

§ 16 Dnr 2016-000019 042

Delårsrapport augusti 2016, gemensam måltidsnämnd

Sammanfattning

Den gemensamma måltidsnämnden har upprättat delårsrapport för perioden januari-augusti 2016. Rapporten innehåller bland annat en bedömning av styrkortets måluppfyllelse vid årets slut, där nämndens prognos är måluppfyllelse inom samtliga styrkortsperspektiv. Den berör även viktiga händelser samt utvecklingstendenser kopplat till nämndens verksamhet. Delårsrapporten omfattar även en kort ekonomisk redovisning och prognos för drift och investering.

Efter att bokslut 2015 visat på ett negativt resultat togs i mars en reviderad budget för 2016. Utifrån verksamhetens resultat efter åtta månader visar prognosen på ett mindre överskott vid årets slut, exklusive balanserat underskott från 2015. Fjolårets underskott kommer inte att kunna arbetas in under 2016 men det förväntas minska med ca 0,3 mnkr. Verksamheten arbetar med ständiga förbättringar och utveckling av arbetssätt för att klara en ekonomi i balans.

Nämnden konstaterar att handlingsplanen som togs i samband med den reviderade budgeten i mars ger resultat och att det kommer att ta längre tid än beräknat att få budget i balans.

Beslut

1. Godkänna den gemensamma måltidsnämndens delårsrapport för perioden januari-augusti 2016
2. Uppdra till förvaltningen att fortsätta arbeta enligt handlingsplanen för att få en budget i balans

Beslutsunderlag

Support och lokalers tjänsteskrivelse, daterad 2016-08-29
Delårsrapport augusti 2016, gemensam måltidsnämnd

Beslutet sänds till:

Budget och bokslut
Landstingsstyrelsen

Bilaga 1

Delårsrapport

Augusti 2016

Gemensam måltidsnämnd

Tertialrapport från förvaltningschef/Vd

Avser nämnd/bolag: **Gemensam måltidsnämnd**

Månad: **Augusti**

Daterat: **2016-08-31**

Beskriv hur verksamheten bedrivits i förhållande till kommunfullmäktiges uppdrag (reglemente eller ägardirektiv)?

Verksamheten har under perioden bedrivits enligt fastställt reglemente.

Har det inträffat särskilt viktiga händelser under perioden?

Verksamheten har under perioden genomfört samtliga punkter ur den handlingsplan som togs fram efter bokslutet 2015 för att få budget i balans. Flytt av tillagning av mat till Arom från Buregårdens kök, totalt ca 310 portioner är den största förändringen som genomförts. Verksamheten känner sig mer och mer trygg med att all mat som tillagas på Arom är god och näringsriktig. För att utveckla maten och matsedeln har verksamheten bland annat inlett olika sorts samarbete med privata restauranger i Skellefteå kommun. Resultatet av detta har under en arbetsplatsträff redovisats till medarbetarna på Arom. Kort sammanfattat är samarbetspartnern positivt överraskad, maträtterna som är bra är riktigt bra och de maträtter som får sämre betyg beror på slarv och brist på kommunikation i köket. Samma resultat ser vi också i den webbenkät som en av medarbetarna på eget initiativ har gjort. Den nya matsedelsgruppen har träffats och prioriterat sitt arbete. Gruppen kommer arbeta med matsedeln för att laga mer från grunden och att det ska vara säsongs- och kundanpassat. Arbetet med kostplaneringssystem (Matilda) pågår både på måltidsavdelningen och inom äldreomsorgen. Matilda är ett viktigt verktyg för att säkerställa att beställda livsmedel och mat ska bli ett bra produktionsunderlag till köket och i förlängningen är det ett hjälpmedel att säkerställa att varje gäst får rätt mat och för att minimera svinn.

I augusti hade vi samarbete med vår livsmedelsleverantör som en start på vårt nya avtal. Kockar wokade på äldreboendet Sunnanäng, 45 av 60 boende kom ut och åt tillsammans med 160 barn från Sunnanå fritids. Lunchen blev väldigt lyckad och uppskattad.

Finns det särskilt viktiga utvecklingstendenser som ni vill lyfta fram?

Verksamheten har haft en bra utvecklingskurva då det gäller kvalitet på den mat som lagas, det som framför allt har utvecklats är recepturer och tillagningstekniker. En olycklig utveckling är att det har varit stora driftstörningar på grund av trasiga maskiner och kylrum.

För att effektivisera verksamheten pågår en översyn av bemanningen och arbetstider för de som arbetar med den så kallade "kallmaten". Personalrestaurangen har varit stängd sju veckor under sommaren vilket kommer att ge Arom något mindre intäkter men även mins-

kade kostnader. Inom äldreomsorgen är cirka en vårdplats per boendeenhet inte är belagd i snitt, inte heller Korttidscenter är fullbelagt. Detta ger Arom mindre i intäkt jämfört med budget. Från avdelningarna på lasarettet ser vi ut att hålla planerad budget.

Under perioden har sjukskrivningarna minskat med ca.1 procent jämfört med föregående år. De som har varit sjuka har varit det under längre tid. Det finns också en tendens till att medarbetare under 29 år är sjuka oftare.

Måltidsavdelningens arbete med rehabilitering har fungerat bra, chefer har tillsammans med HR-stöd bra rutiner för rehab processen. Generellt är arbetet med rehabilitering och rehabiliteringsdokumentation hos avdelningens chefer aktivt. Uppföljning sker kontinuerligt med de chefer som behöver stöd. Ca ¾ av rehabiliteringarna pågår pga. längre sjukfrånvaro och ca 1/4 utifrån korttidsfrånvaro. Detta förklarar också att så pass många rehabiliteringar pågår utan att det finns en pågående sjukskrivning. Många längre sjukskrivningar kräver också efter återgång i arbete vissa anpassningar som behöver följas upp. Verksamheten har 39 pågående ärenden 9 ärenden i bevakning, varav 12 med sjukskrivningar. 6 av dem på heltid. Under 2016 har 32 ärenden avslutats. Bland pågående ärenden är muskel- och skelettsjukdomar vanligast (18). Därefter följer psykisk ohälsa (7) och infektionssjukdomar/ korttidsfrånvaro (7).

Augusti/december: Redogör för verksamhetens jämställdhetsarbete

Medarbetarna på Arom är anställda på måltidsavdelningen Skellefteå kommun. Måltidsavdelningen har under flera år lagt ner mycket arbete kring jämställdhetsfrågan, då det historiskt sett är en kvinnodominerad arbetsplats. Arbetet med nya kompetensprofiler innebär att yrkestiteln kokerska försvinner och ersätts med kock som är en könsneutral titel. Vid rekrytering strävar verksamheten efter att öka jämställdheten. Verksamheten har arbetat med kundperspektivet där jämställdhet ska integreras i måltidsverksamheten. Detta för att säkerställa att vi levererar likvärdig service och rättvis fördelning av resurser till kvinnor och män samt pojkar och flickor. Verksamheten strävar efter att varje arbetsplats, varje chef och varje medarbetare ska förstå om och hur kön spelar roll i den egna verksamheten och utifrån det kunna utföra sitt arbete.

Tillsvidare och visstidsanställda	År	Månad	Kvinnor	Män
260	2015	Maj	228	32
252	2016	Maj	215	37

Prestationsmätt (volym och omfattning)

Mått	Utfall	Utfall	Utfall	Prognos
-------------	---------------	---------------	---------------	----------------

	2013	2014	2015	2016
Andelen lagad mat från grunden			68%	
Andelen ekologiska livsmedel			12%	
Andelen närproducerade livsmedel			22%	

Kommentarer verksamhetsmätt

Målet är att öka andelen närproducerat, ekologiskt och mat lagad från grunden. Utfallet mäts vid bokslutet. Prognosen är måluppfyllelse ett flertal aktiviteter pågår som ska bidra till alla mått ska öka.

Uppföljning av verksamhetsmål 2016

PERSPEKTIV	Medborgare/kund		
KF-MÅL	Stolta och delaktiga invånare/kunder i ett inkluderande Skellefteå		
NÄMNDSMÅL	Nöjdare kunder		
BEDÖMNING	Röd	Gul	Grön
Bedömningsintervaller			X
Jämförelsevärde NKI 2015: 78 (100 max) NKI = nöjd kundindex – mäts årligen Utifrån aktiviteter som görs bedöms målet att uppnås under verksamhetsåret			
PERSPEKTIV	Utveckling/tillväxt		
KF-MÅL	Långsiktig hållbar utveckling och en attraktiv stad		
NÄMNDSMÅL	Långsiktig hållbar utveckling <i>Andelen lagad mat från grunden ska öka. Andelen inköpta ekologiska och närproducerade (fyra nordligast länen) livsmedel ska öka</i>		
BEDÖMNING	Röd	Gul	Grön
Bedömningsintervaller			X
Jämförelsevärde Följs upp genom tre indikatorer Utifrån aktiviteter som görs bedöms målet att uppnås under verksamhetsåret			
PERSPEKTIV	Ekonomi		
KF-MÅL	Hållbara investeringar		
NÄMNDSMÅL	Kostnadseffektiv verksamhet Trots stora utmaningar under 2016 ska verksamheten sträva efter att dämpa kostnadsökningar jämfört med index, vilket ska avspeglas i portionspriset		
BEDÖMNING	Röd	Gul	Grön
Bedömningsintervaller		X	
Jämförelsevärde Portionspriser 2015 Prisindex (KPI) för 2016 utifrån vald basmånad Externa prisökningar på mjölk samt nytt livsmedelsavtal kan påverka prisbilden under året			
PERSPEKTIV	Medarbetare		
KF-MÅL	Attraktiv arbetsgivare med stolta och delaktiga medarbetare		
NÄMNDSMÅL	Engagerade och motiverade medarbetare		
BEDÖMNING	Röd	Gul	Grön
Bedömningsintervaller			X
Jämförelsevärde Resultat 2015 HME = motiverade medarbetarindex = följs upp årligen Under perioden har aktiviteter genomförts som ska bidra till ökat HME.			

Ekonomisk uppföljning

Driftredovisning

Mnkr	aug-16	aug-15
Intäkter	27,5	22,8
Kostnader för arbetskraft	-10,6	-9,2
Övriga kostnader	-18,7	-14,6
Avskrivningar	0,0	0,0
Finansiella poster	0,0	0,0
Nettokostnad/intäkt	-1,8	-1,0
Årsprognos	0,3	
Årsbudget	1,5	
Prognostiserad avvikelse	1,2	

Vad skiljer årets intäkter och kostnader jämfört med samma period föregående år?

Verksamheten startade i februari 2015 vilket gör det svårt att jämföra kostnader och intäkter mellan åren.

En reviderad budget för verksamheten antogs vid ett extra nämndsmöte i början av året. Efter åtta månader redovisas ett underskott mot den reviderade budgeten, inkl balanserat underskott från 2015. Kostnader för arbetskraft redovisar underskott, intäkter och övriga kostnader redovisar däremot överskott mot budget då hänsyn är tagen till utestående intäkter. Verksamheten arbetar med ständiga förbättringar och utveckling av arbetssätt för att klara en ekonomi i balans. Bedömningen är att årets budget kommer att redovisa ett överskott på ca 0,3 mnkr och därmed minska 2015-års underskott med motsvarande summa. Verksamheten har en plan för att utöka antalet portioner som tillagas under 2017 vilket kommer att öka kökets intäkter.