

<p><b>Deltagere:</b> Henrik Aarup-Kristensen, formand, direktør for Sundhed &amp; Velfærd, Brønderslev Kommune</p> <p>Anette Sloth, næstformand, psykiatridirektør, Region Nordjylland</p> <p>Uffe Rørmose Viegh sundheds- og ældrechef Brønderslev Kommune</p> <p>Lars Fuglsang, AC-fuldmægtig, Økonomi og Planlægning, Psykiatrien, Region Nordjylland</p> <p>Louise Bundgaard Andreasen, medarbejderrepræsentant</p> <p>Helle Krabbe, medarbejderrepræsentant</p> <p>Lone Hornhaver Sveistrup, leder af Nordjysk Mad I/S</p> <p><b>Afbud fra:</b></p>	<p><b><u>Referat</u></b></p> <p><b>49. Bestyrelsesmøde – Nordjysk Mad I/S</b></p> <p>Fredag den 9. december 2022 kl. 9:30 til 11:30</p> <p>Mødet foregår på Lones kontor</p> <p>Referent: Lone Hornhaver Sveistrup</p>
--	--

## Dagsorden:

Dagsorden: .....	1
1. Godkendelse af referat fra 48. bestyrelsesmøde den 12. august 2022 .....	2
2. Godkendelse af dagsorden.....	2
3. Budgetopfølgning 2022.....	2
4. Budget 2023.....	3
5. Kostprogram i Nordjysk Mad.....	4
6. Madspildsprojekt .....	5
7. Affaldssortering .....	6
8. Udgifter relateret til COVID-19 i 2022.....	6
9. Eventuelt og gensidig orientering .....	7

## 1. Godkendelse af referat fra 48. bestyrelsesmøde den 12. august 2022

Referatet er udsendt til Bestyrelsen den 15/11 2022. Der er ikke indkommet kommentarer.

### Referat:

Godkendt.

## 2. Godkendelse af dagsorden

### Referat:

Godkendt.

## 3. Budgetopfølgning 2022

### Sagsfremstilling:

Antallet af forventede døgnkoster ligger 7,8 % under budgettet. Faldet skyldes færre brugere både i kommunen og psykiatrien. Salget i kantinen er steget 8 %

### Opgørelse over leverede døgnkoster ved udgangen af oktober måned 2022:

	Antal leverede døgnkoster	Helårsbudget	Forventet 2022	Forventet i % af budget
<b>Psykiatrien patienter 10 mdr.</b>	27.127	34.464	32.570	94,5 %
<b>Psykiatrien møder og kantine 10 mdr.</b>	3.106	3.154	3.727	118,2 %
<b>Brønderslev Kommune 10 mdr.</b>	64.077	84.967	76.934	90,6 %
<b>I alt</b>	<b>94.310</b>	<b>122.885</b>	<b>113.230</b>	<b>92,2 %</b>

For at dække omkostninger, som følge af faldet i brugere, besluttede bestyrelsen på sidste møde, at taksten skulle sættes op.

Der blev i forbindelse med takstændringen ikke taget stilling til de væsentlige prisstigninger, som er opstået på grund af verdenssituationen. Det har ikke været muligt at få et overblik over prisstigningerne fra Indkøb, men tal fra Danmarks statistik viser, at den samlede inflation pr. oktober er 10,1. Det er i høj grad øgede priser på fødevarer, el og gas som gør sig gældende, hvilket belaster Nordjysk Mad i særlig grad. For eksempel forventes der en meromkostning til fødevarer på 550.000 – 600.000 kr.

Det er ikke muligt at lave et estimat på el, vand og varme, da á conto prisen er fastsat ved årets start, og for nuværende bliver den endelige pris fastsat som en gennemsnitspris ved årets udgang.

Der er i budgettet for 2022 forventet en årlig besparelse på 5.600 kr. på grund af mere energivenligt produktionsudstyr, denne besparelse kan nok desværre ikke realiseres grundet de høje elpriser.

Der er også budgetteret med en besparelse på 23.000 kr. på varme og varmt vand, denne besparelse anser jeg også for urealistisk på grund af de nuværende priser.

Personaleomkostningerne er også højere end budgettet tilskriver, idet antallet af døgnkoster er lavere end forventet, og det er derfor ikke muligt, at fastholde den produktivitet, som blev fastsat ved virksomhedens start.

Nordjysk Mad kan ikke længere bibeholde den lineære sammenhæng mellem antal døgnkoster og produktionspersonale. Mange opgaver er de samme uanset antallet af døgnkoster f.eks. rengøring og fremstilling af de fleste produkter.

Evt. ændringer vil få konsekvenser for serviceniveauet.

BILAG: Ingen

### **Indstilling:**

Lederen af Nordjysk Mad indstiller at Bestyrelsen tager redegørelsen til efterretning og tager stilling til det videre forløb.

### **Referat:**

Lone Hornhaver Sveistrup spurgte om det var ønskeligt med en mere udførlig økonomisk gennemgang, det ønskede man ikke. Det er tilstrækkeligt, at lederen har overblikket, og budgettet følges, samt at der udvises rettidig omhu, og udfordringerne italesættes, hvis det ikke er muligt at leve op til budgettet.

Lone Hornhaver Sveistrup skal til møde i næste uge og forventer, at kunne give et bud på regnskab 2022 inden jul.

## **4. Budget 2023**

### **Sagsfremstilling:**

Budget 2023 er tilrettet med det antal døgnkoster, som Interessenterne forventer at aftage. Det forventes at Bogfinkefinkevej lukker ned ved udgangen af januar 2023, og er derfor ikke indregnet i budgettet.

Det skal også indgå, i arbejdet med budgettet, om produktiviteten for de to interessenter skal tilrettes, da det er vanskeligt at opretholde den produktivitet på 18,4 døgnkoster pr. medarbejder til Psykiatrien og 21 til plejecentrene. Der er rettet henvendelse til konsulenterne hos BDO med henblik på en teknisk ændring. Der afventes svar.

Fremskrivninger på løn er 3,02 % og på øvrigt inkl. råvarer 4,49 %.

Der skal være opmærksomhed på at råvarepriserne forventes at stige mere end fremskrivningen, bl.a. fordi fremskrivningen til 2022 på 1,08 % langt fra dækker de prisstigninger, der har været i årets løb. Mary-Ann og Lone har lavet en beregning, som viser at fødevarerpriserne er steget med ca. 10 % fra 2021 til 2022.

De, under pkt. 3 nævnte besparelser på el, varmt vand og varme samt de øgede priser på samme ydelser giver ligeledes udfordringer i forhold til budgetlægning.

Så alt i alt gør det faktum, at der ikke skeles til realiseret resultat og kun på budgettet for 2022, når der udarbejdes budget for 2023, det overordentlig vanskeligt at leve op til budgettet med den inflation og de færre kunder, vi faktisk har.

En anden udfordring er, at omkostningen til kostsystemet Master er voldsomt øget, som følge af, at Region Nordjylland i løbet af 2023 overgår til nyt kostsystem; Dankost. Regionen har meddelt Nordjysk Mad, at omkostningen stiger med ca. 200.000, hvis vi beholder Master, men Regionen har også tilbudt, at vi kan overgå til Dankost, men dette vil betyde en investering på ca. 400.000 kr., samt øgede årlige omkostninger til driften på ca. 108.000 kr. Til sammenligning betaler Nordjysk Mad i dag ca. 40.000 kr. Emnet behandles i pkt. 5.

Endvidere forventes omkostningerne til renovation inkl. affaldssortering også at stige, beløbet kendes ikke, men hvis nuværende ordning fortsætter, skal der betales 84.000 kr. årligt til håndtering af plast-affald oveni i de ca. 40.000 kr. der årligt betales til renovation. Emnet behandles i pkt. 7.

MED udvalget skal på deres kommende møde drøfte budgetforslaget, og de udfordringer, der er skitseret.

BILAG: Ingen

### **Indstilling:**

Lederen af Nordjysk Mad indstiller at Bestyrelsen tager redegørelsen til efterretning og tager stilling til det videre forløb.

### **Referat:**

Et enig MED udvalg påpeger, at produktiviteten ikke kan fastholdes med nuværende antal kunder.

Lone Hornhaver Sveistrup efterlyste muligheden for at øge antallet af kunder, men det er der ikke udsigt til. Det antal brugere, kommunen og psykiatrien har oplyst, er det der forventes næste år, og der er heller ikke andre muligheder hverken i kommunen eller i regionen for at øge antallet af kunder.

Der var forslag om, at købe flere forarbejdede råvarer og dermed spare på lønudgiften, men lederen af Nordjysk Mad vil hellere bibeholde nuværende antal ansatte og så fremstille flere produkter selv, ændre menuerne så råvareudgiften mindskes mest muligt samt nedbringe madspildet endnu mere. Anette Sloth foreslog at dele erfaringer med chefen for måltider og ernæring på AAU, og det blev selvfølgelig taget til efterretning.

Vedr. de omtalte udgifter til nyt kostsystem drøftede bestyrelsen de forskellige muligheder, Anette Sloth spurgte om, det var muligt, at anvende hensættelserne, men der var tvivl, om disse var brugt. Lars Fuglsang vil hjælpe med at undersøge, om der er mulighed, for at ændre på prisen. Desuden skal der også medtages, at der skal, hvis Dankost vælges, også tilkøbes et modul, så plejecentrene kan bestille kolonialvarer og mælk.

Idet Dankost er valgt og implementeringen er påbegyndt, er det nødvendigt at der træffes en hurtig beslutning om, hvilket system der skal vælges. Lone Hornhaver Sveistrup skriver derfor til bestyrelsen, når Lars har fået undersøgt om, der findes andre økonomiske muligheder, med henblik på en beslutning om, hvilket system der skal vælges, og hvordan det skal finansieres.

Der er enighed i bestyrelsen om, at omkostninger til affaldshåndtering er alt for høje. Lone forsøger, at finde en anden løsning.

Lone Hornhaver Sveistrup skal til møde med konsulenterne fra BDO på fredag, og forvente at kunne sende forslag til budget 2023 ud til bestyrelsen inden jul.

## **5. Kostprogram i Nordjysk Mad**

### **Sagsfremstilling:**

I 2018 påbegyndt man i Region Nordjylland en undersøgelse i forhold til skift af produktionssystemet fra Master Cater System (MCS) til Dankost, idet MCS ikke understøtter det nye kostkoncept. I business Casen vurderede man at de samlede omkostninger ville beløbe sig til 3.707 mio. kr., som skulle fordeles efter den til enhver tid fældende fordelingsnøgle. I business casen stod der, at bestyrelsen for Nordjysk Mad ønskede at få belyst, hvad der praktisk og økonomisk ville ske for Nordjysk Mad, hvis vi ikke var med til et skift.

Det er ikke lykkedes for mig at finde en sådan analyse – måske andre i bestyrelsen kan hjælpe?

På et referat fra et bestyrelsesmøde d. 7/11-2018 fremgår det, at Nordjysk Mad skal betale 10% af omkostningerne. Fordelingsnøgle forventedes dengang ændret til 6 % svarende til 201.000 kr. ved indkøb af nyt system. Samt en omkostning på 250.000 kr. til implementering.

Man forventede dengang at det årlige abonnement på MCS vil stige fra 40.548 kr. til 61.400 kr. I referatet fremgår det også, at der har været rettet henvendelse til Region Nordjyllands IT-direktør for at finde ud af, om Regions IT-afdeling stadig vil servicere MSC. Det lykkedes ikke at få et klart svar på dette. På mødet indstillede man til at bestyrelsen besluttede, at Nordjysk Mad skulle indgå i arbejdet med et nyt system. Men beslutningen blev, at man ikke ønskede at træffe en beslutning på daværende grundlag, men at Nordjysk Mad fortsat skulle indgå i samarbejdet.

På bestyrelsesmødet d. 23/4 - 2018 fremgik det at IT-afdelingen principielt set godt kunne servicere to systemer, men det ville være ressourcekrævende og komme til at betyde en større omkostning til Nordjysk Mad. Denne omkostning er ikke nærmere defineret.

Bestyrelsen ønskede, at der blev lavet en undersøgelse af hvad konsekvensen økonomisk og praktisk ville blive, hvis nuværende system bibeholdes. Det er ikke lykkedes mig at finde en sådan undersøgelse.

I referatet fra 20/11-2019 fremgår det, at der er taget endelig beslutning om at der skal indkøbes et nyt system. Det fremgår også, at det ikke har været muligt at få en pris fra Region Nordjylland på, hvad det vil koste, hvis Nordjysk Mad ønsker at fortsætte med nuværende system. På samme møde indstilledes det at Nordjysk Mad skulle være med i udbuddet om nyt system. Men bestyrelsen besluttede, at man ikke ønskede, at være medejer, men at det skulle undersøges om det nye program kan indgå som en del af de programmer fra Region Nordjylland benytter og betaler for. Jeg har ikke fundet svar på dette spørgsmål.

Men nu er vi blevet oplyst om priserne ved at beholde MCS. Det vil koste 44.000 kr. til en ekstra serveretablering + vores nuværende omkostning til support 46.400 kr. pr. år samt 154.000 pr. år til ekstra hostingsupport!

Vi kan stadig vælge at anvende Dankost (det nye system), det vil koste 416.000 kr. i licens og 108.000 kr. om året. Desuden vil det koste ekstra resurser til implementering (omkostningen er ukendt men mit bedste bud vil være 333.000 kr.).

Ingen af løsningerne virker særlig attraktive, men vi skal jo have et produktionssystem.

BILAG: Ingen

### **Indstilling:**

Lederen af Nordjysk Mad imødeser en drøftelse af sagen med henblik på at træffe en beslutning.

### **Referat:**

Lone Hornhaver Sveistrup stillede spørgsmål til grunden til at vi skal være medejer af nyt kostsystem, vi er jo ikke medarbejder af Silkeborg løn, men køber blot support af Regionen. Vores nuværende omkostning til Master er kr. 46.400 årligt, så uanset hvilket system vi vælger bliver omkostningerne meget større.

Lone Hornhaver Sveistrup stillede spørgsmål til, om prisen på kr. 154.000 årligt til ekstra hostingsupport er rimelig, og gjorde opmærksom på, at hvis Dankost vælges vil der yderligere være omkostninger til tilkøb af web-modul, som gør det muligt for plejecentrene at bestille mælk og kolonialvarer samt til oplæring af plejepersonale.

På den korte bane er det billigst at vælge Master, men allerede efter ca. 4 år vil Dankost blive billigst. Desuden vil det være en fordel, hvis regionen og Nordjysk Mad har samme system.

## **6. Madspildsprojekt**

### **Sagsfremstilling:**

I forhold til projektet kan man fra madspildsregistreringerne, som de to interessenter har returneret til Nordjysk Mad, se at der i rapporten er lavet en vurdering på, hvor Nordjysk Mad ser, at der kan reduceres i madspildet uden, at det vil påvirke ernæringstilstanden i en negativ retning hos borger og patienter. Den samlede besvarelse procent på måltiderne varierede fra 27 % til 78 % på plejecentrene og fra 86 % til 100 % i psykiatrien. Ved de foreslåede reduktioner vil der kunne opnås en besparelse på ca. 57.000 kr. om året med en belægningsprocent på 90 (indkøbspriser pr. 1. oktober 2022).

Så det er desværre ikke de store besparelser, vi kan hente her.

Men arbejdet med madspild er et kontinuerligt arbejde, og projektet har vist, at der er emner, som vi kan arbejde mere med.

Ved større ændringer er det nødvendigt at ændre standarderne. I nær fremtid vil vi i Nordjysk Mad arbejde med, at analysere om nuværende standard lever op til de nye kostråd eller om vi vil anbefale en evt. opdatering.

BILAG: Ingen

### **Indstilling:**

Lederen af Nordjysk Mad indstiller til at Bestyrelsen tager orienteringen til efterretning.

### **Referat:**

Bestyrelsen ønskede, at Nordjysk Mad fortsætter med at arbejde med Madspildsprojektet og orienterer løbende om status.

Lederen fra Nordjysk Mad oplyste, at de bestilte ovne (finansieret af Klimapuljen) leveres og opstilles inden jul.

## **7. Affaldssortering**

Nordjysk Mad har, som en del af bæredygtighedsprojektet påbegyndt sortering af plast m.m. idet en fælles løsning fra Region Nordjylland ikke er nært forstående. Nordjysk Mad har derfor valgt at få en ekstern leverandør til at afhente plastaffaldet, da der fremkommer meget plast m.m. i produktionen.

Omkostningerne til renovation inkl. affaldssortering vil stige, beløbet kendes ikke, men nuværende omkostning fortsætter, men der skal også betales 84.000 kr. årligt til håndtering af plast-affald oveni i de ca. 40.000 kr. der årligt betales til renovation.

Det er endnu ikke lavet nogen aftale vedr. madaffald.

Vi er i dialog med regionen om en bedre løsning.

BILAG: Ingen

### **Indstilling.**

Lederen af Nordjysk Mad indstiller til at Bestyrelsen tager orienteringen til efterretning.

### **Referat:**

Lone Hornhaver Sveistrup aftaler møde med servicelederen med henblik på at lave en ny aftale om affaldssortering, da nuværende ordning er meget omkostningstung.

## **8. Udgifter relateret til COVID-19 i 2022**

### **Sagsfremstilling:**

Nordjysk Mad havde de første COVID-19 relaterede sygemeldinger i julen 2021, og havde i løbet af vinteren og foråret haft flere tilfælde. Størstedelen af timerne lå i januar februar, men der har også været tilfælde efter refusionsperiodens udløb med udgangen af februar 2022. Refusionerne for dette var ikke blevet søgt p.g.a. en fejl i lønsystemet, men disse udgifter er godtgjort efter sidste bestyrelsesmøde.

Øvrige merudgifter i forbindelse med COVID-19 er beregnet til 86.114 kr. med den fordelingsnøgle 68,08 % svarende til 58.626 kr. Psyk 31,92 % svarende til 27.488 som oplyst i tidligere udsendt mail den 31/10-2022 af Mary-Ann Sørensen.

BILAG: Ingen

### **Indstilling:**

Lederen af Nordjysk Mad indstiller til at Bestyrelsen tager orienteringen til efterretning.

**Referat:**

Bestyrelsen tog orienteringen til efterretning.

**9. Eventuelt og gensidig orientering**

Hvor mange bestyrelsesreferater skal der ligge på Nordjysk Mads hjemmeside?

Vi har haft et godt møde med vores DPO

Vi har haft møde med plejecentrene, hvor vi fik stor ros

**Referat:**

Nordjysk Mad har haft et planlagt og ordinært databeskyttelsestilsyn d. 11/11-2022 af DPO Jens Halsgaard, hvor vi blev vurderet til at have et godt og tilfredsstillende beskyttelsesniveau.

Henrik Aarup-Kristensen vil gerne have en overordnet plan for Nordjysk Mad med fokus på hvilke mål, vi ønsker at opnå.

Uffe Rørnøse Viegh vil gerne have, at vi medtager muligheden for at ændre menuen således, at der serveres varmt mad om aften i stedet for til frokost – som nu.

Det er tilstrækkeligt med bestyrelsesreferater for de sidste 5 år på Nordjysk Mads hjemmeside.

Anette Sloth orienterede om ny ledelsesstruktur i Psykiatrien.