

§ 1 Dnr GM 2018-000002 042

Årsrapport 2017

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 2017.

Utfall 2017

Den gemensamma måltidsnämnden redovisar måluppfyllelse inom alla perspektiv.

Nämndens driftutfall mot budget år 2017 är totalt -0,7 mnkr, inklusive den politiska verksamheten.

Nämnden äskar att balansera resultatet till år 2018.

Nämnden har inte gjort några investeringar under 2017.

Beslut

1. Godkänna gemensam måltidsnämnds årsrapport 2017, vilken även utgör nämndens verksamhetsberättelse
2. Godkänna föreslagen resultatöverföring för drift

Beslutsunderlag

Support och lokalers tjänsteskrivelse
Årsrapport 2017 gemensam måltidsnämnd
Äskad resultatöverföring drift

Beslutet sänds till:

Kommunstyrelsen/budget och bokslut
Landstingsstyrelsen

Årsrapport 2017 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 2017.

Utfall 2017

Den gemensamma måltidsnämnden redovisar måluppfyllelse inom alla perspektiv.

Nämndens driftutfall mot budget år 2017 är totalt -0,7 mnkr, inklusive den politiska verksamheten.

Nämnden äskar att balansera resultatet till år 2018.

Nämnden har inte gjort några investeringar under 2017.

Förslag till beslut

1. Godkänna gemensam måltidsnämnds årsrapport 2017, vilken även utgör nämndens verksamhetsberättelse
2. Godkänna föreslagen resultatöverföring för drift

Beslutsunderlag

Support och lokalers tjänsteskrivelse
Årsrapport 2017 gemensam måltidsnämnd
Äskad resultatöverföring drift

Beslutet sänds till:

Kommunstyrelsen/budget och bokslut
Landstingsstyrelsen

Årsrapport

2017

Gemensam måltidsnämnd

Årsrapport från förvaltningschef

Avser nämnd: Gemensam måltidsnämnd

År: 2017

Daterat: 2018-01-17

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

Verksamheten har under året bedrivits enligt fastställt reglemente.

Har det inträffat särskilt viktiga händelser under året?

Under året har samtliga aktiviteter i verksamhetsplanen genomförts och fokus har varit att skapa bra samarbetsformer med äldreomsorgen och landstinget. Aktiviteterna har bidragit med att skapa goda och hållbara relationer, mer återkoppling och information samt en bättre dialog. Resultatet av aktiviteterna är bland annat att NKI har ökat från 6,7 till 8,0.

Vid årets seniordagar deltog måltidsavdelningen under fredagen med både föreläsning och provsmakning av Aroms matportioner. Denna mätning genomfördes med att använda en så kallad Happy or not. Totalt inkom 69 svar under dagen, av dessa svarade glädjande hela 90 % att de var mycket nöjda eller nöjda. Resterande 10 % tyckte att det fanns utvecklingsmöjligheter i form av kryddning eller sälta.

Under senhösten önskade KPR i Skellefteå att måltidschef och kostchef skulle komma och informera om kost för äldre, det är alltid uppskattat att vara ute och träffa representanter för målgruppen. Dessutom har den gemensamma måltidsnämnden i Skellefteå och Lycksele besökt Arom för att få en genomgång om hur verksamheten ser ut idag.

Sjukfrånvaron under föregående år (11 %) ser glädjande nog ut mycket annorlunda ut idag än förra året. Under 2016 bestod frånvaron till stor del av korttidsfrånvaro. Idag ligger Aroms sjukfrånvaro på ungefär 4 % lägre jämfört med 2016 och det mesta är långtidssjukskrivningar.

Resultatet på Skellefteå kommuns stora medarbetarenkät var HME 76.

Under året har beställningsvyn förändrats i kostpaneringssystemet Matilda och fler användare har tillkommit. Nya uppdaterade manualer har skapats och en supportsida på kommunens hemsida ska arbetas fram under 2018 då antalet användare har mångdubblats.

Arbetsättet kring Matilda Mobile har under hösten anpassats så gott det är möjligt efter hemtjänstens önskemål. Den stora kypen i hjulet hittills i år har varit att kunna skapa bra körturer i programmet. Leverantören Foodit Matilda har inte jobbat med en kund med så många kunder i ordinarie boende från ett och samma kök tidigare vilket gör arbetet komplicerat. Mycket av det jobb som kallmatssamordningen gjort tidigare kan idag hemtjänstpersonalen administrera själva i webb-Matilda. Däremot ser vi ett fortsatt behov av någon form av samordning då vissa delar ännu inte fungerar i integrationen mellan Matilda och Procapita. Måltidsavdelningen har fortsatt dialog med hemtjänsten för att få detta att fungera tillfredställande. Tillsatt systemförvaltare har idag en mer central roll i detta arbete, speciellt då systemet inte fungerar tillfredställande men även ur sitt nätverk med andra Matilda-administratörer i landet.

Arom har genomfört en kundundersökning i personalmatsalen. De har då använt en så kallad "Happy or not-pulpet" och låtit den stå i matsalen under en veckas tid i maj med frågan om de var nöjda med måltidsupplevelsen. 189 svar inkom under veckan och resultatet visade att 92 % var mycket nöjda eller nöjda med måltidsupplevelsen.

Från och med september övertog Arom all tillagning till de två särskilda boendena Skärgårdshemmet i Skelleftehamn samt Trivseln i Ursviken från Buregården. Detta innebar att Arom sedan dess är i full kapacitet när det gäller den varma maten utifrån logistik och utrymme utifrån dagens förutsättningar. Det finns dock fortfarande utrymme för fler kunder med portionsmat från hemtjänsten då Kallmaten har en separat produktionslinje.

Från och med 2017 sker all transport av varm mat från Aroms kök till särskilda boenden i så kallade värmevagnar. Värmevagnarna säkrar varmhållning av maten till våra matgäster. På Aroms lokaler behövdes endast mindre åtgärder utföras, komplettering av eluttag har beställts från fastighetsavdelningen på Skellefteå lasarett.

Det mesta av det bröd och bakverk som beställs till avdelningar, boendeenheter och konferenser bakas nu av Aroms bagare. För Arom är detta ett nytt hållbart arbetssätt, både ekonomiskt och för klimatet.

Finns det särskilt viktiga utvecklingstendenser som ni vill lyfta fram?

Inför årsskiftet har ett flertal möten genomförts med äldreomsorgen för att utveckla och tydliggöra vad måltidsavdelningen skall ansvara och betala för när det gäller livsmedel till kommunens särskilda boenden framöver. Ett led i förändringen är att från och med årsskiftet så skall måltidsavdelningen ta betalt för alla livsmedel som inte rör måltidspaketen till lunch och middag. Detta betyder att måltidsavdelningen sänker sin dygnersättning mot socialkontoret i motsvarande grad. Detta görs ur flera perspektiv, främst en mer jämlik omsorg men även för att både måltidsavdelningen och äldreomsorgen skall jobba efter en budget i balans.

För andra året i rad har Aroms egen webbenkät till medarbetarna genomförts och svarsfrekvensen var god. Denna enkät är framtagen av kock och enhetschef och är mer inriktad på den dagliga verksamheten, samarbete, kommunikation, stress samt hur medarbetarna upplever och trivs i de olika arbetsstationerna på Arom. Av svaren att döma så har personalens upplevelse förändrats radikalt jämfört med förra året. Upplevd stress har minskat och kunskap har ökat markant, dessa två faktorer har ett stort samband, men även tillit till kollegan har ökat markant och detta ser verksamheten väldigt positivt på.

Mat lagat från har grunden ökat med 1 %. Tester på egna biffar har skickats på analys, hållbarheten har blivit godkänd när de varit förpackade som kallmat i matlådor med livsmedelsgas. Detta gör att Arom kan göra egna biffar till dem som bor i ordinärt boende. Dessutom har Arom börjat tillverka egna timbaler.

Redogör för verksamhetens jämställdhetsarbete

Medarbetarna på Arom är anställda på måltidsavdelningen Skellefteå kommun. Arbetet med nya kompetensprofiler har genomförts och yrkestiteln kokerska är borttagen och ersatt 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.

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.

Prestationsmått (volym och omfattning)

Mått (max 10)	Utfall 2015	Utfall 2016	Utfall 2017
1 Andel mat lagad från grunden	68 %	69 %	70 %
2 Andel närproducerade livsmedel (i kronor)	22%	22,3%	22,5%
3 Andel ekologiska livsmedel (i kronor)	12%	10%	9%
4 Etisk värde (Fairtrade, UTZ)	iu	1 %	2,1%
5 Mat på äldreboende (Socialstyrelsens enkät)	iu	70	72
6 Matlådor till hemmaboende andel nöjda kunder på seniordag.	NKI 78	NKI 78	90%
7 Enkät VLL			
2016 Har maträtter som erbjudits varit till belåtenhet? (ja)	78%	80%	88%*
2016 Upplevd smak på serverade måltider? (Bättre än förväntat)	28%	60%	
8 NKI måltid äldreomsorg	7,8	7,6	8,0
9 HME måltid	75	78	76

Kommentarer verksamhetsmått

1. ndelen mat lagat från grunden ökar med 1% , bakar bröd och gör egna timbaler. A
2. ndelen närproducerat ökar när bageriets volym är inräknad. A
3. ndelen ekologiska livsmedel har minskat under året, orsaken är att standard mjölk D-vitaminberikad ej är ekologisk. A
4. ndelen etiska och Fairtrade produkter ökar från en obefintlig nivå. A
5. ndex i socialstyrelsens årliga brukar enkät har ökat till 72 I
6. ndelen nöjda kunder på seniordagen var 90 % vilket kan jämföras 2016 års NKI på 78. A

- | | | |
|----|---|---|
| 7. | Ny enkät med åtta frågor kring maten. Av totalt 125 svarande var snittet på alla åtta frågor 88 % av de svarande Mkt nöjda eller nöjda (se bilaga 1) | * |
| 8. | KI har ökat från 6,7 till 8,0. Aktiviteterna att skapa goda och hållbara relationer, återkoppla och informera samt vara inbjudande till dialog har varit framgångsrika. | N |
| 9. | är har vi inget resultat för Arom men för måltid äldreomsorg ligger HME på 76 | H |

Uppföljning verksamhetsmål

Förväntad måluppfyllelse vid årets slut

Nämndens förväntade måluppfyllelse vid årets slut graderas enligt följande: **Grön**=vi klarar målet, **Gul**=vi närmar oss målet, eller **Röd**=vi klarar inte målet.

Tillgänglighet

- Nämndsmål: Nöjdare kunder genom medskapande
- Måluppfyllelse: **JA**, Verksamheten redovisar två ökande indikatorer.
- Mått/indikator för uppföljning: Andel indikatorer av totalt tre som påverkas positivt **Röd** 0 ökade indikatorer **Gul** 1 ökande indikatorer **Grön** 2-3 ökande indikatorer

Grön Mat på äldreboende (Socialstyrelsens enkät) År 2016 Index 70 År 2017 Index 72.

Grön Matlådor till hemmaboende (Kvalitativ studie) 90 % mycket nöjda eller nöjda.

Gul Mat till landstingets avdelningar (mäts i enkät VLL) Ny enkät går ej att jämföra med föregående år.

Trygghet

- Nämndsmål: Inget mål

Effektivitet

- Nämndsmål: Inget mål

Samhällsutveckling

- Nämndsmål: Begränsad klimatpåverkan inom livsmedel
- Måluppfyllelse: **JA**, Verksamheten redovisar tre ökande indikatorer.
- Mått/indikator för uppföljning: Andel indikatorer av totalt fyra som utvecklas positivt **Röd** 0 ökade indikatorer **Gul** 1-2 ökande indikatorer **Grön** 3-4 ökande indikatorer.

Grön Andel mat lagad från grunden 2017 blev 70% vilket är en ökning jämfört med 2016.

Grön Andel närproducerade livsmedel 2017 blev 22,5% vilket är en ökning jämfört med 2016.

Röd Andel ekologiska livsmedel, 2017 blev 9,3% vilket är en minskning jämfört med 2016.

Grön Andel Fairtrade-märkta/etiska produkter 2017 blev 2,2% vilket är en ökning jämfört med 2016.

Kommentar vid Gul/Röd

Andelen Ekologisk har minskat detta beror på att köket använder laktosfri mjölk tio liters förpackning till all matlagning och den finns inte som ekologisk.

Ekonomisk uppföljning

Driftredovisning

Mnkr	2017	2016
Intäkter	44,8	44,1
Kostnader för arbetskraft	-15,9	-14,9
Övriga kostnader	-28,2	-29,1
Avskrivningar		
Finansiella poster		
Nettokostnad/intäkt	0,7	0,1
Årsbudget	-1,4	
Avvikelse	-0,7	

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

Inga större avvikelser redovisas mellan åren.

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

Verksamheten redovisar ett överskott på 0,7 mnkr vid årets slut för innevarande år, inklusive det balanserade underskott från tidigare år på 1,4 mnkr blir resultatet ett underskott på 0,7 mnkr. Kostnaderna för arbetskraft redovisar underskott jämfört med budget, även kostnaderna för livsmedel redovisar underskott. Ett större överskott mot budget på intäkter gör att det totalt redovisas ett överskott.

Resultatöverföring

Plan för inarbetning av eventuellt underskott

Åtgärd	Beskrivning	Belopp	Klart	Ansvar
Enligt tidigare plan arbetas underskottet in årligen		0,7	2020	
Summa		0,7		

Driftbudget, tkr

Anslagsnivå	Avvikelse mot budget	Nämndens ev ändringsförslag	Nämndens förslag	Kommentar
Måltidsverksamhet Arom	-700		-700	Underskott balaseras till 2018 för inarbetning
Total	-700	0	-700	

Bilaga 1 VLL:s NKI

Matenkät mätning under november 2017 vid Skellefteå lasarett

Deltagarna som deltog var 77 kvinnor, 45 män och ett barn vid mätningen (3 svar saknas).

De olika åldersgrupperna som svarade var 0- 24 år (11 pers), 25-40 år(17 pers) ,41-65år(40pers), 66år och äldre (54 personer) som lämnade in svar vid mätningstillfället.

