

**SÆRUTSKRIFT**

Samlet saksframstilling

SAKNR	STYRE/RÅD/UTVALG:	MØTEDATO:
60/21	Formannskapet	18.08.2021

Ark.: U63

Lnr.: 16230/21

Arkivsaksnr.: 21/2012-3

Saksbehandler: Rannveig Mogren

SAMLET SAKSFREMSTILLING - OM "KAFÉLOKALENE" I KOMMUNEHUSET

Vedlegg: -

-Andre saksdokumenter (ikke utsendt): -

SAMMENDRAG:

Kommunestyret inviteres i denne saken til å gjøre et veivalg knyttet til bruk av lokalene, slik at vi kan se nærmere på løsninger utfra veivalget, og legge nødvendige midler inn i handlings- og økonomiplan 2022-2025, med årsbudsjett 2022.

SAKSOPPLYSNINGER:

Kommunen har de siste årene leid ut kafelokalene i kommunehuset, etter offentlig utlysning, og med redusert husleie de to første årene av leieavtalen. Det har til nå vært utfordrende å finne gode løsninger for blant annet kantinetilbud og møteservering i kombinasjon med ordinær kafedrift. Den siste driveren avsluttet kontrakten februar 2021.

Grunnet korona-situasjonen og utfordrende tider i serveringsbransjen har kommunen valgt ikke å søke etter nye drivere nå. I stedet tar vi en fot i bakken for å se på ulike alternativer for framtidig bruk av lokalene. Vi er i kontakt med ulike aktører og fagmiljøer for å drøfte behov og muligheter. Flere kombinasjoner blir vurdert som aktuelle.

For flere av alternativene må det beregnes blant annet lønnsutgifter for ansatte, i og med det kreves bemanning som både kan ta ansvar for det matfaglige og det faglige opplegget rundt aktivitetstilbud som arbeidstrening/sosial trening.

Økonomiske konsekvenser av løsningen som velges må legges inn i budsjett- og økonomiplan.

VURDERINGER:

I forbindelse med saken har vi vært i kontakt med ulike fagmiljøer (se nedenfor) for å drøfte behov og muligheter. Vi legger nå fram 4 alternativ, for å gjøre et veivalg. Alle detaljer er ikke klare. Disse vil det arbeides videre med når kommunestyret har valgt ønsket retning. Når rammene og retningen er besluttet, vil det bli igangsatt en prosess for å velge konkret innhold/tilbud i tråd med det en ønsker å oppnå. I denne forbindelse vil det bli invitert til medvirkning fra ledere, fagpersoner, tillitsvalgte og verneombud.

Kommunedirektøren legger til grunn at alle alternativene innbefatter kantinetilbud og møtemat (politisk/administrative møter).

Noen nøkkelementer for fremtidig bruk av lokalene

Behov for møteservering

Å ikke ha en god og varig løsning for servering i forbindelse med møter, gjør at medarbeidere i tjenestene bruker uforholdsmessig mye tid på å finne løsninger og organisere, eventuelt forestå serveringen selv. Ingen medarbeidere i Gausdal kommune har slike oppgaver som en del av stillingen, og det er således den som er ansvarlig for møtene som ordner kaffe/møtemat/oppdekking/opprydning osv.

For større møter, herunder politiske møter, bestilles mat fra ulike eksterne tilbydere.

Utgiftene til møtemat for politiske og administrative møter i 2018 og 2019 var som følger:

- Kr. 186 000,- i 2018
- Kr.171 000,- i 2019.

2020 er ikke tatt med, da det ble gjennomført langt færre fysiske møter som følge av koronasituasjonen.

Behov for kantine/ spiselokale for medarbeidere:

Kommunehuset er en stor arbeidsplass. De senere år har kafelokalene ikke fungert som kantine for medarbeidere, slik intensjonen opprinnelig var. Verneombud og tillitsvalgte har tatt opp dette gjentatte ganger på vegne av medarbeiderne som har arbeidssted på huset. Medarbeidere benytter per nå møterom som spiseplass. Det er ikke en heldig løsning, verken for arbeidsmiljøet eller møteromkapasiteten. Verneombud og tillitsvalgte mener også at en slik løsning er i strid med arbeidsmiljølovens bestemmelser.

Mulighet for kantine- og kafedrift som aktivitetstilbud

(en del av virkemiddelapparatet innenfor tjenestene)

Avdeling for psykisk helse og familieteam er forespurt om en kan se for seg å benytte kafeen som et tilbud til brukere av tjenesten.

Tjenesten har gitt følgende tilbakemelding:

Generelt:

Først og fremst ser vi at kommunen har noen gode tilbud; frivillighetscentralen, Tid café i Follebu og frisklivssentralen. Det vil være viktig at et nytt tilbud i regi av psykisk helse og familieteam ikke blir istedenfor eller det samme som eksisterende tilbud, men at det komplementerer allerede eksisterende tilbud, og at vi tilbyr noe annet. En ser for seg at dette tilbudet er noe annet enn det en har pr i dag, og at det kan favne flere brukere i ulik alder. Vi tenker at det vil være viktig at det brukes tid på organisering av et slikt tilbud, og at det er nøye vurderinger for hvordan det legges opp og for hvem.

Målsetning for tilbudet kan være:

- *Mestring, personlig utvikling og støtte.*
- *Fellesskap, samspill og inkludering.*
- *Personer med psykiske plager skal trene på sine psykiske utfordringer i en sosial setting med tilrettelagte utfordringer for å oppnå mestring.*

Noen brukere blir aktivt med på kafedrift, andre blir deltagere i ulike aktiviteter og gruppetilbud som tilbys. Alt med oppfølging fra fagfolk.
- *Individuell oppfølging*

Her utarbeides det en type behandlingsplan med hver enkelt bruker der man ser på ulike målsettinger og tilpasser tilbud ut ifra dette.
- *Oppfølging i gruppe*

Det kan arrangeres tema- grupper, aktivitetsgrupper mm. Gruppene kan deles opp i interesseområder, alder, målsettinger etc. og justeres underveis etter behov. Ha med brukere/ brukerundersøkelser underveis.
- *Kommunens innbyggere*

Det kan arrangeres ulike tema kvelder med ulikt fokus, her kan det samarbeides med interne og eksterne aktører.

Drift og rammer i et tjenesteperspektiv:

- *Å ha faste ansatte slik at driften blir sikret uavhengig av antall brukere*
- *Det må være ansatte med god, faglig kompetanse,- med mye omsorg og raushet. Mulig også en ansatt med relevant kompetanse (kokk, kantineerfaring o.l.) for å ivareta kjøkkenets kvalitetskrav.*
- *At vi kan ha åpent et par ganger i uka på kveldstid, evt 10-18 hver dag.*
 - *Her tenker vi at det er mulig at psykisk helse og familieteam kan kunne ha «drop in» timer- evt samarbeid med helsestasjon for ungdom.*
- *Kantine for ansatte i kommunen som fast del av drift hver dag fra kl 10.30-12.30*

Aktuelle brukere:

- *Ut ifra dagens situasjon og kjennskap vi har til ulike brukere pr i dag ser vi at det er aktuelle brukere som kan trenge/nyttegjøre seg et slikt tilbud, som aktivitetstilbud/ arbeidstrening/ sosial trening.*
- *Vi har tro på at et slikt tilbud kan avlaste tjenesten på sikt. Og vi tenker, med et tilrettelagt tilbud, at vi kan tenke annerledes om hvordan vi jobber pr i dag.*
- *Vi mener også at ved å innhente informasjon, bruke kunnskapsgrunnlaget, se på satsningsområdene våre sammen med brukernes stemmer og behov for hva de trenger, vil kunne føre til at vi kan få et unikt tilbud for de som trenger det mest i kommunen vår. Vi må jobbe aktivt for å unngå stigmatisering av brukerne som skal benytte seg av tilbudet, slik at det blir en attraktiv plass å være på og komme til,- både for brukere av tjenesten,- men også for kommunens øvrige befolkning. Her kan vi høste noen erfaringer fra hvordan Tid Cafe har jobbet.*

Mulighet for salg av matkasser og lokal mat:

Vi har innhentet innspill fra Lillehammerregionen Vekst, som har ansvar for tiltakene rundt lokal mat i Lillehammer-regionen. Det vises i denne sammenheng også til strategisk næringsplan.

Vi har mottatt følgende innspill:

- *Hvordan ser markedet ut? Fritidsinnbyggere og turister er svært interessert i lokalprodusert mat. Har tro på kombinasjonen møtemat, kantine, matkasser/catering.*

Basert på de lokale produktene man har tilgjengelig. Matkasser med lokalmat selger godt til fritidsinnbyggere.

- *En bør satse på produkter med holdbarhet.*
- *Det er interessant å tenke regionen, for å utvide utvalget (Øyer, Ringebu, Lillehammer er også «nærmat»)*
- *Kan noe produseres enkelt på kjøkkenet (syltetøy, aioli, chutney el.l) sånn at man benytter arbeidskraften der fullt ut -også i stille perioder? Det er viktig for verdiskapningen.*
- *Organisering: Kafedrift har erfaringsmessig lav fortjeneste. Produksjon og salg i kombinasjon med servering har bedre fortjeneste. En må finne en form (med kommunen som driver) med lav risiko.*

For eventuelt å få dette på plass må en jobbe mer langsiktig sammen med Lillehammer-regionen Vekst og leverandører av lokal mat i Lillehammer-regionen. Konseptutvikling og avtaler må utarbeides.

Skisserte alternativ:

Alternativ 1: Kafe med kantinetilbud og møteservering

Det søkes etter nye drivere med samme husleievilkår som tidligere, det vil si lavere husleie de 2 første årene.

Dette alternativet er det som er nærmest løsningen vi har hatt de siste årene. Det har til nå vært utfordrende å kombinere kantinetilbud og møteservering med ordinær kafedrift. Om dette alternativet blir valgt, bør det derfor gjøres noen justeringer.

En mulighet er at kommunen går inn med en årlig sum, under forutsetning av at ny driver sørger for kantinedrift for medarbeidere i kommunehuset (herunder hensiktsmessige kantinepriser) og møteservering med tilfredsstillende kvalitet og service. Det må inngås en konkret avtale om hva som skal ligge i tilbudet til kommunen og medarbeiderne, herunder servicenivå, og beløpet kan helt eller delvis utbetales etterskuddsvis. Driveren vil i tillegg ha inntekter fra kantinesalget, samt inntekter fra ordinær kafedrift. På denne måten kan

ordinært salg og mersalget som kan oppnås ved god kvalitet og service samlet sett muligens gjøre dette til et bærekraftig konsept.

For dette alternativet har vi tidligere beregnet kr. 144 000 eks. mva. i årlige husleieinntekter etter 2 år. Som nevnt, innebærer alternativet også en årlig utgift til kantinedelen, som også må legges inn i budsjett og økonomiplan.

Alternativ 2 : Kafe, kantine og møteservering i kommunal regi med aktivitetstilbud til brukere av tjenester

Dette alternativet innebærer kafedrift som er åpen for innbyggere, med enkel servering, i tillegg til kantinedrift for medarbeidere og møteservering. Det vil være kommunen som drifter tilbudet. I tillegg til fast ansatte medarbeidere, tilbys aktuelle personer arbeidstrening/sosial trening i samarbeid med tjenestene og/eller NAV. Løsningen krever at det ansettes noen til å ivareta driften, samt til å følge opp de som er i arbeidstrening.

Netto utgift vil avhenge av salgsinntektene.

Alternativ 3: Kantine og møteservering i kommunal regi med aktivitetstilbud til brukere av tjenester, samt samarbeid med lag og foreninger

Dette alternativet innebærer kun kantinedrift og møteservering, ikke kafe åpen for innbyggere. Driften vil være i kommunal regi, og det må ansettes noen til å ivareta driften, samt til å følge opp personer som får tilbud om arbeidstrening/sosial trening.

Lag og foreninger kan etter avtale bruke lokalene som møteplass eller arena for ulike arrangementer. Dette anses å være i tråd med kommunens satsning på forebyggende og helsefremmende tiltak. «Utlånet» kan være imot en symbolsk leiepris, jfr. Gausdal Arena og kulturhuset. En bør uansett se nærmere på hva en for eksempel vil legge i begrepet arrangement, slik at kommunen ikke kommer i en uheldig konkurranse med bygdehus el.l.

Netto utgift vil avhenge av salgsinntektene fra kantinedriften.

Alternativ 4: Kantine og møteservering, pakking og salg av matkasser, samt salg av lokale matprodukter

Dette alternativet innebærer kun kantinedrift og møteservering, ikke kafe åpen for innbyggere. Driften vil være i kommunal regi, og det må ansettes noen til å ivareta driften, samt til å følge opp personer som får tilbud om arbeidstrening/sosial trening.

Medarbeiderne pakker matkasser som kan bestilles av innbyggere/fritidsinnbyggere. Produsenter av lokalmat tilbys å selge sine varer fra lokalene uten kostnad.

Lag og foreninger kan etter avtale bruke lokalene som møteplass eller arena for ulike arrangementer.

Netto utgift vil avhenge av inntektene fra kantinedrift og salg av matkasser.

Økonomi:

Husleie:

For alternativ 1 legges til grunn årlige husleieinntekter på kr 144 000, - pluss regulert prisstigning. Dersom driver innvilges redusert husleie de to første årene, reduseres inntekten tilsvarende.

Om vi ikke leier ut til eksterne aktører (alternativ 2, 3 og 4) bortfaller disse inntektene.

Lønnsutgifter:

For alternativ 2, 3 og 4 må det legges inn lønnsutgifter for å bygge opp og drifte det nye tilbudet.

Vi anslår at det er behov for 2 årsverk, for å kunne bygge opp og utvikle tilbud, og være robust nok inn mot ferieavvikling mv. På sikt vil kapasiteten/kompetansen kunne justeres avhengig av aktiviteter og åpningstider. De ansatte må uansett dekke et bredt oppgavefelt, i og med at det skal både være mattilberedning og aktivitetstilbud/møteplass. En av de ansatte må ha høgskoleutdanning med helse- og sosialfaglig kompetanse og en må ha matfaglig kompetanse og fortrinnsvis erfaring fra kafe/kantinedrift.

Kostnad 200% stilling første driftsår: = ca. 1.500.000,-
(inkludert sosiale utgifter, mobil, PC)

I tillegg kommer renhold i lokalene og det er beregnet til 13,4% stilling, = ca. 100.000,- første hele driftsår, inkludert sosiale utgifter

Utstyr:

Kommunen besitter noe kjøkkenutstyr i lokalene, men dette er ikke komplett i forhold til behovet og må suppleres. I tillegg må det kjøpes inn møbler (bord/stoler), men det er mulig å kjøpe disse rimelig/brukt. Anslått utgift for utstyr og møbler er kr. 350.000,-

Vurdering av veivalg.

Dette er en utfordrende sak, - og mer utfordrende knyttet til det økonomiske enn mulige praktiske løsninger. Det er trist om lokalene blir stående uten aktivitet, samtidig som aktivitet innebærer at vi må legge inn driftsmidler for å oppnå det vi ønsker. Å legge opp til mange aktiviteter/nye tilbud uten å samtidig sikre tilstrekkelige økonomiske rammer er ikke å anbefale. Tilbudet er ikke tenkt å erstatte eksisterende tjenestetilbud, slik at vi fort vil få problemer med å ivareta det øvrige tjenestetilbudet og lovpålagte oppgaver om tjenestene skal dekke disse utgiftene innenfor sine ordinære rammer. Samtidig skal alle tjenester se på mulighet for ytterligere effektiviseringstiltak i forbindelse med økonomiplan for perioden 2022-2025, og slike tiltak vil eventuelt kunne bidra til finansieringen.

Kommunedirektøren skisserer nedenfor det veivalget som anbefales utfra en behovsvurdering.

Behovsvurdering:

- Det som vurderes som viktigst å få løst er kantine for medarbeidere og møtemat til kommunale møter. Arbeidsmiljøet, effektiv bruk av ansattes arbeidstid, og gode rammevilkår for folkevalgtes møtevirksomhet er argument i så måte.
- Om vi samtidig kan løse dette ved å utvikle et faglig opplegg rundt et nytt og ønsket aktivitetstilbudet innen tjenestene (arbeidstrening/sosial trening), så er det svært verdifullt. Dette vil da være et tjenestetilbud i tillegg til andre aktivitetstilbud for brukere. Hvordan det konkret kan utformes må være en kontinuerlig prosess, innenfor de rammene som legges inn til drift av lokalene og økonomi. Brukernes kompetanse/aktivitetsmål er et viktig element. Og samarbeid med lag/organisasjoner et annet element.

Det en i tillegg kan oppnå er – om en går inn med tilstrekkelige ressurser slik at åpningstiden kan være av et visst omfang (anslått til 2 årsverk pluss renhold) er:

- At lag og foreninger etter avtale kan bruke lokalene som møteplass eller arena for ulike arrangement (se punkt om utlån overfor). Servering kan avtales, og betales av den enkelte.

- Mulighet for å utvikle et tilbud/tiltak som matkasser med lokalmat/utsalg for lokal mat, som en del av aktivitetstilbudet.

Det vurderes som mindre aktuelt å drive dette som en ordinær kafé med omfattende åpningstid. Kommunen bør også være svært tilbakeholdne med å være en konkurrent til næringsaktører som driver kafé, og erfaringene med en slik løsning har ikke vært så positive. Samtidig kan det når tilbudet er igangsatt løpende vurderes om det kan være aktuelt med enkel kafedrift (kaffe og kake) i kantinens åpningstid.

Kommunestyret inviteres i denne saken til å gjøre et veivalg, slik at vi kan se nærmere på løsninger utfra veivalget, og legge nødvendige midler inn i handlings- og økonomiplan 2022-2025, med årsbudsjett 2022. Samtidig kan vi jobbe med utformingen av tilbudene, i samarbeid med aktuelle tjenester og aktører.

Kommunedirektøren foreslår at det gjøres følgende

innstilling:

1. Alternativ 3 legges til grunn for videre planlegging:
Kantine og møteservering - drevet som aktivitetstilbud til brukere av tjenester (arbeidstrening/sosial trening). Lag og foreninger kan etter avtale bruke lokalene som møteplass eller arena for ulike arrangementer, jfr. retningslinjer for utlån/prising av andre kommunale lokaler.
2. Midler tilsvarende 2 årsverk til drift av tilbudet, samt 0,134 årsverk til renhold, legges inn i handlings- og økonomiplan 2022-2025, med årsbudsjett 2022. I tillegg legges det inn kr. 350.000 til utstyr og møbler i årsbudsjett 2022.
3. Utfra punkt 1 og 2 tar en sikte på at det er drift i lokalene fra 1. mars 2022.
4. Etter at driften er igangsatt, vurderes om det er aktuelt å tilby enkel servering til innbyggere(kafé), i samme åpningstid som kantinedriften samt om matkasser og gratis «utsalgsplass» for lokale matprodukter kan være en del av aktivitetstilbudet. Dette må i så tilfelle ivaretas innenfor rammene som er beskrevet overfor.

Formannskapet behandlet saken den 18.08.2021 sak 60/21

Behandling:

Anette Musdalslien, Sp, satte fram forslag om utsettelse:

«Saken utsettes. Kommunedirektøren får i oppdrag å utrede alternativ 3 ytterligere, med sikte på å vurdere løsninger for å redusere kostnadsbildet. Minimumsløsning som innebærer pauserom for ansatte og møtemat utredes også. Saken legges fram for behandling før handlings- og økonomiplanen legges fram.»

Votering over utsettelse:Saken ble enstemmig utsatt.

Vedtak:

Saken utsettes. Kommunedirektøren får i oppdrag å utrede alternativ 3 ytterligere, med sikte på å vurdere løsninger for å redusere kostnadsbildet. Minimumsløsning som innebærer pauserom for ansatte og møtemat utredes også. Saken legges fram for behandling før handlings- og økonomiplanen legges fram.