



## Kostnämnden

§ 10

Dnr 2014-000073

### **Kostnämndens verksamhetsberättelse 2014**

Kostnämndens verksamhetsberättelse för 2014 redovisas.

#### **Beslutsunderlag**

Kostnämndens verksamhetsberättelse 2015-01-30.

#### **Beslut**

Kostnämnden fastställer verksamhetsberättelse för 2014.

#### **Beslutet skickas till**

Kommunstyrelsen  
VLL



Resultaträkning 2014 för Lycksele kost

Kostnämnden

	Budget 2014	Bokfört 2014	För- brukat i %	Bokfört 2013
Kostersättning, personal	1 400 000	1 217 850	87	1 217 944
Övrig försäljning kiosk och kök	1 870 000	1 929 759	89	1 669 136
Lönebidrag	250 000	302 142	114	284 307
Verksamhetsförsäljning till kommunen	9 700 000	9 395 718	99	9 639 645
Verksamhetsförsäljning till landstinget	2 680 000	2 284 898	95	2 552 766
<b>Verksamhetens intäkter</b>	<b>15 900 000</b>	<b>15 130 367</b>	<b>97</b>	<b>15 363 799</b>
Löner	4 950 000	4 831 914	96	4 728 618
Personalomkostnadspålägg	1 980 000	1 805 873	89	1 765 668
<b>Verksamhetens personalkostnad</b>	<b>6 930 000</b>	<b>6 637 787</b>	<b>94</b>	<b>6 494 286</b>
Inköp av storköksutrustning, bl a kantiner		14 171	0	22 426
Inköp övriga förbrukningsartiklar		83 061	0	
Städ, transport av avfall och tvätt	165 000	240 769	80	192 948
Lokalhyror	1 930 000	1 885 444	100	1 881 138
Kiosk inköp	100 000	97 731	119	116 735
Livsmedel	5 800 000	5 588 089	106	5 911 454
Näringsdrycker, apoteksvaror	150 000	187 207	88	165 325
Portionsformar maldistribution	165 000	144 258	140	202 443
Arbetskläder	140 000	60 013	156	93 441
Licensavgifter, Matchie, Kyocera, Anticimex	60 000	58 599	124	72 415
Övrigt förbrukningsmaterial	65 000	124 159	76	93 973
Kontorsmaterial, trycksaker	40 000	25 447	104	26 489
Bruttoförsäljning lotterier		1 370	6 770	92 755
Telefonavgifter	25 000	28 979	91	26 338
Övriga kostnader	80 000	62 213	77	47 866
Uppbokad lagerförändring	175 000	12 515		38 252
<b>Verksamhetens övriga kostnader</b>	<b>8 895 000</b>	<b>8 614 023</b>	<b>101</b>	<b>8 983 998</b>
Avskrivning	45 000	44 065	98	44 065
<b>Verksamhetens nettokostnad</b>	<b>30 000</b>	<b>-165 508</b>	<b>-529</b>	<b>-158 550</b>
Internränta	15 000	3 764		5 635
Bankkostnader / Loomis	15 000	71 652		66 693
<b>Finansiella kostnader</b>	<b>30 000</b>	<b>75 416</b>		<b>72 328</b>
<b>Årets resultat</b>	<b>0</b>	<b>-240 924</b>	<b>-529</b>	<b>-230 878</b>



## Verksamhetsberättelse 2014

### 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 har godkända betyg från grundskola. 50 % av personalgruppen har godkända betyg från gymnasieskola, 98 % av personalgruppen har godkänd kockutbildning. Vid nyrekrytering av tillsvidareanställda samt rekrytering av vikarier är målet att de ska vara utbildade kockar.

##### 2. Attraktiva arbetsplatser och medarbetare med rätt kompetens

Indikator: NöjdMedarbetarIndex, andel behöriga, antal utbildningsdagar

Genomförda utbildningar under 2014:

- Kostchef samt kostekonom har deltagit i en konferens för måltidschefer i norra regionen.
- Kostchef samt kostekonom har under två dagar deltagit i en användarkonferens för vårt kostdataprogram
- Delar av personalgruppen har besökt en inspirationsdag som vår matgrossist inbjudit till.
- Två dietkockar har vidareutbildat sig i vegetarisk matlagning, en dags utbildning.
- Kostekonom har deltagit i en konferens om skolmåltider, har även besökt Umeå kommuns skolor för att informera sig om deras verksamhet.

##### 3. Kostnämndens övergripande mål för 2014

- 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. Utifrån fastställda kvalitetskrav erbjuds idag inte båda alternativen

kokta och råa grönsaker vid respektive huvudmål vilket efterfrågats av controllern och verksamheten.

### **Landstinget**

Har genomfört sin årliga patientenkät där man undersökt de sensoriska kraven på den levererade maten. För patientenkätens resultat för 2014 uppnåddes värdet på 90,4 % nöjdhet. Svarsfrekvensen är lägre 2014 på grund av att svaren från en vårdavdelning saknas. Därmed anser landstinget att målet för kundnöjdhet är uppnått.

Landstingets Controller har presenterat enkäten för kostombud och kostchef.

Landstinget har även genomfört en gästenkät i personalrestaurangen. Det var för låg svarsfrekvens för att säkerställa ett resultat

Under 2014 har ett driftsråd startat upp med professioner från kommun och Landsting. Representant i rådet från kommunen är Kostchef Lycksele kost, representanter från landstinget är Controller för kostverksamheten, Avdelningschef materiel försörjning samt Sjukhussamordnare. Uppdraget är att arbeta med gemensamma övergripande frågor, utveckling av måltidsverksamhet kopplat till landstinget.

Driftsrådet har träffats vid två tillfällen 2014

#### **Åtgärder**

- Översyn av fakturahantering. Landstinget ska ansvara för att beställare anger rätt referenskod vid ex fikabeställningar. Lycksele kost ska leverera tydligare fakturaunderlag.
- Lås på matvagnar.
- Avvikelse har följts upp vid regelbundna möten med avdelningsrepresentanter. Under hösten har överenskommelse i driftgruppen om rutiner kring avvikelsehantering förtydligats. Avvikelse under året har bland annat varit bristfällig märkning och felproducerad specialkost.

Uppföljning av kostkvaliten vid lasarettet genomförd vid sex mötestillfällen under året. De för dagen serverade portioner har bedömts utifrån smak, portionsstorlek utseende och sammansättning i samarbete med controller och vårdrepresentanter. Under hösten har energirik kost varit fokusområdet.

Under våren 2014 erbjöds utbildning i livsmedelshygien med god uppslutning från lasarettet.

### **Kommunen**

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

Undernäring bland kommunens boende fortsätter att öka. Det finns inget formaliserat samarbete mellan berörda enheter som Lycksele kost, sjuksköterskor, personal på olika boenden.

De åtgärder som vi tidigare genomfört har inte gett önskat resultat, t ex utbildningsinsatser för kostombud.

#### **Åtgärd:**

I Aktivitetsplanen för 2014 har Lycksele kost tagit initiativ till två projekt.

- Ett övergripande nutritionsteam där olika professioner från kommunen ska ansvara för att uppsatta nutritionsrutiner följs samt att uppdatera rutiner, planera utbildningar för vårdpersonal. I nutritionsteamet ingår Verksamhetschef, Kostchef, Kostekonom, Medicinsk ansvarig sjuksköterska. Arbetet är påbörjat men det är ännu för tidigt att utvärdera.
- Dietist samt en av kockarna på Lycksele kost ska göra en översyn av logistiken från att maten lämnar centralköket till det att maten serveras till brukaren. Projektet startade februari 2015, kommer att utvärderas hösten 2015.

### Inspektioner

- Lycksele kost har haft fyra inspektioner från miljökontoret.

De anmärkningar vi haft har främst berört lokalerna.

Åtgärd: Ärendet vidarebefordrat till fastighet drift, sektionschef på fastighetsdrift samt kostchef ska genomföra årliga inspektioner av lokalerna och upprätta ett åtgärdsprogram.

- Leveransen av kylda desserter bristfälligt - har följts upp.

### HÄLSA

#### 4. Attraktiv livsmiljö

Indikator: NöjdMedarbetarIndex, NöjdInflytandeIndex, KKiK

Lycksele kost har ett pågående arbete tillsammans med Previa utifrån medarbetarenkäten.

#### 5. Hälsosamma arbetsplatser

Indikator: Hälsotal, Personalomsättning, NöjdMedarbetarIndex

Sjukfrånvaro för Lycksele kost 2014 är 3,0 %. Det har ökat jämfört med 2013 då sjukfrånvaron var 2,4 %.

Sjukfrånvaron är jämnt fördelat mellan könen, män 1,9 % och kvinnor 1,9 %. Sjukfrånvaron består främst av korttidsfrånvaro.

#### Anställda Lycksele kost

<b>2013-12-30</b>	
<b>Tillsvidareanställda</b>	<b>15</b>
<b>Visstidsanställda</b>	<b>1</b>
<b>Totalt antal anställda</b>	<b>16</b>

Lycksele kost har låg personalomsättning, ingen som har slutat eller längre tjänstledigheter.

Inför att skolmåltiderna i Lycksele kommun kommer att tillhöra Lycksele kost har kostchef på skolmåltiderna tillsammans med kostchef på Lycksele kost haft gemensamma informationsmöten med all personal.

## MILJÖ OCH HÅLLBARHET

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

Indikator: KKiK

Utfallet för kostnämnden på andelen ekologiska, MSC märkta livsmedel är 9 %. Det är främst kaffe, fiskprodukter och en mindre del grönsaker. Kostnämnden har under 2014 ökat andelen ekologiska och MSC märkta livsmedel.

Andelen ekologiska, MSC märkta livsmedel når inte upp till målet på 25 %, den andelen kommer att öka även under 2015 i den takt vår ekonomi klarar.

## 2. Uppföljning av ekonomi

Resultaträkning visar på ett underskott för 2014.

Underskottet beror på minskade intäkter från både kommunens och landstingets vårdenheter.

Äldreomsorgen stängde två matsalar som brukare i eget boende kan besöka och äta lunch.

Stängningen av dessa matsalar innebar ett intäktsbortfall för Lycksele kost med 300 000kr.

Eftersom stängningen av matsalarna inte kommunicerades med Lycksele kost innan beslut togs, hade vi inte möjlighet att göra nödvändiga förändringar för en budget i balans.

Eftersom landstinget väljer att stå utanför samarbetet med skolmåltiderna kan vi inte göra samordningsvinster mellan enheterna.

Åtgärder: Lycksele kost har höjt kostpriset för 2015 som kompensation för löneökningar och övriga prishöjningar. Den höjningen kommer nu att kompensera uteblivna intäkter.

Under 2015 kommer Lycksele kost att få två vakanser på grund av tjänstledigheter. Om trenden med minskade intäkter fortsätter kommer ett av vikariatet att hållas vakant.

En minskad bemanning på en redan slimmad organisation kommer att resultera i en lägre ambitionsnivå.

## 3. Viktiga händelser eller förändringar under året

Från och med januari månad fram till juni månad har Sveriges Television spelat in en dokumentär på Smedsbergets äldreboende om vardagen i äldreomsorgen, där har även Lycksele kost varit med i ett av programmen.

Våren har till största delen ägnats åt handlingsplan utifrån medarbetar undersökningen, övrig planering har fått skjutas på.



Matdistribution har övergått från bistånd till servicetjänst. Det innebär att invånare i Lycksele tätort har möjlighet att få matlåda hemkörd eller själv hämta i restaurangen på Lycksele kost. Under våren 2013 har Lycksele kost deltagit i projektet second chance school som innebär att en person har via resurscentrum har haft en arbetsplatsförlagd utbildning till kock. Utbildningen har varit varvad med vikariat.

#### **4. Framtid**

En stor del av året har handlat om åtgärder utifrån resultatet av medarbetar undersökningen. Införandet av två maträtter till boenden har vi fått skjuta fram till hösten 2014.

Kostchef har tillsammans med kockar besökt några boenden för att stödja personalen i servering och portionering samt att personal från Lycksele kost får en uppfattning hur brukarna uppfattar den mat som serveras.

Vi har även ökat utbudet med maträtter som helt produceras av Lycksele kost.

Från 2014 kommer skolmåltiderna att tillhöra Lycksele Kost. Vi kommer att anställa en kostekonom eller dietist som ska arbeta med kvalitetssäkring, matsedlar, specialkost samt ha kontakt med personal på boenden och skolor.

Kostcheferna kommer att fortsätta med regelbundna personalmöten för att hålla personalen uppdaterad på eventuella förändringar i den nya organisationen.

Under 2014 kommer vi att intensifiera arbetet med den nya livsmedelsupphandlingen som ska träda i kraft den 1/5-2015

