



ÅRSBOKSLUT KOST 2018

VIKTIGA HÄNDELSER OCH FRAMTIDSBEDÖMNING

VIKTIGA HÄNDELSER – ALLMÄNT

Organisationsförändring

VLS har beslutade att från 1 oktober införa en ny verksamhet, Samlad Service, för att möta vårdens behov av ett standardiserat utbud av servicen på vårdavdelningarna med en kontaktväg. I samband med den organisationsförändringen har Kost som verksamhet förändrats. Kvar i Kost finns enbart ansvar för patientmat och livsmedelspackning inkl. bageriet. Övriga verksamheter som tillhört Kost övergår till nya verksamheten Samlad service. Det är alltså restaurangerna (Bigarrå, Nyckeln och Bergslagsbaren), cateringverksamheten och kaffemaskinsservice.

Den nya verksamheten Samlad service startade den 1 oktober men redovisningsstrukturen för den tidigare organisationen har behållits även 1 oktober – 31 december. I samlad service ingår förutom ovan nämnda delar från Kost även städ (tidigare Regionservice) och VNS (tidigare Resursenheten). Den dagliga verksamheten har under sista kvartalet bokats med kostnader och intäkter enligt den gamla organisationen, men nya kostnader, medarbetare, omställningskostnader mm har bokats på Kost gemensamt. Detta redogörs för specifikt i denna rapport under ekonomi.

VIKTIGA HÄNDELSER – PATIENTMAT

Patientmat i Fagersta

Den 1 februari tog Kost över leveranserna av patientmat till Fagersta. Maten serveras efter metoden Fleximat vilket innebär att maten körs över två gånger i veckan till ett kylrum. Från det fylls dagligen avdelningens kylar på. Patienterna kan sedan äta valfri mattid under dygnet och serveras ca 5 - 10 minuter efter beställning.

Fleximat har införts i hela Västmanland

Med start i mars startade Salas vårdavdelning och Rättsspsyk med Fleximat. På Sala Rättsspsyk används en variant av Fleximatsmetoden där uppvärmningen sker i gamla matvagnarna för snabb servering till alla vid en tidpunkt.

Sedan årsskiftet har Kost arbetat med en plan för att kunna införa Fleximat på Västerås Sjukhus och i november infördes det på bredden. Planeringen och införandet skedde i nära samarbete med både VS och PPHV och implementerades i vården av nya verksamheten Samlad service.

Anhörigmat

Anhörigmat finns nu på alla vårdavdelningar i hela Västmanland. Kommentarer från besökare är mycket positiva och vissa har även handlat med sig mat hem för att lösa maten på ett enkelt sätt. 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.

Start av leveranser till Sörmland

Starten för leveranser av patient- och restaurangmat till Nyköping har försenats vid ett flertal tillfällen sedan september 2017. Ekonomiskt har Kost lyckats parera förseningarna bra men det har orsakat en del problem i planering och koordinering med andra projekt. Leveranserna kom igång i slutet av maj och införandet fungerade bra i det stora hela. Det som kvarstår är viss korrigering av lagernivåer vilket kommer vara klart under tidig höst. Införandeprojektet är nu avslutat och överflyttat till ordinarie drift.

FRAMTIDSBEDÖMNING – PATIENTMAT

Ett ombyggnadsarbete av varmköket i Sveaköket har genomförts under hösten. Detta för att flytta in dietmatlagningen i ett eget rum i syfte att öka matsäkerheten för de med behov av specialkost. Samtidigt har det förberetts för installation av en stekmaskin på ytan där dietköket finns idag. Den nya stekmaskinen automatiserar stekningen, höjer kvaliteten på slutprodukten samt sparar in ca 66% av tiden det idag tar att steka. Leveransen av stekmaskinen har kraftigt försenats men planen är en installation och driftsättning i januari.

IDENTIFIERADE UTMANINGAR – PATIENTMAT

Region Uppsala har beslutat om byggnation av kök

Region Uppsala har tagit beslut om att bygga ett nytt kök på Akademiska sjukhuset. Detta kräver en plan för att hantera den ekonomiska effekten av det kraftigt minskade antalet portioner som Kost behöver tillaga framöver om maten i Uppsala lagas på plats. Portionskostnaden kommer öka kraftigt vid ett sådant scenario och det gäller att se på olika möjligheter till lösning för att minimera den kostnadsökningen. Kost kommer ta fram en tydlig plan för detta under kvartal 1 2019.

VIKTIGA HÄNDELSER – KOST ÖVRIGA VERKSAMHETER

Vårdnära kostservice

Kost driftar avdelningsköket i Fagersta

Den 1 februari tog Kost över driften av avdelningsköket i Fagersta. Maten serveras efter metoden Fleximat vilket innebär att maten förvaras i kylar i dagrummet och värms i mikrovågsugn. Trots att åtkomsten till lokalerna var väldigt sent fungerade allt perfekt redan dag ett.

Kost driftar avdelningsköket i Sala

I nära anslutning till införandet av Fleximat på vårdavdelningen i Sala har Kost övertagit driften av avdelningsköket. Vid införandet hade avdelningen stora problem med att hinna med alla rutiner runt Fleximaten men efter Kost övertagande fungerar det helt perfekt och båda avdelningspersonal och patienter upplever förändringen som mycket positiv. Kost ser detta som ett tydligt exempel på att servicemedarbetare med expertis inom området (i detta fall kökshantering) bör utföra de tjänsterna på vårdavdelningarna istället för vårdmedarbetare.

Kost tog över restaurang Bergslagsbaren i Fagersta

Den 1 februari tog Kost över driften för Bergslagsbaren i Fagersta efter Mitt Hjärta. Lokalerna har snyggats till och utbudet ökats kraftigt. Utrustningen i lokalen var vid övertagandet i mycket dåligt skick eller trasigt vilket har medfört en del nyinvestering i kylskåp, montrar och diverse mindre utrustning. I stora drag gick övertagandet mycket smidigt och verksamheten flyter på enligt plan.

Försäljningen

Projekt - Ombyggnad Bigarrå

En ombyggnad av Bigarrå kommer genomföras i tre etapper och etapp ett har påbörjats under augusti. I samband med ombyggnationen 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.

FRAMTIDSBEDÖMNING – KOST ÖVRIGA VERKSAMHETER

IDENTIFIERADE UTMANINGAR – KOST ÖVRIGA VERKSAMHETER

Vårdnära kostservice

Implementeringen av det nya köket i Fagersta samt Bergslagsbaren har gett ett antal uppstarts-kostnader samt ökade personalkostnader för utbildning. Verksamheterna fanns inte heller med i budget.

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 fick Kost ytterligare en sådan restaurang, nämligen Bergslagsbaren på sjukhuset i Fagersta.

VIKTIGA HÄNDELSER – SAMLAD SERVICE

Organisationsförändring

VLS har sedan årets början arbetat med ett projekt med målet att möta vårdens önskemål om en standardiserad service till vårdavdelningar med en kontaktväg. Projektet pågick fram till 1 oktober då verksamheten startade. Från 1 oktober infördes den nya verksamheten, Samlad Service som innehåller verksamhetsområdena städ, kostservice, avdelningskök och övriga vårdnära servicetjänster.

Den nya verksamheten Samlad service startade den 1 oktober men redovisningsstrukturen för den tidigare organisationen har behållits även 1 oktober – 31 december. I samlad service ingår förutom

ovan nämnda delar från Kost även städ (tidigare Regionservice) och VNS (tidigare Resursenheten). Den dagliga verksamheten har under sista kvartalet bokats med kostnader och intäkter enligt den gamla organisationen, men nya kostnader, medarbetare, omställningskostnader mm har bokats på Kost gemensamt. Detta redogörs för specifikt i denna rapport under ekonomi.

Införande av Samlad service i vården via två steg

Samlad service nya arbetssätt implementeras i vården med hjälp av två steg. Först har alla stora avdelningar fått hjälp av servicepersonal i avdelningskök vilket innebär att sex nya avdelningskök startat. Utöver det har tiderna som servicemedarbetarna arbetar förlängts från 16 till 18.30 vilket innebär att vården får hjälp även med middagen. Totalt innebär denna förändring en utökning med 17 medarbetare. Utökningen i avdelningskök är även en del av Fleximatsinförandet från Kost.

Steg två i implementeringen av Samlad service är införandet av VNS-team på vårdavdelningarna, städning enligt svensk städstandard samt storstädning efter årshjul. Den delen startar succesivt från januari 2019.

MEDARBETARBERSPEKTIVET

MÅL I VERKSAMHETSPLANEN

30	Ta fram och genomföra en åtgärdsplan utifrån resultatet av medarbetarenkäten. (se separat redovisning nedan)	December	Klart
31	Ta fram och genomföra en åtgärdsplan utifrån resultatet av medarbetarsamtalen.	December	Klart
32	Ta fram ett program för internutbildning inom Kost med diplomerade handledare	Maj	UTGÅR
33	Kost ska ha ett väl fungerande Hälsoteam	December	Klart
34	Ta fram och genomföra enhetsspecifika åtgärder och aktiviteter för att stärka det egna teamet	December	Klart
35	Införa digitala anslagstavlor på alla enheter	juni	Påbörjat
36	Samarbeta med regionhälsan för att ta fram verksamhetsspecifika handlingsplaner i syfte att minska sjukfrånvaron och öka frisknärvaron	December	Klart
37	Ta fram en introduktions- och rekryteringsplan	April	Klart
38	Alla arbetspass på enheternas scheman ska täckas med ordinarie medarbetare	December	Klart
39	Ledigheter längre än 14 dagar ska täckas med en fast vikarie	December	Klart

NYCKELTAL I VERKSAMHETEN

Typ av nyckeltal	Mål	Feb	Apr	Aug	Okt	Dec
HME - Hållbart medarbetarengagemang	78%	69,2%				
Sjukfrånvaro - Patientmat	8%		10,5 %	9,1 %		8,8 %
Sjukfrånvaro - Kost övriga verksamheter	8%			10,3 %		9,7 %

KOMMENTARER

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

En ny introduktionsplan för medarbetare togs fram lagom i tid till att nya sommarvikarier började sin anställning. Förändring av rutiner har även skett gällande kommunikation med sökande vid rekrytering för att skapa bättre relationer med samtliga sökande.

Sjukfrånvaron har sjunkit något månad för månad sedan januari men ligger fortfarande över målet. En gedigen plan för sjukfrånvaron finns i verksamhetsplanen 2019. Dessutom kompletterades året med en ny plan för förbättringar efter resultatet på medarbetarenkäten. Den stora omorganisationen tack vare samlad service bidrar till viss oro i gruppen som påverkar utfallet.

Mål 32 - Utgår då Samlad Service innebär ett helt nytt upplägg på utbildningen

Mål 35 - Är försenat då Samlad service innebär förändringar i upplägg. Samlad service tänker införa detta med start kvartal 1, 2019

PLANERADE ÅTGÄRDER

Ny plan med åtgärder baserad på resultatet av medarbetarenkäten har tagits fram. Den består av tre åtgärder för Kost totalt som arbetas med inom Kost fokusgrupp medarbetare och två enhetsspecifika mål för varje enhet som de medarbetarna arbetar med lokalt på den arbetsplatsen. Planen ser ut enligt följande och arbetet med åtgärderna påbörjas under maj månad.

Kost verksamhetsövergripande plan		
Ta fram enhetsspecifika handlingsplaner tillsammans med enhetens medarbetare för utvalda målområden	April	Klart
Skapa en digital idélåda för medarbetare	December	Klart
Skapa enhetsspecifika resultattavlor med nyckeltal, mål inkl uppföljning, projekt mm	December	Klart
Distribution Clara		
Sätta upp större checklistor med några "viktiga" rutiner/huvudpunkter vi varje station eller område	Augusti	Klart
Ta fram en uppförandekod för medarbetare	Augusti	Klart
Skapa en medarbetargrupp som anordnar aktiviteter vid sidan av arbetet	Augusti	Klart
Distribution Sveaköket		
Ta fram rutin med förhållningsregler för medarbetare	November	Klart
Ta fram rutin för ökad delaktighet på APT med påverkan före beslut samt lyftande av idéer	November	Klart
Tillagningen		
Ta fram en enhetsspecifik kommunikationsplan och regler för hur vi kommunicerar	November	Klart

Ta fram intern förbättrings- och förslagslåda för diskussion på APT	November	Klart
Vårdnära Kostservice		
Skapa en rutin för informationsflöden och vad som förväntas av chef respektive medarbetare		Klart
Alla medarbetare ska få egna ansvarsområden		Klart
Försäljningen		
Ta fram ny metod för upplärning med förbättrat upplägg och längre upplärningstid	Augusti	Klart
Alla medarbetare ska få egna ansvarsområden	Augusti	Klart

GENOMFÖRDA ÅTGÄRDER

Inga genomförda åtgärder

VERKSAMHETSPERSPEKTIVET

MÅL I VERKSAMHETSPLANEN

20	Genomföra Green up planen för 2018	December	Påbörjat
21	Ta fram en plan för hur kostverksamheten kan utvecklas med enbart Västmanland som kund	December	Klart
22	Starta upp Fleximatslösning i Claraköket	Juni	Klart
23	Ta fram en plan för ombyggnad av Bigarrå	Juni	Klart
24	Bygga säkrare diet och införa stekmaskin i Sveaköket	Juni	Påbörjat
25	Automatisera lager, beställningar och leveranser via Matilda	December	Klart

GREEN UP

1	Ekologiska livsmedel ska uppgå till minst 47%	December	Påbörjat
2	Ställa om verksamheten för att klara kraven för KRAV-certifiering av tillagningsköket	Juni	Klart
3	Säkerställa att statistikredovisningen utformas på ett för certifieringen godkänt sätt	Juni	Klart
4	Boka in dag för omcertifiering från mat till patienter till att gälla hela Sveaköket	December	Klart
5	Ta fram färsbiffar och köttbullar med högst 65% andel kött	Januari	Klart
6	Utöka antalet vegetariska rätter på patientmenyn	Augusti	Klart
7	Minska antalet maträtter på menyn som rekommenderas med ris	Augusti	Klart
8	Kost klimatpåverkan från patientmat ska vara mindre än 0,95%CO ₂ e/kg såld portion	December	Klart
9	Starta återvinning av fleximatslåda via återvinningsföretaget Suez	December	Klart
10	Utreda möjliga framtida cirkulära materialflöden	December	Klart
11	Minska pappersanvändningen genom övergång till digitala lösningar	December	Klart
12	Minska matsvinnet från patientmaten i vården till mindre än 25%	December	Klart
13	Minska matsvinnet av orörda brickor till mindre än 5%	December	Påbörjat
14	Förändra patientmatsprocessen i syfte att få längre hållbarhetstider på matlådor och Fleximat	Juni	Klart

NYCKELTAL I VERKSAMHETEN

Typ av nyckeltal	Mål	Fep	Apr	Aug	Okt	Dec
Ekologisk andel	47%		48,6%	44,2%		43,5%
Andel Fairtrade	5%		10,2%	8,6%		7,5%
Klimatpåverkan patientmatsmeny	0,95 CO ₂ /kg	1,03 CO ₂ /kg	1,02 CO ₂ /kg	1,06 CO ₂ /kg	0,88 CO ₂ /kg	0,88 CO ₂ /kg
Matsvinn i köket - patientmat	5 %		2,80%		2,8%	
Matsvinn i vården - patientmat	25 %		27%		23 %	
Andel orörda brickor - patientmat	5 %		6,9%		6,7%	

KOMMENTARER

Verksamhetsplanen

Mål 24 - Ombyggnationen klar men på grund av försenad leverans är inte stekmaskinen på plats. Den förväntas vara installerad och driftsatt i januari 2019.

Att starta upp Fleximatslösning i Claraköket var först tänkt att göras permanent genom att installera en förpackningsmaskin och möblera Clarakökets dukningsrum för att kunna hantera både Fleximat och brickdukning. Dock har vi i samråd med Region Uppsala kommit fram till att införa en tillfällig lösning istället eftersom beslut om framtida eventuella byggnationer av nytt kök tas upp i juni 2018. Därför är en tillfällig lösning med möjlighet till leverans av Fleximatslådor nu införd istället. Planen är att erbjuda lösningen under 2018 till yttre enheter (utanför Akademiska) samt förlossning/BB.

Green up

Vi lyckades inte riktigt komma upp till målet 47% ekologiska livsmedel i patientmaträtterna. Detta kan bero på att vi ersatt två populära maträtter som innehöll ekologisk köttfärs med sojafärs som är ett mer klimatsmart alternativ.

En matsvinnundersökning gjordes i oktober, vecka 41 som visade att andelen orörda brickor gått ner något. En aspekt att belysa är att andelen orörda brickor i Uppsala uppgår till 9,3% medan det i Västerås endast är 4,12 % orörda brickor. Vad detta beror på är svårt att avgöra. Det kan vara så att Uppsala har fler svårt sjuka patienter som inte orkar äta sin portion, eller att avdelningspersonal glömmer att avbeställa matportion i större grad i Uppsala jämfört med Västerås, om patienten har en tidig utskrivning från sjukhuset.

Eftersom vi bytt serveringssystem från A la Carte till Fleximat 15 november, har vi inte någon ny mätning att presentera huruvida matsvinnet har minskat. I och med systembytet har vi inte något produktionssvinn i tillagningen. All mat som produceras dukas upp på tallrik och är redo att ätas upp. Dock finns ett initialt svinn som uppstår när kylar på avdelning ska fyllas på och lagerstatus utgår från tidigare statistik. Detta stabiliserades redan under december månad. Svinnmätning kommer att ske under våren samt hösten 2019 för att se hur Fleximatsinförandet har påverkat och förhoppningsvis minskat tidigare matsvinnspocent.

Eftersom brickdukningssystemet och A la Carte-menyn kvarstår i Uppsala och Fleximatsystemet är infört i Västerås, kommer matsvinnet jämföras mellan de två systemen nästa gång matsvinnsmätning sker. Det kommer att vara intressant att analysera om matsvinnet minskar så som det är planerat, samt om Kost lyckas matcha lager i avdelningar jämfört med köpta portioner.

Vi klarade alla andra uppsatta mål i verksamhetsplanen och Green Up-planen och ser fram emot nya utmaningar 2019.

PLANERADE ÅTGÄRDER

Inga planerade åtgärder utöver verksamhetsplanen.

GENOMFÖRDA ÅTGÄRDER

Inga genomförda åtgärder.

KUNDPERSPEKTIVET

MÅL I VERKSAMHETSPLANEN

10	Införa en standardiserad frukost- och mellanmålsmeny till patienterna i Västmanland	December	Ej påbörjat
11	Säkerställa driften av Kost hemsida på ny teknisk plattform	Februari	Klart
12	Se över och uppdatera sortiment och tjänsteutbud	juni	Klart

NYCKELTAL I VERKSAMHETEN (Marcus)

Typ av nyckeltal	Mål	Feb	Apr	Aug	Okt	Dec
Nöjd kundindex - patientmat	81%					
Nöjd kundindex - restaurangmat	75%	77%				

KOMMENTARER

Mål 10 - Att införa en standardiserad frukost och mellanmålsmeny är inte genomfört. Vi har flyttat detta mål till verksamhetsplan 2019.

Kost nya hemsida som även delas med Samlad service Kostservice är nu klar för driftsättning i januari 2019.

Ingen patientmatsenkät har genomförts i år på grund av införandet av fleximatssystemet. Enkäten kommer att genomföras under 2019 för att utröna hur Fleximatssystemet fungerar och hur kvaliteten och smaken på maten uppfattas.

PLANERADE ÅTGÄRDER

Inga planerade åtgärder utöver verksamhetsplanen.

GENOMFÖRDA ÅTGÄRDER

Inga genomförda åtgärder

EKONOMIPERSPEKTIVET

PERIODENS RESULTAT – TOTALT PER RESULTATOMRÅDE

Verksamhetsområde	Summa 2009 - 2017	Budget 201812	Resultat 201812	Avvikelse
Patientmat	-13,5	1,4	3,2	1,8
Vårdnära Kostservice	-0,1	0,3	-3,0	-3,3
Försäljning	-2,3	-0,4	-0,1	0,3
Gemensamma funktioner	-0,2	0,1	-2,2	-2,3
TOTALT	-16,1	1,6	-2,1	-3,7

PERIODENS RESULTAT – TOTALT PER ENHET

PATIENTMAT 8053* TOTAL - Periodens resultat (tkr) per ansvar

Ansvar	Ansvar (T)	Utfall 2017	Utfall 2018	Budget 2018	Avvikelse Utfall 2018 jmf Budget 2018	Avvikelse Utfall 2018 jmf Utfall 2017
8053210	Tillagning	0	32 009	30 329	1 680	32 009
8053220	Distribution Svea	0	-9 555	-8 488	-1 067	-9 555
8053230	Distribution Clara	0	-19 292	-20 396	1 103	-19 292
RESULTAT PATIENTMAT 8053*		0	3 162	1 446	1 716	3 162

KOST 8054* TOTAL - Periodens resultat (tkr) per ansvar

Ansvar	Ansvar (T)	Utfall 2017	Utfall 2018	Budget 2018	Avvikelse Utfall 2018 jmf Budget 2018	Avvikelse Utfall 2018 jmf Utfall 2017
8054000	Kost	0	-1 920	0	-1 919	-1 919
8054100	Kost Gemensamma funktioner	0	-154	0	-154	-154
8054190	Kost Vikariepool	0	-105	0	-105	-105
8054195	Kost Utbildning	0	0	0	0	0
Resultat Gemensamt		0	-2 178	0	-2 178	-2 178
8054110	Nyckeln	-722	-780	-474	-306	-58
8054120	Café Bigarrå	1	778	704	74	777
8054130	Höjdpunkten	-692	164	-227	391	856
8054140	Livsmedel Västerås	-984	0	0	0	984
8054145	Livsmedel Uppsala	1 072	0	0	0	-1 072
8054155	Kaffemaskiner	-2	395	0	394	396
8054170	Catering	-1 162	0	0	0	1 162
8054180	Bergslagsbaren	0	-708	-900	192	-708
Resultat Försäljning		-2 489	-151	-897	746	2 338
8054150	Avdelningskök Västerås	-518	-2 423	0	-2 424	-1 905
8054151	Avdelningskök Länet	-267	-557	0	-557	-290
8054160	Matsäkerhet	0	0	0	0	0
Resultat VNS		-786	-2 980	1	-2 981	-2 194
8054210	Tillagning	-174	0	0	0	174
8054610	Distribution Svea	-933	0	0	0	933
8054620	Distribution Clara	0	0	0	0	0
Resultat Patientmat		-1 106	0	0	0	1 106
RESULTAT KOST 8054*		-4 381	-5 310	-897	-4 413	-928

STÖRRE AVVIKELSER OCH ANALYS AV RESULTATET – JÄMFÖRT MED BUDGET

Patientmat

Det ackumulerade resultatet tom december 2018 är 3,2 Mkr jmf budget 1,8 Mkr. Intäkterna är mindre än budgeterat. Det beror på att leveranserna till Nyköpings sjukhus inte kom igång förrän 28 maj istället för beräknat i januari. Detta ger en negativ nettoeffekt för patientmaten. Detta kompenseras dock av lägre kostnader som härrör till leveranserna till Sörmland.

Transporterna har minskat då vi infört Fleximatssystemet i Västmanland, det krävs endast två leveranser per vecka istället för sju.

Menyns maträtter har minskat, vilket innebär ett minskat svinn och mindre inköp av livsmedel.

15 november infördes Fleximatssystemet i Västerås sjukhus, det innebär initiala kostnader gällande uppbyggande av lager, livsmedel samt personal. Vilket gör att den ställda prognosen i oktober (+ 4,1 mkr) inte kunde fullföljas.

Vårdnära kostservice

Det ackumulerade resultatet tom december 2018 är -3 Mkr jmf budget 0,3 Mkr. Avvikelsen beror främst på att nya avdelningskök i Västerås startades men att ingen fakturering skedde under införande-månaderna enligt nedan:

Ej fakturerad intäkt för 5 avdelningskök från oktober	- 1591 tkr
Ej fakturerad intäkt för 1 avdelningskök från november	- 212 tkr
Ej fakturerad intäkt för förlängd tid i kök från 16 till 18.30	- 342 tkr
TOTALT	- 2145 tkr

För det nya införandet i Västerås hade verksamheten följande extra kostnader:

Ökad lönekostnad för nya kök och förlängda tider	- 2584 tkr
Uppstartskostnader (diverse utrustning, upplärning mm)	- 500 tkr
TOTALT	- 3084 tkr

Det bör noteras att intäkter och kostnader även ökat på grund av start av nya avdelningskök i Sala och Fagersta (totalt 2 st) som ej var medräknade i budget.

Försäljningen

Försäljningen har över lag gått enligt plan. Restaurangerna har tappat intäkter jämfört med budget men har lyckats hålla nere lagerinköp i motsvarande takt vilket kompenserat för intäktsbortfallet. Livsmedelspriserna har ökat mindre än förväntat vilket totalt sett räddat hem resultatet.

Kaffemaskinsservice +0,4 Mkr beror på ej tillsatt tjänst.

Gemensamma funktioner

Kost gemensamma funktioner genererar ett minusresultat på -2,2 Mkr jämfört med budget +/- 0 kr. Dessa kostnader beror till största del på omorganisationen som bryter loss Kost (patientmat, livsmedel och bageri) från Försäljningen (restauranger, catering, kaffemaskiner). Försäljningen slogs ihop med städ (regionservice) och VNS (resursenheten) i den nya verksamheten Samlad service från 1 oktober. Organisationsförändringen har gett följande extra ordinära kostnader som inte fanns med i budget:

Extra kostnader tillhörande Kost

Lönekostnad ny verksamhetschef Kost	-145 tkr
Utökning administrativ personal Kost	-250 tkr
Införandekostnad Fleximat	-103 tkr
TOTALT	-498 tkr

Extra kostnader tillhörande Samlad service

Ny enhetschef städservice	-135 tkr
Ny enhetschef Kostservice	-197 tkr
Ny administrativ personal till Samlad service	- 52 tkr
Ny chef VNS Köping, Samlad service	-208 tkr
Ny chef VNS 2 Västerås	-82 tkr
Införandekostnad Samlad service	-351 tkr
TOTALT	-1025 tkr

Övriga icke budgeterade kostnader som gör att resultatet avviker:

Ny administrativ lokal för Kost på Höjdpunkten	-225 tkr
Utökning av datorutrustning administrativ lokal + Samlad service	-216 tkr
Extrakostnader kostdataprogram Mathilda	-111 tkr
TOTALT	-552 tkr

PATIENTMAT 8053* TOTALT - Intäkts- och bruttokostnadsutveckling

	Utfall	Budget	Avvikelse	Utfall	Avvikelse
Intäkts-/Kostnadsslag	2018	2018	Utfall 2018 jmf Budget 2018	2017	Utfall 2018 jmf Utfall 2017
Försäljning av tjänster	220	220	0	0	220
Försäljning av material och varor	115 378	117 806	-2 428	0	115 378
Övriga intäkter	9	731	-722	0	9
Intäkter	115 607	118 757	-3 150	0	115 607
Löner	-21 319	-22 341	1 023	0	-21 319
Sociala avgifter	-9 876	-10 277	401	0	-9 876
Övriga arbetskraftskostnader	-154	-29	-125	0	-154
Personalkostnader	-31 349	-32 647	1 299	0	-31 349
Utbildning, kultur mm	-23	-273	250	0	-23
Livsmedel och övriga råvaror	-44 255	-49 298	5 043	0	-44 255
Övriga kostnader i kkl 5	-3 179	-2 925	-254	0	-3 179
Kostnader för material, varor och tjänster	-47 457	-52 496	5 039	0	-47 457
Lokalkostnader	-10 141	-9 775	-366	0	-10 141
Energi	-413	-195	-218	0	-413
Telekommunikation	-51	-80	29	0	-51
Datorutrustning	-247	-79	-168	0	-247
IT-konsulttjänster	-1 597	-1 601	4	0	-1 597
Serviceavtal/Datakommunikation	-169	-92	-77	0	-169
Avskrivningar	-2 377	-2 567	190	0	-2 377
Övriga kostnader i kkl 6+7	-18 456	-17 585	-871	0	-18 456
Övriga verksamhetskostnader	-33 449	-31 974	-1 475	0	-33 449
Finansiella kostnader	-191	-194	3	0	-191
Finansiella intäkter och kostnader	-191	-194	3	0	-191
Summa Kostnader	-112 445	-117 311	4 866	0	-112 445
RESULTAT PATIENTMAT 8053*	3 162	1 446	1 716	0	3 162

Den obudgeterade intäktsförändringen jämfört med budget beror framför allt på följande händelser:

- Leveranserna till Sörmland var enligt budget planerat till 1 januari men infördes inte förrän 28 maj.

Den obudgeterade intäktsförändringen jämfört med föregående år beror framför allt på följande händelser:

- Ny modell för redovisning infördes 2018 vilket har tagit bort internköp mellan enheter på Kost.

Den obudgeterade bruttokostnadsförändringen jämfört med budget beror framför allt på följande händelser:

- Minskningen av försäljningen ger även en positiv effekt på att livsmedelskostnaderna är lägre än den tagna budgeten.

- Förändringen av menyn som gjordes under första delen av 2018 har även den en positiv effekt på livsmedelskostnaden.
- Personalkostnaden är totalt sett bättre än budget då vi i och med införandet av Fleximatssystemet kunnat minska personalen vid Distribution och tillagning Svea med 10.0 personal från och med slutet av oktober. I Clara-köket har vi kunnat effektivisera arbetet vilket innebär minskning av 1.2 personal från och med juni.

Den obudgeterade bruttokostnadsförändringen jämfört med föregående år beror framför allt på följande händelser:

- Nytt transportschema och avtal med AA-logistik har minskat kostnaderna ca 1 Mkr.
- En meny med färre rätter och lägre portionspris minskar livsmedelskostnaderna.
- Ny modell för redovisning införd 2018 vilket har tagit bort internköp mellan enheter på Kost.

INTÄKTS OCH BRUTTOKOSTNADSUTVECKLING – KOST ÖVRIGA VERKSAMHETER

KOST 8054* TOTALT - Intäkts- och bruttokostnadsutveckling

Kostnadsslag	Utfall 2018	Budget 2018	Avvikelse Utfall 2018 jmf Budget 2018	Utfall 2017	Avvikelse Utfall 2018 jmf Utfall 2017
Hysesintäkter samt övr fastighetsintäkter	48	0	48	0	48
Försäljning av tjänster	1 624	1 615	9	4 430	-2 805
Försäljning av material och varor	25 270	27 329	-2 059	177 525	-152 255
Övriga intäkter	31 739	28 140	3 599	32 539	-800
Intäkter	58 681	57 084	1 597	214 494	-155 813
Löner	-24 638	-20 169	-4 469	-42 453	17 816
Sociala avgifter	-11 454	-9 224	-2 230	-18 849	7 394
Övriga arbetskraftskostnader	-831	-349	-482	-1 028	197
Personalkostnader	-36 923	-29 742	-7 181	-62 330	25 407
Utbildning, kultur mm	-76	-87	11	-167	90
Livsmedel och övriga råvaror	-10 518	-12 643	2 125	-97 404	86 886
Övriga kostnader i kkl 5	-833	-845	12	-4 122	3 289
Kostnader för material, varor och tjänster	-11 427	-13 575	2 148	-101 692	90 265
Lokalkostnader	-1 958	-1 782	-176	-11 662	9 704
Energi	0	0	0	-203	203
Telekommunikation	-312	-266	-46	-463	151
Datorutrustning	-449	-113	-336	-546	97
IT-konsulttjänster	-596	-450	-146	-2 051	1 455
Serviceavtal/Datakommunikation	-141	-144	3	-327	186
Konsultarvoden för speciella utredningar	-30	0	-30		-30
Avskrivningar	-1 742	-1 855	113	-4 927	3 185
Övriga kostnader i kkl 6+7	-10 208	-9 580	-628	-33 997	23 790
Övriga verksamhetskostnader	-15 436	-14 190	-1 246	-54 176	38 740
Finansiella kostnader	-204	-474	270	-677	473
Finansiella intäkter och kostnader	-204	-474	270	-677	473
Summa Kostnader	-63 990	-57 981	-6 009	-218 875	154 885
RESULTAT KOST 8054*	-5 310	-897	-4 413	-4 381	-928

Den obudgeterade intäktsförändringen jämfört med budget beror framför allt på följande händelser:

Minskade intäkter i restaurangerna -1,5 Mkr.

Den obudgeterade intäktsförändringen jämfört med föregående år beror framför allt på följande händelser:

Förändring i redovisningsstruktur och enheter gör att denna jämförelse ej är möjlig.

Den obudgeterade bruttokostnadsförändringen jämfört med budget beror framför allt på följande händelser:

Ökad lönekostnad för start av 8 nya kök totalt i länet samt förlängda tider i Västerås -3,1 Mkr samt kostnader vid omorganisation -2,1 Mkr

Den obudgeterade bruttokostnadsförändringen jämfört med föregående år beror framför allt på följande händelser:

Förändring i redovisningsstruktur och enheter gör att denna jämförelse ej är möjlig.

MÅL I VERKSAMHETSPLANEN

50	Öka andelen egenproducerade varor	December	Klart
51	Breddinföra Fleximat i hela Västmanland	December	Klart
52	Breddinföra anhörigmat i hela Västmanland	December	Klart
53	Förtydliga plan för återställande av patientmatens underskott under åren 2018-2020	December	Klart
54	Effektivisera transporterna av patientmat i Uppsala	juni	UTGÅR
55	Ta fram en kommunikationsplan för Kost gällande mässor, föreläsningar, och reklam som vi ska genomföra	Februari	Klart
56	Ta fram standardiserat presentationsmaterial för våra olika tjänster och utbud	juni	UTGÅR
57	Ta fram presentationsfilm om Kost verksamhet	Oktober	UTGÅR
58	Starta patient- och restaurangmatsleveranser till Sörmland	April	Klart
59	Ta fram en rutin för genomförande av studiebesök	Februari	Klart

NYCKELTAL I VERKSAMHETEN

Antal sålda patientmatsportioner Västmanland och Uppsala - Totalt													
År	Jan	Feb	Mar	Apr	Maj	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dec	Totalt
2017	68 175	63 360	68 737	65 778	69 596	61 786	54 165	60 017	62 219	66 166	65 694	63 039	768732
2018	67 519	62 519	69 620	67 147	67 127	61 463	55 097	58 217	65483	66977	66303	63763	771235
Skillnad	-656	-841	883	1 369	-2 469	-323	932	-1 800	3264	-711	609	724	2503

Antal sålda patientmatsportioner Nyköping - Totalt													
År	Jan	Feb	Mar	Apr	Maj	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dec	Totalt
					8816	6718	7631	8977	10832	11460	7067	9917	71418

Typ av nyckeltal	Mål	Feb	Apr	Aug	Okt	Dec
Råvarukostnad	13 kr	11,87	11,90	11,98	10,71	12,05
Andel specialkost	1 %		0,62%	0,51%		0,33 %

KOMMENTARER

Införandet av Fleximat i Västerås har genomförts under november-december. Fleximatssystemet förväntades ge en total årlig besparing för hela Västmanland motsvarande drygt 3 Mkr. Vid detalj- och schemaarbetet har kalkylen överträffats och istället förväntas nu en total besparing av personalkostnader med 10,5 ÅA jämfört med 6 ÅA. Detta förväntas ge mycket positiva ekonomiska effekter som ska ge ett överskott i resultatet 2019 jämfört med budget.

Mål 56 och 57 - Då VLS just nu arbetar med projektet "samlad service" och det påverkar Kost organisation har målen utgått för året för att undvika extra kostnader och dubbelarbete.

Mål 54 – Ett sätt att effektivisera transportererna i Uppsala tagits fram. Dock har lösningen tillfälligt stoppats i Uppsala på tjänstemannanivå och skjutits till 2019.

PLANERADE ÅTGÄRDER

Inga planerade åtgärder utöver verksamhetsplanen.

GENOMFÖRDA ÅTGÄRDER

Inga genomförda åtgärder.

BILAGOR

VERKSAMHETSRAPPORT KOST 53 (PATIENTMAT)

VERKSAMHETSRAPPORT KOST 54 (ÖVRIGA VERKSAMHETER)

INVESTERINGSBILAGA