

Årsrapport 2017 – Kost

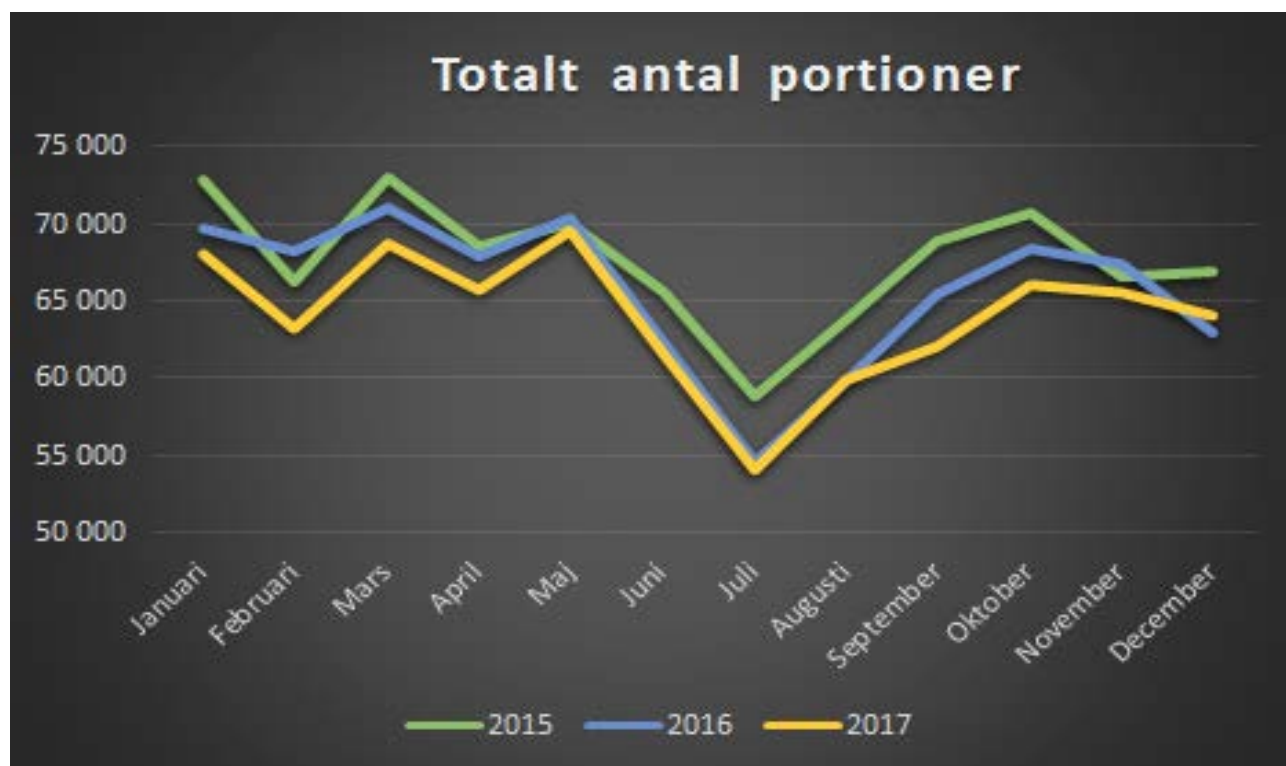
SAMMANFATTANDE ANALYS OCH FRAMTIDSBEDÖMNING

RESULTATOMRÅDE PATIENTMAT

Antal sålda patientmatsportioner - Totalt

År	Jan	Feb	Mar	Apr	Maj	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dec	Totalt
2016	69 712	68 220	71 022	67 942	70 283	62 376	54 647	59 907	65 487	68 369	67 395	63 039	788 399
2017	68 175	63 360	68 737	65 778	69 596	61 786	54 165	60 017	62 219	66 166	65 694	64 175	769 868

Totalt har Kost sålt - 18 531 portioner färre under 2017 jämfört med 2016. I Region Uppsala har det minskat med - 22 133 portioner medan det i Region Västmanland ökat med 3 602 portioner.



Årsrapport 2017 – Kost

Nytt flexibelt patientmatssystem

I mitten av februari har vi som första landsting/region i Sverige breddinfört ett nytt flexibelt patientmatssystem, kallat Fleximat, på Köping sjukhus alla avdelningar. I oktober började även leveranser av Fleximat till avd 97 och Ätstörningen.

Systemet innebär i korthet att vi behållit alla positiva effekter i det befintliga prisbelönta à la cartesystemet men erbjuder möjligheterna till flexibla mattider. Systemet minskar även behovet av transporter, minskar sjukvårdens tid att hantera maten samt minskar matsvinnet på avdelningarna. Det nya flexibla patientmatssystemet har stor potential och anses av många vara framtiden för alla sjukhus.

En förbättrad process för tillagning och packning av Fleximat infördes i september. Förbättringen ger dubbla hållbarhetstiden på Fleximatslådor och minskar matsvinnet kraftigt i Köpings komponentkyl samtidigt som det höjer service på avdelningarna (inga rätter tar slut).

Anhörigmat på avdelningar med Fleximat

Att som anhörig kunna äta tillsammans med den patient man besöker är mycket positivt för såväl den anhöriga likväl som för den inlagda patienten. En måltid som äts tillsammans med någon annan upplevs betydligt positivare och ger därför större chans till att patienten äter upp all mat som serveras och därmed blir frisk fortare. Av den anledningen har Kost tagit fram ett system för anhörigmat som nu är infört på alla avdelningar som har Fleximat. Den anhöriga kan välja från samma rätter som patienten, betala maten med swish och sedan få den serverade inom 5 - 10 minuter. Förutom de positiva effekterna för vårdandet och de enskilda individerna kommer ett fullt utbyggt system för anhörigmat på alla avdelningar bidra till att minska tappet av portioner.

Kost söker nya kunder eller samarbetspartners

Sveaköket i Västerås har kapacitet att tillaga och distribuera matportioner till fler kunder. Vi har länge arbetat för att synas och höras samt föreläsa om Kost, våra metoder, våra leveransmodeller och vårt arbete. Under hösten deltog vi på Livsmedelsverkets branschdag och Kvalitetsmässan i Göteborg med egen utställningsmonter. Responsen från de dagarna var enormt stor och många, speciellt kommuner, var väldigt intresserade. Flera av dem letar även framtida samarbeten. Som ett första steg har vi ett stort antal studiebesök inbokade.

Kostnämnden har ombildats och kommer från september även omfatta Sörmland. Utökningen syftar till att leverera patient- och restaurangmat till Nyköpings lasarett i samband med att de bygger om sitt kök. Ombyggnationen förväntas pågå i minst 1,5 år. Starten var först planerad till september 2017 men har av

Årsrapport 2017 – Kost

byggnadstekniska skäl i Sörmland försenats till efter årsskiftet. I samband med ombildningen har Kostnämndens verksamhetsområde framöver förfinats till enbart patientmat (inkl. livsmedel och bageri).

Diskussioner förs med Dalarna om att leverera patientmat till sjukhusen i Avesta och Ludvika.

Dietkoster nere på rekordlåg nivå

Före starten av Framtidens patientmat med en à la cartemeny hade Kost ca 15% av sina beställningar som var tvungna att tillagas i dietköket. Denna specialhantering som faller utanför standardiserad meny är extremt dyr. Det har därför sedan länge varit ett mål att ständigt minska den andelen. Efter införandet var vi nere i under 5% dietkoster. Under 2017 nådde vi en rekordlåg nivå med enbart 0,79% dietkoster.

Framtidsbedömning patientmat

Sedan samarbetet med Region Uppsala började 2009 har antalet patientmatsportioner minskat från drygt 1 000 000 portioner till årets nivå på 770 000 portioner. Då Nyköpingsleveranserna inte kommit igång ännu så förväntas även tappet fortsätta fram till starten av leveranser till Nyköping. Tyvärr är starten framflyttad återigen och är nu beräknad till 1 april. Detta innebär svårigheter för Kost att nå den budget för 2018 som är lagd.

Det nya flexibla patientmatssystemet "Fleximat" minskar avdelningarnas matsvinn av så kallade "orörda brickor". Detta är ur ett regionsperspektiv en mycket bra utveckling som ger lägre kostnader för vårdavdelningarna men det påverkar Kost negativt i form av ytterligare färre antal sålda patientmatsportioner.

Den 1 februari återtar Region Västmanland driften av sjukhuset i Fagersta. Kost kommer leverera Fleximat till vårdavdelningen vilket påverkar antalet sålda portioner positivt.

Fleximat är planerat att breddinföras i hela Region Västmanland under 2018. Idag "tvingas" Kost köra två olika system av patientmat separat vilket inte ger någon effektivisering i Sveaköket. Ett fullt breddinförande kommer dock innebära minskade interna och externa transporter, minskade personalkostnader mm. En första grov kalkyl visar på att ett fullt breddinförande kommer innebära ca 2-3 Mkr i minskade kostnader 2019.

Patientmatsprocessen har trimmats enormt mycket gällande tillagning och distribution under de senaste åren i och med införandet av framtidens patientmat i september 2014. Dock består hela processen av så

Årsrapport 2017 – Kost

mycket mer än bara tillagning och distribution. Tiden som läggs på vårdavdelningarna för övriga måltider som frukost, mellanmål och kvällsmål är stor. Dessutom läggs mycket tid och kraft på beställningar, servering, undanplockning mm. Benchmarkingsamarbetet mellan Sveriges landsting/regioner visar att Region Västmanland har en av de högsta kostnaderna för vårdpersonalens arbete med patientkost i hela landet. Det är därför viktigt att Kost och vården samarbetar i projektform för att flytta fram positionerna och bli ledande även här.

RESULTATOMRÅDE FÖRSÄLJNING

Restaurang Nyckeln

I samband med införandet av den nya flexibla patientmatsmenyn i Köping har restaurang Nyckeln helt slutat med dagens rätt och istället infört 30 olika maträtter att välja på. Det går även att köpa dessa rätter alla öppettimmarna istället för bara under lunchtid. Resultatet har varit lyckat då kunden får större urval, kan äta mat när som helst under dagen och matsvinnet minskat. Vid samma tidpunkt infördes också självplock av sallad vilket ytterligare förstärkt utbudet.

Med tanke på det minskade matsvinnet på restaurang Nyckeln har Bigarrå bytt ut sin á la cartemeny och ersatt den med alla maträtter i Fleximatsmenyn (patientmatsmenyn).

Restaurang Bigarrå

Då det beslutats att Bigarrå inte byggs om i samband med ombyggnad av huvudentrén, måste åtgärder göras för att förbättra lokalerna som är mycket slitna och i kraftigt behov av renovering. Detta påverkar kunderna men även personalen där vissa saker har blivit ett arbetsmiljöproblem. Bigarrå är dessutom i stort behov av utökade lokaler då alla besökare inte får plats speciellt under lunchtid.

Försäljningen på Bigarrå ökar inte i takt med budget och till viss del beror det på lokalerna som är slitna och har för få sittplatser. Försäljningsstatistiken visar att varje besökare i snitt handlar mer än tidigare men att antalet besökare minskat totalt. Under hösten har ombyggnationen av besöksparkeringen kraftigt minskat antalet besökande på Bigarrå.

Vid årsskiftet 2016/2017 införde Kost en ny betalningsmodell för matlådor. Vi tar nu betalt efter vikten istället för per matlåda. Syftet med förändringen är att försöka ändra folks matvanor och äta mer hälsosamt då mindre storlek på portionen ger lägre pris. Det är också ett sätt att minska på matsvinnet.

Årsrapport 2017 – Kost

Restaurang Höjdpunkten

För att öka tillgängligheten och utbudet under sommaren (v26 – v32) testade Kost att ha öppet i restaurang Höjdpunkten med specialutbud. Under perioden serverades à la cartelådor för egen värmning av kunden i microugn. Enligt den utvärdering som Kost gjort av testet framgår att det kom 663 besökare under perioden till en kostnad i form av underskott i resultatet på ca – 97 000 kr. Under 2018 kommer Kost se över möjligheten till att ha öppet med självbetjäning. Hittas ingen lösning kommer restaurangen ha sommarstängt.

Framtidsbedömning

Det är svårt att få mindre restauranger att bära sin egen kostnad då kundunderlaget är mycket litet. Detta skapar underskott i resultatet men är ändå en service som måste finnas. Från 1 februari 2018 kommer ytterligare en sådan restaurang tillkomma på sjukhuset i Fagersta.

En ombyggnad av Bigarrå är under planering och beräknad att genomföras under 2018. I samband med det åtgärdas arbetsmiljöproblem, renoveras befintliga lokaler samt förändras lokalerna för att anpassas efter dagens behov. Antalet sittplatser i restaurangen utökas vilket efterfrågats under många år. Vidare kommer en tredje kassa i butiken installeras samt butiksytan ökas och få bättre flöde. Sammanslaget väntas alla förändringar öka försäljningen kraftigt.

RESULTATOMRÅDE VKS – VÅRDNÄRA KOSTSERVICE

Utvecklingen av antalet avdelningskök

Kost ansvarar idag för driften av 10 kök på sjukhuset i Västerås och 4 kök på sjukhuset i Köping. Planen var att ytterligare ett kök skulle öppnat i januari månad och två nya kök senare under året. Dessa tre nya kök var med i beräkningen när Kost inför 2017 sänkte priset mot vården för tjänsten avdelningskök med ca 2,5 Mkr. Tyvärr har inga av dessa avdelningskök startat vilket därmed påverkat resultatet negativt.

Vårdnära kostservice med flexibla mattider minskar undernäringen och påskyndar tillfrisknandet

Kost medarbetare som arbetar i köket på vårdavdelningarna i Köping serverar nu patientmat enligt Fleximatssystemet. För att kunna ha flexibla mattider samt ge patienterna möjlighet till full service utökades tiderna vid införandet till att köken i Köping bemannades mellan kl 07.00 – 20.00 samtliga dagar i

Årsrapport 2017 – Kost

veckan. Verksamheten och Kost har dock gemensamt funnit att en optimal bemanning av Kost i avdelningsköken är 07.00 – 18.30 alla dagar.

På samtliga vårdavdelningar finns nu kylskåp med glasdörrar där patientmatsrätterna förvaras. Detta gör att maten alltid finns nära till hands och patienten kan bestämma sig här och nu för vad han/hon vill äta till lunch/middag. Måltidsvärden på plats värmer och serverar maten inom några minuter från beställningen. Även desserter och mellanmål finns att välja på.

Sveriges kommuner och Landsting samt Livsmedelsakademin menar båda två att fördelarna med ett flexibelt måltidssystem är många. Förutsättningarna för att läka och återhämta sig vid sjukdom ökar och risken för undernäring och relaterade vårdskador minskar. Dessutom betyder det mer mat i magarna, och mindre i soporna, vilket är att använda vårdens resurser på rätt sätt.

Att som anhörig kunna äta tillsammans med den patient man besöker är mycket positivt för såväl den anhöriga likväl som för den ineliggande patienten. En måltid som äts tillsammans med någon annan upplevs betydligt positivare och ger därför större chans till att patienten äter upp all mat som serveras och därmed blir frisk fortare. Av den anledningen har Kost tagit fram ett system för anhörigmat som nu är infört på alla avdelningar som har Fleximat. Den anhöriga kan välja från samma rätter som patienten, betala maten med swish och sedan få den serverade inom 5 - 10 minuter. Förutom de positiva effekterna för vårdandet och de enskilda individerna kommer ett fullt utbyggt system för anhörigmat på alla avdelningar bidra till att minska tappet av portioner.

Pilot av Fleximat på Västerås sjukhus inställt

Med start i oktober skulle ett pilottest med Fleximat i Ny vårdbyggnad på plan 3 startat. Piloten var en viktig startpunkt för det kommande breddinförandet av Fleximat på hela sjukhuset i Västerås där tanken var att utvärdera det under december. Kost fick piloten stoppad av VS med bara fem dagar kvar till start vilket gett ökade kostnader.

Framtidsbedömning

Kost sänkte priset till vården för vårdnära kostservice med motsvarande knappt 2,5 Mkr inför 2017. Detta var under förutsättningar att det skulle startas ett antal nya kök under året. Vårdens negativa resultat har gjort att alla införande stoppats och därmed går det inte att få ihop resultatet under året. Åtgärder vidtogs av Kost efter delår 1 där en sektionsledare togs bort, vilket gett bra effekt. Inför 2018 har diskussion förts med VS om prissättningen för året.

Kost har idag två bra plattformar för dialog om vårdnära servicetjänster med VS och PPHV på förvaltningsnivå där VLS träffar respektive förvaltning vid ett antal tillfällen per år.

1 februari tar Kost över driften av avdelningsköket på vårdavdelningen i Fagersta.

Årsrapport 2017 – Kost

Kost har påbörjat diskussionen runt eventuellt införande av avdelningskök på Rättsspsyk i Sala. En effektiv lösning med samordningsvinster har tagits fram och PPHV är positiva. Beslut i frågan tas under januari månad för start 1 mars om beslutet blir positivt. Vidare under året kommer Kost arbeta tillsammans med PPHV för att försöka hitta samordningslösningar för vuxenspsyk.

MEDARBETARBERSPEKTIVET

Mål i verksamhetsplanen

- Införa internt nyhetsbrev som skickas ut varje månad till alla medarbetare inom Kost
- Genomföra kickoff i början av året för att summera 2016 och gå igenom 2017 års mål och uppdrag
- All marknadsföring ska genomsyras av bilder på stolta medarbetare
- Kost ska ge alla medarbetare chansen att växa och utvecklas på arbetsplatsen
- Ta fram en kommunikationsplan till medarbetare vid nyanställning, sjukdom, föräldradighet och avslut av anställning
- Kost ska ha ett väl fungerande Hälso team som fokuserar på att inspirera medarbetarna till träning, ta hand om sin hälsa och skapa gemenskap genom gemensamma aktiviteter.
- Samarbete med regionhälsan för att ta fram verksamhetsspecifika handlingsplaner i syfte att minska sjukfrånvaron och öka frisknärvaron.

Kommentarer

Under januari månad genomförde Kost en kickoff för alla medarbetare som var mycket uppskattad. Vi fick då en gemensam bild av verksamheten och vad som ska utföras på alla nivåer.

Ett nytt system för bemanning, Planday, har införts på Kost samtliga enheter. I samband med detta infördes även en central bemanningsfunktion. Det innebär att alla timanställda visar sin tillgänglighet, bokar sina tider, får sina scheman, får information mm från Planday. Semesterledigheter, tjänstledigheter, sjukdom mm hos fast personal bemannas av timvikarier från nya bemanningsfunktionen. Det nya sättet att arbeta har gett mer fokus på verksamheterna istället för bemanning, en bättre återkoppling till timanställda på deras arbete, bättre utbildning och bättre medarbetarnöjdhet.

Samarbete med regionhälsan har genomförts i Claraköket och på försäljningen. Samarbetet innebar en kartläggning av alla medarbetare, rehabärenden och sjukskrivningar på enheterna samt framtagande av handlingsplaner.

Årsrapport 2017 – Kost

För att säkerställa driften i Köping har en ny schemamodell införts med rotation mellan restaurang Nyckeln och avdelningsöken. Detta leder till minskad sårbarhet vid sjukdom eller annan frånvaro. I samband med förändringen ändrades även bemanningstiderna i avdelningsköken från 07.00 – 20.00 till 07.00 – 18.30. Det har även medför att medarbetarna får vara lediga varannan helg istället för var tredje.

Dietkockar eller kockar med specialkostutbildning är mycket svåra att rekrytera. Av den anledningen behöver behovet säkerställas med internutbildningar av befintliga kockar istället. Första halvåret genomförde tillagningen en sådan utbildning för att öka kunskaperna i specialkost, allergikost och kontaminering. Syftet med utbildningen är att stärka kunskaperna och öka matsäkerheten mot patienten likväl som det säkerställer att vi alltid har tillräckligt med anställda dietkockar.

Kost anställde en ny kock med start före sommaren för att möta det ökade tillagningsbehovet i samband med start av leveranserna till Nyköping som var planerade till september. Startdatumet flyttades dock till 16 januari p g a förseningar med det tillfälliga mottagningskök som Nyköping behöver ha. Rekryteringen av den andra kock som behövs för att täcka behovet flyttades därför och anställning har nu skett med start i januari. Dock har Sörmland återigen drabbats av förseningar och flyttat starten till 1 april 2018. Kost har därför drabbats av onödiga extra kostnader p g a detta. Kostnaderna kommer faktureras Landstinget Sörmland.

Sedan temperaturen i Sveakökets och Clarakökets dukningsrum sänktes från 12 till 6 grader har vissa medarbetare upplevt att de frusit i befintliga arbetskläder. Detta har under en tid påverkat stämningen på arbetsplatsen. Nya termokläder är nu inköpta och används med stor uppskattning av medarbetarna.

Under slutet av året startade Tillagningen leveranser av enportionssoppa. Sopporna ersätter den flytande menyn som därmed övergår till á la carte för patienterna. Sopporna kommer även säljas via livsmedel och på restaurangerna.

Åtgärder

Kost har under året genomfört alla mål under medarbetarperspektivet.

Årsrapport 2017 – Kost

VERKSAMHETSPERSPEKTIVET

Mål i verksamhetsplanen

- Arbeta med IT och Foodit för att ta fram en webbshop med möjlighet till beställning i Matilda med surfplatta eller mobil
- Införa ny leveransmetod av patientmaten som möjliggör flexibla mattider för patienterna
- Införa ny rutin för matlådor till patienterna där maten äts på tallrik
- Säkerställa och uppdatera samtliga recept som tillagas i Sveaköket gällande bl a kvalitet, mängder och konsistens
- Ta fram och genomföra en handlingsplan med aktiviteter under namnet "Green up" som leder till minskad klimatpåverkan.

Kommentarer

Kost hade under 2017 en ekologisk andel på 44,14% vilket är en minskning med 3 procentenheter mot 2016. Till stor del beror det på omställning av tillagningens område men även på vilka varor som beställts av livsmedel. Vad gäller Fairtrade nåddes en total andel av 7,93% vilket är en ökning jämfört med 2016. Se sammanställning i bilaga 1

Kost har fått förnyad certifiering gällande 2017 för KRAV-nivå 1 i Sveaköket.

I mitten av februari har vi som första landsting/region i Sverige breddinfört ett nytt flexibelt patientmats-system kallat Fleximat på Köping sjukhus alla avdelningar. Systemet innebär i korthet att vi behåller allt i det befintliga prisbelönda à la cartesystemet men erbjuder möjligheterna till flexibla mattider. Systemet minskar även behovet av transporter, minskar sjukvårdens tid att hantera maten samt minskar matsvinnet på avdelningarna. Det nya flexibla patientmatssystemet har stor potential och anses av många vara framtiden för alla sjukhus.

I och med menybytet i juni infördes en ny beställnings- och packningsrutin för patientmaten i köket. Vi lagar nu efter beställning och inte efter lagernivå som tidigare. I och med detta kan vi börja packa leveransburar direkt vid förpackningsmaskinen och slipper då momentet att ställa upp vita lådor på hyllan för att sedan ta ned dem igen för packning i leveransburarna. Systemet spar tid och ger längre hållbarhetstid på levererad mat med minskat matsvinn som följd.

Ett nytt automatiskt mätsystem för egenkontrollen har installerats på alla enheter. Systemet ökar matsäkerheten ytterligare genom mindre driftstörningar och enklare mätningar.

Åtgärder

Kost har under året genomfört alla mål under verksamhetsperspektivet.

Årsrapport 2017 – Kost

KUNDPERSPEKTIVET

Mål i verksamhetsplanen

- Ha kontinuerliga kunddialoger inom områdena patientmat, avdelningskök, restauranger och catering
- Ta fram och implementera en servicepolicy som ska genomsyra Kost verksamheter
- Uppdatera samtliga special- och allergikoster med inriktning att öka valfriheten för patienten och minska dietkosterna i dieten.
- Införa möjligheten att ha flexibla mattider till patienterna
- Införa externt nyhetsbrev som skickas ut varannan månad till Kost intressenter.

Patientmatsundersökning december 2017

Samtliga frågor Baserat på betyg 1-5	TOTALT			
	2014	2015	2016	2017
Generellt om maten, alla mål	73	80	81	78
Smak på lunch/middag	78	85	84	83
Utseende på lunch/middag	81	88	84	85
Servicen runt måltiderna	81	82	81	82
Aptiten vid måltiderna	53	55	62	63
Utbudet av mat vid alla mål	76	85	86	86
Välja maträtt lunch/middag	74	84	82	83
Totalt	74	79	80	80

Kommentar

Den senaste patientmatsenkäten (se ovan) gav resultatet NKI 80. Det är samma resultat som förra året även om majoriteten av områdena förbättrats. Dock missade vi målet på NKI 81 med en indexenhet.

Den senaste kundenkäten för Kost restauranger som gjordes i december 2017 gav resultatet NKI 75 vilket är exakt på årets mål.

Åtgärder

Kost har under året genomfört alla mål under kundperspektivet.

Årsrapport 2017 – Kost

EKONOMIPERSPEKTIVET

Resultatsammanställning

	Summa åren 2009 - 2016	Budget 2017	Resultat 2017	Avvikelse	Summa åren 2009 - 2017
Gemensamt	-0,2	0,0	0	0	-0,2
Patientmat	-12,4	0,0	-1,1	-1,1	-13,5
Försäljning	+0,2	0,0	-2,5	-2,5	-2,3
VNS	+0,7	0,0	-0,8	-0,8	-0,1
TOTALT	-11,7	0	-4,4	-4,4	-16,1

Periodens resultat – totalt Resultatrapporter Kost (Tkr)

Ansvar	Ansvar (T)	2016	2017	Budget 2017	Avvikelse
8054000 Kost Chefer		0	0	-1	1
8054100 Kost Kundservice		0	0	0	0
8054190 Kost Vikariepool		-171	0	0	0
8054195 Kost Utbildning		-84	0	0	0
Resultat Gemensamt		-255	0	-1	1
8054110 Nyckeln		-790	-722	-564	-158
8054120 Café Bigarrå		901	1	990	-989
8054130 Höjdpunkten		-431	-692	-426	-266
8054140 Livsmedel Västerås		38	-984	0	-984
8054145 Livsmedel Uppsala		0	1 072	0	1 072
8054170 Catering		551	-1 162	0	-1 162
8054155 Kaffemaskiner		-346	-2	0	-2
Resultat Försäljning		-77	-2 489	0	-2 489
8054150 Avdelningskök Västerås		349	-518	0	-518
8054151 Avdelningskök Länet		-236	-267	0	-267
8054160 Matsäkerhet		-46	0	-1	1
Resultat VNS		67	-786	-1	-785
8054210 Tillagning		7 028	-174	0	-174
8054610 Distribution Svea		-4 311	-933	1	-934
8054620 Distribution Clara		-5 153	0	0	0
Resultat Patientmat		-2 436	-1 106	1	-1 107
Resultat Totalt		-2 701	-4 381	-1	-4 381

Årsrapport 2017 – Kost

KOST TOTALT Intäkts- och bruttokostnadsutveckling och avvikelse helårsprognos

Text	Utfall 2017	Budget 2017	Avvikelse	Utfall 2016
Försäljning av tjänster	4 430	0	4 430	603
Försäljning av material och varor	177 525	210 583	-33 058	204 108
Övriga intäkter	32 539	19 353	13 186	28 189
Intäkter	214 494	229 936	-15 442	232 900
Löner	-42 453	-41 940	-513	-40 399
Sociala avgifter	-18 849	-18 475	-373	-17 056
Övriga arbetskraftskostnader	-1 028	-624	-404	-1 004
Personalkostnader	-62 330	-61 039	-1 290	-58 459
Utbildning, kultur mm	-167	-251	84	-371
Livsmedel och övriga råvaror	-97 404	-111 554	14 150	-125 772
Övriga kostnader i kkl 5	-4 122	-3 632	-490	-3 725
Kostnader för material, varor och tjänster	-101 693	-115 437	13 744	-129 868
Lokalkostnader	-11 662	-11 890	228	-11 767
Energi	-203	-100	-103	-38
Telekommunikation	-463	-434	-29	-402
Datorutrustning	-546	-520	-26	-455
IT-konsulttjänster	-2 051	-2 339	288	-1 572
Serviceavtal/Datakommunikation	-327	-231	-96	-238
Övriga tjänster	0	0	0	-1 155
Avskrivningar	-4 927	-5 162	235	-4 140
Övriga kostnader i kkl 6+7	-33 997	-32 062	-1 935	-26 828
Övriga verksamhetskostnader	-54 176	-52 738	-1 438	-46 595
Finansiella kostnader	-677	-722	45	-680
Finansiella intäkter och kostnader	-677	-722	45	-680
Kostnader	-218 875	-229 936	-11 061	-235 602
Resultat	-4 381	0	-4 381	-2 702

Årsrapport 2017 – Kost

Periodens resultat - totalt

Verksamhetens ackumulerade ekonomiska resultat t.o.m. 201712 är – 4,4 mkr.

Intäkts- och bruttokostnadsutveckling - Totalt

Total intäktsförändring jämfört med motsvarande period föregående år är -18,4 mkr och -7,9 %.
Intäkterna minskade med -15,4 mkr mer än vad som är budgeterat.

Den obudgeterade förändringen beror framför allt på följande händelser:

- Största skillnaden i intäkter är interna faktureringar mellan Kost enheter på patientmaten. De beror på omlagt system i patientmatsprocessen där Tillagningen säljer direkt till Distribution Clara.
- Patientmatsportionerna har minskat mer än budgeterat (- 22 133 st).
- Försäljningen i Bigarrå har inte ökat i enlighet med budget.
- De i budgeten utlovade avdelningsköken har inte kommit igång som tänkt under året.

Total bruttokostnadsförändring jämfört med föregående år – 16,7 mkr och -7,1 %.
Kostnaderna minskade 11,1 mkr mer än vad som är budgeterat.

Den obudgeterade bruttokostnadsförändringen beror framför allt på följande händelser:

- Största skillnaden i kostnader är interna faktureringar mellan Kost enheter på patientmaten. De beror på omlagt system i patientmatsprocessen där Tillagningen säljer direkt till Distribution Clara.
- Lägre kostnader för inköp av varor som hänger ihop med lägre försäljning.

Det totala negativa resultatet beror framförallt på följande händelser:

- Utfallet för antalet portioner för patientmaten är negativt och ger en resultatförsämring på ca 1,2Mkr vilket är ungerfär detsamma som totala underskottet.
- VKS fick inte öppna de avdelningskök som var planerade under året och också låg till grund för den prissänkning på 2,5 Mkr som gjordes inför 2017. Det gav ett underskott kvartal 1 på ca 0,8 Mkr som sedan efter åtgärder har hållits kvar på den nivå resterande del av året.
- Underskott på Kost mindre restauranger Nyckeln och Höjdpunkten. Båda enheterna har ingen möjlighet att nå en ekonomi i balans med tanke på kundunderlaget. Dock bidrar de totalt med att betala OH-kostnader samt inköp av varor från Sveaköket.
- Catering har minskat kraftigt under året till följd av åtdragningar centralt mot möten med catering. Detta är i sig en positiv utveckling för Regionen totalt. Kost förväntar sig att den lägre försäljningen kommer fortsätta och har inför 2018 anpassat verksamheten för att få en ekonomi i balans.

Årsrapport 2017 – Kost

PATIENTMAT

Intäkts- och bruttokostnadsutveckling och avvikelse helårsprognos

Text	Utfall 2017	Budget 2017	Avvikelse	Utfall 2016
Försäljning av tjänster	1 406	0	1 406	210
Försäljning av material och varor	119 389	130 070	-10 681	143 640
Övriga intäkter	245	1 406	-1 161	32
Intäkter	121 040	131 476	-10 436	143 882
Löner	-18 269	-18 227	-42	-17 763
Sociala avgifter	-8 089	-8 088	0	-7 388
Övriga arbetskraftskostnader	-67	0	-67	-83
Personalkostnader	-26 425	-26 315	-109	-25 234
Utbildning, kultur mm	-68	-106	38	-13
Livsmedel och övriga råvaror	-61 351	-71 975	10 624	-89 049
Övriga kostnader i kkl 5	-2 879	-1 967	-912	-2 453
Kostnader för material, varor och tjänster	-64 298	-74 048	9 750	-91 515
Lokalkostnader	-7 242	-7 285	43	-7 950
Energi	-202	-100	-102	-35
Telekommunikation	-48	-32	-16	-43
Datorutrustning	-63	-127	64	-57
IT-konsulttjänster	-825	-848	23	-731
Serviceavtal/Datakommunikation	-145	-70	-75	-94
Övriga tjänster	0	0	0	-9
Avskrivningar	-3 222	-3 694	472	-3 131
Övriga kostnader i kkl 6+7	-19 483	-18 615	-868	-17 306
Övriga verksamhetskostnader	-31 230	-30 771	-459	-29 356
Finansiella kostnader	-194	-341	147	-212
Finansiella intäkter och kostnader	-194	-341	147	-212
Kostnader	-122 147	-131 475	9 329	-146 317
Resultat	-1 107	1	-1 107	-2 435

Årsrapport 2017 – Kost

Intäkts- och bruttokostnadsutveckling - Patientmat

Intäkter

- Intäkterna för patientmaten når inte upp till föregående års utfall utan utfall 2017 ligger 22,8 Mkr under fg år eller -15,8 %.
- Största skillnaden i intäkter är interna faktureringar mellan Kost enheter på patientmaten. De beror på omlagt system i patientmatsprocessen där Tillagningen säljer direkt till Distribution Clara.
- Patientmatsportionerna har minskat mer än budgeterat (- 22 133 st).
- Totalt ligger intäkterna -10,4 Mkr under budget för samma period.

Kostnader

- Total bruttokostnadsförändring jämfört med föregående år är -24,1 Mkr eller -16,5 %.
- Största skillnaden i kostnader är interna faktureringar mellan Kost enheter på patientmaten. De beror på omlagt system i patientmatsprocessen där Tillagningen säljer direkt till Distribution Clara.
- Lägre kostnader för inköp av livsmedel som hänger ihop med den lägre försäljningen.

Kommentar Patientmat

Den genomsnittliga råvarukostnaden under 2017 för en portion patientmat exkl. råkost var 12,56 kr, att jämföra med 11,34 kr år 2016. Totalt innebär det en fördyring med 1,22 kr/portion vilket motsvarar en kostnadsökning på 10,76%. I budget var det medräknat en kostnadsökning på livsmedel med 5% vilket innebär att den ytterligare ökningen av råvarupriserna gett en fördyring på ca 0,5 Mkr.

Sedan samarbetet med Region Uppsala började 2009 har antalet patientmatsportioner minskat från drygt 1 000 000 portioner till årets nivå på 770 000 portioner. Då Nyköpingsleveranserna inte kommit igång ännu så förväntas även tappet fortsätta fram till starten av leveranser till Nyköping. Tyvärr är starten framflyttad återigen och är nu beräknad till 1 april. Detta innebär svårigheter för Kost att nå den budget för 2018 som är lagd.

Åtgärder totalt

Genomförda åtgärder

- Området VKS minskade en heltidsanställd sektionsledare med start 1 maj. Den åtgärden har gett bra effekt på resultatet efter införandet och lett till ett förbättrat resultat under resterande del av året.
- Distribution Clara minskade med en heltidsanställd sektionsledare med start i juli månad.

Årsrapport 2017 – Kost

- Ny modell på matlåda har införts inom försäljningen. Detta för att motverka försäljningstappet av matlådor där kunderna inte upplever att de inte kan se maten ordentligt i tidigare modell. I samband med detta används den nya matlådan även till salladslådor vilket ökar hållbarheten och minskar svinnet.
- Bigarrå ändrade à la cartesortimentet och serverar numer de rätter som finns på patientmatsmenyn (som Köping). Ändringen förväntas öka försäljningen och minska svinnet.
- Smörgåsberedningen för Bigarrå har flyttats från Knutpunkten ner till Bigarrå. Förändringen förväntas ge lägre matsvinn och minskade kostnader för Bigarrå.
- Området försäljning minskade totalt motsvarande en årsarbetare inom områdena catering och livsmedel i Västerås med start i december månad. Detta för att möta 2018 års budget med besparingskrav.
- Möjligheten att sälja anhörigmat på vårdavdelningarna infördes i december månad på avdelningar som har Fleximat. Det innebär att medarbetare i vården och anhöriga som besöker patienter kan köpa patientmat direkt på avdelningen och betala med swish.
- Minskning av en administrativ tjänst från 1 oktober då en medarbetare som tog mammaledigt inte ersattes.
- Livsmedel Västerås och Livsmedel Uppsala visade tidigt under året ett gemensamt underskott på ca 600 tkr. Av den anledningen har Livsmedelspackningen slagits ihop igen till en gemensam packning för alla i Västerås. Förändringen infördes med start i december månad och förväntas ge en ekonomi i balans framöver för livsmedel. Resultat syns redan tydligt i december och totalt ger enheterna ungefär ett nollresultat.
- Då försäljningen minskat kraftigt i Uppsala på patientmat finns en möjlighet att spara in en del tid. Därför infördes ett nytt schema med start under november månad. Det nya schemat har minskat med 1 ÅA och kommer därför ge positiva effekter under hela 2018 jämfört med budget.
- Bigarrå har minskat med 1 ÅA i sitt schema med start i december 2018. Detta för att möta den lagda budgeten 2018 med besparingskrav.
- Matsvinnet i Köpings komponentkyl har varit för högt. Patientmatsprocessen har setts över för att ge möjlighet att dubbla hållbarheten på Fleximatslådorna som förvaras där. Det förändrade arbetssättet är nu infört med start i oktober.

Planerade åtgärder

- I Sveaköket finns ett antal matkvarnar i vilka matavfall kastas ner, mals och därefter skickas ut till biogastanken. Dessa kvarnar är trasiga väldigt ofta och orsakar förutom driftsstopp stora kostnader för reparationer. Kostnaderna är så stora att en utredning satts igång för att undersöka om en investering av nya skulle kunna minska totalkostnaden.
- Ett gemensamt projekt med Region Uppsala har startats för att tillsammans kunna hitta nya metoder som kan minska de interna transportkostnaderna i Uppsala.
- Fleximat ska breddinföras i hela Västmanland under hösten 2018 för att få full effekt av den besparingspotential som systemet har.

Årsrapport 2017 – Kost

- Analys och dokumentering av hur Nyckeln och Höjdpunkten totalt sett påverkar Kost och Regionens resultat. Detta då båda restaurangerna ger ett underskott men samtidigt bidrar bl a till hyror som är högre än marknaden skulle betala, Kost totalt OH-kostnader och intäkter till Sveaköket för sålda varor motsvarande ca 9 Mkr. Rapporten presenteras under kvartal 1.

Mål i verksamhetsplanen

- Minska matsvinnet på vårdavdelningarna och dagens rätt
- Öka andelen egenproducerade varor som säljs via livsmedel eller som patientmat
- Införa en standardiserad frukost- och mellanmålsmeny till patienterna i Västmanland
- Utöka antalet vårdnära servicetjänster
- Ta fram ett system för anhörigmat
- Ta fram en kommunikationsplan för Kost gällande mässor, föreläsningar och reklam som vi ska genomföra.
- "Sälja" Kost som konsulter till andra organisationer inom offentlig verksamhet.

Åtgärder

Kost har genomfört nästa alla mål under ekonomiperspektivet. Det som kvarstår är att införa frukost- och mellanmålsmeny på avdelningarna i Västmanland. Detta mål är medflyttat till 2018 och finns med i den beslutade verksamhetsplanen för kommande år.

Investeringsredovisning

- Investeringar har gjorts i Köping för införandet av det nya patientmatssystemet.
- Flera avdelningar har beställt kaffemaskiner varvid det har investerats i flera sådana.
- Inköp av dukningsutrustning till köket i Västerås
- Inköp av nya betalterminaler
- Inköp av möbler m.m. till nya kontoret
- Investering har gjorts i en packmaskin till tillagningen

.....	Marcus Jonasson Verksamhetschef Kost
-------	---

Årsrapport 2017 – Kost

BILAGOR

BILAGA 1 – REDOVISNING EKOLOGISKT/FAIRTRADE

BILAGA 2 – INVESTERINGSBILAGA

BILAGA 3 - VERKSAMHETSRAPPORT