

Kvalitetsredovisning 2010

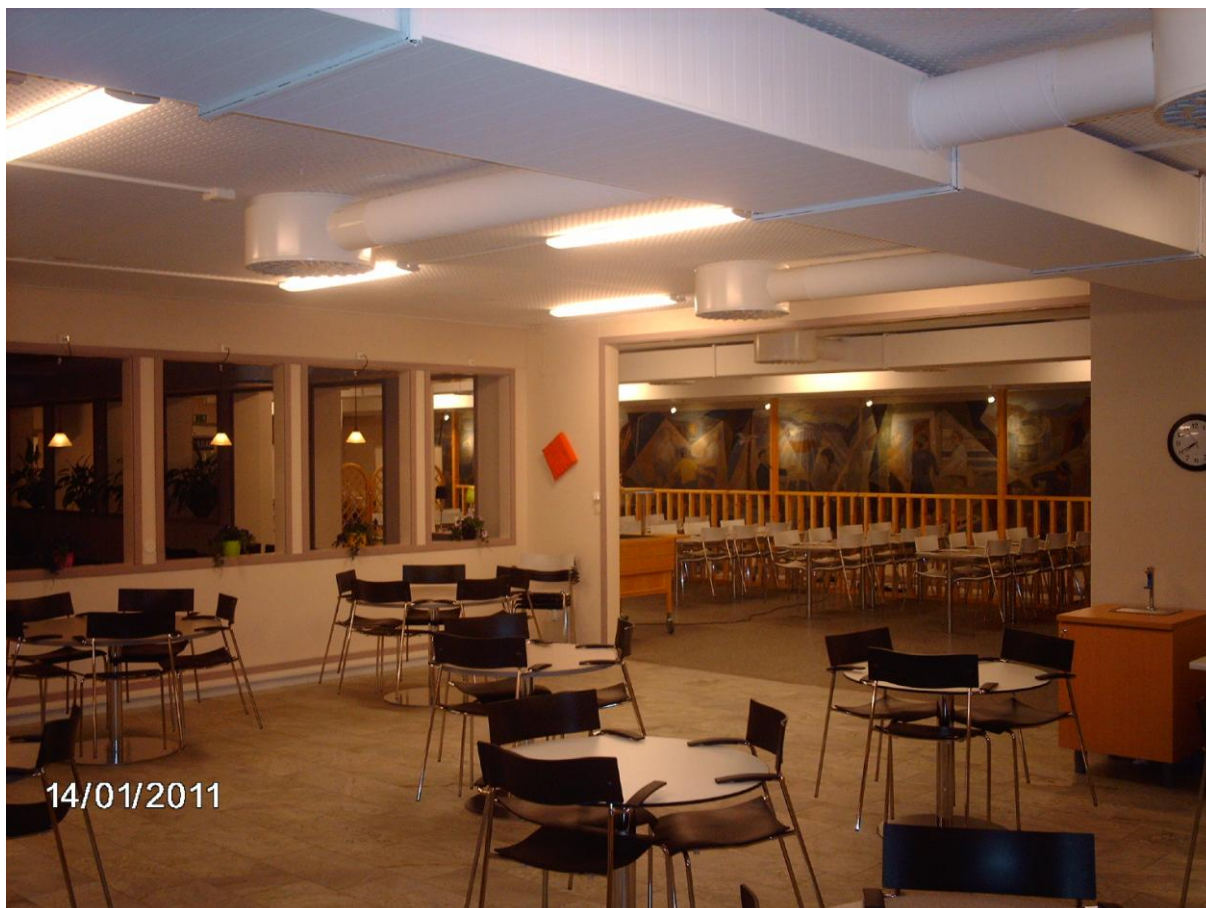
Kostenheten

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Inledning.....	3
1. Underlag och rutiner för att ta fram kvalitetsredovisningen	4
2. Förutsättningar/resurser.....	4
2.1 Politiska mål.....	4
2.2 Organisation.....	4
2.3 Personal och verksamhetsmått	5
2.4 Arbetsmiljö	6
2.5 Utvärdering föregående arbetsmiljö	6
3. Miljöredovisning	6
3.1 Politiska mål.....	6
3.2 Föregående års utvärdering miljö.....	6
4. Kostenhetens uppdrag	7
4.1 Föregående års utvärdering kostenhetens uppdrag	7
5. Normer och värden	7
5.1 Politiska mål.....	7
5.2 Uppföljning av likabehandlingsplan.....	8
5.3 Matgästernas inflytande.....	8
5.4 Föregående års utvärdering normer och värden	8
6. Utveckling av verksamheten	8
6.1 Politiska mål.....	8
6.2 Utvärdering föregående år utveckling av verksamheten	9
7. Kvalitetsarbete	9
7.1 Ansvarsfördelning	9
7.2 Kvalitetssystem	9
7.3 Utvärdering föregående år kvalitetsarbete.....	9
8. Ekonomisk redovisning.....	10
8.1 Politiska mål.....	10
9. Ekonomiska nyckeltal.....	10
10. Analys, slutsatser och åtgärder.....	11
11. Enhetens egna prioriterade mål/Utvecklingsarbete	11
11.1 Eget prioriterat område.....	11

Inledning

Gullmarsskolans nyrenoverade matsal och nya möblemang.



2010 har ytterligare varit ett mycket händelserikt år för kostenheten. Flytten av organisationen från Bildningsförvaltningen till den nyinrättade stabsfunktionen Verksamhetsstöd har inneburit både en stor utmaning och en utvecklingspotential. Ombyggnationen av Gullmarsskolans matsal har gett oss nya och bättre förutsättningar i vårt dagliga arbete på vår största enhet, både för vår personal samt våra matgäster.

Matkvalité och livsmedelsupphandlingar har varit ett ämne som verkligen varit i fokus medialt under året 2010. Kostenheten i Lysekil välkomnar detta fokus, vårt kvalitetsarbete de senaste åren har gett en genomgående hög kvalité på både mat, utbud, service och dialog med matgästen. Vårt motto är – Med måltiden i fokus.

Genom årliga enkäter samt dialogmöten med olika kundkategorier får vi kontinuerligt bekräftelse på detta. Den del vi har nya utmaningar att ta i, är våra måltidsmiljöer samt att kunna erbjuda ännu bättre anpassade måltider till olika kundkategorier.

Vision: Kostenheten skall ge våra matgäster en god, vällagad och näringsriktig måltid som också skall öka kunskaperna kring kostens betydelse för god hälsa samt dess miljöpåverkan. Ytterligare en viktig del är att genom en varierad matsedel förmedla vårt svenska matkulturarv samt ge nya influenser från världens alla hörn.

1. Underlag och rutiner för att ta fram kvalitetsredovisningen

Kostenhetens underlag till kvalitetsredovisningen inhämtas genom flera olika samverkansgrupper som representerar våra olika verksamhetsdelar. Arbetsmetoderna för de olika grupperna skiljer sig åt, vi använder oss av enkäter, interjuver, dialoger samt observationer. Samverkansgrupperna består av personal, elever, föräldrar, rektorer, skolsköterskor, matgäster, anhöriga, enhetschefer och folkhälsosamordnare.

2. Förutsättningar/resurser

2.1 Politiska mål

God kommunal service

Servicenivån skall vara mycket hög i en verksamhet som har till uppgift att ge service, kostenheten jobbar därför aktivt genom att skicka ut informationsbrev till matgäster, anhöriga och föräldrar, delta i matråd, föräldramöten, elevvårdskonferanser, anhörigräffor m.m. Under året har också matsedelsbroschyrer tagits fram för att underlätta informationsflödet.

God tillgänglighet

Kostenhetens hemsida uppdateras regelbundet med aktuell information samt kontaktuppgifter till enheter samt ansvariga. Kostchefen går på turné runt om i verksamheten under året för att öka tillgängligheten.

Personalpolitiskt program

Vi har de senaste åren jobbat mycket aktivt med förebyggande friskvård. Arbetsuppgifterna i verksamheten är tunga, monotona och sker under stark tidspress under delar av dagen. Marie Karlsson, Kerstin Hogander- Jansson och Monika Adolfsson är utbildade hälsocoacher och bidrar med mycket förebyggande aktiviteter på studiedagar m.m. Exempel på aktiviteter är spinning, promenader samt deltagande i Vattenloppet.

2.2 Organisation

Organisationen leds av en kostchef och en biträdande kostchef.

Kostchefens roll i organisationen är att arbeta med nyinvesteringar, underhåll, framtidsprojekt, utrustningsfrågor, budget, rapporter, avtal, beställningar, ekonomi, fakturor, arbetsmiljö, fortbildningar, personalansvar, livsmedelshygien, transportfrågor, matsedlar, näringsberäkningar, elev/föräldrar/anhörigkontakter, folkhälsoarbete samt samverkan med övriga ledare. Den bitr. kostchefens roll i organisationen är bistå kostchefen genom en utförarroll samt träder in vid kostchefens frånvaro.

Kostenheten är uppdelad i tre verksamhetsområden: Skola, Förskola och Vård/Omsorg.

Skola: Tillagningen sker i två produktionskök Skärgårdsköket och Skaftö skola. Skärgårdsköket producerar ca 2600 port./dag under läsåret, övriga delar av året är portionsantalet ca 270 port./dag. Skärgårdsköket levererar ut mat och varor till våra åtta mottagningskök genom dagliga transporter.

Mottagningsköken får huvudkomponenten färdig och tillagar tillbehören själva. Vid Skaftö skolas kök tillagar vi mat till skolan samt till äldreomsorgen; två servicehus plus hemmaboende vårdtagare.

Förskolan: Vid tio av elva förskolor i kommunen har vi tillagningskök, den ena enheten är samordnade med skolenheter. Inom förskolan produceras ca 260 port/dag.

Vård/Omsorg: Tillagning sker vid tre produktionskök Skärgårdsköket, Lysehemmet, Stångenäshemmet. Köken producerar ca 450 port/dag. Två mottagningskök finns också inom centrala Lysekil. Mottagningsköken får huvudkomponenten färdig och tillagar tillbehören själva. Köken tillagar mat till äldreomsorgen, gruppboenden och hemmaboende vårdtagare. Dessa enheter servas också med varor.

2.3 Personal och verksamhetsmått

Personal

	2009	2010
Antal anställda (tjänster)	51,11	51,11
Sjukfrånvaro 090630/100630	3,8 %	2,71%
Personalomsättning	7,08	0

Kommentar: 2009 hade kostenheten flera pensioneringar samt många avtalspensioneringar under året. En neddragning av personalstaten skede med 1,71 årsarbetare. Detta har varit mycket kännbart då vi genomgick en sådan stor personalneddragning under 2008. Ledigt underlag från pensioneringar som återbesattes utannonserades under sommaren. Intresset för tjänsterna var stort och vi genomförde en lyckosam rekrytering av 5,37 årsarbetare med rätt kompetensprofil. 2010 har däremot varit ett mellanår när det gäller pensioneringar och vi har lyckats med en personalomsättningscifra på 0.

Verksamhetsmått/nyckeltal

Kostenheten	2009	2010
Antal lagade portioner. Totalt i Skolan	345 290	354 439
Antal lagade portioner. Totalt i Förskolan	65 317	69 822
Antal lagade portioner. Totalt i Vård/Omsorg:	128 554	163 766
- Äldreomsorg /Dagportioner	71 156	73 021
- Matdistribution till hemmaboende	35 017	53 825
- LSS	22 381	36 920
Beredning av specialkost i portioner/dag, snitt		
- Diabeteskost	49	47
- Glutenfri kost	24	21
- Mjolkproteinfri kost	6	7
- Laktosfri kost	51	84
- Kost av religiösa skäl	71	62
- Vegankost	3	3
- Äggfri kost	7	8
- Födoämnesallergi	242	331
- Energi och proteinrik kost	21	30
- Timbalkost	18	19
- Konsistens anpassad	35	35

Kommentar: Vi ser en ökning av antalet portioner inom alla verksamhetsområde med betoning på LSS och matdistribution till hemmaboende. Antalet specialkost fortsätter också att öka.

2.4 Arbetsmiljö

Kostenheten har lagt upp nya arbetsrutiner kring det systematiska arbetsmiljöarbetet för att kunna fånga alla våra olika arbetsplatser och de förändringar som förvaltningsflytten innebar. De enheter som inte arbetat aktivt med FAS 05 innan har haft en utbildning under året.

Inomhusmiljön:

Personalens fysiska arbetsmiljö vid Gullmarsskolans matsal har blivit fantastisk efter ombyggnationen. Däremot finns det mycket att göra för att låta övriga enheter komma upp i en bättre arbetsmiljöstandard. All fastanställd personal har fått nya proffsiga profilkädrar som är enhetliga, samt broderade med namn samt kommunens logga och vår motto "Med måltiden i fokus".

Utomhusmiljön:

Under vintersäsongen har vi stundtals stora problem med halkbekämpningen vid våra mottagningskök och produktionskök detta leder till problem samt förseningar av mattransporterna. Vi får ta emot mycket kritik i frågan från olika leverantörer.

2.5 Utvärdering föregående arbetsmiljö

Under de senaste åren har dialogen med fastighetsenheten förbättras. Underhållsbehoven ute i verksamheterna tas på allvar och åtgärdas efter hand. Behovet av underhåll och uppräschning av våra matsalar är stort, vilket tydligt framkommer i utvärderingar/enkätundersökningar med våra brukare, men många förbättringar har genomfört under året. Kostenheten genomför skyddsronder, brandsyn och underhållsronder på alla enheterna 2 ggr/år.

3. Miljöredovisning

3.1 Politiska mål

Ett nationellt mål om att andelen ekologiska livsmedel i offentlig sektor skall uppgå till 25 % år 2010 är tagit av regeringen. Kostenheten deltar i ett eko-projekt som finansieras av jordbruksverket, för att kunna öka kunskaper i vårt arbete att nå målen. Detta har lett till utbildningstillfällen för beslutsfattare under året.

Kommunstyrelsens målsättning är 12 % ekologiska inköp för 2010. Kostenheten har uppnått 11,8 % ekologiska inköp under året. Under året påbörjades arbetet med att dokumentera svinnet i verksamheten. Verksamheten har ett miljöombud, Nathalie, som deltar i verksamhetstöds miljögrupp.

3.2 Föregående års utvärdering miljö

Mycket ny utrustning som planeras eller har införskaffades till verksamheterna är energideklarerade och minskar åtgången av vatten och el markant. Kostenheten jobbar tillsammans med fastighet och Rambo i att utveckla kommunens sopsorteringsmetoder för storhushåll. Det är också mycket glädjande att se att vi ökar våra ekologiska inköp även om utvecklingen inte går så fort som regeringens målsättning är.

4. Kostenhetens uppdrag

Maten som serveras bör stämma överens med den näringsberäknade matsedeln som bygger på livsmedelsverkets rekommendationer. Det gäller såväl livsmedel och mängder som tillagningssätt. Maten ska läggas upp på ett trevligt, fräscht och aptitretande sätt. Om den inte blir uppäten spelar det ingen roll hur väl sammansatt och näringsriktig den är. Kostenhetens system för egenkontroll ska beskriva verksamhetens hantering av livsmedel. I systemet ingår rutiner för hur risker ska hanteras, förebyggas och åtgärdas, samt hur allt detta ska dokumenteras. Det gäller hygien, livsmedlens spårbarhet och säkerhet för dem som vistas i köket och för dem som äter maten. Alla som har ärende i köket eller matserveringen, barn likaväl som vuxna, ska vara friska och ha kläder som är lämpliga för arbetsuppgiften. Det är också viktigt att framhålla vikten av god handhygien. Alla som vistas i köket ska ha orsak att vara där, onödigt spring ska undvikas. Förvaringstid och temperatur är avgörande för säkerhet och hygien. Näringsvärdet minskar under varmhållningstiden, liksom smakligheten. Regelverk och kontroll på livsmedelsområdet syftar till att all mat är säker, det vill säga att alla tryggt kan äta den utan att riskera att bli sjuka. Detta är särskilt viktigt för dem som har överkänslighets- eller allergiska besvär. Bemötandet från serveringspersonalen i matsituationen påverkar stora delar av måltidsupplevelsen och är därför en viktig faktor i våra kvalitetsarbeten. Syftet med en pedagogisk måltid är att ge tillfälle till samvaro mellan personal och barn/brukare. Den bidrar till att ge barnen/brukaren en positiv upplevelse av måltider och en naturlig inställning till mat. Barn/brukare behöver vuxna som förebilder och stöd. Att sitta vid samma bord och äta samma mat ger tillfälle till samtal.

Bordssamtalen kan naturligtvis handla om vad som helst, men man kan också prata om smaker, dofter, färger och konsistens, varifrån maten kommer och vad som händer med den i kroppen, varför man behöver olika sorters livsmedel och om proportionerna på tallriken. Måltiden är ett tillfälle att lära känna olika livsmedel och flera matkulturer. Även de äldre barnen behöver vuxna omkring sig. Erfarenheter visar att matsalsmiljön blir lugnare om skolans personal äter tillsammans med barnen. Blyga och ensamma barn känner sig tryggare och stökiga barn blir lugnare. Många ungdomar har bestämda åsikter om vad de vill äta och varför. Skälen är olika men det kan vara omsorg om djur och miljö eller politiska, etiska och hälsomässiga ställningstaganden. Många prövar olika dieter och många bantar periodvis. Att på ett pedagogiskt sätt förmedla fakta om matens betydelse för hälsan och samtidigt respektera elevens rätt till en egen ståndpunkt kräver både kunskap och förståelse. Om lärare tar tillvara de tillfällen som ges att i undervisning och förhållningssätt förmedla en positiv syn på mat och måltider så är utsikterna goda att eleverna får samma inställning. Om förskolebarnen/eleverna äter bra finns bra förutsättningar för arbetsro och inläringen fungerar lättare. Detta gäller förstås även våra matgäster inom vård och omsorg, att bibehålla en god livskvalitet samt kroppsliga och mentala förmågor.

4.1 Föregående års utvärdering kostenhetens uppdrag

Våra matsedlar är näringsberäknade enligt de nya rekommendationerna från livsmedelsverket. Vi har under året tittat över måltidsordningen inom vård och omsorg. Genom att vi fått bättre förutsättningar i vårt nya produktionskök har vi under hösten påbörjat ett svinnprojekt även i produktionsdelen.

5. Normer och värden

5.1 Politiska mål

Goda livet, trygga uppväxtvillkor

Skolmåltidernas samverkan med skolhälsovården leder till säkra rutiner kring de elever som är behov av någon typ av specialkost. Skolmåltiderna uppmärksammar och informerar regelbundet om hälso- och livsstilsfrågor i matsalarna, under året påbörjades också ett svinprojekt. Vi har även genomfört ett visst antal tävlingar under året, för att uppmuntra eleverna till en hälsosam livsstil. Förskolan har inlett ett samarbete med BVC i syfte att stärka barn och familjerna med särskilda kostbehov. Inom vård och omsorgen har vi påbörjat en utökad dialog med de medicinskt ansvariga sköterskorna om ordinationer av anpassade kosttyper.

Delaktighet

Matråd och elevråd och anhörigträffar har en viktig funktion i möjligheten till påverkan av sin matsituation.

5.2 Uppföljning av likabehandlingsplan

På grund av kostenheten flyttat över till Verksamhetsstöd kommer rutinerna i likabehandlingsplanen ses över under 2010/2011 . Arbetet med att implementera ett systemteoretiskt förhållningssätt i personalgruppen går framåt om än med små steg.

5.3 Matgästernas inflytande

Arbetet med våra matråd fungerar, ett stort och härligt engagemang finns bland våra matgäster och anhöriga. Matgästernas synpunkter är väldigt viktiga att ta på allvar samt att de ser att vi kan förändra saker utifrån deras önskemål.

5.4 Föregående års utvärdering normer och värden

Min erfarenhet av matråd är att det fungerar som ett bra och utvecklande forum. Självklart är att kostenheten måste vara motorn i detta och driva på för att träffarna blir av.

6. Utveckling av verksamheten

6.1 Politiska mål

Det saknas för närvarande specifika politiska mål för kostenheten, men verksamheten genomgår nu en kostutvärdering kring den stora förändringen som genomförts i kostorganisationen. Förhoppningen finns att detta skall leda fram till ett beslut om en kostpolicy.

Kostenheten skall följa uppsatta rekommendationer från Livsmedelsverket och Socialstyrelsen. I enlighet med rekommendationerna har vi infört tre valmöjligheter i samband med lunchserveringen, måndag-fredag för alla matgäster. Service och bemötande processer skall förbättras. Deltagandet i projektet Skolmatsakademien har fortsatt. Vi har upprepat provlunch till föräldrarna med gott resultat. Vi har serverat frukost till alla elever i grundskolan under vecka 16 som en del i kampanjen ”Ett friskare Sverige”. Kostcheferna deltar i flera olika nätverksgrupper i regionen för att utbyta erfarenheter och kunskaper inom nutrition, mat för äldre, matsedlar/recept, anbud och logistik, produktutveckling, ekonomiska nyckeltal. Vi har påbörjat ett nytt transportavtal 11 januari med Samhall. Under året har också arbetet med att delta i dialog möte med anhöriga fortsatt, detta har varit mycket uppskattat. Ett annat prioriterat område är kompetensutveckling inom specialkost samt mat, ekonomi och svinn. Stora resurser krävdes också för planeringen av hur kostenhet står rustade för en eventuell pandemi. Verksamheten har i ett gemensamt projekt med Sotenäs och Munkedals kommuner genomfört en valideringsutbildning för kokerskor i samarbete med kommunernas komvuxenheter.

6.2 Utvärdering föregående år utveckling av verksamheten

Vårt arbete med att öka kvalitén på våra måltider har fortsatt under året. Vi har genomfört en kvalitetsmätning av skolmåltidernas verksamhet i Skolmatsakademiens regi. Vi hoppas på en förbättrad ranking av maten till våra äldre i socialstyrelsens mätning för 2010. Nu krävs nya tag för att inte stanna av i vårt förbättringsarbete. Deltagande i olika projektet och nätverksgrupper är ett sätt att gå vidare. En del i detta är att ha en god information till alla våra kundgrupper. Enkäter om vad matgästerna tycker om maten, servicen och bemötandet samt förslag på förbättringsåtgärder är en viktig pusselbit för att hitta våra kommande förbättringsområden.

7. Kvalitetsarbete

7.1 Ansvarsfördelning

Ansvar för kostenhetens kvalitetsarbete har kostchefen, till sin hjälp har hon bitr. kostchef samt kökscheferna samt föreståndarna på respektive enhet. Varje enhet ansvarar för egenkontrollen samt inhämtning av statistik uppgifter. Biträdande kostchef samt kökscheferna ansvarar för driften av vårt produktionsplaneringssystem – Matilda.

7.2 Kvalitetssystem

Vårt kvalitetssystem är uppbyggda runt många olika rutiner. Här följer de viktigaste:

- FIRO och systemteori
- Dialog forum med personalen
- Enkätundersökningar
- Matråd
- Egenkontroll/Livsmedelshygien
- Basera/Statistik-Uppföljning av livsmedelsinköp
- Matilda/Produktionsplanering/Näringsberäkningar/Webhandel
- Systematiska arbetsmiljöarbetet

Under året vi infört webhandel mellan våra kunder inom vård o omsorg och kostenheten, detta för att kvalitetssäkra alla beställningar. En stor intern satsning på lärande organisation har genomförts vid fyra tillfällen under året i tre parallella tvärgrupper, denna satsning har fallit väldigt väl ut.

7.3 Utvärdering föregående år kvalitetsarbete

Under de senaste två åren har vi använt mycket tid och resurser för att bygga ut Matilda- vårt produktionsplanering program. Samt implementera systemteorin och - FIRO (Fundamental Interpersonal Relationships Orientation) i personalgruppen. Tanken är att få väl utvecklade arbetslag som kan samarbeta bra och som strävar mot öppenhet och effektivitet. Besöken ute i verksamheterna samt matråd och anhörigträffar är också viktiga byggstenar i vårt kvalitetsarbete.

8. Ekonomisk redovisning

8.1 Politiska mål

Stabil långsiktig ekonomi

Ekonomiskt resultat för Kostenheten (tkr)	2009	2010
Intäkter	+8 731	+8 408
Personalkostnader	19 811	20 542
Övriga kostnader	18 130	21 232
Nettokostnad	29 209	33 366
Budgetanslag	25 518	30 739
Budgetavvikelse	-3 691	-2 627

Intäkter

Verksamheten har lyckats sälja fler måltider och varor under året än budgeterat.

Personalkostnader

Kostenheten har genomgått en stor organisationsförändring sedan 2009, med stora personalneddragningar som en del i förändringarna. Kostenhetens verksamhet bedrivs 365 dagar om året. Aktuell bemanning och personalbudget är inte beräknad utifrån det förhållandet, vilket innebär att extrapersonal behöver sättas in för att kunna ha bemannade kök alla dagar på året.

Övriga kostnader

Kostenhetens underskott om 2,6 mnkr består i utestående fordran hos köpande förvaltningar inom kommunen med ca 1 mnkr, dyrare livsmedelskostnader och högre personalkostnader än budgeterat. Delar av ökade kostnaderna vägs upp av ökade intäkter, men dock inte fullt ut. Ett upphandlat livsmedelsavtal finns som visade på en kostnadsökning om ca 10 % för 2010. I budget för 2010 avsattes endast medel för 5% -ig ökning.

Investeringar

Kostenheten har utnyttjat 503 tkr i investeringar. Investeringar består i huvudsak av nya möbler till skolrestaurangen på Gullmarsskolan samt matvagnar till Skärgårdsköket.

9. Ekonomiska nyckeltal

Livsmedelskostnad/kronor

	2009	2010
Dagsportion	43,66	45,84

Kostenheten får svårigheter att bibehålla matkvalitén när kostnadsökningarna på livsmedel inte matchas med budgetanslaget.

10. Analys, slutsatser och åtgärder

Kostenheten har nu genomfört flera stora genomgripande förändringar flera år i sträck. Alla dessa förändringar har gått förhållandevis smidigt att införa, men det finns flera områden där vi har rutiner som måste förbättras. Det gäller inom ekonomidelen samt rutiner kring måltiderna inom vård o omsorgsenheterna. Skärgårdsköket har också driftskörts sin första sommar och där har vi flera lärdomar och förbättringsbehov att ta tag i inför kommande sommar.

11. Enhetens egna prioriterade mål/Utvecklingsarbete

11.1 Eget prioriterat område

Kostenheten ingår numera i Avdelningen för Verksamhetsstöd. Kostenheten har infört många nya rutiner i och med organisationsflytten, detta har bara varit positivt för vår enhet.

Kommunstyrelsen beslut om att låta en extern utredning utvärdera den nya kostorganisationen utifrån organisation, ekonomi, och kvalitet har lett till ett intensivt arbete. Man beslutade också att ta fram styrprinciper hur framtida kostnader skall regleras gentemot kunderna samt skapa en kostpolicy.

Kostenhetens största styrka är hela personalstyrkan på 65 personer som med all kunskap och erfarenhet kommer att bidra till att skapa en effektiv och utvecklingsbenägen verksamhet. Kostcheferna arbetar därför aktivt med att öka kunskapen i och om organisationen, så att alla oavsett var de befinner sig, är så trygga i sitt uppdrag att de lätt kan ta eget ansvar och agera självständigt.

Arbetet med kommunens nya gymnasium fortskrider också för kostenheten. En fortsatt satsning på våra måltidsmiljöer med inriktning att öka trivseln samt minska bullret är också planerad.

Lysekil den 31 januari 2011

Gunilla Martinsson
Kostchef