



## SØR-VARANGER KOMMUNE

Boks 406, 9915 Kirkenes

Tlf. 78 97 74 00. Fax 78 99 22 12

E-post: [postmottak@sor-varanger.kommune.no](mailto:postmottak@sor-varanger.kommune.no)

[www.svk.no](http://www.svk.no)

### Innkalling

**Utvalg:** Valgkomiteen  
**Møtedato:** 30.03.2016  
**Møtested:**  
**Møtetid:** 10:30 - 11:30

Ved eventuelt forfall, er representantene selv ansvarlig for å innkalle vara.

Varamedlemmer møter etter nærmere innkalling.

Kirkenes, 29.03.2016

Bergeng, Lena Norum  
Leder

**SAKSLISTE:**

<b>Saksnr.:</b>	<b>Sakstittel:</b>	<b>Arkivsak:</b>	<b>U.off:</b>
006/16	VALG AV STYREMEDLEM, KIRKENES STORKJØKKEN AS INFORMASJON OM FELLES KJØKKEN SØR- VARANGER KOMMUNE OG KIRKENES SYKEHUS  Saksordfører: <a href="mailto:lnbe@svk.no">lnbe@svk.no</a> , tlf. 91766623 Lena N. Bergeng	15/2101	
007/16	VALG AV NYTT MEDLEM TIL KONTROLLUTVALGET 2016 - 2019  Saksordfører: <a href="mailto:lnbe@svk.no">lnbe@svk.no</a> , tlf. 91766623	15/3094	



## SØR-VARANGER KOMMUNE

Boks 406, 9915 Kirkenes  
Tlf. 78 97 74 00. Fax 78 99 22 12  
E-post: postmottak@sor-varanger.kommune.no  
www.svk.no

### SAKSFRAMLEGG Sak til politisk behandling

Saksbehandler: Lande, Svanhild Apeland Enhetsleder: Lande, Svanhild Apeland, tlf. 78 97 75 54	Dato: 23.02.2016
Arkivsak: <arkivsaksnr>	
Saksordfører:	

Utvalg	Saksnummer	Dato
Valgkomiteen	006/16	30.03.2016
Formannskapet		
Kommunestyret	020/16	30.03.2016

## VALG AV STYREMEDLEM, KIRKENES STORKJØKKEN AS

### Vedlagte dokumenter:

Beslutningsunderlag Kirkenes Storkjøkken AS

### Kort sammendrag:

Tidlig 2017 skal nye Kirkenes Sykehus stå ferdig på Skytterhusfjellet. Sør-Varanger kommune (SVK) og Finnmarkssykehuset (FIN) er godt i gang med samarbeidsprosjektet nytt felles kjøkken som skal levere mat til sykehusets avdelinger, kantine og til kommunens enheter og hjemmeboende.

Maten skal produseres etter kok-kjøll-metoden, en metode som begge parter anser er både god og hensiktsmessig hva gjelder kvalitet på mat og effektivitet. Man har høstet god erfaring fra tilsvarende samarbeidsprosjekt på Skedsmokorset, hvor kjøkkenpersonell fra begge parter har vært på besøk.

Nytt felles kjøkken har fått navnet Kirkenes Storkjøkken og skal organiseres som et aksjeselskap (AS) hvor begge parter eier 50 % hver. Prosjektgruppa, som består av prosjektleder, fagpersoner fra kjøkken, HR og økonomi fra begge parter, har utarbeidet en plan for videre etablering og oppstart av selskapet, og har lagt en del forutsetninger til grunn for det videre samarbeidet.

Etablering av AS'et skal gjennomføres vår 2016. Dette krever politisk behandling i SVK og behandling i styret i FIN for å fastsette egenkapital og styremedlemmer.

Det skal etableres et midlertidig styre, hvor prosjektgruppa har definert medlemmene til å bestå av en uavhengig styreleder, to representanter fra SVK og to representanter fra FIN. For Sør-Varanger kommune sin del anses det hensiktsmessig at en representant skal ha kjøkkenfaglig bakgrunn, og et medlem skal velges politisk.

I tillegg skal hver av partene stille med en representant som skal være partenes generalforsamling.

#### **Faktiske opplysninger:**

Sentralkjøkkenet til Sør-Varanger kommune er i dag plassert på Wesselborgen. Sentralkjøkkenet produserer mat til institusjonene i kommunen og til hjemmeboende brukere med vedtak om middagslevering. Produksjonsmetoden ved dagens kjøkken er «kok og server», det vil si at maten kokes ved kjøkkenet, og leveres varmt ut til enhetene. Enhetene må umiddelbart servere maten til beboerne.

Storkjøkkenet i lokalene til Nye Kirkenes Sykehus vil produsere mat etter metoden «kok og kjøøl». Det vil si at alle supper, grøter, lapskausar o.l. vil kokes i store mengder under trykk. De pakkes varm i spesielle poser og kjøles hurtig ned. Stykkmat slik som kjøtt, fisk og annen ømfintlig mat kokes i posene. Denne metoden gjør at smak og næringsstoffer beholdes bedre i maten enn ved «kok og server» -metoden. I tillegg blir ikke maten utsatt for ytre påvirkning slik at den forringes, og dette gjør at maten får lang holdbarhet.

Maten til institusjonene merkes, og skal leveres to ganger i uken. All mat skal distribueres i kjølebil for å ivareta mattryggheten. Ved institusjonene må maten oppbevares i egne kjøleskap.

Ved institusjonene vil det være personell fra Kirkenes Storkjøkkenet AS som bistår i mattilberedning. Oppgavene blir å klargjøre frokost/kveldsmat, varme grøt, ordne kaffe og mellommåltider, varme middag, håndtere spesialkost, tilberede middager til de som har

behov for moset mat, og til baking. Dette vil også medføre at pleiepersonalet får bedre tid til beboerne. Ved ny metode vil spisetidene også kunne endres. I dag må middagen serveres kl. 13:00, men ved den nye metoden vil man kunne forskyve middagen slik at den også kan serveres senere.

Ved institusjonene blir middagene varmet opp i egne varmeovner som er plassert på én eller flere avdelinger. Dette gjør at matlukten vil komme nærmere beboerne, som bidrar til en bedre matopplevelse. Det samme gjelder baking som nå vil skje på avdelingene, som gjør at når baksten stekes vil lukten av dette også være nærmere beboerne enn hva som er tilfellet i dagens kjøkken.

Tørrmat vil bestilles fra Storkjøkkenet, på lik linje som det gjøres i dag fra sentralkjøkkenet. Dette vil bli levert ut til enhetene én gang i uken.

Hjemmeboende brukere får maten brakt hjem én gang i uken, og oppbevares i eget kjøleskap. Produksjons- og leveringsmetoden gjør at flere hjemmeboende kan få tilbud om å få brakt mat hjem til seg, dette gjelder også de som bor i distriktene. Maten varmes opp i mikrobølgeovn. De som i dag mottar hjelp til å få servert middagen, vil fortsatt få denne hjelpen. Hjemmebasert omsorg får bedre tid til sine brukere, siden de slipper å hente middager daglig på sentralkjøkkenet slik det gjøres i dag. Tiden kan i stedet brukes for å gi bedre matopplevelse for brukerne som mottar hjelpen. Den nye metoden gjør at fleksibiliteten øker, brukerne kan velge hva de vil spise ut fra det de har i kjøleskapet.

Sentralkjøkkenet i SVK har i dag 9 årsverk fordelt på 12 stillinger, hvorav tre av disse er vakante, og én stilling er et vikariat. Det er enighet om at alle ansatte fra begge selskaper skal overdras til Storkjøkkenet.

Arbeidsmiljøloven (AML) [kapittel 16](#) regulerer arbeidstakernes rettigheter ved virksomhetsoverdragelse. Bestemmelsene i kapitlet kommer til anvendelse ved overdragelsen til Kirkenes Storkjøkken AS som er å definere som en annen arbeidsgiver, jf. aml. [§ 16-1](#). Med overdragelse menes overføring av en selvstendig enhet som beholder sin identitet etter overføringen.

Det er beregnet at samlet bemanning ved Kirkenes Storkjøkken AS vil være 15,6 stillinger. Dette inkluderer en lærling og en daglig leder.

Felles kjøkken Sør-Varanger skal driftes som et aksjeselskap. Valg av selskapsform er grundig utredet av advokatfirma Steensdrup og Drange. Aksjeselskapet skal eies av begge parter med lik aksjeandel, det vil si 50 % hver. I henhold til aksjelovens skal det utnevnes et styre som består av styreleder og styremedlemmer. Prosjektgruppa anbefaler at det

opprettes et midlertidig styre som igangsetter detaljplanleggingen og igangsetting av selskapet. Når det midlertidige styret er fastsatt kan stiftelsesdokument og stiftelsen av selve selskapet starte. Det anbefales at styret består av to representanter fra Finnmarkssykehuset, en uavhengig styreleder og to representanter fra Sør-Varanger kommune. For Sør-Varanger kommune anses det hensiktsmessig med en politisk representant, og en representant fra dagens kjøkken. Prosjektgruppa har igangsatt arbeidet med å finne styreleder.

Forslag til midlertidig styre:

Styreleder

Medlem, Sør-Varanger kommune, politisk

Medlem, Sør-Varanger kommune, administrasjon

Medlem, Finnmarkssykehuset

Medlem, Finnmarkssykehuset

Generalforsamling, Sør-Varanger kommune, 50 % andel

Generalforsamling, Finnmarkssykehuset, 50 % andel

Midlertidig styre og daglig leder når den er ansatt, vil foruten å igangsette selskapsetableringen ha som oppdrag å utarbeide drifts- og forretningsplan. Disse planene skal beskrive og planlegge driften i Kirkenes Storkjøkken AS, inklusiv støttefunksjoner. Det må utarbeides tilsvarende plan for driften i enhetene i SVK og FIN.

### **Kommuneplanens hovedmål:**

*Sør-Varanger kommune skal utvikles til et lokalsamfunn som gir grunnlag for befolkningsvekst i alle deler av kommunen. Arealdisponering og offentlig service og tjenesteproduksjon skal dimensjoneres ut fra en samlet befolkning på 12.000 innbyggere ved planperiodens utløp, og ha en kvalitet som gjør kommunen attraktiv som bosted og for etableringer og knoppskyting i privat næringsliv.*

Hovedmålet vil være retningsgivende for de politiske og administrative prioriteringer i hele den kommunale organisasjon i planperioden. Ut fra dette, skal det gjøres vurderinger i forhold til følgende satsingsområder:

Næringsutvikling:

### Infrastruktur:

### Barn og ungdom:

### Folkehelse:

### Kompetansebygging:

### Økonomi:

Kirkenes Storkjøkken AS skal produsere mat for egne avdelinger både i Sør-Varanger kommune og på Kirkenes sykehus, mat til hjemmeboende og mat til kantina på sykehuset. Selskapet skal drive ut fra en intensjon om selvkost, og at eierselskapene skal faktureres for reell bruk i henhold til avtalen mellom partene.

Sør-Varanger kommune har pr i dag 110 kostdøgn og Finnmarkssykehuset har i dag et behov på 60 kostdøgn. Ved opprettelse av nytt felles kjøkken tar en høyde for en produksjonskapasitet på 250 kostdøgn. Dette gjør det mulig for å øke, eller ta inn andre kundegrupper enn det en har pr i dag.

Kirkenes Storkjøkken AS skal leie lokalene hos Finnmarkssykehuset, og vil få husleiekostnader tilsvarende avskrivninger på kjøkkenet. Investeringskostnaden er satt til 48 mill.kroner for 600 m2. Avskrivningene er satt til 26,4 år, og årlig kostnad vil dermed bli 1,8 mill.kroner. I tillegg vil det årlig påløpe FDV-kostnader med kroner 600 000.

Forutsetningen for driften i Kirkenes Storkjøkken AS er at det skal balanseres opp mot de budsjettene man har pr i dag for å drifte kjøkkenet hos FIN og SVK.

Det forutsettes at faste kostnader som husleie, regnskap, revisjon deles 50/50 mellom de to eierpartene, mens variable kostnader som driftsmidler, mat og lønn dekkes etter faktisk medgått. Sør-Varanger kommune har ca 2/3 av antall kostdøgn, mens Finnmarkssykehuset har 1/3. Begge enheter vil gjennomgå dagens utstyr med fokus på gjenbruk i nytt kjøkken. Ytterligere utstyr må anskaffes. Det er igangsatt anbudsrunder for dette innkjøpet.

En ser for seg tre ulike driftsløsninger som selskapet kan gå inn på. Det må gjøres en vurdering av om det skal ytes årlige tilskudd fra eierne, eller om det skal være en kombinert løsning med tilskudd og betaling pr kostdøgn, eller om det skal være ren kostdøgn-finansiering. Selskapets midlertidige styre må avgjøre valg av form i god tid før budsjett 2017 fastlegges.

I forbindelse med opprettelse av aksjeselskap må det innbetales aksjekapital til selskapet. Aksjekapitalen gjenspeiler selskapets soliditet, det vil si selskapets evne til å håndtere kortsiktig gjeld. Styringsgruppa har drøftet ulike finansieringsmodeller i selskapet, men har

konkludert med at det anbefales at aksjekapitalen minst tilsvarer 1 måneds lønn for selskapets ansatte, og prosjektgruppa foreslår 1 mill.kroner. Sør-Varanger kommune og Finnmarkssykehuset skal eie 50 % av selskapet hver, og selskapets aksjekapital skal innbetales med lik andel. For Sør-Varanger kommune vil det bety en innbetaling av aksjekapital på kr 500 000. Kommunestyret i Sør-Varanger har allerede avsatt midler til aksjekapital og utgifter knyttet til oppstart, totalt 1 mill.kroner, kst 014/12.

Det er ytterligere bevilget kr 780 000 i investeringsbudsjettet for 2016 i Sør-Varanger kommune. Disse midlene skal benyttes til innkjøp av kjøleskap og varmevogner til avdelingskjøkken i kommunen.

Det er avklart at Kirkenes Storkjøkkenet vil kunne inngå i Finnmarkssykehuset sine innkjøpsavtaler, noe som vil medføre stordriftsfordeler for selskapet. Sør-Varanger sine innkjøpsavtaler går ut i løpet av 2017, og må derfor søkes avsluttet tidligere.

Det økonomiske grunnlaget for å inngå samarbeid mellom FIN og SVK om et felles kjøkken forventes å gi gevinst både ved investering og drift. Utgifter til investering i felles produksjonskjøkken er beregnet til å være lavere enn om partene må investere i hver sine kjøkken for å tilfredsstillere og opprettholde dagens og fremtidens krav og kvalitet til forpleining av sine respektive institusjoner. Ved investering i ny teknologi og nye produksjonsmetoder antar man også å kunne rasjonalisere tjenesten totalt sett ved stordriftsfordeler og redusert bemanning.

Universell utforming, jfr bestemmelser i plan og bygningslov:

#### **Alternative løsninger:**

#### **Forslag til innstilling:**

Kirkenes Storkjøkken AS opprettes med en aksjekapital på 1 mill.kroner. Eierne er Sør-Varanger kommune og Finnmarkssykehuset som hver skal eie 50 %. Sør-Varanger kommunes andel av aksjekapitalen på 0,5 mill.kroner finansieres av fond 2565135 – Nye Kirkenes sykehus.

Valg av generalforsamling og styremedlemmer fra Sør-Varanger kommune:



Sør-Varanger kommunes generalforsamling, 50 %-andel: \_\_\_\_\_

Sør-Varanger kommunes styremedlem, politisk: \_\_\_\_\_

Sør-Varanger kommunes styremedlem, administrasjon: Guri Bongo, kjøkkensjef

Nina Bordi Øvergaard  
rådmann

- Dette dokumentet er godkjent elektronisk i Sør-Varanger kommune og har derfor ingen signatur. -

# Beslutningsgrunnlag for prosjektet Felles kjøkken Sør-Varanger kommune og Finnmarkssykehuset

## 1. Oppsummering:

Våren 2015 tok man opp arbeidet fra tidligere for å se på mulighetene for å danne et felles kjøkken for både Finnmarkssykehuset (FIN) og Sør-Varanger Kommune (SVK). Dette har vært utredet tidligere, men ikke igangsatt. Utgangspunktet for at man ser på dette prosjektet igjen er at SVK har et behov for å ruste opp sitt eksisterende kjøkken, og FIN er i gang med bygging av Nye Kirkenes Sykehus (NKS).

Det er pr. i dag ikke muligheter for å utvide det allerede eksisterende kjøkkenet på Wesselborgen, og tidligere undersøkelser har vist at enten må det bygges helt nytt, eller bygge om andre deler av kommunens eiendom. Begge alternativene er kostbare. For FIN sin del vil det i forbindelse med NKS bli bygget et nytt kjøkken og da ønsket begge partene å se på muligheten for å inngå et samarbeid angående kjøkkendrift.

Det er i prosjektet NKS bestemt at kjøkkendriften på NKS skal etableres som et selvstendig AS. Det er satt ned en samarbeidsgruppe som består av representanter fra SVK og FIN som samarbeider om å få opprettet Kirkenes Storkjøkken AS, samt lage rammer for hvordan samarbeidet skal fungere og hva partene skal samarbeid om. Det er tenkt at dette AS'et skal besørge matleveranse internt til avdelingene på sykehuset, til sykehuskantene og til SVK's aldershjem, hjemmeboende og eldrecenter.

Etablering av AS'et kan gjennomføres vinter/vår 2016. Dette krever behandling gjennom felles styresak både i SVK og i FIN, hvor selve stiftelsen av AS'et blir drøftet, samt at det blir fastsatt egenkapital for AS'et. Ansatte både i kommunen og helseforetaket har vært på besøk på Skedsmokorset, der de drifter etter en slik organisering, og fikk et veldig bra inntrykk etter dette besøket både ifht kvalitet og organisering. Det har også vært diskutert med alle ansatte på kjøkkendriften i kommunen og i foretaket og de ansatte er positivt innstilt til dette samarbeidet.

## 2. Informasjon om Kirkens Storkjøkken AS

### Dagens organisering:

I dag drifter Senter for Drift og Eiendom enhet kjøkken Kirkenes, i regi av FIN. Enheten kjøkken Kirkenes har ansvar for all matproduksjon til avdelingene på Kirkenes Sykehus. Det er avdelingene som henter maten på kjøkkenet og transportere den opp til avdelingskjøkkene hvor maten blir servert til pasientene. I dagens metode blir maten produsert på kjøkkenet og server på brett, det vil si at maten legges opp til hver enkelt pasient på kjøkkenet. Dette gjelder frokost, kvelds og middag.

Sentralkjøkkenet til Sør-Varanger kommune er i dag plassert på Wesselborgen. Sentralkjøkkenet produserer mat til institusjonene i kommunen og til hjemmeboende brukere med vedtak om middagslevering. Produksjonsmetoden ved dagens kjøkken er «kok og server», det vil si at maten kokes ved kjøkkenet, og leveres varmt ut til enhetene. Enhetene må umiddelbart servere maten til beboerne.

Sentralkjøkkenet i SVK har 9 årsverk fordelt på 12 stillinger, hvorav tre av disse er vakante stillinger, og én stilling er et vikariat. Kjøkkenet på Kirkenes Sykehus har 8,5 stillinger pr. dags dato. Det er enighet om at alle ansatte skal overdras til Storkjøkkenet.

### **Fremtidens organisering:**

Kirkenes storkjøkken AS vil i lokalene til NKS produsere mat etter metoden «kok og kjø» til pasienter i FIN og brukere i SVK.

Kirkenes Storkjøkken AS skal ha 15,6 ansatte. Dette inkluderer en kjøkkensjef, en lærling og en daglig leder.

Oppstart av kjøkken driften vil starte når NKS åpner tidlig mars 2017. Innen denne tid må AS'et være stiftet og alle formalia rundt overtakelse av ansatte være gjennomført. Testperiode for kjøkkenet vil starte fra begynnelsen av januar 2017 og gå frem til åpning av NKS.

### **3. Overordnet vurdering for samarbeid**

Ved å starte et nytt felles produksjonsselskap som skal ivareta dagenes matforsyning til aldershjem, hjemmeboende, Eldresenteret og sykehuset, vil dagens produksjonsaktivitet ved kjøkkenet på Wesselborgen falle bort. Det vil ikke lenger være kommunens ansvar å produsere mat til beboere og det vil ikke være helseforetakets ansvar å produsere mat til pasienter på sykehuset. Når det gjelder kommunens behov for å fordele maten ut til brukerne på institusjoner og til hjemmeboende og sykehusets behov for å fordele mat til pasientene på avdelingene, kan dette løses enten ved at det nye selskapet står for distribusjonen, eller at SVK og FIN gjør dette selv. Prosjektet tar utgangspunkt i at det nye selskapet besørger dette.

SVK og FIN vil komme til å sitte som eier av selskapet, med en 50 % - 50 % eierandel.

### **4. Strategiske vurderinger**

Det er et overordnet mål for samarbeidet å sørge for at brukere og pasienter får god og ernæringsmessig mat ved hjelp av en fornuftig ressursbruk.

Prosjektgruppa ser det også som strategisk at to store aktører samarbeider om et felles prosjekt der begge parter kan utnytte stordriftsfordeler, kompetanse og ressurser.

### **5. Faglige vurderinger**

Kirkenes storkjøkken AS vil i lokalene til NKS produsere mat etter metoden «kok og kjø». Det vil si at alle supper, grøter, lapskauser o.l. vil kokes i store mengder under trykk. De pakkes varm i spesielle poser og kjøles hurtig ned. Stykkmat slik som kjøtt, fisk og annen ømfintlig mat kokes i posene. Denne metoden gjør at smak og næringsstoffer beholdes bedre i maten enn ved «kok og server» -metoden. I tillegg blir ikke maten utsatt for ytre påvirkning slik at den forringes, og dette gjør at maten får lang holdbarhet. Denne metoden vil også være tidsbesparende, f.eks. at man i stedet for å koke brunsaus flere ganger i uken, blir det nå kokt én gang som brukes til flere middager. Dette gjør at man sparer på personalressurser i hoved kjøkkenet.

Maten til avdelingene i FIN lagres på hoved kjøkken og blir transportert daglig til anretningskjøkken av kokker i AS'et. På anretningskjøkken blir mat varmet opp i kombiovnner og oppegående pasienter kommer til spiserom. Sengeliggende pasienter får porsjons middag som sykepleier kommer til kjøkken og henter, varmes i mikro på te kjøkken. Det skal være et lite te kjøkken på alle avdelinger. Det legges opp til at pasienter skal bruke et felles spiserom til alle måltider. Tørrmat bestilles fra hoved kjøkken og hentes der. Tørrmat skal stå ute tilgjengelig på spiserom 24 timer i døgnet, kokker i As'et har ansvaret med oppfylling og bestilling av tørrmat.

På NKS legges det opp til 4 måltider hver dag. Det vil si frokost, lunsj, middag og kvelds.

Kantine på NKS skal driftes av Kirkenes Storkjøkken AS og skal være åpen mandag til fredag. Det vil være to kokker som får ansvaret før matserving i kantinen, tilbudet kommer til å være brødmatt, salatdisk og middagsserving. Dette er et tilbud til pasienter, pårørende og ansatte ved NKS. Alle de tre kjøkkener i NKS driftes av Kirkenes storkjøkken AS

Maten til institusjonene i SVK merkes, og blir levert to ganger i uken. All mat distribueres i kjølebil for å ivareta mattryggheten. Ved institusjonene må maten oppbevares i egne kjøleskap. Ved institusjonene vil det være personell fra Kirkenes storkjøkken AS som bistår i mattilberedning. Oppgavene her er å klargjøre frokost/kveldsmat, varme grøt, ordne kaffe og mellommåltider, varme middag, håndtere spesialkost, tilberede middager til de som har behov for moset mat, og til baking. Dette vil også medføre at pleiepersonalet får bedre tid til beboerne. Spisetidene kan da også endres. I dag må middagen serveres kl. 13:00, men ved den nye metoden vil man kunne forskyve middagen slik at den serveres senere.

Ved institusjonene blir middagene varmet opp i egne varmeovner som er plassert på én eller flere avdelinger. Dette gjør at matlukten vil komme nærmere beboerne, noe som bidrar til en bedre matopplevelse. Det samme gjelder baking som nå vil skje på avdelingene, og som gjør at når baksten stekes vil lukten av dette også være nærmere beboerne enn hva som er tilfellet i dagens kjøkken.

Tørrmat vil bestilles fra Kirkenes storkjøkken AS, på lik linje som det gjøres i dag fra sentralkjøkkenet. Dette vil bli levert ut til enhetene én gang i uken.

Hjemmeboende brukere får maten brakt hjem én gang i uken til oppbevaring i eget kjøleskap. Produksjons- og leveringsmetoden gjør at flere hjemmeboende kan få tilbud om å få brakt mat hjem til seg, dette gjelder også de som bor i distriktene. Maten varmes opp i mikrobølgeovn. De som i dag mottar hjelp til å få servert middagen, vil fortsatt få denne hjelpen. Hjemmebasert omsorg får bedre tid til sine brukere, siden de slipper å hente middager daglig på sentralkjøkken slik det gjøres i dag. Tiden kan i stedet brukes for å gi bedre matopplevelse for brukerne som mottar hjelpen. Den nye metoden gjør at fleksibiliteten øker, brukerne kan velge hva de vil spise ut fra det de har i kjøleskapet.

## **6. Juridiske vurderinger**

Ved dannelse av et nytt foretak er aksjeselskapsformen valgt. Årsaken til dette er at samhandling mellom SVK og FIN legger begrensninger på valg av selskapsform. Etter henvendelse til fylkesmannen som tok saken videre til departementet synes det klart at et nytt selskap må registreres som et AS og føres etter selskapsloven. Helseforetakene kan i dag ikke

være deltaker av et IKS (interkommunalt selskap). De to partene er blitt enige om å danne AS for å drifte dette samarbeidet.

Valg av selskapsform er grundig utredet av advokatfirma Steensdrup Stordrange. Aksjeselskapet skal eies av begge parter med lik aksjeandel, det vil si 50 % hver. I henhold til aksjelovens skal det utnevnes et styre som består av styreleder og styremedlemmer. Styringsgruppa anbefaler at det opprettes et midlertidig styre som igangsetter detaljplanleggingen og igangsetting av selskapet. Når det midlertidige styret er fastsatt kan stiftelsesdokument og stiftelsen av selve selskapet starte. Det anbefales at styret består av to representanter fra FIN, en uavhengig styreleder og to representanter fra SVK. For SVK anses det hensiktsmessig med en politisk representant, og en representant fra dagens kjøkken. For FIN anses det hensiktsmessig med en merkantil representant og en representant fra dagens kjøkkendrift i FIN.

Partene skal også stille med en representant som skal være andelens generalforsamling. Både SVK representant og FIN representant må gis fullmakt fra kommunestyre og styret i FIN til å gjennomføre disposisjoner i selskapet.

Forslag til midlertidig styre:

Daglig leder:

Medlem, Sør-Varanger kommune politisk:

Medlem, Sør-Varanger kommune administrasjon:

Medlem, Finnmarkssykehuset administrasjon:

Medlem, Finnmarkssykehuset fagressurs:

## **7. Personalmessige vurderinger**

Arbeidsmiljøloven (AML) kapittel 16 regulerer arbeidstakernes rettigheter ved virksomhetsoverdragelse. Bestemmelsene i kapittelet kommer til anvendelse når en virksomhet eller en del av en virksomhet overdras til en annen arbeidsgiver, jf. aml. § 16-1. Med overdragelse menes overføring av en selvstendig enhet som beholder sin identitet etter overføringen.

### **Lønns- og arbeidsvilkår:**

Etter aml. § 16-2 (1) skal tidligere arbeidsgivers rettigheter og plikter som følger av arbeidsavtalen eller arbeidsforholdet overføres til ny arbeidsgiver. Ny arbeidsgiver blir også bundet av tariffavtalen som tidligere arbeidsgiver var bundet av, med mindre ny arbeidsgiver senest innen tre uker etter overdragelsestidspunktet skriftlig erklærer overfor fagforeningene at ny arbeidsgiver ikke ønsker å bli bundet av tariffavtalen, jf. aml. § 16-2 (2). De overførte arbeidstakerne har likevel rett til å beholde de individuelle lønns- og arbeidsvilkårene i tariffavtalen med tidligere arbeidsgiver, inntil denne tariffavtalen utløper eller til det inngås en ny tariffavtale som er bindende for den nye arbeidsgiveren og de overførte arbeidstakere.

Aml. § 16-2 (3) innebærer at arbeidstakers rett til videre opptjening av alders-, etterlatte- og uførepensjon i henhold til kollektiv tjenestepensjon skal overføres til ny arbeidsgiver etter reglene i første og andre ledd. Ny arbeidsgiver kan i stedet velge å la allerede eksisterende pensjonsordninger gjelde for de overførte arbeidstakerne. I de tilfeller hvor pensjonsordningen arbeidstakerne var omfattet av før overdragelsen ikke kan overføres, skal ny arbeidsgiver sørge for at de overførte arbeidstakerne sikres rett til videre opptjening etter en annen

kollektiv pensjonsordning. Bestemmelsen stiller ikke kvalitative eller kvantitative krav til en ny pensjonsordning.

### **Vern mot oppsigelse:**

Overdragelse av virksomhet til en annen arbeidsgiver gir ikke i seg selv grunnlag for å si opp en arbeidstaker, jf. aml. § 16-4. Dette innebærer at en oppsigelse fra tidligere eller ny arbeidsgiver på grunn av overføringen alene er ugyldig. Det kan ikke gjøres avtaler om at tidligere arbeidsgiver må si opp arbeidstakere, for at virksomheten overdras. Arbeidstakerne er imidlertid ikke beskyttet mot oppsigelse som er begrunnet i andre forhold, såfremt oppsigelsen anses saklig, jf. aml. § 15-7. Dersom en virksomhetsoverdragelse fører til overtallighet hos ny arbeidsgiver, må denne nedbemanne etter de vanlige regler og prosedyrer for nedbemanning.

### **Reservasjons- og valgrett:**

Etter aml. § 16-3 kan en arbeidstaker motsette seg at arbeidsforholdet overføres til en ny arbeidsgiver. Det er dette som omtales som reservasjonsretten. Arbeidstakere som ønsker å reservere seg, må gjøre dette overfor tidligere arbeidsgiver innen en gitt frist som denne har satt. En person som har reservert seg, har på visse vilkår en fortrinnsrett til ny tilsetning hos tidligere arbeidsgiver etter aml. § 16-3 (3).

Den såkalte valgretten er ikke lovfestet, men følger av ulovfestet rett. Valgretten er aktuell bare dersom det er deler av en virksomhet som blir overført til en ny arbeidsgiver. Det vil si at tidligere arbeidsgiver fortsatt har en virksomhet som arbeidstakeren kan påstå at han/hun fortsatt kan være ansatt i. Høyesterett har kommet frem til at det ikke foreligger en generell valgrett ved virksomhetsoverdragelse, men at det kan finnes unntak i særlige tilfeller. Det kan være særlig aktuelt der det er snakk om overføring av en liten del av en virksomhet, og denne overføringen for den eller de arbeidstakerne det gjelder, vil medføre endringer av arbeidsforholdene som må kunne karakteriseres som vesentlige.

### **Informasjonsplikt:**

Etter aml. § 16-5 skal tidligere og ny arbeidsgiver så tidlig som mulig gi informasjon om og drøfte overdragelsen med de tillitsvalgte. Drøftingsplikten gir ikke de ansatte rett til større innflytelse enn det som følger av Hovedavtalen. I tillegg har aml. § 16-6 bestemmelser om at tidligere og ny arbeidsgiver så tidlig som mulig skal informere de berørte arbeidstakerne om overdragelsen.

Ansatte fra SVK og FIN har besøkt tilsvarende produksjonskjøkken på Skjedsmøkorset og et positive til både drift og maten tilberedes på. I tillegg er det avholdt et samlet informasjonsmøte for ansatte i FIN og SVK om samarbeid mellom partene og opprettelse av AS for å drifte dette samarbeidet.

## **8. Økonomiske vurderinger**

Storkjøkken skal produsere mat for egne avdelinger både i SVK og på NKS, mat til hjemmeboende og mat til kantina på sykehuset. Selskapet skal drive ut fra en intensjon om selvkost. I hovedsak er det tenkt at AS'et skal drifte seg selv gjennom direkte fakturering av

kostnader til FIN og SVK i forhold til avtalen mellom partene. Dette for at AS'et skal bli minst mulig økonomisk sårbart.

Kommunen har pr i dag et behov for 110 kostdøgn pr dag (et kostdøgn vil si frokost, lunsj, middag og kveld). FIN (Kirkenes Sykehus) har et daglig behov på 60, totalt vil selskapet med dagens nivå produsere 170 kostdøgn daglig. Ved dannelse av et nytt felles selskap tar en høyde for at en skal ha produksjonskapasitet på inntil 250 kostdøgn. Dette gjør at det vil være muligheter for øke eller ta inn andre kundegrupper enn de som allerede eksisterer pr i dag.

AS'et vil leie lokaler hos FIN og vil dermed få husleiekostnader tilsvarende avskrivninger på kjøkkenet i NKS.

Totalt vil 15,6 ansatte fordelt med XX fra FIN og XX fra SVK overføres til det Kirkenes Storkjøkken AS.

Ifht dagens budsjett har FIN en kostnad på 6,1 MNOK pr. år på kjøkkendriften på Kirkenes Sykehus. SVK har kostnader på 6,4 MNOK pr. år på kjøkkendriften i kommunen. Begge parter forutsetter at samarbeidet skal skape fordeler på kostnadssiden i form av stordriftsfordeler.

Kostnader til produksjonskjøkkene, samt noe utstyr er lagt inn i prosjektet til NKS og vil derfor dekkes via investeringsrammen FIN har til NKS. Dette vil FIN fakturere Kirkenes Storkjøkken AS. Investeringskostnaden for å bygge produksjonskjøkkene er satt til 48 MNOK for total 600 kvm. Avskrivningene på dette er satt til 26,4 år. Under denne forutsetningen vil FIN fakturere Kirkenes storkjøkken AS med 1,8 MNOK pr. år. I tillegg kommer 0,6 MNOK pr. år for FDV kostnader.

Forutsetningen for driften av Kirkenes Storkjøkken AS er at det skal balanseres opp mot de kostnadene man har pr. dags dato på å drifte kjøkken både i FIN og i SVK.

Kirkenes storkjøkken AS vil oppsummert ha kostnader til:

- Styrehonorar
- Lønn til ansatte
- Annen personalkostnad
- Husleie (dekker husleie og FDV)
- Strøm
- Regnskapstjenester
- Revisor
- Mat- og drikkevarekostnader
- Andre driftskostnader (kontorrekvisita, IKT, telefonutgifter, serviceavgifter, driftsmateriale, etc.)
- Reisekostnader

Kirkenes storkjøkken AS vil oppsummert ha inntekter fra:

- Kantinedrift
- Viderefakturerte kostnader

Brukerbetalinger ca. 2 MNOK for SVK.

Det forutsettes at faste kostnader som husleie, regnskap, revisjon deles 50/50 mellom de to eierpartene, mens variable kostnader som driftsmidler, mat og lønn dekkes etter faktisk medgått. SVK har ca. 2/3 av antall kostdøgn, men FIN har 1/3. Begge enheter vil gjennomgå dagens utstyr med fokus på gjenbruk i nytt kjøkken. Ytterligere utstyr må anskaffes. Det er igangsatt anbudsrunder for dette innkjøpet.

I forbindelse med opprettelse av aksjeselskap må det innbetales aksjekapital til selskapet. Aksjekapitalen gjenspeiler selskapets soliditet, det vil si selskapets evne til å håndtere kortsiktig gjeld. Styringsgruppa har drøftet ulike finansieringsmodeller i selskapet, men har konkludert med at det anbefales at aksjekapitalen minst tilsvare 1 måneds lønn for selskapets ansatte. Hvis total kostnaden er ca. 13 MNOK pr. år blir dette ca. 1 MNOK i egenkapital. Prosjektgruppen foreslår 1 MNOK i egenkapital for AS'et. FIN innbetaler 50 % (0,5 MNOK) og SVK innbetaler 50 % (0,5 MNOK).

Det må ansettes daglig leder. Det er åpning for å vurdere prosjekt-daglig leder. Det vil si en daglig leder som ansettes i prosjektperioden.

Midlertidig styre vil foruten å igangsette selskapetableringen ha som oppdrag å utarbeide drifts- og forretningsplan. Disse planene skal beskrive og planlegge driften, inklusiv støttefunksjoner. Det må også utarbeides tilsvarende plan for driften inn i enhetene i SVK og FIN.

En ser for seg tre ulike driftsløsninger som selskapet kan gå inn på. Det må gjøres en vurdering av om det skal ytes årlige tilskudd fra eierne, eller om det skal være en kombinert løsning med tilskudd og betaling pr kostdøgn, eller om det skal være ren kostdøgn-finansiering. Selskapets midlertidige styre må avgjøre valg av form i god tid før budsjett 2017 fastlegges.

Ansatte ved begge dagens kjøkken videreføres inn i nytt selskap, og har i stor grad full faglig kompetanse til å ivareta driften.

Det er avklart at Kirkenes storkjøkken AS vil kunne inngå i FIN sine innkjøpsavtaler, noe som vil medføre stordriftsfordeler for selskapet. SVK sine innkjøpsavtaler går ut i løpet av 2017, og må derfor søkes avsluttet tidligere.

Det økonomiske grunnlaget for å inngå samarbeid mellom FIN og SVK om et felles produksjonskjøkken, er en gevinst både ved investering og drift. Utgifter til investering i felles produksjonskjøkken er beregnet til å være lavere enn om partene må investere i hver sine kjøkken for å tilfredsstille og opprettholde dagens/fremtidens krav og kvalitet til forpleining ved sine respektive institusjoner. Ved investering i ny teknologi og nye produksjonsmetoder antar man også å kunne rasjonalisere tjenesten totalt sett ved stordriftsfordeler og redusert bemanning.

## **9. Usikkerhetsmomenter**

Det er enkelte risikomomenter knyttet til prosjektet:



- Reduksjon i antall årsverk blir mindre enn forutsatt
- Øvrige driftskostnader blir høyere enn forutsatt
- Samarbeidet ønskes oppløst av en av partene

## **10. Konsekvenser for eier**

For SVK og FIN vil utskillelse av kjøkkenfunksjonen til eget selskap på lang sikt gi besparelse på både drift og investering. Drift som følge av stordriftsfordeler, og investering som følge av at en slipper å bygge nytt / totalrenovere kjøkkenet på Wesselborgen og delte kostnader av kjøkkenet i NKS. På kort sikt vil besparelsene på drift være mindre.

## **11. Formelle dokumenter**

Etalering av Kirkenes Storkjøkken AS medfører at SVK og FIN må stille med en representant som skal være andelens generalforsamling. Det er da nødvendig at representantene gis fullmakt fra kommunestyre og styret i FIN til å gjennomføre disposisjoner i selskapet. Generalforsamlingen har også ansvar for å utnevne et styre til det nye selskapet.

Ved dannelse av et nytt selskap vil det være SVK og FIN sitt ansvar å definere hva som skal være innskudd i selskapet. Skal det være i form av kontanter eller i form av tingsinnskudd? Ved sistnevnte er det en forutsetning av eiendelene er verdsatt i tråd med bestemmelsene i aksjelovens § 2-4, samt §§ 2-6 og 2-7.

SVK og FIN må i samarbeid med det nye selskapet utarbeide avtaler for driften og samhandlingen med SVK og FIN.



## SØR-VARANGER KOMMUNE

Boks 406, 9915 Kirkenes  
Tlf. 78 97 74 00. Fax 78 99 22 12  
E-post: postmottak@sor-varanger.kommune.no  
www.svk.no

### SAKSFRAMLEGG Sak til politisk behandling

Saksbehandler: Celius Bodil Enhetsleder: Haugseth, Marit Hiim, tlf. 78 97 74 15	Dato: 21.03.2016
Arkivsak: <arkivsaksnr>	
Saksordfører:	

Utvalg	Saksnummer	Dato
Valgkomiteen	007/16	30.03.2016
Kommunestyret	023/16	30.03.2016

## VALG AV NYTT MEDLEM TIL KONTROLLUTVALGET 2016 - 2019

### Kort sammendrag:

Elin Mathisen ble den 28.10.15, sak 61/15 valgt som nestleder i kontrollutvalget for 2015 - 2019. Elin Mathisen er pr dags dato ansatt i Sør-Varanger kommune.

Og i følge forum for kontroll og tilsyn er ikke kommunens egne ansatte (uavhengig av stillingsbrøk) ikke valgbare til kontrollutvalget. Dette gjelder også som varamedlem.

Og i den forbindelse må det velges ny nestleder etter Elin Mathisen.

### Faktiske opplysninger:

#### Kommuneplanens hovedmål:

*Sør-Varanger kommune skal utvikles til et lokalsamfunn som gir grunnlag for befolkningsvekst i alle deler av kommunen. Arealdisponering og offentlig service og tjenesteproduksjon skal dimensjoneres ut fra en samlet befolkning på 12.000 innbyggere ved planperiodens utløp, og ha en kvalitet som gjør*

*kommunen attraktiv som bosted og for etableringer og knoppskyting i privat næringsliv.*

Hovedmålet vil være retningsgivende for de politiske og administrative prioriteringer i hele den kommunale organisasjon i planperioden. Ut fra dette, skal det gjøres vurderinger i forhold til følgende satsingsområder:

Næringsutvikling:

Infrastruktur:

Barn og ungdom:

Folkehelse:

Kompetansebygging:

Økonomi:

Universell utforming, jfr bestemmelser i plan og bygningslov:

**Alternative løsninger:**

**Forslag til innstilling:**

Som kontrollutvalg i Sør-Varanger kommune for 2015 – 2019 velges i medhold av kommunelovens § 17, nr 1, jfr. Forskrift om kontrollutvalg § 2 følgende medlem:

Nestleder:

Nina Bordi Øvergaard  
rådmann

- Dette dokumentet er godkjent elektronisk i Sør-Varanger kommune og har derfor ingen signatur. -