

Datum

2019-11-21

Kost
Helena Larsson

MÖTESRUBRIK Kostnämndens ägarråd

PLATS Västerås sjukhus, Bubbholmen, Ing 4

TIDPUNKT Torsdag den 21 november 2019 kl. 09.00-11.00

NÄRVARANDE Marianne Bergendal, Ordförande
Jan Asklöf
Mikael Köhler
Carolina Englund Gonzalez
Christine Jirving
Claes Becker
Jonas Essman
Niklas Tranemyr
Carolina Englund Gonzalez
Helena Larsson, sekreterare
Elin Lindh

1. FASTSTÄLLANDE AV DAGORDNING

Dagordningen fastställs.

2. FÖREGÅENDE MÖTES MINNESANTECKNINGAR

Inga synpunkter.

3. OMBILDNING AV KOSTNÄMNDEN

Den 25-26 november kommer frågan att tas upp i Fullmäktige i Sörmland, sen måste det tas upp i Fullmäktige i Uppsala och Västmanland. Frågan kommer att tas upp i Kostnämnden.

4. AVSTÄMNING KUNDER

a) Nyköping

Bygget går enligt plan och det kommer att vara färdigt strax före jul och inflyttning vid årsskiftet. Christine och Niklas jobbar med en avvecklingsplan. Den 1 februari planeras det börja lagas mat i det nya köket. Leveranserna fungerar som de ska.

Niklas lämnar mötet.

Datum

2019-11-21

b) Akademiska sjukhuset

Nuläget, det rullar på som det ska och har startat upp samverkanmöten mellan Kost och Akademiska sjukhuset. Har varit driftsmöten med Driften och Jeanette där det har diskuterat problem med drag. Frågan är vad som är slitage och handhavande. Det har varit lite avvikelser, endast 4 stycken har kommit in i september och oktober. Informationsträff är den 27 november.

c) Västmanland

På ledningsnivå är det servicemöten varje månad med vården och där är det mest fokus på samarbetet med Samlad Service. Det är lite problem med Kost. I somras var det mycket avvikelser på städ. Samlad Service har sämre ekonomi än planerat, utbildning av all personal har blivit dyrare än planerat, arbetade timmar har ökat samt har varit hög sjukskrivning. De är nöjda med maten, det är mer hanteringen av maten som klagomålen har varit på.

Synergier som är kostrelaterad, i september kom det 21 st varav 4 st var maten, i oktober kom det 12 st varav 5 st var maten. Synergierna har gällt brist på maträtt, servering, värmning. För att åtgärda synergier provvärmer vi mat och ser över lager.

Medcontrol, avvikelser i september var 2 st och i oktober var 2 st. Alla har gällt varm och kall mat på fel sida.

Matsvinnet på orörda brickor har sjunkit från 13% till 6% i Västmanland. Orörd bricka i flexisystemet räknas mat med utgången datum. Bra att det görs svinnmätningar i Uppsala innan flexi införs.

I bilagan finns diagram över Synergi och Medcontrol.

Det är viktigt att all personal utbildas som ska vara i avdelningsköken, så de har kunskap om vilken mat som ska serveras. Bra om införandet sker gradvis och att inte alla avdelningar börjar samtidigt. Viktigt att inte ha en bestämd serveringstid på avdelningen, bättre att ha ett spann när lunch respektive middag serveras för att underlätta vid värmning och servering. Det är svårt att ändra personal så viktigt med information. Med flexi finns det möjlighet att köpa anhörigmat.

På SÖS har de börjat sälja mat som går ut i datum till reducerat pris, det är i dagsläget inte aktuellt i Västmanland. Det finns en risk för ändrat beteende om maten säljs billigare samt att den måste säljas till marknadsmässigt pris för att inte behöva förmånsbeskattas.

5. EKONOMI OCH VERKSAMHET

a) Lösning under ombyggnation i Uppsala

Gunilla Uvhagen är med på punkten.

Christine har gjort en tidplan för införande av Flexi under ombyggnation av Akademiska sjukhuset. Se bilaga.

Datum

2019-11-21

Det kommer att behöva göras riskanalys både för arbetsmiljö hos Kost och patientsäkerhet och arbetsmiljö på Akademiska sjukhuset. Mikael meddelar att frågan om riskanalys togs upp i måndag i Uppsala men vet ej vad som beslutades.

För att alla ska kunna göra en riskanalys behövs ett konkret förslag tas fram.

Hos Kost kommer det inte att behövs lika mycket personal när brickdukningen försvinner i Claraköket och det kommer att innebära en omställning av medarbetare. Clarakökets personal kanske inte vill börja pendla till Västerås för att jobba. Det kommer eventuellt att behöva flyttas utrustning från Claraköket till Sveaköket. Det kommer att bli en process med att säga upp personal, omplacering av personal och uppsägningstid. Kost vill ta hand om medarbetarna i Claraköket.

Det kommer att rekrytera personal till avdelningsköken i Uppsala, personalen i avdelningsköken är anställda av Region Uppland och personalen i Claraköket är anställda av Region Västmanland så ingen verksamhetsövergång kan användas. Personalen i Claraköket kan uppmanas att söka tjänst i avdelningskök. I Västmanland är personer som tidigare har jobbat på Kost uppskattade i avdelningskök då de har kunskap om mat.

M-hub kommer att behöva byggas.

Det kommer att vara Akademiska sjukhuset som ska anställa personal till avdelningsköken, det kommer att ligga på varje klinik att anställa. De kommer även att ansvara för inventering av personal.

Det är viktigt att alla som ska jobba i avdelningskök att de får utbildning om mat, värming och hur den ska serveras. Kunskap om mat är viktig för patientsäkerheten, för att undvika avvikelser om fel mat.

I tidplanen är det mycket som kommer att hända i sommar när det är semester, vi vet att kulverten försvinner i augusti.

Kost vill att införande av flexi sker succesivt under två månader och börjar använda M-hub i november. Sommaren är en påfrestande period sett till patientsäkerheten med mycket vikarier jobbar. Vi fick mycket avvikelser i somras. Avråder från att göra stora förändringar under sommaren. Önskvärt att kulverten är kvar några månader till.

Jan och Carolina tar med Kosts förslag på tidplan till byggprojektet.

Patientmatspriset är en Kostnämndfråga och det är svårt att räkna pris när det saknas fakta. På majmötet brukar det tas beslut om kommande pris. Räknar med att underskottet ska vara avbetalat 2020.

Kommer att se över interna transporter på Akademiska sjukhuset då de ändras från 2 gånger/dag till 1 gång/dag.

Kylar, micro och burar kommer att köpas in av Akademiska sjukhuset.

Omställningen behöver att det finns en motpart på Akademiska sjukhuset och inte att alla vårdavdelningar ska fatta beslut. Det behövs för att kunna fatta gemensamma beslut och för att det ska bli likvärdig vård.

Datum

2019-11-21

Det kommande produktionsköket kommer att innehålla patientmat, restaurang, konferens- och kunskapscentrum. Beräknas vara klart Q4 2022. Byggstart är augusti 2020. Det finns inget beslut om att M-hub ska byggas, frågan om dietköket är inte löst. Carolina ska maila ritningar över det nya produktionsköket till Christine.

Jeanette är med på alla byggmöten och även Christine ska kallas i fortsättningen.

En kommunikationsplan är framtagen och synpunkter från SÖS och Västmanland har mottagits innan den togs fram.

b) Budget 2020

Resultatet fram till oktober är +5,2 miljoner kronor, prognos för 2019 är +6 miljoner kronor. Budgeten för 2020 är att hämta hem hela underskottet. Det har gjorts effektiviseringar i verksamheterna samt lägre livsmedelskostnader.

Det kommer att behöva ses över om det behövs flera transporter mellan Västerås och Uppsala när flexi införs i Uppsala. Det behöver undersökas hur stor plats det finns för lagerhantering, returtallrikar, intern hantering med disk. Utgången när Kostnämnden bildades var att alla transporter till sjukhusen ska ingå i patientpriset, från tillagning i köket till patienten.

c) Lagerhantering

Håller på översyn av lagerhantering för att kvalitetssäkra och effektivisera, justerar lagernivåer för att säkra tillgång till mat och minimera svinn. Kost ska äga alla avdelningar i Västmanland från början av 2020. Idag äger avdelningarna lagret och står för eventuellt svinn.

Det är svårt att hålla lager på avdelningar som är små, lagren anpassas tidigare efter försäljningsstatistik nu sker anpassningen utifrån faktiska behov.

Målet är att automatisera så mycket som möjligt med Matilda. Har börjat titta på digitalisering, önskemål att maten kan beställas på avdelningen till avdelningsköket och att det endast syns de rätter som patienten ska äta och övriga rätter släcks ner.

Håller på med kvalitetssäkring av in- och utleveranser, lagerjusteringar och utköp.

6. UPPHANDLING

a) Kaffe

Har annonserats och vi väntar på att leverantörer ska lämna anbud.

b) Fukt, grönsaker och potatis

Har annonserats och vi väntar på att leverantörer ska lämna anbud.

c) Frys

Datum

2019-11-21

Det pågår arbete med att ta fram underlag inför annonseringen.

Tidplan för upphandlingar bifogas.

Christine och Niklas tar fram taktiska underlag, där det står bland annat hur stor andel som ska vara ekologiskt, som är underlaget för upphandlingen.

7. FOKUSGRUPP MENY

a) Ny meny mars/april

Kommer att bestå av

- 19-20 varmrätter, varierade – fisk, veg, kött, lättuggat, allergier
- 4-5 energirika smårätter som även fungerar som salta mellanmål
- Släta soppor
- Desserter tillagade från grunden, övriga finns att tillgå under livsmedel

8. ÖVRIGA FRÅGOR

a) Ny ordförande

Marianne går i pension vid nyår och ny ordförande blir Jan. Stefan Rindetoft kommer att bli tf Förvaltningsdirektör.

Bestämdes att alla möten 2020 blir i Västerås och alla Samverkanmöten är i Uppsala.

b) Västerås stad

Har haft möte med Västerås stad om hemtjänstens matlådor och det är aktuellt tidigast 2021.

Nästa möte och sammanträdestider 2020

Onsdagen den 26 februari kl. 13.30, Ing 4, Västra Holmen

Onsdagen den 20 maj kl. 9.00-11.00, Ing 4, Västra Holmen

Torsdagen den 10 september kl. 9.00-11.00, Ing 4, Bubbholmen

Torsdagen den 26 november kl. 9.00-11.00, Ing 4, Östra Holmen

Alla möten kommer att hållas i Västerås.

Vid anteckningarna

Helena Larsson