

Kvalitetsredovisning 2009

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.....	11
10. Analys, slutsatser och åtgärder.....	11
11. Enhetens egna prioriterade mål/Utvecklingsarbete	11
11.1 Eget prioriterat område.....	11

Inledning

Skärgårdskökets separata avdelning för dietmatlagning.



2009 har varit ett mycket händelserikt år för kostenheten. Sammanslagningen av skolmåltiderna, förskoleköken samt vård/omsorgs verksamheterna till en gemensam kostenhet har inneburit både en stor utmaning och en utvecklingspotential. Byggnationen av vårt nya produktionskök -Skärgårdsköket samt ombyggnationen av Gullmarsskolans kök har gett oss nya och bättre förutsättningar för att klara av vårt uppdrag.

Matkvalité och livsmedelsupphandlingar har varit ett ämne som verkligen varit i fokus medialt under året 2009. 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.

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, anhörigträffar m.m. Under året har också broschyrer tagits fram för att underlätta informationsflödet.

God tillgänglighet

Kostenhetens nya 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 och Monika Adolfsson är utbildade hälsocoacher och bidrar med mycket förebyggande aktiviteter på studiedagar m.m. Exempel på aktiviteter är linedans, 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 Gullmarsskolan/Skärgårdsköket och Skaftö skola. Centralkök producerar ca 2600 port./dag under läsåret, övriga delar av året är portionsantalet ca 200 port./dag. Centralköket levererar ut mat och varor till våra sju mottagningskök genom dagliga transporter. Mottagningsköken får huvudkomponenten färdig och tillagar tillbehören själva. Vid

Skافتö skolas kök tillagar vi mat till skolan samt till äldreomsorgen; två servicehus plus hemmaboende vårdtagare.

Förskolan: Vid tio av tolv förskolor i kommunen har vi tillagningskök, de andra två enheterna är samordnade med skolenheter. Inom förskolan produceras ca 260 port/dag.

Vård/Omsorg: Tillagning sker vid tre produktionskök Skärgårdsköket, Lysehemmet, Stångenäshemmet. Köken producerar ca 400 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

På grund av ny organisation redovisas personal och verksamhetsmått endast för 2009.

Personal

	2009
Antal anställda (tjänster)	51,11
Sjukfrånvaro 090630	3,8 %
Personalomställning	7,08

Kommentar: Kostenheten har haft flera pensioneringar samt många avtalspensioneringar under året. En neddragning av personalstaten har skett 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.

Verksamhetsmått/nyckeltal

Kostenheten	2009
Antal lagade portioner. Totalt i Skolan	345 290
Antal lagade portioner. Totalt i Förskolan	45 317
Antal lagade portioner. Totalt i Vård/Omsorg:	128 554
- Äldreomsorg /Dagportioner	71 156
- Matditubition till hemmaboende	35 017
- LSS	22 381
Beredning av specialkost i portioner/dag, snitt	
- Diabeteskost	49
- Glutenfri kost	24
- Mjölksproteinfri kost	6
- Laktosfri kost	51
- Kost av religiösa skäl	71
- Vegankost	3
- Äggfri kost	7
- Födoämnesallergi	242
- Energi och proteinrik kost	21
- Timbalkost	18
- Konsistens anpassad	35

Kommentar: Vi ser en ökning av antalet portioner inom LSS och matdistribution till hemmaboende. Antalet specialkost fortsätter att öka.

2.4 Arbetsmiljö

Kostenheten har lagt upp en ny arbetsrutin kring det systematiska arbetsmiljöarbetet för att kunna fånga alla våra olika arbetsplatser. De enheter som inte arbetat aktivt med FAS 05 innan har haft en utbildning under hösten.

Inomhusmiljön:

Personalens fysiska arbetsmiljö vid Gullmarsskolans och Skärgårdsköket har blivit fantastisk efter om- och nybyggnationen. Däremot hade de tillfälliga lokalerna under byggnationen stora brister, den sämre arbetsmiljön påverkar ju personalen under en lång tid, även efter flytt till nya lokaler. De provisoriska lokalerna användes under tidsperioden 30 januari -18 augusti.

Utomhusmiljön:

Under vintersäsongen har vi stundtals stora problem med halkbekämpningen vid våra mottagningskök, detta leder till problem samt förseningar av mattransporterna. Vid Skaftö skola har vi svårt att få tillstånd en bra lösning av snöröjningen på helgdagar när produktionen till äldreomsorgen är igång.

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 uppfräschning av våra matsalar är stort, vilket tydligt framkommer i utvärderingar/enkätundersökningar med våra brukare.

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 fem utbildningstillfällen under året för kostpersonal, pedagogisk personal samt beslutsfattare.

Bildningsnämndens målsättning är 8 % ekologiska inköp för 2009. Kostenheten har uppnått 9,5 % ekologiska inköp under året. Under vecka 9 genomförde verksamheten en eko-satsning tillsammans med livsmedelshandlarna i kommunen, där vi försökte uppmärksamma ekologiska produkter. Verksamheten har ett miljöombud, Nathalie, som deltar i bildningsförvaltningens 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.

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 kunnat påbörja arbetet med att korta varmhållningstiderna inom skolproduktionen.

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. Vi har även genomfört ett visst antal tävlingar under året, för att uppmuntrat 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 flyttar över till fastighetsenheten kommer rutinerna i likabehandlingsplanen ses över under 2010 . 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 har satt upp egna mål.

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 Skolmatsakademin har fortsätter. Vi har upprepat provlunch till föräldrarna med gott resultat. Vi fortsätter vår satsning på en turné till alla våra skolor med temat Smart-mat. Skolorna har arbetat med temat mat-miljö-hälsa och därefter har vi bjudit in föräldrarna för att titta på elevernas arbete i ämnet samt äta en bra måltid och tillgång till en dialog med kostchefen m.fl. 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 livsmedelsanbud 1 mars med svensk Cater i Uddevalla. Under året har också arbetet med att delta i dialog möte med anhöriga startat, detta har varit mycket uppskattat. Ett annat prioriterat område är kompetensutveckling inom specialkost samt mat, ekonomi och svinn.

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 Skolmatsakademins regi. Förskoleköken har genom Livsmedelsverket betygsatt sitt arbete, resultatet var att vi lyckades bli certifierade med högsta betyg, MVG på alla våra förskolor. Vi hoppas på en förbättrad rankning av maten till våra äldre i socialstyrelsens mätning för 2009. 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
- Systematiska arbetsmiljöarbetet

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
Intäkter	+8 731
Personalkostnader	19 811
Övriga kostnader	18 130
Nettokostnad	29 209
Budgetanslag	25 518
Budgetavvikelse	-3 691

Intäkter

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

Personalkostnader

Budget överskridandet beror till stor del på de avtalspensioneringar samt andra avgångar som beviljats under året och där budget dragits in centralt. I ändrandet av kostenhetens uppdrag som skedde när Skärgårdsköket var färdigbyggt, då vi skulle ombesörja varuförsörjning till kommunens gruppboenden också, utökades personalbemanningen från sommaren med 0,75 % tjänst. Denna tjänst har vi inte fått budgetanslag för, detta gäller också för 25 % tjänst på Järnvägsgatans servicehus som ingår i en översyn från socialnämnden, detta överdrag har skett under hela 2009. I viss mån beror budget överskridandet på långtidssjukskrivningar och dålig framförhållning av stängningsdagar inom förskolan.

Övriga kostnader

Vid införandet av gemensam kostorganisation beslutades det i kommunfullmäktige att verksamheten skulle generera en budgetbesparing på 3 miljoner, denna neddragning genomfördes i slutet av 2008. Sparbetinget är dock lagt i 2009 års budget. Kostenheten kan inte genomföra neddragningarna två gånger och kan heller inte uppnå samma spareffekt två gånger. Inför 2010 års budget återförs därför medel med motsvarande 3 miljoner. På grund av ökad försäljning och därmed större intäkter har vi ju även ökad livsmedelskostnad. Kostenheten har också haft kostnader som kan härledas till omställningar verksamheterna genomgått under året.

Investeringar

Kostenheten har utnyttjat 461 tkr i investeringar kring det nya Skärgårdsköket samt ombyggnationen av Gullmarsskolans kök. Investeringar består i huvudsak av köksutrustning som t.ex. kantiner, matvagnar m.m.

9. Ekonomiska nyckeltal

Livsmedelskostnad/lunchportion/kronor: 10,50

Livsmedelskostnad/dagportion/kronor: 43,66

Kommentar: Kostenheten har svårigheter med jämförelsen över åren nu när budgeten för 2009 är sammanslagen. Många kostnader är sammanflätade så att jämförelser blir ej korrekta.

10. Analys, slutsatser och åtgärder

Kostenheten har nu genomfört sammanslagningen av tre tidigare självständiga kostproduktioner, förskolan, skolmåltiderna och vård/omsorg till en organisation. Under året har man färdigställt vårt nya produktionskök – Skärgårdsköket samt ombyggnation av Gullmarsskolans kök. En hel rad förbättringsåtgärder har också införts t.ex. tre lunchalternativ för alla matgäster. Alla dessa stora förändringar på ett år har gått förvånansvärt smidigt men kostenheten har en hel del interna rutiner som måste omprövas eller vidareutvecklas.

11. Enhetens egna prioriterade mål/Utvecklingsarbete

11.1 Eget prioriterat område

Kostenheten går in i under fastighetsenheten from 1 januari 2010. Kostenheten stor inför nya utmaningar och rutiner men också stora möjligheter i och med organisationsflytten.

Kommunstyrelsen beslutade vid sitt möte i 16 december om att låta en extern utredning utvärdera den nya kostorganisationen utifrån organisation, ekonomi, och kvalitet. Man beslutade också att ta fram styrprinciper hur framtida kostnader skall regleras gentemot kunderna.

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 kommer därför att satsa på en kompetensinsats under året med syftet 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.

Minskade varmhållnings tider är också ett prioriterat mål för kostenheten 2010, detta kommer vi att uppnå med vårt nya mattransportavtal som påbörjas den 11 januari. En satsning på våra måltidsmiljöer med inriktning att öka trivseln samt minska bullret är också planerad.

Lysekil den 29 januari 2010

Gunilla Martinsson
Kostchef