

§ 1 Dnr 2017-000002 041

## Årsrapport 2016 gemensam måltidsnämnd

### Sammanfattning

Respektive förvaltningschef/VD ansvarar för en årsrapport till kommunstyrelsen. Kommunstyrelsen ska därefter leverera en aggregerad årsredovisning till kommunfullmäktige. Utöver förvaltningschefernas/VD:s rapport till kommunstyrelsen, ansvarar varje nämnd för rapportering av en verksamhetsberättelse direkt till kommunfullmäktige. Gemensam måltidsnämnd rapporterar vidare årsrapport och äskande om resultatöverföring till kommunstyrelsen/kommunfullmäktige.

I årsredovisningen görs även en särskild uppföljning av kommunens jämställdhetsarbete och gemensam måltidsnämnd beskriver hur man arbetat med frågan under 2016.

### Utfall 2016

Den gemensamma måltidsnämnden redovisar måluppfyllelse inom alla perspektiv.

Nämndens driftutfall mot budget år 2016 är totalt -1,5 mnkr, inklusive den politiska verksamheten.

Nämnden äskar att balansera resultatet till år 2017.

Nämnden har inte gjort några investeringar under 2016.

### Beslut

1. Efter diskussion godkänna gemensam måltidsnämnds årsrapport 2016, vilken även utgör nämndens verksamhetsberättelse
2. Godkänna föreslagen resultatöverföring för drift

### Beslutsunderlag

Support och lokalers tjänsteskrivelse, daterad 2017-02-07  
Årsrapport 2016 gemensam måltidsnämnd  
Äskad resultatöverföring drift

---

### Beslutet sänds till:

Kommunstyrelsen/budget och bokslut  
Landstingsstyrelsen

# Årsrapport 2016

**Gemensam måltidsnämnd**

Datum: 2017-01-24

# Årsrapport från förvaltningschef

Avser nämnd/bolag: Gemensam måltidsnämnd

Daterat: 2017-01-24

## 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 året genomfört samtliga punkter ur den handlingsplan som togs fram efter bokslutet 2015 för att få budget i balans och åretsresultat visar på ett drift netto på 0,1 mnkr. Flytt av tillagning av mat till Arom från Buregårdens kök, totalt ca 310 portioner är den största enskilda förändringen som genomförts. Verksamheten känner sig mer och mer trygg med att all mat som tillagas på Arom är god och näringsriktig och flera oberoende enkätundersökningar visar på förbättrat resultat. För att utveckla maten och matsedeln har verksamheten under året 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 matsedelgruppen har träffats en gång och kommer att under 2017 påbörja sitt arbete. Gruppen kommer arbeta med matsedeln för att laga mer från grunden och att det ska vara säsong- 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.

## Fakta kring kritik av matportioner

Under året har måltiderna inom Skellefteå kommuns hemtjänst och äldreomsorg fått uppmärksamhet i media. Uppmärksamheten har i flera delar lett till förändringar och åtgärder. Verksamheten arbetar ständigt med förbättringar oavsett om den får kritik eller beröm för måltiderna vi serveras. Måltiden är en otroligt viktig del av en meningsfull dag för våra matgäster i kommunen.

Nu senast kommer kritik mot näringsinnehållet i de äldres måltider. De måltider verksamheten levererar är näringsvärdesberäknade och ligger inom Livsmedelsverkets referensramar vad gäller totalkalorier. En kycklingrätt kan till exempel innehålla ca 390 kalorier, vilket redan ligger inom Livsmedelsverkets värden på mellan 360 och 540 kalorier för A-kost. Matgästen ska då lägga till tillbehör i form av exempelvis bröd, smör och sylt som gör att det totala näringsinnehållet ökar med ca 170 kalorier.

För äldre inom både hemtjänsten och på äldreboende har Skellefteå kommun beslutat att det är så kallad A-kost som är utgångsläget. A-kost är allmätkost för sjuka personer, kommunen utgår från det eftersom det finns så pass många sjuka äldre inom kommunens äldreomsorg. Om en brukare är i behov av annan kost, E-kost eller en större portion, finns även det.

## Finns det särskilt viktiga utvecklingstendenser som ni vill lyfta fram?

Verksamheten har haft en bra utvecklingskurva då det gäller kvalitét på den mat som lagas, det som framför allt har utvecklats är recepturer och tillagningstekniker. För att optimera verksamheten har en översyn av bemanningen och arbetstider för de som arbetar i köket genomförts.

Då och då kommer även kritik som gäller matens utseende och smak. Måltidens utseende, doft och smak är av avgörande betydelse och givetvis något verksamheten ständigt strävar efter att ständigt förbättra. Verksamheten tar till sig all kritik och arbetar med ständig utveckling i alla led – från råvaruinköp, via tillagningsskök, till den personal som serverar måltiden till matgästen. Den sista delen i ledet, själva uppläggningsen av maten, är viktig. Tillsammans med äldreomsorgen jobbar måltidsverksamheten med informationsmaterial, samt inspiration via Instagram och Facebook.

Verksamheten har under året genomfört undersökningar och dialoger med både personal och äldre, lyssnat på synpunkter och omsatt det som kommit fram i förbättringsåtgärder. Flera år i rad har vi på stadens Matfest serverat samma mat som de äldre får och samlat in enkätsvar. Senast på årets Matfest fick vi ca 300 övervägande positiva svar. Enligt genomförda enkäter tycker en majoritet av de äldre att maten smakar bättre än riksgenomsnittet.

## Systematiskt arbetsmiljö arbete

Måltidsavdelningens sjukfrånvaro ligger i stort sätt på samma nivå som 2015. De grupper där en ökning av sjukfrånvaro skett är medarbetare < 29 samt visstidsanställda. Måltid har under året arbetat för att hitta bra strukturer för sammanhang för visstidsanställda, exempelvis genom att basplacera en visstidsanställda hos en enskild chef samt separata APT för visstidsanställda. De sjukdomsorsaker som är vanligast i pågående rehabiliteringar är muskel- och skelettsjukdomar, följt av infektionssjukdomar/korttidsfrånvaro respektive psykisk ohälsa/sjukdom. Generellt upplevs ärenden kopplat till psykisk ohälsa vara mer komplicerade att rehabilitera och ta längre tid, även om återgång vid muskel- och skelettsjukdomar också kan vara komplicerade beroende på besvärssbild och arbetskrav. De ärenden som är kopplade till infektionssjukdomar är ofta snabbt avklarade. Generellt arbetar måltidsavdelningens chefer systematiskt med arbetsmiljön och uppmärksammar särskilda risker i sin verksamhet.

## Redogör för verksamhetens jämställdhetsarbete

Medarbetarna på Arom är anställda på måltidsavdelningen Skellefteå kommun. 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	nov	231	36
252	2016	nov	241	41

## Redogör för de aktiviteter som genomförts i enlighet med beslutad kulturplan (KF 2016-01-26 § 23)

x

## Redogör för arbetet inom ramen för fullmäktiges strategi för barn och ungas inflytande och delaktighet (KF 2015-05-12 § 150)

x

Om nämnden har erhållit särskilda medel för digital utveckling: Berätta hur dessa medel använts och hur de har bidragit till att uppfylla nämndens och fullmäktiges mål inom ramen för kommunens utvecklingsstrategi.

x

## Prestationsmått (volym och omfattning)

Mått	Utfall 2013	Utfall 2014	Utfall 2015	Utfall 2016
Andelen lagad mat från grunden			68 %	69 %
Andelen ekologiska livsmedel			12 %	10 %
Andelen närproducerade livsmedel			22,0 %	22,3 %
HME			75	78
Kommun NKI			78	78
VLL enkät				Se bilaga 2
Storhushålls index sep 2016			-	+5 %

### *Kommentarer verksamhetsmått*

Målet är att öka andelen närproducerat, ekologiskt och mat lagad från grunden. Andelen ekologiska livsmedel har minskat detta beror på brist på ekologisk mjölk hos norrmejerier.

<b>PERSPEKTIV</b>	<b>Invånare/Kund</b>		
<b>KF-MÅL</b>	<b>Stolta, engagerade och delaktigare invånare/kunder i ett inkluderande Skellefteå</b>		
<b>NÄMNDSMÅL</b>	<b>Nöjdare kunder</b>		
<b>BEDÖMNING</b>	Röd	Gul	Grön
Bedömningsintervaller	minskat	bibehållen	förbättrat
Jämförelsevärde	NKI 2015: 78 NKI 2016: 78* VLL enkät förbättrat resultat se bilaga. Samlade bedömningen är förbättrat NKI		
*Enkäten för att mäta verksamhetens NKI är förändrad under 2016 detta innebär att 78* 2016 motsvarar 77 2015			
<b>PERSPEKTIV</b>	<b>Utveckling/Tillväxt</b>		
<b>KF-MÅL</b>	<b>Långsiktig hållbar utveckling och en attraktiv stad</b>		
<b>NÄMNDSMÅL</b>	<b>Långsiktig hållbar utveckling</b> Andelen lagad mat från grunden ska öka. Andelen inköpta ekologiska och närproducerade (fyra nordligaste länen) livsmedel ska öka.		
<b>BEDÖMNING</b>	Röd	Gul	Grön
Bedömningsintervaller	0 gröna indikatorer	1 gröna indikatorer	2-3 gröna indikatorer
Jämförelsevärde	Följs upp genom tre indikatorer		
Indikator 1: Andel matlagad från grunden ska öka med 2015 (68 %) som basår. 2016 - 69% Indikator 2: Andel närproducerade livsmedel ska öka med 2015 (22 %) som basår. 2016 - 22,3% Indikator 3: Andel ekologiska livsmedel ska öka med 2015 (12 %) som basår. 2016 - 10%			
<b>PERSPEKTIV</b>	<b>Ekonomi</b>		
<b>KF-MÅL</b>	<b>Hållbara investeringar</b>		
<b>NÄMNDSMÅL</b>	<b>Kostnadseffektiv verksamhet.</b> Trots stora utmaningar under 2016 ska verksamheten sträva efter att dämpa kostnadsökningar jämfört med index*, vilket ska avspeglas i portionspriser.		
<b>BEDÖMNING</b>	Röd	Gul	Grön
Bedömningsintervaller	Högre än index*	Lägre än index*	Ingen ökning
Jämförelsevärde	Portionspriser 2015		
Storhushålls index *(KPI) för 2016 utifrån september månad har stigit med 5% . Verksamheten har klarat 2016 års prisökning utan att höja priset under året.			
<b>PERSPEKTIV</b>	<b>Medarbetare</b>		
<b>KF-MÅL</b>	<b>Attraktiv arbetsgivare med stolta, delaktiga och engagerade medarbetare</b>		
<b>NÄMNDSMÅL</b>	<b>Engagerade och motiverade medarbetare</b>		
<b>BEDÖMNING</b>	Röd	Gul	Grön
Bedömningsintervaller	minskat	bibehållen	förbättrat
Jämförelsevärde	Resultat 2015		
Resultat 2015 HME (motiverade medarbetarindex) = 75. Resultat 2016 HME (motiverade medarbetarindex) = 78.			

## Uppföljning av verksamhetsmål 2016

## Ekonomisk uppföljning

### Driftredovisning

Mnkr	2016	2015
Intäkter	44,1	38,7
Kostnader för arbetskraft	-14,9	-13,4
Övriga kostnader	-29,1	-27,0
Avskrivningar	0,0	0,0
Finansiella poster	0,0	0,0
<b>Nettokostnad/intäkt</b>	<b>0,1</b>	<b>-1,7</b>
Årsbudget	-1,6	0,1
<b>Budgetavvikelse</b>	<b>-1,5</b>	<b>-1,6</b>

### *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.

### *Vilka är de huvudsakliga orsakerna till budgetavvikelsen (saknas avvikelse kan detta hoppas över)?*

En reviderad budget för verksamheten antogs vid ett extra nämndsmöte i början av året. Årets resultat visar på en budget i balans och en marginell del av underskottet från 2015 klarade verksamheten att arbeta in. Kostnader för arbetskraft redovisar underskott jämfört med budget, övriga kostnader redovisar ett mindre underskott medan intäkterna redovisar ett större överskott mot budget. Verksamheten arbetar med ständiga förbättringar och utveckling av arbetssätt för att klara en ekonomi i balans.

### Resultatöverföring

#### *Motivering för eventuell resultatöverföring*

#### *Plan för inarbetning av eventuellt underskott*

Verksamheten har en plan för att utöka antalet portioner som tillagas under 2017 vilket kommer att öka kökets intäkter.



## Driftbudget, tkr

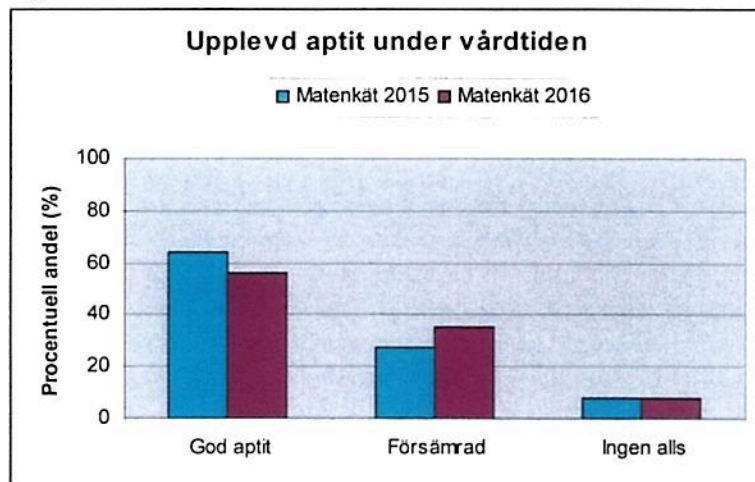
Anslagsnivå	Avvikelse mot budget	Nämndens ev ändringsförslag	Nämndens förslag	Kommentar
Måltidsverksamhet Arom	-1 500		-1 500	Underskott balanseras till 2017 för inarbetning
<b>Total</b>	<b>-1 500</b>	<b>0</b>	<b>-1 500</b>	

## Årlig uppföljning av patienternas upplevda matkvalité vid Skellefteå lasarett för mätning 2015 och 2016

Den metod som används vid samtliga tillfällen har varit följande. Varje avdelning har erhållit 20 stycken enkäter och mindre enheter som dagvårdsavdelningar utlämnades 10 stycken enkäter att besvara. Vid mätningstillfället 2015 inkom 137 besvarade enkäter och hösten 2016 inkom 86 enkätsvar. Den största gruppen svarande var i åldersgruppen 60 år och äldre vid båda mätningstillfällen (68% och 57%). Vårdtiden var hos de svarande var vid mätningstillfället 2015 mindre än 5 dagar (41%) och 2016 var andelen något högre 47%. Andelen med längre vårdtider, 3 veckor och mer motsvarade 16% respektive 19% för 2016.

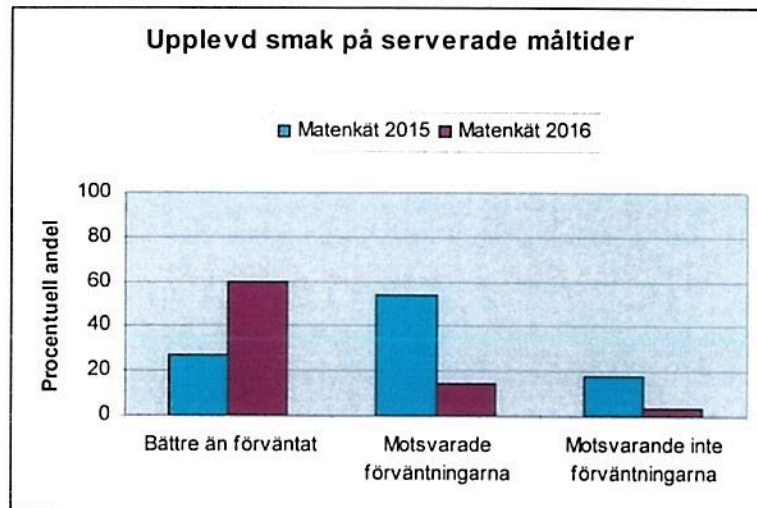
Andelen patienter med god aptit har minskat med 8% och de med försämrad aptit har andelen ökat med motsvarande (8%) sedan förra mätningen.

Figur 1

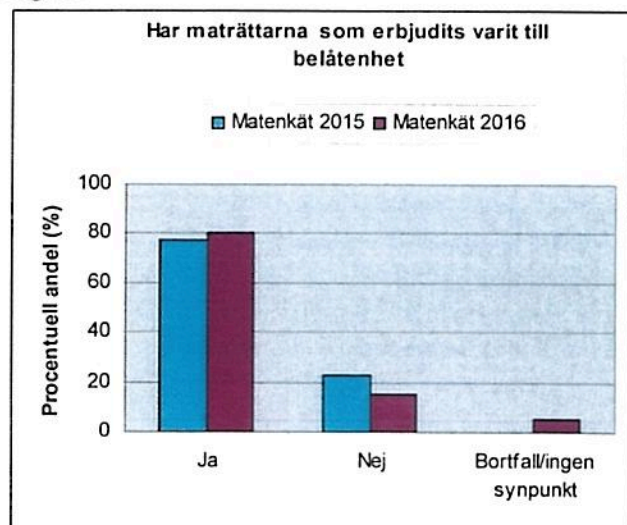


Sedan starten 2015 har nya rutiner och nya produkter införts. Nya menyer har införts och provats ut och detta arbete fortgår. Patienternas bedömning av smaken på maten har förbättrats sedan mätningen 2015 (Figur 2). Fortsatt uppföljning av näringsmässigt innehåll och menyutformning utifrån de olika patientgrupperna behov och gällande nationella rekommendationer. Matenkäten 2016 visar en viss på förbättring då det gäller valet av rätter som erbjuds, trots lågt antal svar vid mätningen 2016 (Figur 3).

Figur 2



Figur 3



20% respektive 22% av patienterna upplevde att mattemperaturen vid serveringen av måltider var otillräckligt varm vid servering av måltid.

På frågan om vad som man anser som mest angeläget utifrån ekologiskt, fairtrad, lokalproducerat och livsmedel av god kvalitet så har flest svar hamnat på god kvalitet.

Kommentarer har lämnats där önskemål om vissa rätter, råkost, grönsaker och kryddningen av maten tas upp från patienterna vid lasarettet.