

Kost
Helena Larsson

Datum
2021-03-10

Mötesrubrik	Kostnämndens Ägarråd
Plats	Teams/Västerås sjukhus, Östra Holmen, Ing 4
Tidpunkt	Torsdag den 4 mars 2021 kl. 9.00-11.00
Närvarande	Agnetha Jonsson, Region Västmanland, Ordförande Christine Jirving, Region Västmanland Claes Becker, Region Västmanland Jonas Essman, Region Västmanland Björn Kardell, Region Uppsala Susanne Fredén, Region Uppsala Carolina Englund Gonzalez, Region Uppsala Johan Lugnegard, Region Uppsala Sara Hagström, Region Västmanland Helena Larsson, Region Västmanland, sekreterare

1. FASTSTÄLLANDE AV DAGORDNING

Dagordningen fastställs.

2. FÖREGÅENDE MÖTES MINNESANTECKNINGAR

Inga synpunkter.

3. EKONOMI OCH VERKSAMHET

a. Resultat 2020

Resultat för 2020 blev ett överskott på 5 miljoner, hela underskottet är nu återställt. Försäljningen gick ner p.g.a. pandemin den minskade med 7,5 miljoner. Inköpen minskade då försäljningen minskade och det har gjorts bra upphandlingar som har minskat kostnaderna med 8,9 miljoner. Det har varit en låg sjukfrånvaro.

Oktober – december var bra månader och som gjorde att resultatet blev bra.

Björn frågade hur resultatet för 2020 påverkar patientmatspriset för 2022 då det beslutades i maj- juni innan vi visste att underskottet var återställt. Det kommer att räknas på patientsmatspriset. Det som kommer att påverka priset är hur blir det med patientmaten i Uppsala och vilka stora inköp som kommer att behöva göras.

Kost
Helena Larsson

Datum
2021-03-10

b. Årsredovisning

Kost trodde att fleximat skulle ha varit infört i Uppsala, införandet blev uppskjutet p.g.a. Corona och det upplevdes som plus för Kost då det blev mer att förbereda för införandet.

Pandemin ledde till stängda restauranger, lägre beläggning, minskad meny i Uppsala, krismeny skapas utifall minskad bemanning och brist på råvaror.

Det var låg sjukfrånvaro i Sveaköket och normal i Claraköket.

Vissa livsmedel har bytts ut och har inte varit några stora störningar i livsmedelsleveranserna.

Lyckade upphandlingar bidrar till minskade livsmedelskostnader.

En ny meny infördes med smårätter och proteinrika desserter. Övriga desserter finns kvar i livsmedelssortimentet.

Matsvinnet minskade i Region Västmanland från 4% till 2%. Vi har jobbat hårt med lagernivåerna och utgångna datum. Svinnet på avdelningarna har mätts och där har det halverats.

Projekt nöjda gäster/patienter på Rättspsyk Sala har lyckats bra och de är mycket nöjda. Maten serveras i karott och värms i Temprite vagnar. De har en 5 veckors meny som rullar och maten som serveras är rätter både från patientmatsmenyn och restaurangmenyn.

Förstudie Digital meny och måltidsbeställning är nu ett projekt. Där förhoppningsvis patienterna kan beställa själva från mobil/platta. Personer från avdelningar på Sjukhuset i Västerås, IT, Samlad Service och Kost ingår i projektet.

Återkommer och berättar mer om Digital meny och måltidsbeställning vid ett annat tillfälle när projektet har kommit längre.

Utmaningar som har var 2020 var att matcha verksamheten efter beläggning och efterfrågan. Vara följsam i implementering av Fleximatskonceptet och införande av fleximat i Enköping

CO2 nivåerna har minskat från 1,01 år 2017 till 0,87 år 2020.

År 2020 var det 43% Ekolivsmedel, 8% sjukfrånvaro, 74 NKI i enkätundersökningen och ett resultat på 5 MKR. Enkätundersökningen gjordes på alla sjukhus och alla avdelningar samma vecka.

c. Verksamhetsplanen

Togs upp på föregående möte och är nu godkänd i Kostnämnden, bifogas med minnesanteckningarna.

d. Resultat januari – februari

Resultatet för januari och februari är ett underskott på 852 000 kr. Det var förstärkt ob-ersättning på 100 kr extra i timmen, i december och januari och den har betalats ut månaden efter.

Kost
Helena Larsson

Datum
2021-03-10

Det har budgeterats 2 miljoner för januari – februari och budgeten är satt för ett normalt år. Försäljningen har minskat p.g.a. Corona. Prognosen för 2021 är inte gjord.

4. NYTT PRODUKTIONSKÖK OCH NYTT MATSYSTEM – AKADEMISKA SJUKHUSET

a. Tidplan

Tidplanen ligger fast. Pilot framflyttad till september och sen blir det utvärdering, breddinförandet är planerat till i början av 2022.

Bygglov för MHUB och produktionsköket tas troligen i april. Nya köket planeras vara klart september 2024.

b. Nuläge i projektet både hos Kost och FoS

Fos berättar att de försöker hitta lösningar för MHUB:n, bra arbetsmiljö och livsmedelsflöden. Tittar på utrustningsinvestering för vagnar till fleximaten och som kan användas sen. Vagnarna ska även användas för livsmedel.

Det är en utmaning att räkna fram säkerhetsmarginal utifrån framtida beläggning. Det är svårt att få tydliga besked över antal vårdplatser.

Kost berättar att svårighet i MHUB är att det är tajt utrymme, det blir svårt att flytta in i lokaler som inte är anpassade för verksamheten.

Pilotprojektet pågår och en annons på en tjänst som projektledare till Kost är ute.

Arbetsuppgifter för projektledaren är bland annat att utöka flexidukningen i Sveaköket med 60% och skala ner i Claraköket. Det är viktigt att personalen inte försvinner i Claraköket innan allt är klart.

c. Omfallsplan avseende fördröjt införande av Fleximat på Akademiska sjukhuset.

Uppsala har till följd av Covid -19 sett förseningar i införandet av Fleximat. Ytterligare fördröjningar kan inte uteslutas. Hur ser kostnämndens möjlighet ut att fortsätta leverera varmhållen mat?

Införandet av piloten har skjutits upp i omgångar p.g.a. Covid-19 och svårigheter med köket. Programkommittén är osäkra på vad som händer med Corona i höst, piloten kan avslöja stora brister. Det är ett stort projekt att införa det på alla avdelningar. Om Uppsala behöver flytta piloten längre fram, hur ser möjligheten ut att ha det som nu.

Allt måste koordineras måste något bra sätt. Försörjning och tekniska bitar har vi kunnat se i god tid när det behöver skjutas fram. Tidplanen finns och skrivs om vid behov. Pandemin är den största osäkerhetsfaktorer. Det får inte bli att vi är i ofas vid breddinförandet. En omfallsplan behöver tas fram och bestämma ett datum när vi inte kan vända längre.

Christine förklarar att det är arbetsamt för Kosta verksamhet när det bromsas och gasas hela tiden i projekten. Någon gång måste Kost sätta ner foten och det inte längre går att flytta fram

Kost
Helena Larsson

Datum
2021-03-10

projektet. Det är enklare att anställa än att säga upp personal. Det är många som har varit anställda länge i Claraköket och omställningen är 1 år för Kost att införa fleximat i Uppsala.

Det bestämdes att Kost påbörjar arbetet med en omfallsplanering utifall det händer något i höst som påverkar projekten i Uppsala.

5. ENKÖPING

a. Nuläge

Startade i måndags 1 mars, mycket planeringar gjordes förra veckan och avdelningarna var oroliga hur de skulle hinna med. Det har gjorts en speciallösning där mellanlagret ska hjälpa till på de två större avdelningarna. Carolina håller på och ser över och justerar rutiner hur mellanlagret och personalen på avdelningarna ska arbeta.

Tidigare hade avdelningarna varm mat och det var flexibelt och de fick för hög service i förhållande till vad de betalade för maten. En ny upphandling kommer att göras. Personalen är nöjda med maten och önskar att det fortsätter så här.

Det är vårdpersonal som jobbar i köket, alla har rullande schema med vilken dag de är i köket.

Erfarenheterna från Enköping kommer FoS att ha stor nytta av på Akademiska Sjukhuset. Lovisa ska intervjua Carolina och Aylin om för- och nackdelar vid införandet.

Mellanlagerpersonalen har två personer som hjälper avdelningarna Medicin 1 och Kirurgen, maten värms och ställs iordning. Mellanlagret är bemannat mellan kl. 11-19. Beräknar att det räcker med 1 person på helger, då det är få patienter. Det är 100 portioner per dag som serveras.

Tallrikar och såsskålar tas ner och diskas i köket, är en hybrid lösning. Specialkost görs dagligen i Västerås, det görs en special utkörning om det behövs.

FoS berättar att det har varit en fantastisk uppställning från Kost för att lösa maten till Enköping och Kost är nöjd över att ha fått möjlighet att vara med att utbilda personalen på plats.

b. Underavtal

Agnetha och Björn ser över slutdatumet och skriver sedan under underavtalet.

c. Förändring i Kostnämndens reglemente och avtal

Görs fullmäktige håller på och tittar på det och förslag på ändringen tas till Kostnämnden och kommer att tas upp på fullmäktige i april.

Kommer att se över texten för inköpen i reglementet så det blir enklare att lägga till nya enheter.

Kost
Helena Larsson

Datum
2021-03-10

6. PÅGÅENDE PROJEKT

- a. Digital meny- och måltidsbeställning
Projektet är påbörjat och riskanalys är gjort.

7. MENYN

- a. Återkoppling på menyn
Se bilaga 1, Återkoppling på menyn. Försäljningen av antal sålda varmrätter är jämnt fördelat. Köps mycket mer smårätter i Västmanland. Antalet varmrätter har inte minskat i Västmanland när smårätter infördes. Flytande kall soppa slutade vi säljas som dessert och flyttades över till livsmedelssortimentet.
Susanne har varit med på menygruppen och framfört Uppsalas synpunkter menyn.

8. ÖVRIGA FRÅGOR

- a. Inga övriga frågor.

Nästa möte är 4 mars och sammanträdestider 2021,
27 maj, 23 september och 7 december
Alla möten kommer att hållas i Västerås.

Sekreterare

Helena Larsson