

Hjælp – mit køkken skal i udbud

09.00 – 09.30 Ankomst og morgenmad

09.30 – 09.40 Velkomst v. Morten Seerup

09.40 – 12.00 **Udbud af mad – og måltidsservice – en stor mundfuld for køkkenledelsen**
V. Bo Bloch og Mette Altonen, BDO Kommunernes Revision.

Bo og Mette vil på baggrund af deres mange erfaringer med rådgivning på køkkenområdet belyse og komme med svar på en række af de komplekse problemstillinger, udfordringer og spørgsmål, der opstår, når politikerne overvejer køkkenudbud/konkurrenceudsættelse. Hør bl.a. nærmere om:

- Krav til dokumentation og økonomistyring
- Hvordan sikrer jeg som leder kvaliteten af kravspecifikationerne?
- Hvordan udarbejder jeg et konkurrencedygtigt kontrolbud?
- Hvorledes kan vi sikre det kost- og ernæringsfaglige fokus i konkurrenceudsættelsen?

12.00 – 13.00 **Frokost**

13.00 – 14.00 **Udlicitering af madproduktionen i Jammerbugt kommune – hvad lærte vi?**
V. Tidligere mad- og måltidschef i Jammerbugt kommune Mary Ann Sørensen.

Udliciteringen af Jammerbugt Madservice var kulminationen på en lang og kompliceret udbudsproces. Midt i "orkanens øje" befandt Mary Ann Sørensen sig. I sit oplæg kommer hun bl.a. ind på, hvorledes hun i udbudsprocessen skulle håndtere forvaltningschefer, politikere og frustrerede medarbejdere. Men også hvad hun som leder, gjorde i kampen for at bevare køkkenorganisationen på kommunale hænder.

14.00 – 14.15 **Pause**

14.15 – 15.00 **Djurs Mad I/S – et alternativ til udlicitering?**
V. Kostfaglig leder Heidi Schmølz, Djurs Mad

Flere kommuner har valgt at organisere mad og måltidsservice i såkaldte § 60 selskaber. Heidi Schmølz vil i sit oplæg dele ud af sine erfaringer med at være med til at opbygge denne form for køkkenorganisation.

15.00 – 15.30 Refleksion og dialog

15.30 Tak for i dag