resultaterne af prisberegningerne for at afdække tidsforbrug og svindprocenter ved de forskellige produktioner. Herudfra kan køkkenet arbejde med at optimere driften endnu mere: Hvilke produkter kan det økonomisk set betale sig at producere selv og hvilke er billigere at købe som delfabrikata – sammenlignet med kvaliteten i produkterne?
3. Undersøgelse af køkkenets indkøbsaftaler
4. Løbende opgørelser af økologiprocenter.
5. Brugerundersøgelser, gerne i samarbejde med andre køkkener i regionen.