



**Levanger kommune**  
**Møteinnkalling**

**Utvalg:** Levanger Seniorråd  
**Møtested:** Formannskapssalen, 3. etg., Levanger rådhus  
**Dato:** 16.05.2018  
**Tid:** 09:30

Faste medlemmer er med dette kalt inn til møtet. Den som har lovlig forfall, eller er inhabil i noen av saken, må melde fra så snart som mulig på tlf. 900 56 939, eller e-post: [reidun.johansen@levanger.kommune.no](mailto:reidun.johansen@levanger.kommune.no)

<b>Saksnr</b>	<b>Innhold</b>
PS 7/18	Godkjenning av protokoll
PS 8/18	Referatsaker Levanger seniorråd
PS 9/18	Etablering av nytt Felleskjøkken i Levanger kommune

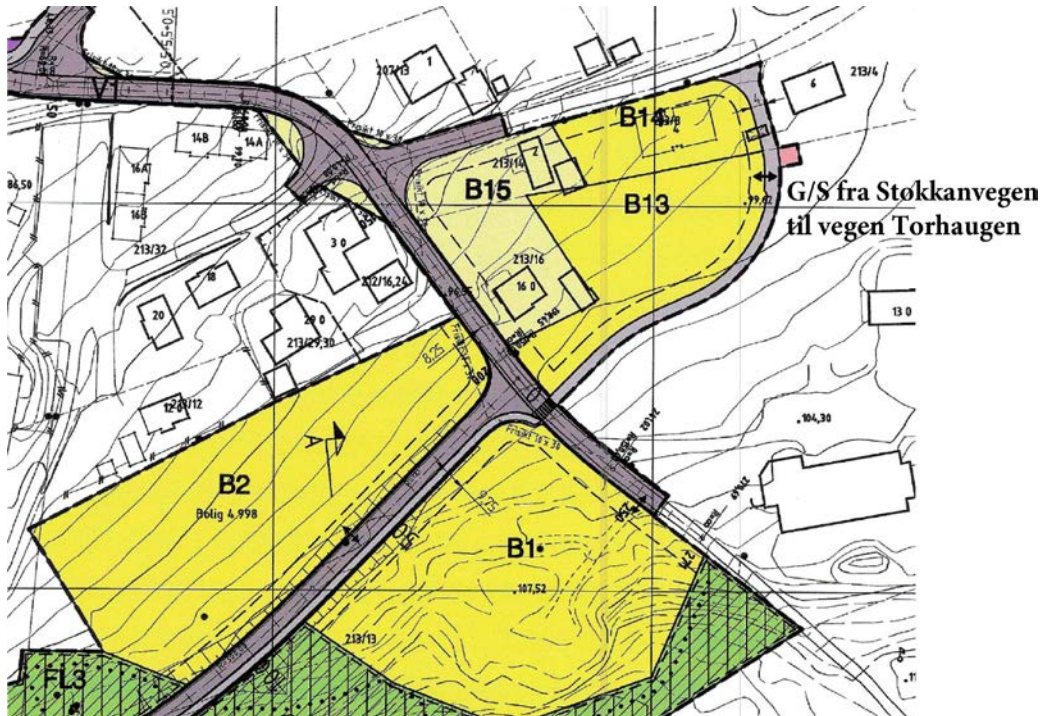
**Orientering:**

- Enhetsleder Habilitering, Kjell Hugo Dybwik orienterer om dagtilbud i kommunen.

Levanger, 8. mai 2018

Arne Solem  
Leder, sign.

**PS 7/18 Godkjenning av protokoll fra møte 07.03.18**



Trafikkforholdene inn mot planområdet vurderes som gode. Seniorrådet mener de kan bli bedre for de myke trafikanter.

Høringsuttalelse fra Levanger Seniorråd Levanger 16 april 2018

Kapitel Biladkomst og gang-/sykkelveg s. 10

*Sitat : Stokkberget har adkomst fra Stokkanvegen. Det er delvis tilrettelagt for gangforbindelser mellom planområdet og frem til Åsen stasjon og sentrum. Hovedsakelig fra og med veien Sveet/Fossingtrøa. Langs veien sør for planområdet, som i gjeldende plan er benevnt V2, skal det opparbeides gangfelt frem til krysset.*

Utbygger av B2 må sørge for at den delvis tilrettelagte gangvegforbindelsen, fra kryss Stokkanvegen til vegen Torhaugen blir bygd etter vedtatte normer. Viser til kartet som er merket G/S mellom de to vegene.

Denne G/S var en forutsetning for vedtak i reguleringsplan til hele boligfeltet Stokkberget boligområde når dette vart vedtatt. G/S lysesettes og asfalteres.

Levanger Seniorråd For Seniorrådet Guri Skjesol, nestleder

## Ref.sak 8/18 – Kommunedelplan Levanger sentrum – Høringsuttalelse fra Levanger seniorråd

Levanger seniorråd har i møte 04.07.17 behandlet ovennevnte i sak 18/17, hvor rådet vedtok følgende høringsuttalelse;

*Levanger kommune tar sikte på å bli medlem i "WHO`s globale nettverk for aldersvennlige byer". For å gjøre byen til en aldersvennlig by er det særs viktig hvordan infrastruktur og planløsninger ivaretar de eldres behov og ønsker. Seniorrådet vil derfor tilrå at det utredes- og inntas et eget avsnitt i planen om hvordan sentrumsplanen skal tilfredsstilles de eldres behov og ønsker.*

*Videre vil Seniorrådet uttale: Dyrket og dyrkbar jord må vernes fra nedbygging.*

*Levanger sentrum må revitaliseres bl.a. gjennom stopp i etableringen av kjøpesentre utenfor bykjernen.*

*Trafikkløsningen fra Nessesida må inn i planen*

**Ref.sak 9/18 – Aldersvennlig by – etterlysning kontaktperson/framdrift**

**Fra:** Johansen, Reidun

**Sendt:** 5. april 2018 13:42

**Til:** Wold, Anne Grete <[anne.grete.wold@levanger.kommune.no](mailto:anne.grete.wold@levanger.kommune.no)>; Stene, Ola <[Ola.Stene@levanger.kommune.no](mailto:Ola.Stene@levanger.kommune.no)>

**Emne:** Aldersvennlig by - hva skjer?

Hei, hei

Hvem er pådriver og igangsetter av prosjekt nå som Levanger er tatt opp i medlemskapet WHO's globale nettverk for aldersvennlige byer?

Det var Dina som skrev søknaden i lag med Levanger seniorråd, men det er ingen som har tatt tak etter at vi har fått bekreftet at vi er tatt opp som medlem. Ingvild Radwan står som kontaktperson, men hun kan ikke være pådriver/igangsetter sier hun.

Viktig å få tilbakemelding som kan gis i rådet, da dette er etterspurt flere ganger nå.

*Ha en fortsatt fin dag !*

*Hilsen Reidun*

\*\*\*\*\*

Hei Dina,

Kan du si noe om dette, før jeg tilbakemelder til Reidun?

Har du noen tanker om hvordan vi skal administrere/forvalte dette medlemsskapet?

Anne Grete

\*\*\*\*\*

**Fra:** Dina von Heimburg <[dina.v.heimburg@nord.no](mailto:dina.v.heimburg@nord.no)>

**Sendt:** 5. april 2018 13:52

**Til:** Wold, Anne Grete <[anne.grete.wold@levanger.kommune.no](mailto:anne.grete.wold@levanger.kommune.no)>

**Kopi:** Heimburg, Dina Von <[dina.von.heimburg@levanger.kommune.no](mailto:dina.von.heimburg@levanger.kommune.no)>; Stene, Ola <[Ola.Stene@levanger.kommune.no](mailto:Ola.Stene@levanger.kommune.no)>

**Emne:** Re: VS: Aldersvennlig by - hva skjer?

Hei, Det er Ingvild Radwan som tok over den ballen. Hun er i Jordan nå, men kommer heim på mandag hvis jeg husker riktig.

Har hatt "kommunedag" med folkehelsealliansen på HUNT i dag. Veldig bra og nyttig, dere skal få høre mer når vi treffes, men mulig jeg ringer deg ift noen avklaringer opp mot folkehelseprogrammet i morgen, Anne Grete. Nå som Trøndelag har blitt programfylke må vi være "på ballen".

Klem fra Dina.

\*\*\*\*\*

Hei igjen,

Det vil være en prosess i seg selv å finne riktig person/funksjon, som skal skape et eierforhold til konseptet.

Hvor finnes det mer informasjon om medlemskapet, og hva det innebærer ift. kontaktpersonrollen, ressursbruk og initiativ? (Jeg har lest [saken](#) fra 2016, og finner ingenting der).

Er det en mulighet å vurdere om det er noen av våre aktive og engasjerte pensjonister som kan være aktuell?

Reidun t.o: Jeg er i gang med å sjekke.

Anne Grete

\*\*\*\*\*

**Fra:** Wold, Anne Grete

**Sendt:** 24. april 2018 10:55

**Til:** Vongraven, Jon Ketil <[jon.vongraven@levanger.kommune.no](mailto:jon.vongraven@levanger.kommune.no)>; Dybwik, Kjell Hugo <[kjell.dybwik@levanger.kommune.no](mailto:kjell.dybwik@levanger.kommune.no)>; Kverkild, Lars Johan <[Lars.Kverkild@levanger.kommune.no](mailto:Lars.Kverkild@levanger.kommune.no)>; Rønningen, Merete Folmoe <[merete.folmoe.ronningen@levanger.kommune.no](mailto:merete.folmoe.ronningen@levanger.kommune.no)>

**Kopi:** Johansen, Reidun <[reidun.johansen@levanger.kommune.no](mailto:reidun.johansen@levanger.kommune.no)>; Stene, Ola <[Ola.Stene@levanger.kommune.no](mailto:Ola.Stene@levanger.kommune.no)>

**Emne:** Kontaktperson for Aldersvennlig by

Til Jon Ketil og enhetslederne for helse

Levanger kommune ble i 2017 opptatt i WHO sitt nettverk for aldersvennlige byer. Dette etter initiativ og påtrykk fra Seniorrådet, og vedtak i Formannskapet 27. april 2017 (<http://levanger.kommune.no/Politikk/Formannskapet-2015-2019/270416/PS-4116-Aldersvennlig-by/> ).

Det etterspørres fra Seniorrådet sin side administrativ/faglig kontaktperson for kommunen i nettverket.

For at dette medlemskapet skal gi noen mening, er det viktig å kople dette arbeidet sammen med beslektede innsatser kommunen er i gang med (eks. demensvennlig kommune, temaplan arbeid og aktivisering mv.). En kontaktperson som er tilknyttet helse er derfor å anbefale, og vi lurer på om dere har en person å foreslå (eks. kan kanskje Elin Svardal eller Inger Lise være aktuell?)

Jon Ketil: Tar du ballen, i samarbeid med enhetslederne, og melder tilbake? Seniorrådet er utålmodig, så fint hvis dere kan ta en rask avgjørelse 😊

Mvh

Anne Grete Wold

\*\*\*\*\*

Jeg har spurt Elin Svardal om å ta på seg denne rollen, men hun er litt i tenkeboksen. I lys av de prosesser vi er inne i så er det en utfordring å finne noen som har ressurser til å ta på seg mer akkurat nå.

jonk



*Etablering av nytt Felleskjøkken i Levanger kommune*

<b>Saksbehandler:</b> Jon Ketil Vongraven	<b>Arkivref:</b> 2018/9223 - /
<b>E-post:</b> jon.ketil.vongraven@levanger.kommune.no	
<b>Tlf.:</b> 74052500	

Saksordfører: (Ingen)

Utvalg	Møtedato	Saksnr.
Driftskomiteen	09.05.2018	16/18
Levanger Seniorråd	16.05.2018	9/18
Formannskap		
Kommunestyre		

**Rådmannens forslag til innstilling:**

Saken legges fram for rådet, som bes vurdere å gi høringsuttalelse.

**Rådmannens forslag til innstilling:**

Nytt Felleskjøkken bygges ved Staup Helsehus

**Hjemmel/bakgrunn for saken:**

Det er flere hjemler for en slik sak, men siste gang denne problemstillingen ble drøftet i et folkevalgt organ var i Formannskapet (sak 74/16) hvor det ble vedtatt følgende: «Formannskapet i Levanger ønsker at det i arbeidet med planer for et nytt Felleskjøkken i kommunen legges fram et alternativ med lokalisering i bygningskroppen til Skogn Helsetun»

[Rapport fra 2016 \(Utredning kjøkkendrift kommunene Levanger og Verdal\)](#) som omhandlet nytt felleskjøkken på Rinnleiret, for Verdal og Levanger kommuner, ble skrevet på bestilling fra rådmennene i de to kommunene men ikke politisk behandlet på grunn av at Verdal kommune trakk sin interesse før rapporten skulle legges fram i de resp. kommunene (pkt. 2 bokstav a):

Konklusjoner og anbefalinger fra rapporten

Gruppen anbefaler at kommunen oppretter et nytt storkjøkken. Dette vil gi en besparelse i ut i fra anslått bemanningsbehov på 2-3 årsverk ved dagens produksjon.

1. Gruppen anbefaler at ordningen med kok/server videreføres.
2. Gruppen anbefaler en ordning med tørrmat produksjon 5 dager i uka, inkl. baking
3. Gruppen anbefaler utkjøring av tørrmat og kaffemåltid 7 dager/uke
4. Gruppen anbefaler at kjøkkenet ved Ytterøy opprettholdes.
5. Gruppen anbefaler at det bygges et nytt og tidsriktig kjøkken

6. *En anbefaler et felles tilbud i forhold til vedtak. Dette med tanke på menyer, priser og innhold i måltidene.*

**Vedlegg:**

Ingen

**Andre saksdokumenter (ikke vedlagt):**

Ingen

**Saksopplysninger:**

I det følgende vil det bli redegjort for 1) Hvorfor nytt felleskjøkken? og 2) Hensiktsmessig lokalisering og 3) kostnadsberegninger for investeringer og drift.

**1. Hvorfor nytt felleskjøkken?**

Levanger kommune har i dag tre kjøkken med 14,67 årsverk ved Skogn helsetun og Levanger bo- og aktivitetssenter (LBAS), 1 av årsverkene er knytte til kantinedriften ved LBAS, i tillegg kommer 1,3 årsverk ved kjøkkenet ved Ytterøy helsetun Kjøkkenet ved Levanger bo og aktivitetssenter produserer varmmat til institusjonsbeboere på Staup Helsehus, Breidablikktunet og Levanger bo og aktivitetssenter, hjemmeboende og diverse botiltak.

Kjøkkenet på LBAS kjøper inn og leverer tørrvarer for selvsमøring ved de enkelte avdelingene tilknyttet Breidablikktunet, Staup Helsehus og Levanger bo og aktivitetssenter. Det er også egen kantine som selger mat til pensjonister som bor i eller i nærheten av LBAS. Kjøkkenet leverer til hjemmeboende i området mellom Rinnelva i nord og Gråmyra i sør. Leva-Fro har kontrakt på utkjøring av mat til hjemmeboende.

Kjøkkenet ved Skogn helsetun produserer varmmat til Stokkbakken omsorgssenter, hjemmeboende og diverse botiltak. Kjøkkenet leverer til alle hjemmeboende mellom Gråmyra i Nord og Åsenfjord i sør. Kjøkkenet ved Skogn leverer i tillegg tørrmat til hjemmeboende og institusjon, og baker for alle institusjoner/bo- og omsorgssenter, samt har tilbud om catering.

Det er store utfordringer med en effektiv produksjonslinje (lager for kjøøl/frys/tørrmat, intern logistikk, tilbereding, pakking, oppvask og avfallshåndtering.) Dette på grunn av små arealer (produksjon foregår på 47 kvm ved LBAS) og manglende kapasitet på kjølelager, tørrmatlager og lagring av varmeskap. På disponerte arealene så produseres det samlet i dag:



<b>Produksjonsvolum (antall porsjoner)</b>	<b>LBAS</b>	<b>Skogn H.tun</b>	<b>Ytterøy</b>	<b>Samlet produksjon</b>
Årsproduksjon middag	86 300	38 000	9 200	133 500
Årsproduksjon tørrmat	89 000	45 000	12 500	146 500
Årsproduksjon kaffemåltider	75 000	45 000	17 000	137 000
Årsproduksjon lunsj	42 000	12 000		54 000
<b>Totalt antall måltider (inkl. leveranser til 62 plasser på BBT)</b>				<b>471 700</b>

Dagens kapasitet er utnyttet til bristepunktet, både når det gjelder lokaler og arbeidsmengde for ansatte. Med tanke på den demografiske endringen som starter for alvor fra 2023/-25 med en dobling av antallet over 80 år og flere hjemmeboende eldre så må ernæringsmessige forhold og muligheten til å kunne abonnere på smakfull og næringsrik mat løftes inn som et satsingsområde for å bidra til mindre sykdom og mer energi hos eldre og syke mennesker i kommunen. Derfor må kjøkkenet bygges med tanke på en mulig dobling av antallet måltider. I tillegg må det tas i betraktning at det kan bli aktuelt med mat til skoler og distribusjon av mat og råvarer til barnehager. I tillegg vil antallet bofelleskap og baser med heldøgns plasser øke i de nærmeste årene.

Helsedirektoratet arbeider nå med konkrete retningslinjer for forebygging og behandling av underernæring i den eldste del av befolkningen, både i og utenfor institusjon. I den sammenhengen er det gjort studier som viser at samfunnet kan spare mellom 250 – 500 mill. kroner årlig ved at pasienter som kommer inn til sykehus eller blir vurdert for et kommunale tjenester, blir utredet og behandlet for sin eventuelle underernæring. Dette innebærer imidlertid at det legges inn rutiner for å kunne avdekke grad av underernæring da dette ikke alltid er lett å oppdage. ([IS-1580 Nasjonale faglige retningslinjer for forebygging og behandling av underernæring](#)).

Levanger Kommune har i 2017 endret måltidsrutinene og begynt med varm lunsj midt på dagen og flyttet middagen til ettermiddagen, med vekt på nærings-tette og tilpassede måltider og dietter. Dette betyr bl.a. at middagsmåltidet er flyttet fram til kl. 16.00-17.00 og at det er kommet inn et ekstra lunsjmåltid kl. 12.00.

Med dagens produksjonslokaliteter og logistikk er denne ordningen pr. i dag svært krevende i f.h.t. en utrulling i hele kommunen. Erfaringen med effekten av dette fjerde måltidet er imidlertid svært god med roligere pasienter og pasienter som får målbart mer energi og bedre energireserver til trening og opprettholdelse av funksjonsnivå.

## 2. Lokalisering og samhandling/logistikk

Denne prosessen startet med et forarbeid i 2016 hvor det ble oppnevnt en gruppe for å se om det kunne være mulighet for et felleskjøkken i et samarbeid mellom kommunene Verdal og Levanger lokalisert til Rinnleiret. Arbeidsgruppa som skulle lage en rapport og en tilråding besto av administrativt personell, fagledere og tillitsvalgte fra begge kommunene, og de hadde 5 møter og leverte en rapport med anbefalinger. Denne rapporten ble aldri lagt fram til politisk behandling da lokalisering ble løftet fram som viktigst og som hjemmel for denne saken. Det har derfor blitt gjennomført en rekke undersøkelser, utredninger og møter med ulike aktører for å lete etter andre måter å løse kommunens behov på:

### a. *Rinnleiret – Nytt felles kjøkken sammen med Verdal.*

Etter at rapporten (lenke under Hjemmelskapittelet) ble skrevet dukket ideen om et stort nytt Helsehus opp på den politiske himmelen i Verdal. Det ble da konkludert med at Verdal ville legge sitt nye kommunale kjøkken in i dette bygget og planen om fortsatt å bruke den planlagte lokaliseringen bare for Levanger, helt nord i egen kommune, ble derfor skrinlagt.

### b. *Matproduksjon som et samarbeid mellom HNT- og Sykehuset Levanger.*

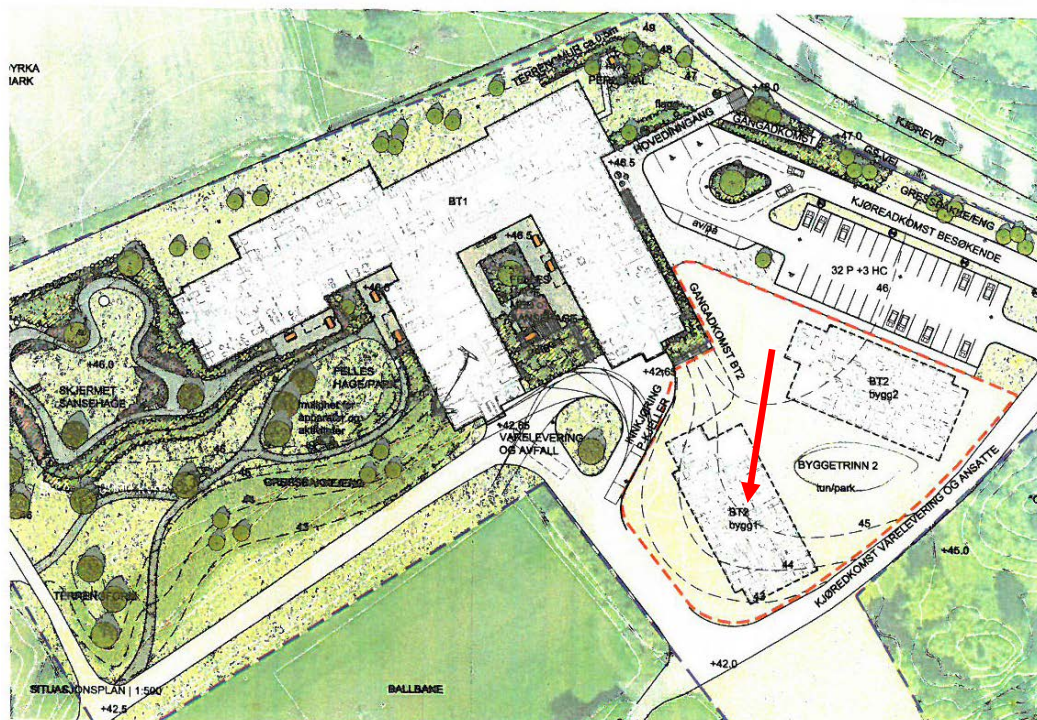
Rundt årsskiftet 2016/17 ble det lansert en ide fra direktøren ved sykehuset Levanger, Torbjørn Aas, om å se på et samarbeid rundt matproduksjon. Etter flere møter med administrativ og faglig ledelse ved Sykehuset Levanger kom de med et tilbud til kommunen etter at vi hadde redegjort for kommunens samlede behov. Dette tilbudet bestod av at vi kunne få kjøpe varm middag i bulk, levert på rampa utenfor kjøkkenet ved sykehuset. Prisen for middagsmat i bulk var vesentlig høyere enn vår da måtte betale var høyere enn vår døgnpris (3 måltider + 2 kaffemåltider) vår pris til hjemmeboende. Sykehuset sine priser på mat til pasienter er ikke bundet av lovreguleringer og bestemmelse om selvkostprinsippet. Dette gjenspeiler seg i pris til sluttledet der hver avdeling på sykehuset faktureres for kr. 240/døgn/pasient. Dette ligger ca. 100 % høyere enn det kommunens kjøkken tar i betaling fra pasienter og hjemmeboende. I og med at dette tilbudet om middagsproduksjon var det eneste som kom ut av disse møtene konkluderer vi med at det ikke lar seg gjøre med et slikt samarbeid. Det kom også opp noen betenknninger fra Helseforetakets jurist og ledere i forbindelse med samtalene og målsettingen for disse uten at dette ble arbeidet noe med.

### c. *Nytt Felleskjøkken som en ombygd del av eksisterende bygningsmasse ved Skogn Helsetun.*

Det ble i 2017 foretatt en teknisk gjennomgang av «hus-kroppen» ved Skogn Helsetun for å vurdere teknisk nivå, behovet for ombygging og beliggenhet i f.h.t logistikk/varetransport. Det ble da konkludert med at takhøyden gjør det nødvendig å gjøre store endringer i strukturen i bygget uansett hvor i bygningskroppen en slik ombygging ble gjort. Dette på grunn av plass for nødvendig ventilasjon og avløp, noe som vil kreve store investeringer (som for nybygg) og allikevel ende opp som en dårlig løsning på grunn av hus-kroppens langsmale utforming, med relativt store



Kjøkkenet er tenkt plassert i bygget nærmest varetransporten slik det er tegnet nå. I nabobygget ved siden av er det tenkt 20-30 institusjonsplasser/heldøgns omsorgsplasser når dette behovet er der.



### **Regulering:**

Gjeldende regulering for området gir tillatelse til bygging av «storkjøkken for matproduksjon rettet mot kommunens helse – og omsorgsinstitusjoner».

### **Adkomst – avkjørsel:**

Krysset i Staupslia inn til området vil få noe økning i trafikken, uten at det vurderes som vesentlig. Statens vegvesen inviteres til utredning av tiltak for å bedre forholdene.

### **Dagens kjøkkenlokalisering og endringer:**

I forbindelse med etablering av nytt Felleskjøkken ved Staup Helsehus vil det være nødvendig å avvikle kjøkkenet ved LBAS og Skogn Helsetun. Det vil imidlertid være behov for fortsatt å drive servering ved lokalitetene i noen utstrekning avhengig av dagtilbud og behovene for å ha et møtepunkt for eldre hjemmeboende og andre. På Skogn vil det være tilsvarende, og i påvente av beslutning om gjenbruk av Helsetunet vil det være nødvendig å ta dette med i planene som et serveringssted både for pårørende, beboere/pasienter og for eldre hjemmeboende i sentrumsnære områder på Skogn. Lokaliteten vil også egne seg til Dagtilbud etter lovpålegg som trer i kraft i 2019.

## **3. Kostnadsberegninger for investeringer og drift.**



Grunnflata i bygget er ca. 560 m<sup>2</sup> og med en kvadratmeterpris på ca. 30.000 kroner vil investeringene bli ca 17 mill i 2018 (inkl. mva). Da vil mye av utstyret også være dekket inn.

I investeringsbudsjettet for 2018 er det satt av 12 mill til nytt sentralkjøkken. I tillegg var det satt av 5 mill i 2017, slik at det er gode utsikter til å få realisert bygget innenfor budsjetttrammene.

Drifta blir rimeligere enn i dag da det er beregnet at et nytt felleskjøkken vil kunne drives med 12 årsverk mot dagens 14,69 årsverk. Dette vil gi en årlig innsparing på lønn på 1.700.000,-

Drift av et nytt moderne kjøkken vil også greie å ta en produksjonsøkning uten vesentlige større utgifter til selve matproduksjonen.

Utkjøring vil måtte gjøres på samme måte som i dag, ved at avtaler med Leva-Fro og frivillige utvides. Utkjøring vil imidlertid avhenge av ekstra bil og varmekasser som holder maten varm til den leveres. Strømtilkobling og oppstilling for varmekasser er med å påvirke arealbehovet til en viss grad. Det samme er behovet for kjølerom/lagerrom for ulike matvarer der mattilsynet stiller opp en del regler for hva som kan oppbevares sammen.

Et nytt sentralkjøkken bør fungere som sentrallager for kommunen, der alle kommunale enheter bestiller mat. Dette vil gi en langt bedre kontroll på innkjøp og forbruk enn dagens situasjon hvor flere bo-sentre/institusjoner, barnehager og skoler kjøper inn selv.

### **Begrunnelse for anbefaling om å opprettholde kjøkkenet ved Ytterøy Helsetun:**

Fergetransporten til Ytterøy gir utfordringer i forhold til gjennomføring av transport av ferdigprodusert mat. Transport av varm mat har begrensning i forhold til utkjøringstid, se veileder til hygieneforskriftens bestemmelser. Bil med varmeskap kan være en løsning. Bil skal kjøpes inn og driftes med sjåfører og det krever nøye renhold og oppfølging av forskriftene. Transporttiden med ferga vil medføre bruk av bil og sjåfør. Avreise fra et felleskjøkken (avhengig av lokalisering) f.eks kl. 11.30 vil f.eks. medføre en retur klokken 15.30. Dette representerer 4 timer lønnsutgift, fergebillett og bilutgift.

*.Tabell 1 Oversikt kostnader*

Lønnsutgift: 4t x 7dager i uka= 28 t. pr.uke. Det tilsvarer 0,8 årsverk.	<b>kr. 460.000,-</b>
--	----------------------

Årslønn inkl. sosiale utgifter: kr. 574000,- x 0,8	
Fergeutgifter: Bil (max 6 meter): kr 242 pr.dag, med 40% rabatt = kr.146,- x 365 dager	<b>kr. 53.200,-</b>
Diesel: 32km x 365 dager = 11680 km x 0,1 liter = 1168 liter x kr. 13	<b>kr. 15.200,-</b>
<b>Totalt + bilutgifter (bilen kan brukes lite i annen transport).</b>	<b>Kr. 528.400,-</b>

Kjøkkenen er underlagt streng kontroll i forhold til mattilsynet og næringsmiddelkontrollen. Rent/skittent er viktig å skille. Dobbelt sett med varmeskap m.m. er nødvendig for å gjennomføre god nok transport. Vil være krevende i forhold til hygieneforskriften, transporttid og transportkostnader på grunn av fergen og ventetid.

Med hensyn til bemanning er det ikke mye å spare da det bare er en person (fagarbeider kokk) på jobb i dag og at det også må være en person til forberedning og servering, oppvask, bestilling, varemottak m.m. knyttet til kjøkkenet om det ikke produseres mat på kjøkkenet på øya.

Det forutsettes allikevel at innkjøp og oppsett av meny gjøres i samsvar med kommunens tilbud og felles menyliste slik som i dag.

### **Vurdering:**

Etter å ha utsatt en beslutning i denne saken i flere år er det nå presserende at kommunen tar en beslutning om etablering av det som blir et viktig tilbud i arbeidet med å forebygge underernæring og bidra til at en økende eldrebefolkning unngår å havne i helsekøen som følge av lav ernæringsstatus. Dette er et problem som allerede i dag medfører mange ekstra innleggelses i sykehus og påfølgende overføring til kommunen for oppfølging over lengre tid. Det å kunne gi tilbud til hjemmeboende om å abonnere på matjenester vil gjøre det enklere å gjennomføre tjenesteutviklingen i kommunen med det å mestre dagliglivet og ta vare på egen helse. At vi ønsker å satse på varm mat gir også en verdi i f.h.t. mindre ansattressurser ved institusjoner/bo-sentre og frigir tid til oppfølging av pasienter.

Når det gjelder lokalisering så har vi hensyntatt behovene for å etablere tilbudet slik at vi får minst mulig transport til så mange som mulig. Dette vil spare en god del på logistikk og gjøre det mulig å betjene flere med mindre innsats.