

Verksamhetsberättelse per 31 augusti 2015

1. Måluppfyllelse

KOMPETENS

1. Hög utbildningsnivå

Indikator: Andel med godkända betyg i grund- och gymnasieskola, Andel med eftergymnasial utbildning, Andel av eftergymnasialt utbildade i Lycksele som får adekvat arbete, KKiK

All personal på lasarettsköket har godkända betyg från grundskola. Fler än hälften av personalgruppen har godkända betyg från gymnasieskola. 98 % av personalgruppen har godkänd kockutbildning.

Inom skolmåltiderna har ingen kompetensanalys genomförts ännu. De små tillagningsköken inom tätorten har utbildade kockar. Vid Tannbergsskolans kök finns fyra utbildade kockar och övrig personal är ekonomibiträden.

Vid nyrekrytering av tillsvidareanställda samt rekrytering av vikarier är målsättningen att de ska vara utbildade kockar.

För närvarande finns ingen utbildning i Lycksele som riktar sig till kockar i offentlig sektor. Att rekrytera rätt kompetens i framtiden kommer att bli en utmaning.

2. Attraktiva arbetsplatser och medarbetare med rätt kompetens

Indikator: NöjdMedarbetarIndex, andel behöriga, antal utbildningsdagar

Genomförda utbildningar under 2015:

- Arbetsledare för skolmåltider samt kostekonom har deltagit i föreläsning/utbildning kring skolmåltider; *Skolmat med förnuft och känsla*
- Arbetsledare för skolmåltider samt kostekonom har även deltagit i information/utbildning kring upphandlingar; *Upphandling för tillväxt*
- Kostekonom har deltagit vid en *Nutritionsdag* i Umeå gällande Socialstyrelsens föreskrifter kring undernäring m m.
- Projektanställd dietist har hållit en 2,5 timmars föreläsning kring *Nutrition*. Här har delar av personal från både sjukhusköket samt skolmåltider deltagit.

3. Kostnämndens övergripande mål för 2015

- Producera en kvalitetssäker kost enligt de kvalitetskrav som fastställts i kostnämnden.
- Lycksele kost ska bedriva sin verksamhet i linje med budget.
- Utveckla en hälsofrämjande arbetsplatskultur som kännetecknas av medarbetarnas engagemang, inflytande och delaktighet.

Samtliga recept beräknas i ett kostdataprogram för att kunna säkerställa att närings- och energiinnehåll följer SLVs rekommendationer.

Lunch och middag levereras från Lycksele kost varje dag. Frukost och mellanmål sköts av respektive avdelning/boende.

Landstinget

Har genomfört sin årliga patientenkät där man undersökt de sensoriska kraven på den levererade maten. För patientenkätens resultat för 2015 uppnåddes värdet av 85 % nöjdhet. Målvärdet för kundnöjdhet har inte uppnåtts.

Landstingets Controller har presenterat enkätresultaten för kostombud och kostchef.

Driftsrådet har träffats vid ett tillfälle våren 2015, se separat protokoll.

Kostombudsträffar har hållits regelbundet, 2 gånger under våren 2015.

Kommunen

Kommunens uppföljning av kvalitetskraven sker med bedömning av näringsstatus hos boenden inom äldreomsorgen.

Brukare som är undernärda eller på gränsen till undernärda inom kommunens särskilda boenden är i dagsläget 50 %.

I nutritionsteamet ingår Verksamhetschef, Områdeschef, Kostchef, Kostekonom, Medicinsk ansvarig sjuksköterska samt Projektanställd dietist. Fyra träffar har hållits under våren och där har översyn av nutritionsrutiner skett.

Under våren har två projekt genomförts

- Projekt 1, Dietist samt en av kockarna på Lycksele kost har gjort en översyn av logistiken från det att maten lämnar centralköket till det att maten serveras till brukaren. Rapporten har redovisats till kostnämnden och socialnämnden.
- Projekt 2. Socialnämnden har genomfört ett projekt gällande särskilda insatser gällande nutrition, se separat rapport.

Inspektioner

Lycksele kost har haft två inspektioner från miljökontoret.

De anmärkningar vi haft har bland annat berört underhåll av lokalerna. Ärendet har vidarebefordrats till fastighetsdrift.

HÄLSA

4. Attraktiv livsmiljö

Indikator: NöjdMedarbetarIndex, NöjdInflytandeIndex, KKIK

Inga indikatorer.

5. Hälsosamma arbetsplatser

Indikator: Hälsotal, Personalomsättning, NöjdMedarbetarIndex
HME – Hållbart medarbetarengagemang

Sjuktal Lycksele kost

År	Sjuktal män	Sjuktal kvinnor	Totalt
2015	2,8	6,9	4,9
2014	3,4	2,6	3,0

Sjuktalet har ökat jämfört med 2014, en person är sjukskriven på deltid.

Antal helårsarbetare Lycksele kost

År	Män s:a syssgr	Kvinnor s:a syssgr	Totalt s:a syssgr
	6	8,5	14,5
2015	6	8,5	14,5

Sjuktal Skolmåltider

År	Sjuktal män	Sjuktal kvinnor	Totalt
2015	9,0	8,0	8,2
2014	10,6	8,1	8,6

Sjuktalet har minskat något, de flesta är längre deltidssjukskrivningar.

Antal helårsarbetare Skolmåltider

År	Män s:a syssgr	Kvinnor s:a syssgr	Totalt s:a syssgr
	6	29,4	35,4
2015	6	29,4	35,4

MILJÖ OCH HÅLLBARHET

6 Ett långsiktigt hållbart samhälle (ekologiskt, socialt och ekonomiskt)

Indikator: KKiK

Ett samarbete med lokala producenter av nötkött har inletts. Under hösten har de första leveranserna av köttfärs serverats på alla våra enheter.

2. Uppföljning av ekonomi

Kostnämnden kommer att få ett underskott under 2015. Det beror på minskade intäkter från landstinget och kommunen.

I samband med vakanser under hösten reduceras personalstyrkan med en tjänst samt ytterligare besparingar på livsmedelskostnader, vilket försvårar ökade inköp av ekologiska och närproducerad mat.

3. Viktiga händelser eller förändringar under året

4. Framtid

För kostverksamheten kommer det även året 2015 att genomsyras av vårt interna arbete för att medarbetare ska känna sig delaktiga i vår nya organisation.

Verka för att personalresurserna nyttjas mer effektivt mellan skolmåltider och lasarettsköket.

Att en form av åtgärdsprogram sammanställs kring de två projekt som gjorts under våren.

Samarbetet med den pedagogiska delen av skolan har utvecklats, gemensamma aktiviteter planeras.

Utforma regelbundna träffar med skolsköterskor.