

Utredning mat og måltider – arbeidsgruppe i prosjekt tildeling og utmåling

Innhold

Arbeidsgruppens mandat.....	1
Føringer og juridisk grunnlag	2
Beskrivelse av tjenesten	3
Etat for tjenester til utviklingshemmede (ETTU) - Innkjøp og tillaging av måltid	3
EHBT – Innkjøp og tillaging av måltid	5
Referanser - andre kommuner.....	8
Mål – hva vil vi oppnå?	8
Aktuelle tiltak	8
Anbefalte tiltak	13
Vedlegg	13

Arbeidsgruppens mandat

Jfr. mandat (Bk360 2025/64781-7) er det besluttet at prosjektet skal utrede dagens praksis for tildeling og innkjøp av matvarer og tilberedning av måltider for hjemmeboende innbyggere som ikke mestrer å handle og lage mat selv, og vurdere muligheter for å gjøre dette på mer ressursbesparende og mindre kostnadskrevenende måte. Målgruppen er brukere med behov for denne tjenesten som bor i eget hjem, inkludert i bofellesskap/bogrunder og omsorgsbolig.

Arbeidsgruppen skal utrede og komme med anbefalinger til hvordan vi fremover skal bistå brukere med innkjøp av mat (inkludert middag) og tilberedning av måltid. Viser til mandat for mål, rammer og forventninger til leveranser til arbeidsgruppen.

Arbeidsgruppens leder

Mari Ekerhovd, rådgiver/ klinisk ernæringsfysiolog, Byrådsavdeling for eldre, helse og omsorg

Arbeidsgruppens deltakere

- Teresa Risan Haugsgjerd, klinisk ernæringsfysiolog EHBT
- Liv Irene Middleton, fagleder vurderingskontoret, EHT
- Ida Therese Johannesen, rådgiver enhet for kvalitet og organisasjonsutvikling, ETTU
- Rebecca Berge Vikøy, fag og kvalitetsrådgiver i Botjenester Arna og Ytrebygda, ETTU
- Fredrik Grung/ Ashraff Alio, seksjon for økonomi

Føringer og juridisk grunnlag

Kommunelovens §1-1 stiller krav om at kommunene skal utnytte ressursene effektivt og være bærekraftige. Kommunens helse- og omsorgstjenester drives ikke bærekraftig. Vi har et stort økonomisk merforbruk (715 millioner i 2025) og vi mangler helsepersonell i våre helse- og omsorgstjenester. Videre skal organiseringen av helsetjenesten reguleres slik at helsepersonellet blir i stand til å overholde sine lovpålagte plikter, jfr. helsepersonelloven §16¹.

Kvalitetsforskriften § 3 omhandler flere relevante bestemmelser for ernæringsarbeidet². Forskriften slår fast at kommunen skal etablere et system av prosedyrer som sikrer at brukere av pleie- og omsorgstjenesten får tilfredsstilt sine fysiologiske behov som tilstrekkelig næring (mat og drikke), variert og helsefremmende kosthold og rimelig valgfrihet i forhold til mat. Kommunen skal videre sikre at brukere selv har mulighet til å ivareta egenomsorg. Tjenesteområdet til personer med utviklingshemming skal i det generelle forebyggende ernæringsarbeidet basere seg på aktuelle retningslinjer, de generelle kostholdsrådene, samtykke og medvirkning. Formålet med hjelpen skal være at tjenestemottaker får best mulig kontroll og oversikt over kostholdet sitt og evne til å lede seg selv og ta mer informerte valg, eventuelt med støtte fra tjenesteyter³.

Matombringing er ikke hjemlet i helse- og omsorgstjenesteloven. Men, § 3-2. *Kommunens ansvar for helse- og omsorgstjenester* første ledd, punkt 6 bokstav b, kan ytes i form av matombringing. Helsedirektoratets rundskriv (IS-2442) om kommunale helse- og omsorgstjenester gir føringer på at matombringing inngår som en del av praktisk bistand for å sikre nødvendig ernæring. Matombringing skal IPLOS-registreres når det skjer via helse- og omsorgstjenesten⁴. Å sikre tilgang til tilpassede og virkningsfulle ordninger med hjemlevering av mat og måltider, er et av tiltakene som trekkes frem for å forebygge feil- og underernæring hos hjemmeboende, i Helsedirektoratets rapport *Matfaglig kompetanse i helse- og omsorgstjenesten* (2024⁵). Formålet med tjenesten er å sikre at alle får den hjelpen de trenger for å kunne leve et verdig liv i eget hjem, og at brukere så langt som mulig kan leve og bo selvstendig.

Anskaffelsesregelverket gir føringer for hvordan kommunen skal gjennomføre sine innkjøp, herunder også matinnkjøp. Alt av matinnkjøp som inngår i kommunens regnskap er omfattet av regelverket, også i tilfeller der brukeren betaler hele eller deler av kostnaden. Kommunen har inngått 4-årige rammeavtaler for å dekke behovet for matinnkjøp. Bruk av avtalene sikrer at kommunen følger regelverket, overholder sine forpliktelser etter avtalen, og kan medføre totalt sett lavere priser, lavere transaksjonskostnader og bedre kontroll.

¹ [Lov om helsepersonell m.v. - Lovdata](#)

² [Kvalitetsforskrift for pleie- og omsorgstjenestene - Lovdata](#)

³ [Gode helse- og omsorgstjenester til personer med utviklingshemming - Helsedirektoratet](#)

⁴ [Registrering av helse- og omsorgsdata i kommunen - matombringing - Helsedirektoratet](#)

⁵ [Matfaglig kompetanse i helse- og omsorgstjenesten - Helsedirektoratet](#)

Beskrivelse av tjenesten

Etat for tjenester til utviklingshemmede (ETTU) - Innkjøp og tillaging av måltid

Matvareinnkjøp og måltidstilberedning

Mat og måltidstjenester tildeles som en helse- og omsorgstjeneste jf. HOL § 3-2 første ledd nr. 6 a-d.

Bistand til innkjøp av matvarer skal, etter etatens prosedyre bli tildelt som *Praktisk Bistand Hushold* (PBH) ⁶. PBH er en betalingstjeneste fra kommunen og forvaltningsenheten (FVETTU) legger til grunn ca. 60 min i uken for gjennomføring av innkjøp av matvarer. Ifølge representanter fra ETTU brukes det i praksis mer tid, og tildelt tid er ofte lite kjent i tjenestene. Hos hjemmeboende som får tjenester av Hjemmeteamet oppgir etaten at tjenesten gis som et PBH-vedtak. Forvaltningsenheten erkjenner at innkjøp av matvarer ikke har vært spesifisert i PBH-vedtak for beboere i bofellesskap, og at tjenestestedene i stedet har benyttet seg av timene PBP (*Personlig bistand person*). Dermed har tjenestemottaker heller ikke betalt for tjenesten, i henhold til vedtak om PBH, og en mangler oversikt over antall som har vedtak/bistand til matvareinnkjøp. Forvaltningsenheten tildeler vedtak på PBP, og tjenestestedet vurderer behov, innhold og fordeler timene utover uken. PBP omfatter bistand til tilberedning og assistanse av måltid og utarbeidelse av handleliste/menyliste/dags- og/eller ukeplan. Det er tjenestestedene selv som fyller inn detaljradene i tjenestebildet og det vil derfor være stor variasjon både under hvilke tjenester (PBH/PBP) at innkjøp og tilberedning av måltider blir lagt. Det er tatt noen stikkprøver, og en ser at tjenestestedene legger inn tilberedning av måltider på PBP, men at innkjøp av matvarer sjelden ligger inne i detaljradene, under hverken PBP eller PBH.

Opplæringsvedtak (praktisk bistand person-opplæring) benyttes i svært liten grad generelt, og blir håndtert som midlertidig vedtak frem til tjenestestedet har blitt bedre kjent med tjenestemottaker.

I forbindelse med prosjekt tildeling og utmåling var det gjennomført en kartleggingsundersøkelse i enhetene i ETTU (kommunale botjenester, private bogrupper og hjemme team) (Vedlegg 7). Kartleggingsundersøkelsen viser stor variasjon mellom enheter hvordan bistand til matvareinnkjøp praktiseres. Hovedtrenden er at matvareinnkjøp gjøres ved at personell handler i butikk med eller uten bruker(e) (68 % av svarene), og at innkjøp ofte (i snitt 41,5 %) gjøres individuelt hvor bruker deltar hele eller deler av tiden. Undersøkelsen viser også at flere tjenestesteder har tatt i bruk matvarebestilling på nett/telefon og at varene blir levert til tjenestestedet. Undersøkelsen viser videre at innkjøp stort sett utføres én gang i uken, og at det handles flere ganger i uken i ca. 20 % av tilfellene.

Helsepersonell i ETTU bruker mye tid på middagstilberedning og menyplanlegging individuelt, i fellesmåltid og med eller uten at bruker deltar. I undersøkelsen svarer botjenestene at i 40-65 % av tilfellene tilbereder personell middag uten at bruker(e) deltar. Det er også ulikt mellom tjenestesteder i hvor stor grad det ytes hjelp til oppvarming av måltider eller om middag lages fra bunnen av. Når bruker ikke deltar varierer praksis fra én enhet som svarer at alle middager lages helt eller delvis fra bunnen av, til en annen enhet

⁶ Dokument «ETTU - Arbeidsprosesser saksbehandling», ID 10994 - BkKvalitet

som svarer at de færreste middager lages fra bunnen av, og at de kun bistår med oppvarming av middager. I to av tre tilfeller hvor middag lages fra bunnen av, gjøres dette uten at brukere deltar (i snitt 68 % av tilfellene), også her store variasjoner mellom botjenester.

Kartleggingen og manglende føringer for felles praksis kan tyde på at det er enhetens/avdelingens kultur, samt beboernes og pårørendes ønsker som avgjør hvilke føringer man har på hvert enkelt tjenestested når det gjelder innkjøp og tilberedning av måltider. I kartleggingsundersøkelsen var det mange ulike årsaksforklaringer på spørsmål om måltidspraksis (Vedlegg 7).

Middagslevering til hjemmeboende (kommunens avtale med Matvarehuset AS) er også tilgjengelig i forvaltningens prosedyre med tjenestekoder, men benyttes i liten grad da botjenestene i utgangspunktet ikke er inkludert i avtalens omfang. Det har vært gjort unntak grunnet behov for spesialkost. Avtalens målgruppe er hovedsakelig hjemmeboende eldre. Dersom botjenestene i større grad skal benytte seg av middagsavtale/hjemlevering av middag, bør brukergruppens behov beskrives i neste konkurranse. Spesialkost tar hensyn til allergier og andre medisinske diagnoser. I mange tilfeller vil det å kunne bestille ferdig kvalitetssikret spesialkost være det som sikrer riktig ernæringsmessig sammensetning best, og det som er mest ressurseffektivt, i forhold til at personell i boligene skal tilberede individuelt tilrettelagt kosthold, i tillegg til andre oppgaver.

Organisering - fellesmåltider

Brukere i bofellesskap og bogrupper, er i likhet med brukere som bor for seg selv, per definisjon hjemmeboende brukere med privat økonomi, hvor alt av matvareinnkjøp skal kjøpes av den enkeltes privatøkonomi.

66 av 99 bofellesskap har i dag frivillig ordning med fellesinnkjøp og felles bespisning til noen av måltidene, hovedsakelig i de bofellesskap der det er fasiliteter til det. Brukere skriver da under på avtale om å være med på felles bespisning, og betaler inn et felles beløp på et prosjektnummer til kommunen. Praksis er videre at kommunen v/personell i bolig handler i nærbutikk hvor det er opprettet en handlekonto. Innkjøpene til fellesmåltid går via kommunens regnskap, og var i 2024 på totalt 11.226.645 kr, hvorav cirka 3 mill. kr. lå under *Enhet for avlastning og dagsenter*, hvor kommunen dekker bespisning (i avlastning og barneboliger). Organisering av fellesinnkjøp via kommunens regnskap har gitt åpenhet og kontroll på økonomiforvaltning, men hvor det i dette også ligger at kommunen organiserer innkjøp etter et avtalt beløp på vegne av bruker. Organiseringen av fellesmåltider kan være ressurseffektivt, og i brukeres ønske med sosial bespisning. Etter anskaffelsesreglementet skal det i midlertidig benyttes inngåtte matavtaler, når innkjøp gjøres over kommunens regnskap.

EHBT – Innkjøp og tillaging av måltid

Tjenester i hjemmet

I dag kan hjemmeboende i Bergen kommune som ikke klarer å tilberede måltider, få vedtak om bistand til dette. Ca 700 brukere har vedtak om hjelp til middag/måltider. Tjenesten som tildeles er i hovedsak praktisk bistand person (PBP). Det er Etat for hjemmebaserte tjenester (EHBT) som utfører denne hjelpen, og som regel gis hjelpen av et omsorgsteam.

Dersom en person ikke mestrer å varme ferdiglaget middag eller tilberede måltider, og det ikke er pårørende som kan bistå, tildeles tjenesten PBP. Tiltakets beskrivelse er «oppvarming av ferdiglaget middag og/eller tilberedning av enkle brødmåltid eller tilsvarende». Brukerne oppfordres til å ha mikrobølgeovn for oppvarming av middag (eks. Fjordland eller middag levert fra Matvarehuset). Det finnes likevel unntak der det tilberedes på annen måte, men da med krav om at tilberedning må ha kort varighet.

Middagslevering

Kriteriene for middagslevering innbefatter ifølge «Kriterier for tildeling av pleie og omsorgstjenester i BEHO» (ID1711) personer som har behov for ernæringsmessig oppfølging og som ikke mestrer å lage middag selv og/eller er feil-/underernærte. Middagslevering kan også tildeles som et forebyggende tiltak for å hindre feilernæring, selv om personen ikke har andre tjenester. På kommunens hjemmeside står følgende: Hjemmeboende personer med sykdom og/eller funksjonsnedsettelse som ikke klarer å tilberede eller handle inn varer, kan få middagslevering. Vurderingskontoret informerer om privat tilbud i tilfeller hvor det vurderes at bruker mestrer dette selv.

Dagens avtale med Matvarehuset AS om middag til hjemmeboende innebærer levering én gang i uken til brukers hjem. Det er én-porsjonspakninger som varmes i mikrobølgeovn. Standardkost, spesialkost, ønskekost og meny er tilpasset til målgruppen eldre. Hjemmeboende som har allergier, sykdomstilstander som krever tilrettelagt kosthold, eller av religiøse og/eller kulturelle grunner ikke spiser enkelte matvarer, får maten tilpasset. Det er per i dag cirka 400 hjemmeboende mottakere av middag, som også mottar andre tjenester fra hjemmebaserte tjenester. I underkant av 80 brukere har tjenesten middagslevering, uten å samtidig motta helsetjenester i hjemmet eller praktisk bistand. Aldersfordelingen av de som får middagslevering hjem er: 69 % > 80 år, 23 % er mellom 67-79 år og 8 % er < 66 år.

Det er kommunen ved vurderingskontoret som administrer endringer, som midlertidig opphør, kostendringer og fakturering via EPJ/Profil (Rutine i BkKvalitet: ID:4647).

Administrering av middagslevering innbefatter generelt lite arbeid for ansatte i EHBT, ifølge representant fra EHBT. Ca. 20 % av dem som mottar middagslevering har spesialkost, hvor hovedandelen er moset mat. Moset mat er av stor betydning for dem som benytter seg av det, og det vil ikke være et alternativ at HBT bistår med konsistenstilpasning av middagsmat. Med det demografiske skiftet forventes antall brukere av kommunal matomsorg å øke de neste årene, og dermed behovet for virkningsfulle løsninger av mat og måltider i hjemmet.⁷

Matvarehuset har etablert et nytt tilbud der privatpersoner kan inngå avtale om middagslevering hjem, hvor det i dag er ca. 40 personer som benytter seg tilbudet.

Innkjøp av matvarer

⁷ [Helsedirektoratet rapport - Innspill til nasjonal ernæringsstrategi for eldre. Kapittel 3 Flere eldre med ernæringsutfordringer](#)

I prosedyren «Oppgavefordeling mellom hjemmesykepleie og praktisk bistand hushold» (ID4661) fremgår det at dersom bruker ikke klarer å gå på butikken selv, gis informasjon om hjemlevering av husholdningsvarer. Dersom bruker ikke kan få hjelp fra pårørende eller andre i sitt nettverk til å bestille varer, kan hjemmesykepleien bistå med bestilling. I tilfeller der pårørende kan bistå med bestilling, men der de er bosatt andre steder i landet, formidler HBT handleliste til pårørende. I noen tilfeller brukes mye tid i tjenesten på å gi påminnelser til pårørende som bistår med innkjøp av matvarer. Hjemmehjelp kan også bistå bruker med bestilling av matvarer dersom bruker ikke har andre hjemmebaserte tjenester.

Det skal foreligge vedtak om bestilling av matvarer. Per i dag er det ca. 80 hjemmeboende som har vedtak på bistand til bestilling av matvarer. Tjenesten «handleliste/bestilling av matvarer» settes til ca. 15 minutter. For en del pasienter er det også nødvendig at hjemmebaserte tjenester bistår med å sette matvarene på plass i skap og kjøleskap. I slike tilfeller må det opprettes ytterligere oppdrag på 15 minutter. Tid tilpasses den enkelte bruker. Det er per i dag ingen som har bistand fra hjemmehjelp til tjenesten «handleliste/bestilling av matvarer».

Majoriteten av brukerne benytter seg av en bestillingsløsning på nett eller via telefon for bestilling av matvarer. Bestilling fra Meny krever at bruker selv kan håndtere bankID. Bestilling hos Rolland Utkjøring AS krever en totalkostnad på minimum 1300 kr, hvorav 300 kr er for frakt. Hos Meny er det mulig å oppnå en lavere totalkostnad ved bestilling. Dagens løsning for bestilling av matvarer hjem dekker ikke alle brukeres behov, dette gjelder særlig brukere uten digital tilgang og/eller med dårlig økonomi. Arbeidsgruppen anbefaler at kommunen ser nærmere på slike løsninger, og eventuelt utformer en prosedyre som sikrer gjennomførbare løsninger, som potensielt vil kunne medføre redusert ressursbruk.

Oppdrag på måltider/ernæring

Oppdrag på måltider og ernæring opprettes som regel etter risikovurdering, og tilpasses individuelt med varighet fra ca. 10–40 minutter, oftest 10–15 minutter. Oppdrag igangsettes eller justeres når det er risiko for underernæring, pårørende melder bekymring, eller endringer i matinntak observeres, og evalueres fortløpende med vedtak ved varige endringer. Tilbakemeldinger fra etaten er at arbeidet preges av høy prioritet på direkte brukertid, noe som kan gå på bekostning av systematisk ernæringsarbeid som målsetting, evaluering og tverrfaglig samarbeid. Dette kan medføre dårligere pasientsikkerhet, ineffektiv ressursbruk og passivisering av brukere, og arbeidsgruppen anbefaler at kommunen ser nærmere på organiseringen.

Omsorgsbolig og aktivitetssenter

Brukere i omsorgsbolig og omsorgsbolig pluss kan velge å benytte seg av fellesmåltider, og betaler da en egen sats per måltid⁸. Vurderingskontor fatter vedtak om måltider, men bolig legger inn antall måltid hver enkelt bruker skal ha. For innkjøp som gjøres av kommunen til fellesmåltider, benyttes inngåtte avtaler med leverandører etter anskaffelse; per i dag benyttes Matvareexpressen som leverer dagligvarer og Matvarehuset som leverer middag/lunsj. Innkjøpene gjøres via bestillingsløsning på nett, med faste leveringsdager⁹.

⁸ [Betaling måltider - Kortversjon HØP 25-28](#)

⁹ Unntakene er Grunnane aktivitetssenter som får middag levert fra Haukeland sykehus (Helse-Bergen). Lyngbøtunet omsorgsbolig og aktivitetssenter får middag levert fra Lyngbøtunet. Søreidtunet omsorgsbolig har eget kjøkken på helg, i ukedagene får de mat fra Lyngbøtunet. Ulrikstunet omsorgsbolig og Kolstihagen omsorgsbolig mottar middag fra Kolstihagen.

Det er variasjoner når det kommer til antall måltid som tilbys i omsorgsboligenes miljøstuer. Fra to til syv dager i uken serveres det måltider. Antall måltider som tilbys daglig varierer også fra to til fire de dagene det er servering. Det at det er variasjoner i antall brukere med vedtak på måltid i de ulike miljøstuene medfører at det i enkelte tilfeller benyttes mye ressurser, i form av ansatte, på få brukere.

Alle beboere i omsorgsbolig pluss tilbys fire til fem fellesmåltider daglig, syv dager i uken.

I underkant av 80% av beboerne benytter seg av måltidstilbudet og får vedtak på måltid.

Utover tilbud om fellesmåltider i omsorgsbolig/pluss, gjelder samme praksis og vedtak om mat og måltidstjenester som andre hjemmeboende brukere i EHBT.

Brukere av tjenesten aktivitetssenter for eldre betaler en egenandel (99 kr) per dag, som inkluderer to måltider¹⁰. Et fåtall aktivitetssentre serverer ytterligere lunsj og mellommåltid uten ekstra kostnad for bruker.

Bokollektiv og bofellesskap

Ved Gartnermarken bokollektiv for personer med demens (8 leiligheter) og bofellesskap for personer med demens (14 leiligheter) benyttes kommunens matavtaler (Matvareexpressen og Matvarehuset). Alle beboerne spiser måltidene samlet, og det serveres frokost, lunsj, middag (dessert/kaffemat) og kvelds. Måltidene følger med plassen, og beboerne trenger ikke egne vedtak på måltid.

Kaharojago bofellesskap er et bofellesskap for yngre personer med fysisk funksjonshemming. Bofellesskapet har fem leiligheter, og beboerne får hovedsakelig bistand til tilberedning av mat i egne leiligheter. Fellesmiddager gjennomføres sporadisk, og da deler beboerne på utgiftene. Beboerne inntar middag fra eksempelvis Fjordland, Matvarehuset eller får tilberedt enkle middagsretter. Utenom middag tilberedes brødmåltid, suppe og/eller grøt. Det tilberedes tre til fire måltider daglig, og det varierer hvor mye bistand som gis i forbindelse med måltid.

Innkjøp av matvarer gjøres gjennom bestilling fra Rolland Utkjøring AS, eller ved at beboer drar på butikken. Det varierer om ansatte er med på butikken.

¹⁰ <https://www.bergen.kommune.no/innbyggerhjelpen/helse-og-omsorg/omsorgstjenester/dagtilbud/aktivitetssenter-for-hjemmeboende-eldre>

Referanser - andre kommuner

Arbeidsgruppen har innhentet referanser fra andre kommuner, som viser at mat og måltidspraksis varierer både mellom kommuner og mellom tjenesteområder i samme kommune (Vedlegg 6). Med tanke på drift og ressurser har de færreste rapportert at normen er å lage middag fra bunnen av én-til-én. Mange benytter seg av matombringing/enkle retter fra butikk (som Fjordland) eller kjøper middag fra lokalt kjøkken i området (ref. Trondheim, Oslo, Stavanger, Sandnes, Kvam, Voss). Det er også store variasjoner over hvordan tjenestene bistår med matvareinnkjøp, men hovedtrenden er at man bistår med bestilling av hjemlevering.

Mål – hva vil vi oppnå?

- Redusere det økonomisk merforbruk
- Identifisere tiltak som er helsepersonell-besparende
- Sikre forsvarlige helse- og omsorgstjenester slik at de brukerne som trenger bistand til matvareinnkjøp og måltidsoppfølging får det.
- Likeverdige tjenester

Aktuelle tiltak

Forutsetninger for tiltakene som foreslås er at tildeling og praksis skal være likeverdig i, og mellom, ulike helse- og omsorgstjenester i kommunen. I tillegg skal de være ressursbesparende. Tiltakene som legges frem inkluderer en vurdering av positive og negative virkninger, samt en gevinstanalyse i de tilfeller det er mulig. Flere tiltak er ikke pris-satt, men identifisert til å ha et potensiale innsparing i redusert tidsbruk. Dette medfører at frigjort tid kan benyttes til andre oppgaver eller sees i sammenheng med effekt av andre tiltak, som samlet sett kan være kostnadsbesparende.

Tiltak 1 (ETTU):

Endret praksis for matvareinnkjøp:

Det fattes vedtak på praktisk bistand hushold for hjelp til matvareinnkjøp, som ytes gjennom bestilling av matvarer med hjemlevering.

Nye brukere får kartleggingsvedtak hvor det gjennomføres en tidsavgrenset kartlegging og trening på selvstendig handling.

Tiltaket innebærer at personell bistår bruker med å bestille matvarer over nett med hjemlevering. Trening på selvstendig handling og vurderinger rundt muligheter for selvstendigjøring inngår som en del av kartleggingsvedtak (tidsavgrenset) av nye brukere. Brukere kan fortsatt følges på butikk i miljøterapeutisk hensikt for å utføre småinnkjøp. Selvbestemmelse og medvirkning vil bli ivaretatt ved at bruker er med på å velge innkjøpene (pålegg/matvarer/middag etc.), samt å skrive handlelister og middagsmenyer.

Tiltaket må tydeliggjøres gjennom tildeling av vedtak av praktisk bistand hushold (betalingstjeneste) på innkjøp av matvarer (normtider) og tjenesterader, og må beskrives i arbeidsprosesshefte. Dette vil gi en oversikt over ressursbruk, som ikke finnes i dag.

Positive virkninger:

- Besparelse i tidsbruk. Personell bruker i dag mye tid på matvareinnkjøp; handleliste, transport til/fra butikk, plukking og innkjøp av matvarer. Dette skjer også i mange tilfeller når bruker ikke deltar.
- Ansatte har en norm for praksis å forholde seg til i dialog med pårørende.
- Mer lik/rettferdig praksis.
- Enklere å oppnå mål i kostholdsplaner, som å unngå småspising/handling.

Negative virkninger:

- Tiltaket kan medføre økt klagebehandling.
- En kan forvente at noen brukere/pårørende oppfatter det som et dårligere tilbud, og brukere må omstille seg fra rutiner og praksis en har vært vant med.
- Uønsket hendelse med redusert medvirkning fra brukerperspektivet er risikovurdert (R2, risikovurdering, Vedlegg 1).

Gevinstanalyse: Beregningene for matvareinnkjøp har tatt utgangspunkt besvarelse i kartleggingsundersøkelsen på hyppighet for innkjøp av matvarer i butikk. Det er lagt til grunn en tidsbruk på 40 minutter ved innkjøp i butikk, sammenlignet med bestilling med hjemlevering. Estimaten viser en tidsbesparelse som utgjør en effekt på rundt 3 000 000,- (gevinstberegning, se Vedlegg 4).

Frigjort tid kan benyttes til andre oppgaver eller sees i sammenheng med effekt av andre tiltak, som samlet sett kan være kostnadsbesparende.

Tiltak 2 (ETTU):

Innkjøp til felles bespisning i bofellesskap, lik dagens praksis over kommunens regnskap avvikles og løses gjennom kommunal regi (2.1) eller andre private løsninger (2.2)

Dagens praksis følger ikke anskaffelsesreglementet. De to hovedløsningene, er skissert som tiltak 2.1 kommunale regi (via avtale) og 2.2 (andre private løsninger).

Tiltak 2.1: Fellesinnkjøp av mat/måltider tas via kommunens aktuelle matavtale (offentlig anskaffelse)

Positive virkninger er at praksis for fellesmåltider i bofellesskap kan fortsette som før, hvor bruker betaler inn på et prosjektnummer og kostnader fordeles mellom beboere. Innkjøpene vil effektiviseres gjennom bestilling via nettløsning inkludert levert hjem.

Ulemper er at brukere er hjemmeboende som skal ha privat økonomi og at kommunen dermed organiserer tilbudet og økonomistyring på vegne av bruker. Bofellesskapene kan benytte seg av allerede inngåtte avtaler, og dermed vil en innføring av tiltaket ikke medføre økt ressursbruk på anskaffelser. Dette vil ligne modellen for innkjøp og tilbud om fellesmåltider for hjemmeboende i omsorgsbolig og omsorg pluss i EHBT.

Det er allerede iverksatt at enheter under *Enhet for avlastning og dagsenter*, skal benytte seg av kommunens matavtale.

Dersom bofellesskapene også skal kunne benytte seg av avtaler for innkjøp av dagligvarer, ønskes an avklaring innen 10.oktober 2025, som er frist for å melde behov til innkjøp konsern (konkurransegrunnlag ferdigstilles). Planen er da at alle enheter i helse og omsorg som bestiller matvarer, skal på samme avtale.

Tiltak 2.2: Innkjøp av matvarer gjøres kun privat

Tiltaket innebærer å avvikle dagens ordning med fellesinnkjøp til fellesmåltider, og at alle innkjøp gjøres privat og via vergeordning. Modellen samsvarer mest med våre referanse-kommuner, selv om det var ulike løsninger.

Fordeler er at kommunen ikke lengre håndterer privat økonomi, og at handling til fellesmåltider gjøres likt med andre matevareinnkjøp. Selv om innkjøpene gjøres privat, vil enhetene trolig fortsatt ønske å organisere fellesmåltider, blant annet i lys av brukers ønsker for sosialt fellesskap. Andre kommuner oppgir velforening som organiseres av pårørende/verge som alternativløsning.

Potensielle negative virkninger er økt ressursbruk da innkjøp og tillaging mer må gjøres individuelt, og at det lages mange ulike løsninger for felles bespisning. Dette er vurdert i risikovurdering (R4, vedlegg 2).

Forutsetninger for en vellykket gjennomføring er at bofellesskap må organisere felles bespisning slik det er hensiktsmessig gitt beboersammensetning, fasiliteter og ressurser. Tiltak kan være å utforme egen veileder; «Veileder for oppstart og organisering av fellesmåltider» (ref. Sandnes kommune).

Tiltak 3 (ETTU):

Bistand til måltidstilberedning gis som tilberedning/oppvarming av enkle måltider

I dag er ikke bistand til tillaging av måltider beskrevet særskilt i vedtak eller andre tjenestebeskrivelser, men tildeles over et visst antall PBP-timer sammen med andre tjenester. Dette medfører ulik praksis. Tiltaket innebærer å innføre en hovednorm for bistand til måltider, som innebærer tilberedning/oppvarming av enkle måltider. Dette må innarbeides i nye rutiner/tjenestebeskrivelser hos forvaltningskontoret og ute hos tjenestestedene. Tiltaket innebærer fortsatt mulighet for felles bespisning, og mulighet for å fortsatt ha middager laget fra bunnen av, eksempelvis i helger.

Positive virkninger:

- Betydelig mindre tids,- og ressursbruk rundt planlegging av måltider og matlagning,
- Forventningsavklaring og forutsigbarhet i kommunikasjon med pårørende/verger
- En mer lik/rettferdig praksis.
- Bestilling av ferdig porsjonspakket middag kan gjøre tiltak med porsjonskontroll enklere.
- Dersom en i tillegg kunne benyttet seg av tilbydere med ferdiglaget spesialkost kan det enklere sikre at brukere får middag tilpasset sine behov (i hjemmebaserte tjenester løses dette med anskaffelse).

Negative virkninger:

- Kan oppfattes som lavere kvalitet (brukere/pårørende/andre interessenter)
- Brukere tar mindre del av hverdagsliv, mindre tid med personell i å tilberede middag/mindre trening på ADL ferdigheter.
- Brukere kan reagere negativt på endring. Tiltaket er risikovurdert med hensyn til brukerperspektivet (R2, Vedlegg 2).

Gevinstanalyse: Det sees et stort potensial i innsparing i redusert tidsbruk tilknyttet måltidstilberedning (effekt av å ikke lage mat fra bunnen av, til enkel tillaging/oppvarming av måltid). Dette må sees i sammenheng med andre tidsbesparende tiltak som er identifisert i aktuelle og andre utredninger.

Tiltak 4 (EHBT):

Utrede årsaksforhold til merutgiftene tilknyttet middagslevering hjem

I 2023 og 2024 hadde enhetene i EHBT en merkostnad på matombringning fra Matvarehuset på henholdsvis 397 000 kr og 444 000 kr. Prognosen for 2025 er p.t. 556 000 kr i merforbruk. Brukerne betaler i dag kr 95 pr middag uavhengig av hvilken rett de bestiller, hvorpå kommunen har forskjellige priser hos leverandør. Det er gjort en beregning av seksjon for økonomi BEHO, som tilsier at det ikke er grunnlag for å justere opp prisene vesentlig. Det må dermed utredes hvilke andre årsaksforhold som er skyld i avviket.

Tiltak 5 (EHBT):

Strengere kriterier og tildelingspraksis for middagslevering hjem

Tiltaket innebærer å ha en strengere tildelingspraksis for middagslevering hjem, og at en forutsetning for å få innvilget middagslevering, er at bruker skal ha vedtak på flere tjenester. I dag anses middagslevering hjem som et «forebyggende tiltak» for å hindre feilernæring, selv om personen ikke har andre tjenester. Å stramme inn på kriteriet kan redusere antall brukere, og dermed gi lavere administrasjonskostnad. Men tjenesten innbefatter i dag relativt lite administrering hos vurderingskontor, og oftest minst til de som bare har denne tjenesten. Det vurderes også at de som søker på denne tjenesten i stor grad ikke har pårørende, digital kompetanse eller andre muligheter for enkelt å skaffe og tilberede middag i eget hjem. Tiltaket er risikovurdert (R1, vedlegg 1). Tidlig innsats, tiltak og løsninger som reduserer behovet for helse- og omsorgstjenester i framtiden er nødvendig for å sikre en helse- og omsorgstjeneste som imøtekommer morgendagens behov.

Gevinstanalyse: Administrasjonskostnaden er lav og tiltaket veier trolig ikke opp for effekten matombringning har for den enkelte, og tiltaket kan gi utslag i økt behov for tjenester (ref. Risikovurdering R1, vedlegg 1).

Tiltak 6 (EHBT):

Redusere åpningstid i tre miljøstuer

Bergen kommune har 23 omsorgsboliger (miljøstuer) med 561 leiligheter. Miljøstuer er et tilbud i omsorgsbolig der det gjennomføres felles måltider og ulike aktiviteter. Kun tre av disse omsorgsboligene har bemannet miljøstue på kveld og helg, primært for å avholde måltider. Ulrikstunet har åpent fem kvelder. Storetveitgården har åpent en kveld. Søreidtunet har åpent tre kvelder. Alle tre miljøstuene har åpent lørdag og søndag. Antall brukere som benytter seg av måltidene på kveld og helg varierer fra ca. 4 – 20 brukere.

Tiltaket går ut på å redusere åpningstid til at ingen miljøstuer er bemannet på kveld og helg. Ulrikstunet har totalt 1,8 årsverk som dekker kveld og helg. Storetveitgården har totalt 1 årsverk som dekker kveld og helg. Søreidtunet har totalt 1 årsverk som dekker kveld og helg.

Positive virkninger:

- Erfart bedre oppmøte og mindre frafall i miljøstuer med mer begrenset åpningstid.
- Større likhet i tilbudet om bespisning i miljøstuer i Bergen kommune.

Negative virkninger:

- Noen brukere vil oppleve reduksjon i tilbudet.
- Brukere som tidligere har benyttet seg av måltid i miljøstue vil nå ha behov for bistand fra hjemmesykepleien. I flere tilfeller har brukere allerede bistand fra hjemmesykepleie (Risikovurdering, vedlegg 1).

Gevinstanalyse: Innsparing av tiltaket er hovedsakelig tilknyttet lønnskostnader (ca. 3,8 årsverk). Beregnet innsparing (reduksjon kveld ukedag og helg): 3 200 000,- årlig. (Gevinstberegning, Vedlegg 5). Alternativ kostnad ved at tiltaket kan medføre økt behov for hjemmesykepleie er ikke beregnet. Netto besparelse må utredes.

Tiltak 7:

Standardisere måltidstilbud i aktivitetssenter

Det er i dag noe variasjon i antall måltider som tilbys ved aktivitetssentrene. Dette til tross for at det på Bergen kommune sin hjemmeside fremgår at to fellesmåltid inngår i tjenesten aktivitetssenter. Majoriteten av aktivitetssentrene serverer frokost og middag, og eventuelt dessert/kaffemat. Et fåtall aktivitetssentre serverer også måltider som lunsj og mellommåltider.

Tiltaket innebærer at aktivitetssenter følger lik praksis hvor alle tilbyr frokost og middag inkludert dessert/kaffemat.

Positive virkninger:

- Bedre tid til andre aktiviteter.
- Mer likeverdig tilbud til innbyggerne.
- Flere mindre måltider (eksempelvis frukt, kjeks) før hovedmåltid har vist å redusere inntak av middag blant brukerne. Tiltak forventes derfor å bidra til økt matinntak ved middag og reduksjon i matsvinn.

Negative virkninger:

- Redusert måltidstilbud ved et fåtall aktivitetssentre (<10).

Gevinstanalyse: Det må utredes nærmere hva effekten eventuelt er i kostnadsbesparelser.

Anbefalte tiltak

Arbeidsgruppen anbefaler å gå videre med alle vurderte tiltak, foruten ett. Arbeidsgruppen har hatt fokus på risikovurdering av uønsket hendelser tilknyttet bruker, bærekraft og medarbeider (Vedlegg 2). I flere tilfeller vil det også være risikoer innen omdømme. Behov for ytterligere risikovurdering i aktuell etat ved en eventuell implementering, må vurderes. Generelt peker de foreslåtte tiltakene mot en standard på mat- og måltidstjenester, som i større grad forplikter til å gi en mer likeverdig tjeneste til alle. Tildeling og utmåling skal skje gjennom enkeltvedtak og etter individuelle behov, men rammene må være innen kommunens handlingsrom gitt bærekraftige tjenester.

Tiltak	Innsparingsmulighet (årlig)
Tiltak 1 (ETTU) Endret praksis for matvareinnkjøp	Potensiale inntil 3 000 000,-
Tiltak 2 (ETTU) Innkjøp til felles bespising i bofellesskap, lik dagens praksis over kommunens regnskap avvikles og løses gjennom kommunal regi (2.1) eller andre private løsninger (2.2)	Ikke vurdert
Tiltak 3 (ETTU) Bistand til måltidstilberedning gis som tilberedning/oppvarming av enkle måltider	Potensiale i innsparing, gevinstkartlegging må utredes
Tiltak 4 (EHBT) Utrede årsaksforhold til merutgiftene tilknyttet middagslevering hjem.	Dekke merutgift som for prognosen for 2025 er på 556 000,-
Tiltak 6 (EHBT) Redusere åpningstid i tre miljøstuer (kveld og helg)	3,8 årsverk, effekt 3 200 000,- Netto besparelse må utredes
Tiltak 7 (EHBT) Standardisere måltidstilbud i aktivitetssenter	Reduserer utgifter til mat, tidsbesparelse

Vedlegg

1. Vedlegg 1: Forarbeid ROS
2. Vedlegg 2: Risikovurdering
3. Vedlegg 3: Interessentanalyse
4. Vedlegg 4: Gevinstberegning TTU- Mat og måltider boliger
5. Vedlegg 5: Gevinstberegning Miljøstuer redusert aktivitet kveld og helg
6. Vedlegg 6: Referanser andre kommuner
7. Vedlegg 7: Kartlegging mat og måltidspraksis ETTU (FORMS-undersøkelse)
8. Vedlegg 8: Mandat for arbeidsgruppen