

<p>Deltagere: Henrik Aarup-Kristensen, formand, direktør for Sundhed & Velfærd, Brønderslev Kommune</p> <p>Anette Sloth, næstformand, psykiatridirektør, Region Nordjylland</p> <p>Lars Fuglsang, AC-Fuldmægtig, Psykiatrien, Region Nordjylland</p> <p>Uffe Viegh Jørgensen, sundheds- og ældrechef Brønderslev Kommune</p> <p>Louise Bundgaard Andreasen, medarbejderrepræsentant</p> <p>Helle Krabbe, medarbejderrepræsentant</p> <p>Mary-Ann Sørensen, leder af Nordjysk Mad I/S</p> <p>Afbud:</p>	<p><u>Mødeindkaldelse</u></p> <p>28. Bestyrelsesmøde – Nordjysk Mad I/S</p> <p>Onsdag den 7. november 2018 kl. 8:30 til 11</p> <p>Mødelokale: Nordjysk Mads mødelokale Hjørringvej 180, Brønderslev</p> <p>Referent: Mary-Ann Sørensen</p>
--	--

Dagsorden

1. Godkendelse af dagsorden.....	2
2. Godkendelse af referat fra 27. bestyrelsesmøde den 25. juni 2018.....	2
3. Budget 2019.....	2
4. Budgetopfølgning 2018.....	3
5. Virksomhedsoverdragelse af Nordjysk Mad Aalborg til Nyt Aalborg Universitetshospital.....	3
6. Fremtidigt produktionssystem til Nordjysk Mad.....	5
7. Økologi i Nordjysk Mad.....	6
8. Nye opvaskemaskiner til køkkenet i Brønderslev.....	9
9. Orientering fra den daglige leder om den forløbne periode.....	10
10. Orientering fra Bestyrelsens medlemmer.....	11
11. Eventuelt.....	11

1. Godkendelse af dagsorden

Sagsfremstilling:

Referat:

Dagsordenen blev godkendt

2. Godkendelse af referat fra 27. bestyrelsesmøde den 25. juni 2018

Sagsfremstilling:

Referatet fra det 27. bestyrelsesmøde er udsendt sammen med indkaldelsen den 19/9 2018, og skal godkendes på mødet.

Referat:

Referatet blev godkendt.

3. Budget 2019

Sagsfremstilling:

Budgetforudsætningerne for 2019 er følgende:

- Fremskrivninger, som de anvendes i Region Nordjylland – løn 1,35 % og øvrigt 0,72 %
- Antal døgnkoster er beregnet ud fra udmeldinger fra de to interessenter samt de erfaringsmæssige indkøb af ekstra forplejning.

Med de reguleringer, der er foretaget, er der en samlet nedgang i antal budgetterede døgnkoster på 7.201 (-3,77 %) i forhold til budget 2018.

Der er i budgetforslaget indregnet nedgang i budgettet til råvarer samt til personale svarende til en fuldtidsstilling.

Det samlede budget er herefter på kr. 29.855.661.

Taksterne per døgnkost for 2019 vil være:

Psykiatrien	Kr. 180,10
Brønderslev Kommune	Kr. 134,98

Budgetforslaget har været forelagt MED-udvalget, og der er enighed om at personalenedgangen løses ved ikke at besætte en vakant stilling.

INDSTILLING:

Det indstilles at Bestyrelsen godkender budgettet for 2019

BILAG:

Forslag til budget for Nordjysk Mad ver 1 (relevante faner til overblik:
OMK XM Takst Patient Takst kantine mv Takst Plejecenter)

Referat:

Bestyrelsen spurgte til taksterne for 2018 til sammenligning:

Psykiatrien kr. 176,63

Brønderslev Kommune kr. 133,06

Bestyrelsen godkendte budgettet

4. Budgetopfølgning 2018

Sagsfremstilling:

I de første 9 måneder af 2018 er der i alt leveret følgende til Psykiatriens patientafsnit og Brønderslev Kommunes plejecentre (Salg til kantiner og møder i Psykiatrien indgår ikke):

9 måneder= 75 %	Antal døgnekoster	I % af budget 2018	Prognose for 2018	I % af budget 2018
Psykiatriens patientafsnit	61.864	76,03 %	82.000	100,78 %
Psyk. kantine, møder mm	15.823	89,28 %	21.097	119,04 %
Plejecentre	68.808	74,97 %	90.365	98,46 %
Totalt	146.495	76,74 %	193.462	101,34%

Der er i prognosen taget højde for en nedgang i døgnekoster resten af året til Brønderslev Kommune, samt at der i Psykiatrien er fokus på at forskellen i antallet af bestilte døgnekoster og antallet af sengedage skal mindskes.

Personaleomkostningerne er, som forventet på sidste bestyrelsesmøde, steget på grund af en del langtidssygd. Det har været nødvendigt at ansætte vikarer, der kommer til at belaste omkostningerne udover rammerne.

Fødevareromkostninger og øvrige omkostninger ligger indenfor budgettets rammer.

Med de nuværende forudsætninger ser det ud til at budgettet for 2018 holder, men det kan ikke udelukkes, at der kommer et mindre underskud på grund af personalsituationen.

INDSTILLING:

Det indstilles at Bestyrelsen tager orienteringen til efterretning

BILAG: Ingen

Referat:

Bestyrelsen tog budgetopfølgningen til efterretning

5. Virksomhedsoverdragelse af Nordjysk Mad Aalborg til Nyt Aalborg Universitetshospital

Sagsfremstilling:

I forbindelse med åbningen af Nyt Aalborg Universitetshospital Psykiatri er det besluttet at Nordjysk Mads afdelinger i Aalborg skal virksomhedsoverdrages til Køkkenfunktionen på Nyt Aalborg Universitetshospital.

På bestyrelsesmødet den 25. juni 2018 ønskede Bestyrelsen ikke at tage stilling til tidspunkt for virksomhedsoverdragelsen, da der var usikkerhed om udflytningstidspunktet.

På det sidste møde i styregruppen vedr. køkkenfunktionen blev der informeret om, at Projektorganisationen har meldt ud at udflytningen af køkkenet forventes ske i sommeren 2021. I løbet af 2022 flytter patienter og personale på Aalborg Universitetshospital. Der forventes den samme tidshorisont for del af Psykiatrien, der skal flytte i første omgang.

Bestyrelsen for Nordjysk Mad har bedt om en analyse af konsekvenserne for Interessentskabet, at Nordjysk Mad i fremtiden kun skal bestå af køkkenet i Brønderslev. Analysen skal bruges i

forbindelse med beslutningen om, hvornår der skal ske en virksomhedsoverdragelse og om og i givet fald hvordan Interessentskabet skal fungere i fremtiden.

Der er i det følgende en beskrivelse af forhold der spiller ind på virksomhedsoverdragelsen:

- Forudsætningen for beregningerne er antallet af døgnkoster til de to interessenter, der indgår i budget 2019. Beregningerne er i 2019 niveau og dermed sammenlignelige med budget 2019.
- Ejerforholdet vil ud fra det forventede antal døgnkoster for de to interessenter ændre sig fra ca. 58 % til Psykiatrien og 42 % til Brønderslev Kommune til ca. 31 % til Psykiatrien og 69 % til Brønderslev Kommune.
- Døgnkostprisen er beregnet ud fra de sædvanlige nøgletal. Omkostninger, der vedrører køkkenerne i Aalborg er fjernet, og fælles omkostninger for alle tre køkkener er nedskrevet efter et skøn, da det er ikke i alle tilfælde muligt at nedskrive proportionalt. Døgnkostprisen til Psykiatrien vil falde ca. 17,70 kr. (9,8 %) i forhold til 2019. Det skyldes især, at der ikke længere indregnes omkostninger til Brandevej samt at de forholdsvis høje ejendomsudgifter til Mølleparkvej bortfalder. Derudover er udligningsordningen ikke indregnet. Døgnkostprisen til Brønderslev Kommune stiger med ca. kr. 4,70 (3,5%).
- Psykiatrien/Region Nordjylland mister indtægter på ca. kr. 570.000/år fra Brønderslev Kommunes andel af ejendomsomkostninger mm på Mølleparkvej. Så længe, der er sædvanlig produktion til Psykiatrien fra køkkenet på Mølleparkvej, vil der være omkostninger til el, vand, varme og renovation på niveau med nu (ca. kr. 200.000/år). Når hovedproduktionen flytter til Nyt Aalborg Universitetshospital vil disse omkostninger sandsynligvis falde, og de vil bortfalde helt når resten af Psykiatrien på Mølleparkvej flytter.
- I forbindelse med virksomhedsoverdragelsen skal der laves en opgørelse over inventar, der tilhører Nordjysk Mad. Der er f.eks. inventar i afskrivningsregnskabet, der løber efter 2020 til en værdi af kr. 183.500 (kr. 73.700 på Brandevej og kr.109.800 på Mølleparkvej). Det inventar, der medtages til Brønderslev skal indgå i regnskabet indtil det er afskrevet – det er ikke indregnet i døgnkostprisen. Det inventar, der bliver på Mølleparkvej skal slutafregnes – enten ved at omkostningen afholdes af interessenterne eller sælges til Nyt Aalborg Universitetshospital. Det skal også afklares, hvad der skal ske med øvrigt inventar og hvordan det værdisættes.
- Der skal ske afklaring af de økonomiske forpligtelser overfor personalet (f.eks. feriepenge) ved virksomhedsoverdragelsen. Til den opgave skal Revisionen sandsynligvis involveres.
- Der skal udarbejdes en ny Interessentskabskontrakt.

Der er ikke lavet beregninger på døgnkostpris for Psykiatrien til Nyt Aalborg Universitetshospital. Det er et anliggende udelukkende for de to parter i Region Nordjylland.

Virksomhedsoverdragelsen kan ske samtidig med eller inden udflytningen til det nye køkken. Af praktiske årsager vil det være en fordel, at overdragelsen sker inden, da det giver den nye organisation muligheder for samlet at planlægge udflytningen. Der vil uanset om overdragelsen har fundet sted, være muligheder for køkkenpersonale at lave jobrotation imellem de to arbejdspladser. Af regnskabstekniske årsager vil det være en fordel at overdragelsen sker til et årsskifte (2019/2020 eller 2020/2021), men det er naturligvis også muligt i løbet af et regnskabsår.

INDSTILLING:

Bestyrelsen drøfter og beslutter hvornår virksomhedsoverdragelsen skal ske.

BILAG: Ingen

Referat

For at kunne træffe beslutning om hvornår virksomhedsoverdragelsen skal ske, ønsker Bestyrelsen mere viden om konsekvenserne, der så vidt muligt skal afklares i løbet af 1. kvartal 2019. Bl.a.:

- Er der mulighed for et fremadrettet leveringssamarbejde uden den nuværende konstruktion som interessentskab? Mary-Ann Sørensen kontakter Jura og Forsikring for en afklaring.
- Afregningspris på mad fra Aalborg Universitetshospital til Psykiatrien i overgangsperiode og fremadrettet. Psykiatrien afklarer med Aalborg Universitetshospital.
- Et skematisk overblik over de økonomiske konsekvenser

Bestyrelsen er optaget af, at det bliver en transparent og ordentlig proces for medarbejderne, og tog orienteringen fra leder og medarbejderrepræsentanter om, at der er lidt usikkerhed blandt medarbejderne, men at der løbende informeres, til efterretning.

Anette Sloth orienterede om, at man i Regionen har besluttet at den sidste del af det nye psykiatriske sygehus skal opføres som OPP (Offentligt Privat Partnerskab). Ønsket er, at alle afdelinger på Mølleparkvej kan flyttes samtidigt, og at man derved samler så meget som muligt fra starten. Om det i sidste ende kan lade sig gøre og om det kommer til at omhandle Brandevej også, vides ikke.

6. Fremtidigt produktionssystem til Nordjysk Mad

Sagsfremstilling:

På det 26. bestyrelsesmøde den 29/3 2018 blev punktet behandlet første gang. Bestyrelsen ønskede en undersøgelse af, om det er muligt for Nordjysk Mad at beholde det nuværende produktionssystem i stedet for at være en del af det system, der sandsynligvis bliver udviklet i forbindelse med det nye supersygehus.

Anova Data

Der har været rettet henvendelse til Anova Data, der står for det nuværende fælles system for alle hospitalskøkkener i Region Nordjylland - MasterCaterSystem. Omkostningerne til driften deles efter en aftalt fordelingsnøgle. Nordjysk Mad betaler med den nuværende fordelingsnøgle 10 % af de samlede årlige omkostninger. Fordelingsnøglen vil ændre sig når køkkenet i Aalborg overgår til Nyt Aalborg Universitetshospital, og Nordjysk Mad skal betale en mindre andel end nu, sandsynligvis 6 %.

Anova Data kan godt servicere det nuværende program for Nordjysk Mad.

Den årlige pris kan ses nedenfor sammenlignet med det nuværende abonnement. Det er ikke muligt at få en pris på et evt. nyt system, da det endnu ikke har været i udbud.

Nuværende årligt abonnement	Fremtidigt årligt abonnement
Kr. 40.548	Kr. 61.400

Service fra Region Nordjyllands IT-afdeling

Der har også været rettet henvendelse til Region Nordjyllands IT-direktør for at finde ud af, om Regionens IT-afdeling stadig vil servicere et andet produktionssystem en det, der evt. bliver valgt af Region Nordjylland.

Det er ikke lykkedes at få et klart svar, da businesscasen ”Det papirløse køkken først for ganske nyligt er blevet sendt til behandling i projektorganisationen for Nyt Aalborg Universitetshospital, og har derfor endnu ikke været omkring IT-afdelingen.

Dog skriver IT-direktøren:

”Jeg er enig i at et fælles system vil være den bedste løsning, jeg forventer ikke at der er god økonomi i at I kan beholde det nuværende hvis Regionen skulle skifte”.

Dele af systemet, Nordjysk Mad ikke behøver at være med i

Businesscasens samlede investering forventes at være på kr. 5,25 mio.

Det er efter sidste møde blevet vurderet, at det ikke er alle dele, som Nordjysk Mad behøver at være med i, men kun de dele, der er behov for.

Det betyder at deltagelse i front-end delen (et specielt udviklet bestillingssystem) og dermed også udvikling af snitflader mellem produktionssystem og front-end ikke skal medfinansieres af Nordjysk Mad. Det svarer til kr. 2,1 mio. Den del af investeringen, som Nordjysk Mad skal være med i er derfor nede på kr. 3,35 mio.

Det forventes at Nordjysk Mad efter en ny fordelingsnøgle skal betale 6 % af investeringen, svarende til kr. 201.000. Der forventes derudover omkostninger til implementering på ca. kr. 250.000.

Ønsker Nordjysk Mad på et senere tidspunkt at gøre brug af front-end delen skal der forhandles en pris for at komme med.

Fordelene for Nordjysk Mad ved at indgå i projektet

- At få et nyt og tidssvarende produktionssystem til en rimelig pris. Der stilles større og større krav til mærkning og sporbarhed, og der er derfor behov for et system, der kan honorere disse krav.
- Fortsat samarbejde med de øvrige hospitalskøkkener i Region Nordjylland om fødevaredatabase. Vedligeholdelse af en fødevaredatabase er meget ressourcekrævende, og tager lige lang tid om den skal vedligeholdes for et eller mange køkkener. Ved at deles om opgaven, sikres det at den bliver udført uden tilførsel af ekstra ressourcer.
- Fortsat erfaringsudveksling og kompetenceudvikling vedr. systemet sammen med de øvrige hospitalskøkkener

INDSTILLING:

Det indstilles at Bestyrelsen beslutter at Nordjysk Mad skal indgå i arbejdet med et nyt produktionssystem til hospitalskøkkenerne i Region Nordjylland med undtagelse af front-end systemet.

BILAG: Businesscase køkken

Referat

Bestyrelsen ønsker ikke på det nuværende grundlag at træffe endelig beslutning, men vil afvente et udbud og et endeligt forslag. Nordjysk Mad skal stadig indgå i samarbejdet.

7. Økologi i Nordjysk Mad

Sagsfremstilling:

Ved oprettelsen af Nordjysk Mad i 2012 var det ikke et fokusområde at arbejde med økologi. Fokus var først og fremmest på at få skabt en velfungerende organisation. I forbindelse med budgetlægningen for 2017, var der enighed om, at der nu var ressourcer til at begynde at arbejde med

økologi, og der blev derfor sat et mål om at opnå en økologiprocent på 15 ved årets udgang. Betingelsen fra Bestyrelsen var, at arbejde med økologi ikke må koste ekstra for interessenterne. Ved slutningen af året var målet nået.

Der blev ved budgetlægningen for 2018 ikke sat et konkret mål, men der var en klar forventning om, at andelen af økologi skulle stige i løbet af året.

Der er ingen af de to interessenter, der i deres overordnede strategier har sat et mål for økologi i de offentlige køkkener.

At arbejde med økologisk omlægning uden ekstraomkostninger er en langsom proces, og kan ikke kopieres fra et køkken til et andet.

Den første, og den letteste, del er at udskifte konventionelle varer med økologiske til samme pris. Det giver de første økologiprocenter, men derefter skal der findes besparelser andre steder for at finansiere den højere pris.

Eksempler på hvordan Nordjysk Mad har fundet besparelser:

- Omlægning til økologiske mejeriprodukter er sket ved begrænsning af sortimentet (f.eks. 3 slags yoghurt i stedet for 5-6). Der forventes derved et mindre spild, fordi der bliver færre sjetter.
- Køkkenet bager mere selv, og dermed undgå at købe dyrt bake-off. Det kræver opmærksomhed på personaleressourcer, der også skal regnes ind.
- Større bevidsthed om sæson – både kvalitetsmæssigt og økonomisk giver det ikke mening f.eks. at købe friske agurker og tomater hele året. Der laves anderledes og mere bæredygtigt tilbehør til en lavere pris.
- En højere grad af ”lav maden fra bunden”.

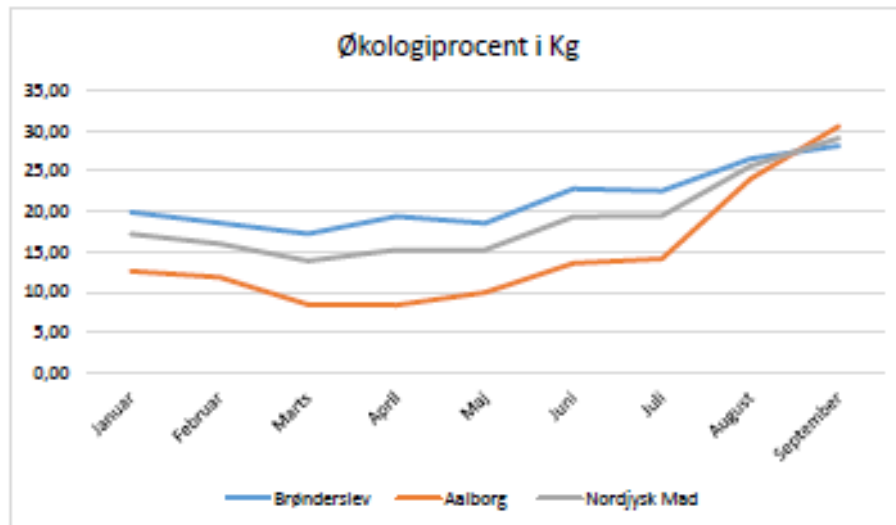
At arbejde med økologi og bæredygtighed kræver omstillingsparathed og inspiration, Derfor har der været mange forskellige tiltag for hele organisationen, mindre grupper og enkeltpersoner. Foredrag, kurser, temadage udflugter og praktiske workshops. Det er en løbende proces, og det kan mærkes at medarbejderne i højere grad bruger deres kreativitet for at finde nye og lækre måder at udnytte råvarerne så meget som muligt.

Resultatet af arbejdet er, at Nordjysk Mad fra starten af 2017 til og med september 2018 er gået fra 0 til 29,10 % økologi.

Stigningen, der er sket efter sommeren skyldes især overgang til økologiske mælkeprodukter i alle køkkener, men også at der i sommer og sensommer er rigtig meget økologisk frugt og grønt at købe.

Økologiregnskab 2018

Økologiprocent i KG	Januar	Februar	Marts	April	Maj	Juni	Juli	August	September
Brønderslev	19,93	18,60	17,26	19,41	18,57	22,83	22,56	26,53	28,14
Aalborg	12,62	11,88	8,50	8,44	10,00	13,62	14,17	24,05	30,57
Nordjysk Mad	17,23	16,01	13,91	15,27	15,27	19,38	19,48	25,62	29,10



Hvilke udfordringer er der i arbejdet med økologi?

- Der er oplevelser af svingende kvalitet på råvarer. F.eks. store forskelle i størrelse eller mange dyr i grøntsagerne. Det kræver ekstra arbejde at klargøre råvarerne, og meget små enheder har et relativt større sving (små blomkål har forholdsvis mere grønt end store).
- Da der er mere selvproduktion (bagning, grønt) er produktionen også mere påvirket ved sygdom. Nordjysk Mad har i 2018 haft en meget stor andel af langtidssygdom, og når hænderne mangler er det i perioder nødvendigt at slække på kravet til selvproduktion og i stedet indkøbe f.eks. bake-off og snittegrønt. Det giver også mindre overskud til at udvikle nyt, da den daglige drift har 1. prioritet.

Det økologiske spisemærke.

Det Økologiske Spisemærke er et statskontrolleret bevis på, at et spisested satser på økologi. Det Økologiske Spisemærke er gratis og viser, hvor stor en procentdel af de indkøbte føde- og drikkevarer, der er økologiske.

Der er 3 mærker – guld, sølv og bronze



Der er løbende kontrol med om et køkken lever op til mærkets forudsætninger, og det betyder at der skal dokumenteres at man rent faktisk har indkøbt økologiske varer i en given periode. Hvis det ikke er tilfældet, har køkkenet pligt til at stoppe med at bruge mærket, og der skal en ny ansøgning til for at få mærket igen. Det anbefales derfor at man, inden man søger, i en periode har ligget stabilt over den nedre grænse for det mærke, man søger om.

INDSTILLING:

Det indstilles at Bestyrelsen drøfter og beslutter om Nordjysk Mad skal have et mål for andelen af økologiske varer og i givet fald om der skal søges om økologisk spisemærke når der er grundlag for det.

BILAG: Ingen

Referat:

Bestyrelsen udtrykte tilfredshed med den udvikling, der er sket det sidste år og ønsker at Nordjysk Mad har som mål at søge om det Økologiske Spisemærke i bronze, når de økologiske indkøb ligger stabilt over 30 %.

Målet hænger godt sammen med ønsket om at Nordjysk Mad til bidrage til bedre miljø og opbremsning af klimaforandringerne.

8. Nye opvaskemaskiner til køkkenet i Brønderslev

Sagsfremstilling

Køkkenet i Brønderslev har to opvaskemaskiner – en tunnelmaskine og en granulopvasker til grove opgaver.

Tunnel maskinen er fra 2006, og den har bl.a. problemer med at holde den lovpligtige skylletemperatur.

Per 14/9 2018 er der brugt kr. 31.707 på reparation af maskinen, og der har været reparationer siden, der endnu ikke er fakturerede. Ifølge montøren kan problemet med stabil høj skylletemperatur ikke løses.

Der er indhentet tilbud på en ny tunnelmaskine til kr. 195.510. Den afskrives over 10 år med kr. 19.551 per år.

Udover en væsentlig nedgang i reparationsudgifter (forventet nedgang de første 4 år kr. 25.000 per år) vil der være besparelser på el, vand og sæbe svarende til ca. kr. 30.000 per år i forhold til den nuværende maskine.

Granulopvaskeren er fra ca. 1990. Der findes ingen dokumentation på dens alder, men i forbindelse med udfærdigelsen af åbningsbalancen i 2012 er det angivet at den formodes at være fra ca. 1990, og at den er så gammel, at den ikke kan værdisættes.

Per 3/9 2018 er der brugt kr. 40.372 på reparation af maskinen, og der har været reparationer siden, der endnu ikke er fakturerede.

Der er indhentet tilbud på en ny granulopvasker til kr. 192.240. Den afskrives over 10 år med kr. 19.224 per år. For granulopvaskerens vedkommende er prisen betinget af at den bestilles i løbet af november måned til levering inden årets udgang. Sker det ikke, vil prisen stige med kr. 25.000, som er den rabat, producenten giver i perioden.

Der forventes en væsentlig nedgang i reparationsudgifter (ca. kr. 30.000 per år de første 4 år).

Derudover forventes der en besparelse på el, vand og sæbe på ca. kr. 10.000 per år. Det har ikke været muligt at lavet en konkret beregning på forbrugsudgifterne, da der ikke findes et datablad på maskinen. Der er derfor lavet en sammenligning med en tilsvarende maskine fra 1990.

Rekapitulering – begge maskiner:

	Indkøb	Årlig afskrivning	Besparelse rep	Besparelse forbrug	I alt
Granul	<i>kr. 192.240,00</i>	kr. 19.240,00	-kr. 25.000,00	-kr. 10.000,00	-kr. 35.760,00
Tunnel	<i>kr. 195.510,00</i>	kr. 19.510,00	-kr. 30.000,00	-kr. 30.000,00	-kr. 20.490,00
I alt	<i>kr. 387.750,00</i>	kr. 38.750,00	-kr. 55.000,00	-kr. 40.000,00	-kr. 56.250,00

Da indkøb af de to opvaskemaskiner kan betragtes som et samlet projekt til en værdi af over kr. 250.000, ligger det udover lederens kompetence at beslutte indkøb. Indkøbet skal derfor godkendes af Bestyrelsen.

INDSTILLING:

Det indstilles at bestyrelsen beslutter at indkøbe en tunnelmaskine og en granulopvasker til Nordjysk Mads køkken i Brønderslev.

BILAG: 2018 Tilbud på tunnelmaskine
2018 Tilbud på granulopvasker

Referat:

Mary-Ann Sørensen orienterede om, at med de forventede besparelser på reparationer samt forbrug af el, vand og sæbe mm på i alt kr. 95.000 vil investeringen have tjent sig selv ind på 4 år. Afskrivningen vil ske over ti år, og levetiden forventes at være 10-15 år.

Udover de økonomiske besparelser vil der, set ud fra et miljøsynspunkt over 4 år blive sparet

- Ca. 1.050 m³ vand
- Ca. 75.000 kWh
- Ca. 1.000 L opvaskemiddel
- Ca. 300 L skyllemiddel

Bestyrelsen besluttede at indkøbe de to opvaskemaskiner.

9. Orientering fra den daglige leder om den forløbne periode

Sagsfremstilling:

Orientering gives mundtligt på mødet.

INDSTILLING:

Det indstilles at Bestyrelsen tager orienteringen til efterretning

Referat:

Mary-Ann Sørensen orienterede om udfordringerne med et meget højt langtidssygefravær, og at MED-udvalget er opmærksomme på om det skyldes arbejdsrelaterede forhold. Noget af fraværet skyldes nedslidning fra et langt arbejdsliv, men der er ikke anerkendte arbejdsbetingede lidelser. Der er stor fokus på forebyggelse, både ved indretning af arbejdspladser og ved mulighed for elastiktræning og gymnastik.

Bestyrelsen tog informationen til efterretning.

10. Orientering fra Bestyrelsens medlemmer

Referat:

Der var intet til punktet

11. Eventuelt

Det planlagte bestyrelsesmøde den 29. november 2018 er aflyst, da der ikke er punkter at behandle.
Der bliver lavet en samlet mødeplan for 2019.