

Regionshospitalet Randers og Århus Sygehus!!



Min drøm!!

- Skabe mulighed for at kunne præge hvilken kvalitet maden, der i fremtiden skal serveres for patienterne på hospitalerne, skal have.
 - **Sundhed, saft og kraft** skal ind i maden - hver dag!!!!
 - Ingen konserveringsmidler, aromaer eller konsistensreguleringer, dvs at maden skal smage af det den er - og hvad er god kvalitet så???
- og god smag er billig!

Resultater!!

- Omfattende køkkenanalyse på Regionshospitalet i Randers der viste at det kun kostede 82 kr (28 kr) at lave mad til en patient i et døgn inkl løn, råvarer samt øvrig drift, selvom næsten alt laves helt fra bunden af økologiske råvarer.(slagteri, pølsemejeri, bageri mm)
- Inkl husleje, el, vand og varme, renter og afskrivninger mm kostede det kun 96 kr pr patient pr døgn
- Køkkenernes budgetter udgør i Århus og Randers kun mellem 0,8-1,6 % af hospitalernes samlede budgetter!!!

Resultater fra køkkenanalyse

Prisberegning for småkager	Omkostning pr. kilo
Lønomkostning, direkte produktionstid	14,19
Lønomkostning, øvrig tid	9,52
Råvarer	9,69
Emballage	0,22
El og vand	2,65
Afskrivning og forrentning, bagerudstyr	0,74
Samlet omkostning	37,00
Cateringpris, Delicato, fratrukket rabat	75,00
Besparelse pr. kilo småkager	38,00

Den årlige besparelse ved at bage selv kan dermed opgøres til:

$$2.080 \times 38 \text{ kr.} = \underline{\underline{79.040 \text{ kr.}}}$$

Resultater fra køkkenanalyse

Prisberegning for franskbrød	Omkostning pr. stk.
Lønomkostning, direkte produktionstid	1,71
Lønomkostning, øvrig tid	1,15
Råvarer	2,85
Emballage	0,03
El og vand	0,32
Afskrivning og forrentning, bagerudstyr	0,09
Samlet omkostning	6,15

Cateringpris, Schulz, fratrukket rabat	10,84
Besparelse pr. franskbrød	4,69

Der bages årligt 18.460 franskbrød. Beregning af den årlige besparelse:

$$18.460 \times 4,69 \text{ kr.} = \underline{\underline{86.577 \text{ kr.}}}$$

Resultater fra køkkenanalyse

Prisberegning for oksefond	Omkostning pr. 250 liter
Lønoms kostning, direkte produktionstid	187,18
Lønoms kostning, øvrig tid	127,86
Råvarer*	-
Emballage	1,52
El og vand	18,63
Afskrivning og forrentning, slagterudstyr	12,68
Samlet omkostning pr. 250 liter fond	347,86

Cateringpris, Schulz (5 kg.)**	500,00
Besparelse pr. 250 liter oksefond	152,14

* Råvarerne er spildprodukter fra den øvrige produktion.

** Der er valgt at beregne i forhold til 5 kilo oksebouillon, der svarer til 250 liter færdig bouillon.

Der tilberedes i gennemsnit cirka 1000 liter fond om ugen, hvilket svarer til en årlig besparelse på over **30.000 kr.**

Hvad koster 1 spegepølse?

- I minuts direkte arbejdstid koster 2,92 for slagter
- For hvert minuts direkte produktionstid er der 68 % øvrig tid, der går til varebestilling og -håndtering, forberedelse, rengøring og opvask, udportionering og pakning samt møder og pauser, i alt 1,99
- Omkostningen pr. minut til forrentning og afskrivning er desuden opgjort til 0,20
- Omkostningen til el og vand er opgjort til 0,29
- Emballageomkostningerne er opgjort til 0,02
- **I alt kr 5,48 pr minut**

Spegepølse fortsat.....

- 128 pølser á 700 gr. tager 128 minutters direkte produktionstid
- Råvarer for 128 pølser 2457 kr
- Løn 128 min x 5,48 kr 701 kr
- Diverse 128 min x 3 kr 384 kr
- I alt 3542 kr
- Inkl moms 4428 kr
- **Pris pr stk 34,6 kr**
- **Pris pr kg inkl moms 49,43 kr**

Altså billigere og bedre at lave maden selv!!

Udfordringer!!!

- Har vi modige beslutningstagere?
- Har vi dygtige og professionelle madhåndværkere der kan deres kram, også ift færdigtilsmagningen af maden?
- Sidst men ikke mindst, tør samfundet så satse på nyt sygehusbyggeri der i virkelighedens verden faktisk tilgodeser den enkelte patients behov?

....ja det har vi i Region Midtjylland!!

- Planer for Det Nye Universitetshospital i Århus: modige og kloge beslutningstagere samt omfattende arbejde med sanser, dufte og overraskelser
- Klinisk ernæring og "De sidste 30 cm"
- Vi er på Århus Sygehus allerede nu begyndt en total omlægning af køkken- og kantinedrift med udgangspunkt i de hjemmelavede fødevarer med **Sundhed Saft og Kraft!!**

..... **hvorfor vente???**

Diverse oplysninger...

- Rapport fra Randers findes på www.regionshospitaletranders.dk
- Der kan læses mere om Det Nye Universitetshospital i Århus på www.dnu.rm.dk
- Yderligere oplysninger på bente.sloth@aarhus.rm.dk

