Årsredovisning 2019

SAMMANFATTANDE ANALYS OCH FRAMTIDSBEDÖMNING

Slutsatser

Kund

Under 2019 har Kost arbetat systematiskt med att hantera synpunkter och klagomål. Kost har kategoriserat synpunkter, åtgärdat och förbättrat verksamheten och därmed infört ett systematiskt arbetssätt för att förbättra kundnöjdheten.

Kost har aktivt arbetat med fysiska möten med befintliga kunder i olika fora. Det har resulterat i en god dialog och värdefulla idéer till hur verksamheten kan förbättras och tillvarata fortsatt goda relationer.

Under året har Kost skapat kontakter med presumtiva kunder genom att delta i rikstäckande nätverk, erbjudit och genomfört flertalet studiebesök i Kosts verksamhet, samt sökt upp framtida presumtiva kunder och presenterat verksamheten.

Verksamhet

Under 2019 har verksamheten startat och implementerat fleximatssystemet i hela Region Västmanland. I och med det nya distributionssättet har matsvinnet minskat jämfört med tidigare distributionssätt. Genom att förfina och utveckla fleximatssystemet kommer matsvinnet minska ytterligare under år 2020. Utvecklingsområden för 2020 är att digitalisera beställningsprocessen och effektivisera lagerhanteringen. Det kommer ge positiva effekter gällande verksamhetens matsvinn och ekonomi.

Medarbetare

Kost har sänkt sjukfrånvaron med 2 procentenheter, från 10% till 8% jämfört med 2018. Verksamheten arbetar aktivt med att sänka korttidsfrånvaron genom att alltid ringa upp personen första sjukdagen. Det är en viktig faktor att visa att Kost bryr sig om sina medarbetare och saknar de när de inte är på sitt arbete.

I och med att verksamhetens medarbetare minskat i antal 2019 jämfört med 2018 krävs ett större ansvarstagande för arbetsuppgifterna vilket medverkat till att förståelsen för verksamheten ökar i alla led. Det gör att möjligheterna till att utvecklas i den egna arbetsplatsen ökar och så även viljan att stanna kvar.

Ekonomi

Resultatet för 2019 är + 6,8 mkr. Det budgeterade resultat för 2019 var 3,2 mkr vilket ger en positiv avvikelse på 3,6 mkr. Kostnämnden har i uppdrag från Regionstyrelsen att återställa underskottet år 2020.

Intäkterna är lägre än budgeterat på grund av färre sålda portioner än förväntat. Kost har lyckats att matcha livsmedels- och personalkostnader med intäkterna. En annan framgångsfaktor är att Kost arbetat med att matcha lager med efterfrågan och effektivisera sina arbetssätt.

Sammanfattning av åtgärder och resultat

I november 2018 infördes fleximatssystemet i hela region Västmanland vilket innebar en stor omställning för hela Västerås sjukhus inklusive Kost. Kosts medarbetare har nu kommit in i rutiner och arbetet fungerar

Årsredovisning 2019

bra. Verksamheten har en god dialog med sina kunder och samverkansparter vilket gör att Kost får möjlighet att förbättra sina processer i samverkan med kunderna.

Framtidsbedömning

Kost har nått fantastiska resultat under 2019 men nu står verksamheten inför stora utmaningar. Uppsala Akademiskas nya kök ska börja byggas vilket innebär en stor omställning till nytt mathanteringssystem. Kost ska genomföra en omställning till annan produktion och införa nya arbetssätt i Clara-köket.

Kost kommer fortsätta arbeta med patientmatsprocessen och arbeta för att ta fram professionella och effektiva arbetssätt.

Kost ska fortsätta verka för att attrahera nya kunder. Verksamheten tar hand om sina lokaler och utrustning och levererar en kvalitetssäker produkt till sina kunder.

INVÅNARE/KUNDPERSPEKTIV

Perspektivets processmål och löpande uppföljning omfattar följande indikatorer:

Mål	**Indikator**	**Målvärde 2019**	**Rapporteras**	**Utfall 2019**
Vi ska söka samverkan med nya kunder och eller andra offentliga verksamheter	Ökat antal nya kunder	1-2	ÅR	0
Patienterna ska vara nöjda med patientmaten	NKI (Nöjd kundindex)	81%	ÅR	-

Aktiviteter	Tidplan
Kundenkät till avdelningar angående nöjdhet kring maträttens kvalitet.	Oktober 2019, flyttad till januari 2020
Kundenkät till patienter angående nöjdhet kring maträttens kvalitet	Oktober 2019, flyttad till januari 2020
Införa en standardiserad frukost och mellanmålsmeny inklusive *ett standardiserat livsmedelssortiment*	April 2019 ändras till mars 2020
~~*Ta fram livsmedelssortiment uppdelat på standard, utökat och special med olika prissättningar*~~	December 2019 - utgår, delar flyttas till frukost och mellanmålsmenyarbetet.

Årsredovisning 2019

Arbeta aktivt med att initiera nya samarbeten med presumtiva kunder.	December 2019
Starta upp ett samverkansforum för mat på sjukhus och till äldreomsorg i närområdet. (kommuner i Västmanland alt. närliggande regioner)	December 2019

Arbetet mot mål och uppdrag – resultat och analys av aktiviteter och indikatorer
Under 2019 har aktiviteten att införa en standardiserad frukost och mellanmålsmeny begränsats till att gälla endast frukost. Mellanmål och smårätter kommer att finnas i ordinarie meny eftersom fler mellanmål kan kombineras till en fullgod måltid. Aktiviteten förväntas vara klar att implementeras i mars 2020. Frukostar kommer att presenteras i en folder innehållande olika alternativ på bra frukostar som främjar nutritionsintaget samt tillhörande livsmedelslista.

Kost har under året arbetat aktivt med att initiera och förbättra samarbeten med presumtiva och nuvarande kunder i olika fora:

- Presentation av Kost i äldrenämnden, Västerås stad.
- Samverkan med Västerås stad för att vara ett alternativ i kristider och för att öka robustheten gällande äldreomsorgen i Västerås stad.
- Flertalet studiebesök där bland annat Region Dalarna kom för att utröna om vi är ett lämpligt leverantörsalternativ för de södra delarna av Region Dalarna.
- Samarbetsråd med Region Uppsala för att stärka och bygga en fortsatt bra relation och dialog.
- Kundmöten med avdelningar och kliniker för att ta emot synpunkter som kan göra verksamheten bättre.

Kundenkäter kommer att genomföras under januari 2020.

Samlad bedömning
Kost fortsätter genomföra aktiviteter för fortsatt kundnöjdhet och kommer under år 2020 skapa en marknadsplan för att fortsätta söka och uppsöka nya kunder.

VERKSAMHET/PROCESSPERSPEKTIV

Perspektivets processmål och löpande uppföljning omfattar följande indikatorer:

Mål	**Indikator**	**Målvärde 2019**	**Rapporteras**	**Utfall 2019**
Kost negativa miljöpåverkan ska minska år från år	Ökad andel ekologiska varor	48%	ÅR	46%
”	Ökad andel Fairtrade	8%	ÅR	6 %

Årsredovisning 2019

Aktivitet	Tidplan
Genomföra Green up planen för 2019 (Kosts plan för en mer hållbar och miljövänlig verksamhet)	December 2019
Starta egen tillagning av enportionsdesserter	December 2019
Kassera det uttjänta patientvagnssystemet Electro Calorique och byta det mot Temprite systemet	December 2019
Utvärdera fleximatssystemet	December 2019
Öka andelen egenproducerade varor och maträtter	December 2019

Arbetet mot mål och uppdrag – resultat och analys av aktiviteter och indikatorer
Andelen ekologiskt låg i december 2019 på 46 %. Vilket innebär en ökning från 2018 med 2 procentenheter. Genom att genomföra livsmedelsupphandlingar med fortsatt fokus på att öka andelen ekologiska livsmedelsinköp kommer vi fortsätta att arbeta för att nå målet på 48% ekologiska livsmedel.

Andelen Fairtrade uppgår till 6% av totala livsmedelsinköpet vilket visar att vi behöver se över vilka varor vi handlar in och se vilka som passar vår verksamhet och hur vi kan agera hållbart både gällande klimat, miljö och arbetsmiljö.

Under året har Kost bytt ut en maskin mot ett verktyg för att kunna portionsförpacka smårätter, soppor och mellanmål vilket verksamheten kommer att kunna presentera i nästkommande meny våren 2020.

Under 2019 har fleximatlådans cirkulära materialflöde följts upp. För närvarande används materialet till tillverkning av plastslangar.

Matsvinnet fortsätter att minska. Kost ser att andelen sålda matportioner minskar vilket är fördelaktigt för Region Västmanlands ekonomi. Andelen återlämnade matlådor med utgånget datum har halverats till ca 8%, det motsvarar andelen orörda brickor i brickdukningssystemet som stod för 14% av matsvinnet. Matsvinnet i Uppsala är på samma nivå som förut, 13%, men förväntas minska när fleximatssystemet införs 2020.

Antalet egenproducerade maträtter uppnås till 94% av nuvarande menyns huvudrätter vilket möjliggjordes när stekmaskinen installerades i februari 2019. I och med att andelen maträtter tillagas från grunden hos Kost möjliggör det att kunna påverka recept, ingredienser, konsistens och smak på maträtterna.

Claraköket i Uppsala kommer att rivas sen vår 2020. Under ombyggnationen 2020–2022 kommer fleximatssystemet att tillämpas.

Utvärdering av fleximatssystemet har startat. Det slutförs under första kvartalet 2020.

Samlad bedömning
Kost har i stora drag uppfyllt mål och aktiviteter under 2019. Arbetet med att öka andelen ekologiskt och Fairtrade kvarstår. Under 2020 bör det finnas en dialog i hur vi ökar andelarna och vad ökningen innebär för verksamheten.

Årsredovisning 2019

MEDARBETARPERSPEKTIV

Perspektivets processmål och löpande uppföljning omfattar följande indikatorer:

Mål	**Indikator**	**Målvärde 2019**	**Rapporteras**	**Utfall 2019**
VLS ska vara en attraktiv arbetsgivare	Hållbart medarbetarengageman, HME	74	Å	Enkätresultat jan 2019: 73,6 %
”	Sjukfrånvaro	≤8%	D/Å	8 %

Aktivitet	Tidplan
Ta fram plan och aktiviteter för en snabbare återgång i arbete vid sjukskrivning.	December 2019
Ta fram metod att arbeta efter för att öka delaktigheten bland medarbetarna	December 2019
~~Införa digitala anslagstavlor på alla enheter~~ Öka användning av digitala verktyg i verksamheten	~~Maj 2019~~ December 2019
Ta fram en kompetensförsörjningsplan för kockar - Ta fram en internutbildning för kockar att utbilda sig till dietkockar	December 2019

Arbetet mot mål och uppdrag – resultat och analys av aktiviteter och indikatorer
Vi har fått resultaten av medarbetarenkäten där vi kan presentera ett totalt HME 73,6% jämfört med 69,2% 2017. Punkter som ledarskap och ansvarstagande hade förbättrats. Kost har under året arbetat med att öka känslan av delaktighet och möjlighet till mer lärande i arbetet.

Planen för 2020 kommer vara att Kost tillsammans arbetar efter enkla nyckeltal som varje medarbetare kan följa upp. Det kan vara till exempel producerade portioner jämfört med levererade portioner. Allt för att varje medarbetare ska känna att det verksamheten gör varje dag är viktigt.

Alla arbetsledare, chefer och administrativ personal hade en gemensam planeringsdag under hösten. Det var positivt och ökade känslan av delaktighet, vilket gör att vi kommer fortsätta med detta arbetssätt.

Kost arbetar för att medarbetarna ska kunna öka sin kompetens på arbetsplatsen och byta tjänster. Vi ska nyttja de kompetenser som medarbetarna har för att de ska kunna växa i sin egen eller andra roller i verksamheten. Detta har medfört att Kost gjort en lyckad intern rekrytering av utvecklare av meny och matsäkerhet i Svea-köket. Den har övertagits av forna gruppledaren i Clara-köket. Ett måltidsbiträde som gärna vill studera till kock har provat att arbeta i tillagning i Sveaköket under maj för att se om utbildningen passar honom.

Årsredovisning 2019

Sjukfrånvaron har minskat från 10% till 8%. Det kan bero på att vi har ett närvarande, inkluderande ledarskap. Medarbetarna är en betydelsefull del av verksamhetens team, behövs på arbetsplatsen och är saknade när de är sjuka.

Kosts ledningsgrupp har beslutat att revidera målet angående digitala anslagstavlor – det är mer fördelaktigt för verksamheten att medarbetarna får kunskap i att hantera digitala verktyg och på så sätt även där öka delaktigheten.

Samlad bedömning
De aktiviteter som genomförts har varit lyckade och vi fortsätter arbeta för ökad delaktighet och minskad sjukfrånvaro på Kost.

EKONOMIPERSPEKTIV

PERIODENS RESULTAT – TOTALT PER RESULTATOMRÅDE

Verksamhetsområde	Ack.utfall 201912	Budget 201912	Avvikelse
Kost	+6,8 mkr	+3,2 mkr	+3,6 mkr

STÖRRE AVVIKELSER OCH ANALYS AV RESULTATET – JÄMFÖRT MED BUDGET

Kost
Resultatet för 2019 är +6,8 mkr jmf budget + 3,2 Mkr.

Orsaker till det goda resultatet är följande:

- Fleximatsystemet har införts inom Region Västmanland.
- Leveranserna till Nyköping
- Ökad försäljning av catering i december
- God matchning mellan kostnader och intäkter.
- Effektiviseringar i köken så som andra arbetssätt i det dagliga arbetet som kräver färre personal, nya maskiner så som stekmaskinen som gör att vi kan producera ökad volym med färre personaltimmar

Årsredovisning 2019

PATIENTMAT TOTALT - Intäkts- och bruttokostnadsutveckling

Intäkts-/Kostnadsslag	Utfall 201912	Budget 201912	Avvikelse Utfall 201912 jmf Budget 201912	Utfall 201812
Försäljning av tjänster	0	0	0	220
Försäljning av material och varor	110 776	113 283	-2 507	115 378
Övriga intäkter	6 536	6 536	341	9
Intäkter	**117 312**	**119 478**	**-2 166**	**115 607**
Löner	-16 413	-17 346	932	-21 319
Sociala avgifter	-7 582	-8 049	467	-9 876
Övriga arbetskraftskostnader	-422	-377	-45	-154
Personalkostnader	**-24 418**	**-25 772**	**1 354**	**-31 349**
Utbildning, kultur mm	-80	-95	15	-23
Livsmedel och övriga råvaror	-42 714	-47 318	4 604	-44 255
Övriga kostnader i kkl 5	-2 739	-2 949	210	-3 179
Kostnader för material, varor och tjänster	**-45 533**	**-50 362**	**4 829**	**-47 457**
Lokalkostnader	-10 111	-10 440	329	-10 141
Energi	-479	-600	121	-413
Telekommunikation	-97	-110	13	-51
Datorutrustning	-209	-141	-68	-247
IT-konsulttjänster	-1 704	-1 611	-93	-1 597
Serviceavtal/Datakommun.	-164	-148	-16	-169
Avskrivningar	-3 328	-2 930	-398	-2 377
Övriga kostnader i kkl 6+7	-24 229	-23 916	313	-18 456
Övriga verksamhetskostnader	**-40 319**	**-39 896**	**-423**	**-33 449**
Finansiella kostnader	-255	-216	-39	-191
Finansiella intäkter och kostnader	**-255**	**-216**	**-39**	**-191**
Summa Kostnader	**-110 524**	**-116 246**	**5 722**	**-112 445**
RESULTAT	**6 787**	**3 232**	**3 556**	**3 162**

Årsredovisning 2019

Periodens resultat och helårsprognos

Verksamhetens ackumulerade ekonomiska resultat för 2019 är + 6,8 mkr, det prognostiserade resultatet var + 6,0 mkr.

Intäkts- och bruttokostnadsutveckling

Jämfört med föregående år har intäkterna ökat med 1,7 mkr. Innevarande år har intäkterna minskat med 2,1 mkr mer än vad som är budgeterat.

Den obudgeterade förändringen beror framför allt på följande händelser:

- Totalt lägre antal sålda portioner än budgeterat

Jämfört med föregående år har kostnaderna minskat med 1,9 mkr. Innevarande år har kostnaderna minskat med 5,7 mkr mer än vad som är budgeterat.

Den obudgeterade bruttokostnadsförändringen beror framför allt på följande händelser:

- Lägre personalkostnader med 1,3 mkr
- Lägre livsmedelsinköp i relation till antalet sålda portioner, 4,6 mkr
- Lägre lokalkostnader, 0,3 mkr
- Högre verksamhetskostnader 0,5 mkr

Resultatet beror framförallt på följande händelser;

Positiva avvikelser: (Ökade intäkter eller lägre kostnader)

- Lägre personalkostnader
- Lägre kostnader för material, varor och tjänster
- Lägre lokalkostnader
- Högre försäljning under december månad

Negativa avvikelser: (minskade intäkter eller högre kostnader)

- Lägre intäkter via försäljning av patientmat
- Högre avskrivningskostnader
- Högre kostnader för reparationer

Årsredovisning 2019

Arbetad tid

Förändringar i den arbetade tiden jämfört med föregående år är personalneddragningar i och med införandet av Fleximatsystemet.

Utförd arbetstid 2019: 80 917 timmar

Utförd arbetstid 2018: 126 186 timmar

Förändring minus 45 269 timmar (-35,87%)

Minskning av antalet årsarbetare är 26 st, 10 st för fleximat, 16 st övergång till Samlad service

Investeringsredovisning

Gjorda investeringar under 2019 uppgår till 2,2 miljoner kronor

1. Stekmaskin 1,8 mkr
2. Värmeboxar 0,1 mkr
3. Grovdiskmaskin 0,3 mkr

MÅL I VERKSAMHETSPLANEN

	Aktivitet	
	Effektivisera transporterna av patientmåltider och livsmedel i Uppsala	December 2019
	Kost ska återställa det ackumulerade underskottet inom 2 år	December 2020
	Sälja och avyttra material och maskiner som inte längre används efter införandet av Fleximat	Juni 2019
	Arbeta fram grund och tilläggsutbud med tydliga prismodeller	December 2019

Arbetet mot mål och uppdrag – resultat och analys av aktiviteter och indikatorer
Vi kommer inte att sälja material som inte längre används efter införandet av fleximatssystemet. Utrustning och maskiner som är utrangerade används som reservdelar till maskiner i Clara-köket.
Övriga aktiviteter kommer att genomföras enligt tidplan.

Årsredovisning 2019

Aktiviteten gällande ett grund och tilläggsutbud är inte genomförd. Kvarstår behovet av ett sådant kommer det utformas under år 2020.

NYCKELTAL I VERKSAMHETEN

Antal sålda patientmatsportioner Västmanland och Uppsala - Totalt													
År	**Jan**	**Feb**	**Mar**	**Apr**	**Maj**	**Jun**	**Jul**	**Aug**	**Sep**	**Okt**	**Nov**	**Dec**	**Totalt**
2018	67 519	62 519	69 620	67 147	67 127	61 463	55 097	60 134	65 483	66 977	66 303	63 763	773 152
2019	62 733	59 407	63 247	58 621	63 044	59 120	50 980	56 556	61 481	65 015	62 335	59 561	722 100
Skillnad	4 786	3 112	6 373	8 526	4 083	2 343	4 117	3 578	4 002	1 962	3 968	4 202	51 052

Minskningen fördelas mellan Västmanland minus 31 283 st portioner (- 9,1%) och för Uppsala minus 19 769 st portioner (-4,6%).

Antal sålda patientmatsportioner Nyköping - Totalt													
År	**Jan**	**Feb**	**Mar**	**Apr**	**Maj**	**Jun**	**Jul**	**Aug**	**Sep**	**Okt**	**Nov**	**Dec**	**Totalt**
2019	10 835	9 961	9 648	10 367	10 499	8 441	9 240	8 517	9 450	10 460	9 329	11 004	117 751

Typ av nyckeltal	Mål	Feb	Apr	Aug	Okt	Dec	Genomsnitt 2019
Råvarukostnad per portion	13 kr	11,80	12,00	12,07	11,78	12,84	12,10
Andel specialkost	1 %		0,44%	1,3%		1,1%	