

Intervju Haakonsvern- Marinen Produksjonskjøkken

Ansatte/ utdanninge/ Arbeidstid

1. **Hvilken stilling har du?**
2. **Hvilken utdanning trenger man for å jobbe på kjøkkenet?**
3. **Produserer man hver uke, eller etter behov?**
4. Hvor mange ansatte har produksjonskjøkkenet?
5. Utdanninge?
6. Jobber båtene her også?
7. Har dere lærlinger?
8. Hvor mange timer om dagen?

Lokalet, størrelse. utstyr

9. Hvorfor trengte man ett produksjonskjøkken på Haakonsvern?
10. Hvilke fordeler har man?
 - kostnadsreduksjon?
 - Kvalitetsfordel?
11. Hvilke ulemper opplever man?
 -
12. Hvilke utstyr trenger man for å drifte kjøkkenet?
13. Hvor stort lokale trenger man.
14. Har dere regnet på kostnad/ drift av lokalet? Eks: Lønn, strøm, såpe, utstyr. Eller regner man kun på provianten?
15. Ut i fra dine kunnskaper og forutsetninger, hva trengs det for å starte opp på Sortland.

Rammeverk

Fylle ut rammeverk, vektlegge faktorene

Produkter/ Innkjøp

16. Hvilke produkter lager dere? Har dere ett fast vareutvalg?
17. Bruker dere rammeavtalen?
18. Hvor mye tid bruker du på innkjøpsprosessen?
19. Hvilken leverandører bruker dere, faste? Vil tilsvarende produsenter finnes i Sortland?
20. Hvor mange produkter har dere tilgjengelig? Hvilke produkter lager dere?
21. Hvilken forpakningstørrelse bruker dere?
22. Bruker dere resepter?
23. Hvilken kg pris, på de forskjellige produktene?

Logistikk

24. Hva betaler båtene, internfaktura?
25. Sender dere til andre havner? Hvem betaler?
26. Er båtene med å påvirke vareutvalget?

Intervju Sortland

Hva tenker du om ett samkjørt og samarbeidende produksjonskjøkken på Haakonsvern for kystvakten og marinen?

Produksjonskjøkkenet skal kjøpe stordrifts ved å produsere fisk, kjøtt, fjærfe til Ett samarbeid med hele sjøforsvaret, kystvakten/ marinen

Har dere diskutert problemstillingen eller lignende hos dere?

Produksjon

Pleier dere ha produksjon til eget bruk? Kjøper dere inn helt slakt, kylling, hel fisk, lage kraft, Finnes det gode leverandører i området?

Kunne båtmanenskapene jobbet hos dere i stilleligge, samarbeidet med å produsere til eget og deres behov?

Har kjøkkenet på Skys kapasitet til å produsere noe for fartøyene?

Måtte man ansette flere? Har dere plass til flere ansatte?

Ser du noen fordeler?

Samarbeid? Bedre fagmiljø, økt kvalitet? Redusere kostnad, mindre søppel, utfordre leverandører.

Ser du noen ulemper?

Merarbeid? tenke nytt. Er det verdt det?

Har kjøkkenet noe ønske / vilje om å produsere på fartøyene?

Dersom vi hadde fått en frysecontainer til Sortland, med kjøtt, kylling, fisk, krafter. Kunne Kjøkkenet administrert den? Hvor mange ansatte har du nå?

Hvilken utdannelse har de som jobber på kjøkkenet.

Lærlinger?

Rammeverk

Fylle ut rammeverk, vektlegge faktorene

Lokalet, størrelse. utstyr

Ut i fra dine kunnskaper og forutsetninger, hva trengs det for å eventuelt starte opp ett produksjonskjøkken på Sortland?

Hvilke utstyr trenger man for å drifte kjøkkenet?

Hvilken kunnskap trenger man?

Trenger man ett nytt lokale? Hvor stort lokale trenger man?

Logistikk

Bruke frysecontainere til å oppbevare. Kostnad? Har vi en slik nå?

Hvor mye tid bruker du på innkjøpsprosessen? Bruker du Asko?

Hvilken forpakningstørrelse-

Hvem betaler? Felles budsjett i kystvakten.

Motivasjon

- Samarbeid
- Fagmiljø
- KV seminar
- Etikk
- Søppel, praktisk,

Original Score

	Produksjonsprosess	Kostnader	Innkjøp/ logistikk	Støttesystemer	
Kystvakt	210	285	305	220	
Marinen	480	390	410	375	

Produksjonsprosessen			Kystvakten		Marinen	
Faktor	Beskrivelse	Vekting	Score 1-5	Totalt	Score 1-5	Totalt
1	Utstyr	20	2	40	5	100
2	Kapasitet	20	3	60	4	80
3	Kunnskap	30	2	60	5	150
4	Prosesskontroll	20	1	20	5	100
6	Kvalitetsmålinger	10	3	30	5	50
		100		210		480

Kostnader ved produksjon			Kystvakten score		Marinen score	
Faktor	Beskrivelse	Vekting	Score 1-5	Totalt	Score 1-5	Totalt
1	Materialkostnader	30	4	120	5	150
2	Arbeidskraft	20	3	60	4	80
3	Frysecontainer	15	4	60	3	45
4	Produksjonskapasitet	25	1	25	3	75
5	Leveringskostnader	10	2	20	4	40
		100		285		390

Innkjøp / logistikk			Kystvakten score		Marinen score	
Faktor	Beskrivelse	Vekting	Score 1-5	Totalt	Score 1-5	Totalt
1	Rammeavtale	20	5	100	5	100
2	Kostnadsreducerende aktiv	15	1	15	5	75
3	Samarbeid med leverandør	10	2	20	4	40
4	Leveringskapasitet	30	4	120	4	120
5	Lagerstyringssystem	25	2	50	3	75
		100		305		410

Håndverk og systemer			Kystvakten score		Marinen score	
Faktor	Beskrivelse	Vekting	Score 1-5	Totalt	Score 1-5	Totalt
1	Trening og utsjekk	20	3	60	5	100
2	IT- system	25	3	75	3	75
3	Oppskrifter	15	1	15	5	75
4	Eiendom bygg og anlegg	25	1	25	2	50
5	Fakturaoppfølging	15	3	45	5	75
		100		220		375

Avdeling: Marinen

Skjema for bruk i arbeidsgrupper for å skape en oversikt i forbindelse med "kjøpe eller lage" - avgjørelser.

Produksjonsprosessen

Faktor	Forklaring	Ratings 1-5, Usant 1, Sant 5					Hvordan?	Intervju
		1	2	3	4	5		
1. Utstyr	Avdeling har alt utstyr man trenger til produksjon					X		Ja
2. Kapasitet	Avdeling har ledig kapasitet, eller muligheter til å ansette personell				X			Har noe kapasitet, ikke til hele kystvakten
3. Kunnskap	Avdeling har den kompetanse man trenger for å drive produksjon					X		Fagbrev, trenger opplæring
4. Prosesskontroll	Avdeling har prosess-beskrivelsene klar for å starte produksjon					X		Ja
5. Kvalitetsmåling	Avdeling har fungerende internkontroll-system					X		Ja

Kostnader

Faktor	Forklaring	Ratings 1-5, Usant 1, Sant 5					Hvordan?	Intervju
		1	2	3	4	5		
1. Materialkostnader	Er det mulig å produsere billigere enn leverandør					X		Ja, får brukt hele råvaren, kraft
2. Arbeidskraft	Er det tilgjengelig arbeidskraft.				X			Ja
3. Fryse-container	Har man tilgjengelig frysecontainer			X				Ja, i Ramsund
4. Produksjonskapasitet	Kan man levere til alle 16 fartøyene i kystvakten?			X				Nei, må bygge ut kapasitet
5. Leveringskostnader	Ingen leveringskostnader vedrørende levering av containere?				X			Ved sending av containere til ande landsdeler, følger eksisterende ruter i Forsvaret-

Innkjøp / Supply Chain Management / Logistikk /

Faktor	Forklaring	Ratings 1-5, Usant	Hvordan?	Intervju
--------	------------	--------------------	----------	----------

Avdeling: Marinen

		1, Sant 5						
		1	2	3	4	5		
1. Rammeavtale	Følger man rammeavtalen?					X		Ja, Kraemer Maritime, Asko storhusholdning
2. Kostnads reduserende aktivitet med leverandør	Jobber innkjøper aktivt med å redusere kostnader med klare og målbare resultat.					X		Ja
3. Samarbeider man med leverandør	Langtids samarbeid med leverandører				X			Ikke noe utenom "vanlig" innkjøp
4. Leveringskapasitet.	Leverandør klarer å levere ønsket volum.				X			Ja
5. Lagerstyringssystem	Har man lagerstyring system?			X				Excel-basert

Håndverk og system

Faktor	Forklaring	Ratings 1-5, Usant 1, Sant 5					Hvordan?	Intervju
		1	2	3	4	5		
1. Trening og utsjekk	Er det utsjekksystem for produksjonskjøkken					X		Ja, opplæring ihht IK- Mat
2. It- system	Har man systemer for produksjon			X				Delvis, rutiner må opparbeides
3. Oppskrifter	Har man resepter til produksjon					X		Ja
4. Eiendom bygg og anlegg			X					Trenger økt kapasitet
5. Fakturaoppfølging,	Følges faktura opp med tanke på pris					X		Egen dedikert innkjøper

Avdeling: Kystvakten

Skjema for bruk i arbeidsgrupper for å skape en oversikt i forbindelse med ”kjøpe eller lage” avgjørelser.

Produksjonsprosessen

Faktor	Forklaring	Score 1-5, Usant 1, Sant 5					Hvorfor?	Intervju
		1	2	3	4	5		
1. Utstyr	Avdeling har alt utstyr man trenger til produksjon		X					Trenger utstyr
2. Kapasitet	Avdeling har ledig kapasitet, eller muligheter til å ansette personell			X				Begrenset til noe kapasitet, ønsker å ansette
3. Kunnskap	Avdeling har den kompetanse man trenger for å drive produksjon		X					Fagbrev, trenger opplæring
4. Prosesskontroll	Avdeling har prosess-beskrivelsene klar for å starte produksjon	X						Nei, trenger opplæring
5. Kvalitetsmåling	Avdeling har fungerende internkontroll-system			X				Fungerende til vanlig bespisning

Kostnader

Faktor	Forklaring	Score 1-5, Usant 1, Sant 5					Hvorfor?	Dokumentasjon
		1	2	3	4	5		
1. Materialkostnader	Er det mulig å produsere billigere enn leverandør				X			Ja, får brukt hele råvaren, bedre utnyttelse, lage kraft
2. Arbeidskraft	Er det tilgjengelig arbeidskraft.			X				Ja, delvis
3. Fryse-container	Har man tilgjengelig frysecontainer				X			Ja
4. Produksjonskapasitet	Kan man levere til alle 16 fartøyene i kystvakten?	X						Ja, trenger utvidet kapasitet, utstyr, bemanning
5. Leveringskostnader	Ingen leveringskostnader vedrørende levering av containere?		X					Ved sending av containere til ande landsdeler, følger eksisterende ruter i Forsvaret-

Innkjøp / Supply Chain Management / Logistikk /

Faktor	Forklaring	Score 1-5, Usant 1, Sant 5					Hvorfor?	Dokumentasjon
		1	2	3	4	5		
1. Rammeavtale	Følger man rammeavtalen?					X		Ja, Kraemer Maritime, Asko storhusholdning
2. Kostnads reduserende aktivitet med leverandør	Jobber innkjøper aktivt med å redusere kostnader med klare og målbare resultat.	X						Nei
3. Samarbeider man med leverandør	Langtids samarbeid med leverandører		X					Ikke noe utenom "vanlig" innkjøp
4. Leveringskapasitet.	Leverandør klarer å levere ønsket volum.				X			Ja, til en hvis grad
5. Lagerstyringsystem	Har man lagerstyring system?		X					Excel-basert

Håndverk og system

Faktor	Forklaring	Score 1-5, Usant 1, Sant 5					Hvorfor?	Dokumentasjon
		1	2	3	4	5		
1. Trening og utsjekk	Er det utsjekksystem for produksjonskjøkken			X				Ja, opplæring ihht IK- Mat
2. It- system	Har man systemer for produksjon			X				Delvis, rutiner må opparbeides
3. Oppskrifter	Har man resepter til produksjon	X						Nei
4. Eiendom bygg og anlegg	Man trenger ikke investere i nytt lager?	X						Trenger nytt utvidet lager.
5. Fakturaoppfølging,	Følges faktura opp med tanke på pris			X				Delvis, gjøres av lokal innkjøper



INDREFILET

Rammeavtalepris:

260 – 340 kr. Kg.

Lite rom for reduksjon,
men
modningskvaliteter å
velge mellom.

Ved kjøp av 1 tonn kjøtt

Ca: 300 000,-

Med god pris og kvalitet



ENTRECOTE

Rammeavtalepris:

245 kr. Kg.

Pris ved sentralinnkjøp

av import:

177 kr. Kg.

Ved storinnkjøp av

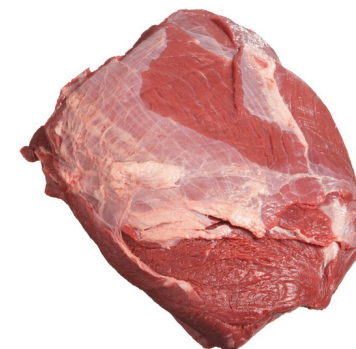
overnevnte vare:

170 kr. Kg.

Ved kjøp av 1 tonn kjøtt

Ca: 170 000,-

Med god pris og kvalitet



HØYRYGG

Rammeavtalepris:

92 kr. Kg.

Rammeavtalepris

økologisk vare:

169 kr. Kg.

Pris ved forrige

storinnkjøp:

120 kr. Kg.

Ved kjøp av 1 tonn kjøtt

Ca: 120 000,-

Økologisk Norsk vare

Med god pris og kvalitet

Hva betyr dette?

- Indrefilet er forbeholdt VIP. Dette gir ikke næring eller noe som ikke en entrecote gir. Filet blir derfor erstattet med entrecote. Deler av biffkjøtt blir erstattet med høyrygg.
- Det kjøpes ca. 2 tonn biff i året.
- Besparelser mellom 260 000 og 360 000 kr. pr. År på storfe ved storkjøp og produksjon.

Hva er 300 000,- i forpleining?

Ved riktige og gode innkjøp som nevnt tidligere kan dette være:

- Ca. 14000 porsjoner økologisk laksefilet (Biprodukt som grytekjøtt og burger kommer utenom.)
- Ca. 25000 porsjoner skreifilet (biprodukter som grytekjøtt, kraft og farse kommer utenom.
Ca. 23000 økologiske kjøttdeigporsjoner, kjøttkaker eller lignende.
- Ca. 14000 økologiske høryggporsjoner.
- Ca. 16000 økologiske porsjoner kylling (lår, vinger, bryst)
- ETC...

Alle disse tallene ville vært betydelig høyere ved innkjøp av konvensjonelle varer.



Historie rundt produksjonskjøkkenet.

- Starta samarbeidet i 2010
- Okt 2012 ble det enighet om sammenslåing av budsjettene, med forutsetninger om reduksjon fra 12,8 til 10 mil for 2013
- 2013 ble besparelsen på 2,5 mil, men produksjon var lav samtidig som lojaliteten fra fartøyene var lav. Forbruket ble på 10,3 mil
- 2016 forbrukt 8,8 mil på proviant. 99% lovlydighet til rammeavtaler, 38%økologi, Halal sertifiser og kåret til årets kjøkken 😊



Veien videre

- Prod kjøkkenet kostet 6 mil å bygge. Isolert sett kan du si at ved et forbruk på 12,8 mil i 2014 og til ca 8,5-9 mil i 2016 vil dette kjøkkenet ha betalt seg selv allerede.
- Besparelsene i Kystvakt og fregatt vil være store ved en sammenslåing. Ved fast transport kan dette leveres i Ramsund regelmessig.
- Kapasiteten på dagens kjøkken vil ikke dekke en slik sammenslåing.
- Nytt kjøkken sammen med Sjaluppen? Haakonsværn bør ha kun et kjøkken?
- Adecco for Sjøforsvaret? Ikke robust nok bemanning til alle henvendelser

9. Forbruk proviant- Kystvakten fra SAP

	2 015			2 016			
	HS	Sivilt	TOTALT	HS	Sivilt kjøp	Sivilt salg	TOTALT
Kystvaktstaben	590	1 220	1 811	-395	1 525	-331	799
KV kompetansesenter	208		208	384	36	-15	405
KV Svalbard	23	1 950	1 973	38	1 706	-160	1 584
KV Nordkapp	58	928	986	35	2 957	-12	2 980
KV Senja	64	2 106	2 170	262	2 047	-122	2 187
KV Andenes	143	1 167	1 310	195	1 537		1 732
KV Harstad	25	886	911	97	1 110	-11	1 196
KV Barensthav	10	885	895	14	1 061	-179	896
KV Bergen	5	1 038	1 043	-41	1 134	-166	927
KV Sortland	11	963	974	10	1 141	-152	999
KV Ålesund	12	1 892	1 903	13	737	-19	731
KV Nornen	20	928	948	2	968	-6	964
KV Farm	13	969	983	46	613	-6	653
KV Heimdalen	62	941	1 003	143	678	-7	814
KV Njord	3	1 070	1 073	6	1 032	-3	1 035
KV Tor	24	965	988	2	928	-14	916
KV Magnus La	36	353	390	39	325	-32	332
	1 307	18 261	19 567	850	19 535	-1 235	19 150

Tallene inkluderer kjøp av proviant, salg av proviant, HS-forpleining,

10. Hypotetisk besparelse+ forbruk proviant MarCSS

Marinen			
	Proviant innkjøp	Prosentvis besparelse	
2012	12 206 363	0	
2013	10 295 650	15,65 %	nedgang i forhold til 2012
2014	7 638 616	37,42 %	nedgang i forhold til 2012
2015	8 279 599	32,17 %	nedgang i forhold til 2012
2016	8 300 000	32,00 %	nedgang i forhold til 2012
		29,31 %	i gjennomsnitt

Kystvakt		29,31 %	
	Provaninnkjøp	Hypotetisk besparelse	
2015	19 567 000	5 735 427	13 831 913
2016	19 150 000	5 613 197	13 536 803

Forbrukt proviant MarCSS

	MTB	UVB	1MR	MarLOG/Felles	Total
2012	1 660 254	981 130	4 619 713	4 945 266	12 206 363
2013	58 135	28 299	1 954	10 207 262	10 295 650
2014	12 430	21 719	33 963	7 570 504	7 638 616
2015				8 279 599	8 279 599
2016				8 300 000	8 300 000