



Kost verksamhetsplan 2020

OFFENTLIGA MÅLTIDER MED HÖG KVALITET OCH SMAKSÄKERHET!

Verksamhetsplan Kost 2020

INNEHÅLL

1	REGION VÄSTMANLAND- VISION OCH VÄRDEGRUND.....	3
2	KKOST	3
3	MÅL OCH UPPDRAG, SAMT PLAN FÖR GENOMFÖRANDE.....	4
4	EKONOMISKA FÖRUTSÄTTNINGAR.....	6
4.1	Ersättningar.....	6
4.2	Intäktsfinansierade verksamheter.....	6
4.3	Resultatreglering	6
4.4	Investeringar	7
4.5	Budgetjämförelse 2020 jmf 20198.....	8
5	INTERN KONTROLL	8

Verksamhetsplan Kost 2020

1 REGION VÄSTMANLAND- VISION OCH VÄRDEGRUND

Region Västmanlands vision- "Livskraft för framtiden"

Vi växer hållbart och sätter hälsan främst. Vi skapar möjligheter och modiga lösningar. Vi ger förutsättningar för utveckling i en levande demokrati. Tillsammans bryter vi ny mark och förflyttar gränser. I det vardagliga och i det övergripande. I det som är nära och det som är långsiktigt. Vi är mitt i livet och samhället och gör skillnad varje dag. Vi är livskraft för framtiden. Vi är Västmanland.

Värdegrund

- Region Västmanland ska alltid utgå från att alla människor är lika värda och ska bemötas med respekt.
- Alla människor ska ges förutsättningar för god livskvalitet. En viktig faktor för livskvalitet är samverkan mellan alla involverade parter.
- Regionen ska hushålla med de gemensamma resurserna och fördela dessa efter behov.

2 KOST

Uppdrag

Kost ingår i förvaltningen för Fastighet och Service, som en del av Region Västmanland.

Verksamheten Kost redovisar hur vi i linje med regionplanen samt Fastighet och Service förvaltningsplans inriktning avser styra verksamheten i riktning mot mål, program och prioriterade uppdrag.

Kost styrs av en gemensam kostnämnd, Kostnämnden. Region Västmanland och Region Uppsala ingår i den gemensam kostnämnden. På tjänstemannanivå finns även ett ägarråd med representanter från parterna samt från kostverksamheten.

Nämnden ansvarar för produktion och leverans av kvalitativ god och näringsriktig patientmat till ett konkurrenskraftigt pris för Akademiska sjukhuset samt Västmanlands sjukhus. Nämnden ansvarar även för upphandling och leverans av livsmedel.

Nämnden ska utveckla rutiner och system som genom ett gemensamt agerande ger kostnadsmässiga, kvalitativa, affärsmässiga och administrativa fördelar som gagnar både den egna verksamheten och kärnverksamheten.

Nämnden ska bedriva ett kontinuerligt miljö – och kvalitetssäkringsarbete.

Verksamhetsplan Kost 2020

Nämndens ansvarsområden ska omsättas av Kosta verksamhet för patientmat inklusive livsmedel.

Patientmatsprocessen

Kost äger patientmatsprocessen. För att utveckla och förbättra den krävs nära samverkan med andra verksamheter i Region Västmanland och Region Uppsala. Kost arbetar för att ständigt utveckla och förbättra sina processer. Vi arbetar systematiskt med avvikelser och åtgärder för att förbättra oss. Vi har ett gemensamt forum tillsammans med Samlad Service i Region Västmanland där vi hanterar gemensamma frågor för att förbättra processen i Region Västmanland. I Region Uppsala har vi ett samverkansforum tillsammans med kostcontroller och dietist där vi kan fokusera på gemensamma punkter gällande måltider och nutrition.

Att följa kvalitetsutvecklingsmodellen som innebär att planera, genomföra, följa upp och åtgärda Kosta aktiviteter är en naturlig del i det dagliga arbetet så väl i medarbetargrupp som i ledningsgrupp i Kosta verksamhetsområde.

3 MÅL OCH UPPDRAG, SAMT PLAN FÖR GENOMFÖRANDE

Regionens resultatmål	Uppdrag	Beslutsorgan (RF alt RS/Nämnd)	Plan/ Åtgärd	Tidplan	Ansvarig
Nöjda invånare i en attraktiv region					
Invånarna ska ha stort förtroende för regionens tjänster	Kost ska ha ett tydligt och klart budskap till sina kunder och uppdragsgivare angående vilka produkter och tjänster som Kost levererar	Kost ledningsgrupp	Upprätta en kommunikationsplan inklusive budskapsplattform som visar hur vi kommunicerar internt och externt.	2020	VC Kost
En god och jämlik hälsa					
Invånarnas hälsoläge ska vara gott och jämlikt	Måltidens betydelse i vården ska klargöras	RS/Kostnämnd	Gemensam riktlinje måltider för Region Västmanland och Kost skapas.	2020	VC Kost
En effektiv verksamhet av god kvalitet					
Tillväxten ska vara hållbar i hela regionen	Kost ska ta tillvara på barnperspektivet i patientmatsmenyn	Kostnämnd	Ett matråd där barnens synpunkter angående patientmåltiden ska upprättas	2020	VC Kost
Verksamheten ska bedrivas med god hushållning av resurserna	Kost ska ha en hållbarhetsstrategi för inköp och hantering av livsmedel. Kost ska öka användning av cirkulära	Kostnämnd	Kosta Green-up-plan ska uppdateras ur ett treårsperspektiv där mål angående ökat etiskt och socialt ansvarstagande, andel ekologiska livsmedel, hur stor klimatbelastning (CO2) samt minskning av fossila material.	2020-2022	VC Kost

Verksamhetsplan Kost 2020

	materialflöden Kost ska minska sin klimatpåverkan Kost ska vara hållbara ur ett klimatsmart perspektiv				
	Kosts medarbetare ska ha kunskap om hur de arbetar ur ett hållbart perspektiv med de resurser vi har.		Alla medarbetare ska genomföra den Region Västmanlands grundläggande miljöutbildning.	2020	VC Kost EC Sveaköket EC Claraköket
	Kost ska ha en effektiv lagerhantering	Kost ledningsgrupp	Upprätta en plan för lagerhantering där lagret omsätts effektivt och svinnnet (främst Fleximat med utgången datum) minskar.	2020	VC Kost
	Kost ska använda digitaliseringens möjligheter för att bli mer effektiva och säkra i vår process	Kost ledningsgrupp	Digitalisera patientmatsmenyn Digitalisera beställning från patient till avdelningskök	2020	VC Kost
	Kost, Sveaköket ska arbeta förebyggande för att ta hand om utrustning, maskiner och lokaler	Kost ledningsgrupp	Upprätta en plan för framtida underhåll i ett treårsperspektiv	2020-2022	EC Sveaköket
Verksamheten ska bedrivas med god tillgänglighet	Kost är robusta i en kris och kan vara ett stöd till andra verksamheter att upprätthålla sin verksamhet	Kost ledningsgrupp	Upprätta plan för hur Kost är robusta i en kris, samt kontinuitetsplan	2020	VC Kost
Verksamheten ska bedrivas med god kvalitet	Kost ska omvärldsbevaka sitt verksamhetsområde	Kost ledningsgrupp	Etablera kontakter och delta i benchmarking och nätverk för att fånga upp nya och effektiva arbetssätt.	2020-2022	VC Kost
Stolta och engagerade medarbetare samt uppdragstagare					
Regionen ska vara en attraktiv arbetsgivare	Kosts sjukfrånvaro ska minska	Kostnämnden	Minska Kosts sjukfrånvaro till 7% för att 2022 nå det gemensamma målet för regionen.	2020 - 2022	VC Kost
	Kosts sjukfrånvaro ska minska	Kostnämnden	Skapa handlingsplan för minskning av sjukfrånvaro.	2020	VC Kost
	Stärka arbetet för hälsosamma arbetsplatser i enlighet med nya samverkansavtalet	Kost ledningsgrupp	En hälsoinspiratör för varje personalgrupp ska utses	2020	VC Kost
	Utveckla chefs- och ledaruppdraget, samt	VC Kost	Alla chefer ska gå regionens chefsutbildningar	2020	VC Kost

Verksamhetsplan Kost 2020

	förändringsledning		(motsvarande)		
	Säkerställ kompetens utifrån uppdraget	VC Kost	Arbeta enligt regionens struktur för kompetensförsörjning för att säkra kompetens för framtiden	2020-2022	VC Kost
En stark och uthållig ekonomi					
Regionens finansiella ställning ska vara god	Kost ska verkställa sin del i att få ekonomi i balans (EiB)	RS	Budgeterat enligt EiB för år 2020	Enligt plan för EiB	VC Kost
	Kost ska återställa det ackumulerade underskottet för patientmat	RS/ Kostnämnd	Kost ska anpassa sina menyer, livsmedelslager och arbetssätt för att återställa det ackumulerade underskottet för patientmat	2020	VC Kost
	Kost ska ha ekonomi i balans.	RS	En åtgärdsplan för kostnadssidan vid kundtapp för patientmat ska upprättas	2020	VC Kost
Regionen ska uppnå fastställt ekonomiskt resultat	Kost ska arbeta för att vidga sin verksamhet och attrahera nya kunder	RS/ Kostnämnd	En marknadsanalys och marknadsplan ska upprättas för att öka försäljningen.	2020	VC Kost

4 EKONOMISKA FÖRUTSÄTTNINGAR

4.1 Ersättningar

Nämndens verksamhet är intäktsfinansierad.

4.2 Intäktsfinansierade verksamheter

För 2020 har verksamhetens kostnader räknats upp med 1,5%. Priset för en portion Fleximat har kunnat fastställas till 83,57 SEK per portion, medan priset för en patientmatsportion i Uppsala är fastställt till 93,86 SEK genom att bricckdukningsmetoden tillämpas och för Nyköping, dit komponentlådor levereras, är priset fastställt till 52,09 SEK.

Om över- eller underskott uppstår i bokslut regleras detta årligen genom överenskommelse mellan de samverkande parterna i nämnden.

4.3 Resultatreglering

Resultatreglering sker med grund från den omsättning Kost säljer patientmat till de olika regionerna som deltar i Kostnämnden.

Verksamhetsplan Kost 2020

4.4 Investeringar

Kostverksamheten har beviljats 0,9 MSEK för investeringar i verksamheten avseende Patientmat för år 2020.

Äskande och hantering av medel för inventarier, utrustning och byggnader ska ske enligt fastställd investeringspolicy och genom befintligt investeringsverktyg.

En förutsättning för att angivna investeringar ska kunna göras är att Verksamheten Kost har utrymme i sin driftsbudget för hyror respektive kapitaltjänstkostnader. Verksamheten Kost ska särskilt beakta de stigande driftskostnader som eventuella fastighetsinvesteringar medför. Uppgifter kring förändrad hyra erhålls från Regionfastigheter.

Den del av investeringsramen som ej förbrukats under innevarande år får flyttas med till efterföljande år, för det objekt som äskandet avser. Verksamheten Kost ska vid varje bokslut göra en avstämning av genomförda investeringar utifrån budget i syfte att säkerställa att överskridande av totala ramar inte sker.

Verksamhetsplan Kost 2020

4.5 Budgetjämförelse 2020 jmf 2019

BUDGET KOST	2019	2020
PATIENTMAT	SUMMA	SUMMA
Livsmedel	34 238 189	36 104 000
Färdiglagad mat internt Kost	6 100 000	790 000
Patientmat	71 745 491	68 900 000
Övriga intäkter	1 200 000	1 188 000
OH intäkt	6 195 052	5 553 000
TOTALA INTÄKTER	119 478 732	112 535 000
Personalkostnader	-25 772 252	-25 346 000
Livsmedel, råvaror	-47 317 585	-41 835 000
Övrigt material, varor och tjänster	-3 044 384	-3 157 000
Material, varor och tjänster	-50 361 969	-44 992 000
Lokalkostnader	-10 077 071	-8 983 000
Transporter	-8 341 600	-8 504 000
Reparation och underhåll	-1 430 000	-1 255 000
IT-drift	-1 606 902	-1 640 000
OH-kostnader	-6 195 052	-5 553 000
Avskrivningar	-2 929 925	-2 443 000
Övriga verksamhetskostnader	-9 315 593	-10 089 000
Totalt övriga verksamhetskostnader	-39 896 143	-38 467 000
Finansiella kostnader	-216 000	-141 000
TOTALA KOSTNADER	-116 246 364	-108 946 000
RESULTAT	3 232 368	3 589 000

5 INTERN KONTROLL

Verksamheten ska säkra strukturer och aktiviteter så att en tillfredsställande intern kontroll upprätthålls. Enligt reglemente för intern kontroll antar årligen styrelsen en särskild plan för nästkommande års granskning/uppföljning. Planen för 2020 fastställs av styrelsen efter att uppföljning skett för 2019, vilket sker i samband med delårsrapport två. Utöver de av styrelsen fastställda granskningsområden kan nämnden komplettera med ytterligare uppföljningsområden. Av styrelsen fastställda granskningsområden läggs in i förvaltningsplanen för Fastighet och Service, vilka bryts ned i Kosta. Verksamhetens kontrollområden framgår i sammanställningen nedan.

Verksamhetsplan Kost 2020

Intern kontrollplan Kost 2020

Kontrollområde	Kontrollmål	Kontrollmoment	Berörda	Konsekvens/ Sannolikt
Special och allergikost	Att tydliga rutin- beskrivningar efterföljs.	Kontroll och avstämning av beställning, tillagning, märkning och leverans av dietkost sker enligt upprättade rutiner - Stickkontroll fyra gångar per år av administratör Kost- Sveaköket och Claraköket	Kost, samlad service, vård, patient	Hög/Låg
Fakturor	Säkerställa att leverantörer har rätt fakturaadress till Kost.	Kontroll av och avstämning med leverantörer att rätt fakturaadress uppges vid beställning. Kontroll två gånger per år av administratör, Kost	Kost	Kännbar/Möjlig
Egna utlägg	Säkerställa att egna utlägg utförs på rätt tillvägagångssätt enligt uppsatta riktlinjer för Kost	Verksamhetschef ska säkerställa att alla känner till riktlinjen angående "Eget utlägg, Kost" i ledningssystemet. Följs upp av Utvecklingschef VLS	Kost	Kännbar/Möjlig
Egenkontroll enligt livsmedelslagen	Säkerställa att dokumenterad avvikelse i verksamhetens egenkontroll åtgärdas	Utvecklare av matsäkerhet kontrollerar antal avvikelse varje månad och säkerställer att de har åtgärdats av ansvarig medarbetare.	Kost	Hög/Låg

Verksamhetsplan Kost 2020

Inter kontrollplan Fastighets och serviceförvaltningen.

Kontrollområde	Kontrollmål	Kontrollmoment	Väsentlighet och riskbedömning
Brandskydd	Efterlevnad av lag/rutin/instruktion för brandskydd	Kontroll av att lag/rutin/instruktion för brandskydd följs.	Mycket allvarlig/möjlig
Bisyssla	Efterlevnad av riktlinje för bisyssla	Stickprovskontroll av att bisyssla hanteras enligt fastställd riktlinje.	Kännbar/möjlig
Rehabilitering	Kontroll av registreringar i Adato	Kontroll av antal rehabärenden samt ohanterade bevakningar	Kännbar/möjlig
Kontroll av löneutbetalningar	Att utanordningslistan i Heroma har kontrollerats och signerats av ansvarig chef i systemet.	Kontroll av att signering sker av utanordningslistan i Heroma.	Allvarlig/möjlig
Jäv	Efterlevnad av attestreglementets jävsregler	Stickprovskontroll av att aktiviteter där man själv är delaktig attesteras av närmaste chef.	Kännbar/möjlig