



Delårsrapport 1

2020

OFFENTLIGA MÅLTIDER MED HÖG KVALITET OCH SMAKSÄKERHET!

Delår 1 2020

SAMMANFATTANDE KOMMENTAR FÖR PERIODEN

Årets början fokuserades på att komma till rätta med tidplanen angående att Uppsala Akademiska sjukhus ska gå över till systemet för Fleximat under tiden nybyggnation sker av UAS produktionskök. Ett annat pågående projekt har varit att utöka antalet kunder. Därmed har vi haft dialog angående samverkan med Västerås stad och deras matleverans till hemtjänsten.

Corona

I början av mars började vi förstå vidden och de konsekvenser som Coronakrisen skulle komma att medföra. Sedan dess har vi haft strukturerade avstämningsmöten där vi analyserat nuläget och haft dialog om de händelser som kan komma att inträffa och de som faktiskt inträffar. En systematisk omfallsplanering och loggning av händelser som sker dokumenteras och samlas på gemensam plats i Teams som Kosts chefer, arbetsledare och administrativa medarbetare har tillgång till. Till en början sviktade bemanningen framför allt i Uppsala där en rädsla för sjukdomen fanns. Därefter har bemanningsläget varit stabilt. Sjukfrånvaron är någon procent högre än föregående år samma tid. Att fortsätta det ordinarie arbetet framåt har varit viktigt då vi har några projekt som inte får stanna till. Nu befinner vi oss i någon form av normaltillstånd, men med fokus i att parera tillagning med andel beläggning av patienter.

Rätt mat till rätt patient

En förstudie har inletts i hur vi kan digitalisera patientmenyn för att öka patientsäkerheten i beställning av maträtt.

Flödesbeskrivning Fleximat i Uppsala

Under nybyggnation av produktionskök i Uppsala Akademiska sjukhus ska Fleximatskonceptet införas och överenskommelse av gränsdragning och underavtal ska fattas.

Ny meny

På grund av Covide-19 har införandet av ny meny skjutits fram till september 2020.

Ekonomi

På grund av coronakrisen som innebär stängd personalrestaurang och en minskning av leverans av patientmatsportioner kommer vi inte nå upp till målet +3.2 mkr. Helårsprognosen visar på ett underskott med 3 mkr för året. Detta innebär en differens mot budget på 6,5 mkr.

1 KUND/INVÅNARPERSPEKTIV

Under andra halvan av mars samt hela april har vi påverkats av att antalet vårdplatser strukturerats om till Covide19-platser. Detta har inneburit att produktionen och försäljningen minskat cirka 30%. Det visar sig i resultatet som lägre

Delår 1 2020

antal intäkter men också lägre andel inköpta livsmedel. Personalrestaurangen Höjdpunkten stängdes

Utbudet i menyn i Uppsala Akademiska sjukhus ändrades 23/3 från att innehålla 37 rätter till 21 rätter på grund av att vi ska vara förberedda om bemanningen minskar. Denna kommer att kvarstå tills ny meny träder in i mitten av september 2020.

2 VERKSAMHETSPERSPEKTIV

På grund av coronakrisen har verksamhetsplanens aktiviteter blivit försenade. För att inte hamna för långt efter i tidplanen arbetar vi parallellt med projektet införandet av Fleximatskonceptet i Uppsala akademiska inför deras nybyggnation av kök. Nybyggnadsprojektet har blivit försenat och införandet av Fleximatskonceptet är nu planerat till april 2021. För att förenkla gränsdragning gör Kost en flödesbeskrivning och ett driftsavtal i samverkan med Uppsala Akademiska Sjukhus.

En krismeny utifrån ett Coronaperspektiv har skapats. Den innehåller maträtter med få ingredienser, produkter med lång hållbarhet, rätt näringsinnehåll, anpassad till Fleximatssystemet. Den har tagits fram för att vi ska kunna ha en robusthet utifall livsmedelsförsörjningen eller bemanning sviker. Vi kommer fortsättningsvis utreda huruvida vi ska köpa in ett lager av dessa varor för att utöka robustheten för 14 dagar.

Livsmedelsdistributionen- Livsmedelslagret har höjts vilket innebär en något ökad livsmedelskostnad, allt för att klara två uteblivna livsmedelsleveranser.

Tillagningsköket Svea- Utifall att livsmedelsleveranser skulle utebli, finns livsmedel, tillagade måltider och lager i avdelningar så att Västerås sjukhus klarar sig i minst sju dagar utan nya livsmedel. L

Kost och Samlad service har i samråd beslutat att stänga bageriet för att frigöra personal till Samlad service fördel.

Vi arbetar för ständiga förbättringar och kommer stärka upp säkerheten kring beställningar av patientmat från patient till avdelningskök. På dessa grunder har vi startat en förstudie tillsammans med kostdatasystemet och regionens It-avdelning för att se om det är tekniskt möjligt att skapa en applikation som kan styras från patientens egen mobiltelefon, I-pad, surfplatta. Appen ska vara användarvänlig, medarbetarvänlig och främja ett salutogent arbetssätt samt säkra att rätt måltid serveras till rätt patient. Förstudien beräknas vara klar i slutet av maj 2020.

Den nya menyn som innehåller smårätter och egenlagade desserter skjuts fram till september 2021. Eftersom det kräver en viss implementering och information i vården är det inte lämpligt att genomföra den nu.

Delår 1 2020

Andelen ekologiskt har minskat något till 42%. I dagsläget är det oklart vad det beror på eftersom varuförsörjningen har varit intakt trots Coronapandemin.

3 MEDARBETARPERSPEKTIV

Kost har inte sett någon nämnbar förändring i bemanningen. En viss oro har funnits bland medarbetarna angående att bli smittade av Covide-19.

Andelen ansökningar för att arbeta i Kost ökar eftersom privata företagare permitterat medarbetare. Eftersom frånvaron varit relativt låg förutom i början av pandemin har vi nyttjat få timanställda i verksamheten.

Vid organisationsförändringen där Kost och Samlad service bildades- sparades en tjänst in 2019. Då vi påvisat en sårbarhet i verksamheten angående bland annat kostdatasystemet och hygienutbildningskompetens kommer detta nu stärkas upp. En utvecklare har sagt upp sig och för att förbättra arbetsmiljön har två utvecklare för meny och matsäkerhet har anställts. . En av utvecklarna kommer att ansvara för menyarbetet och kostprojekt samt vara utbildningsansvarig i kost och hygienfrågor, en utvecklare kommer ansvara för menyskrivning och utprovning av nya maträtter samt HACCP-arbetet i Kost.

Sjukfrånvaro

En oro bland medarbetarna angående Corona-viruset samt omorganisation i Clara-köket fanns i mars, varför vi kan se en "sjukfrånvarotopp" i mitten av mars. Denna topp har nu dalat och nått mer normal nivå. I Svea-köket är det till och med någon procent lägre än samma period förra året.

Den totala frånvaron har ökat med 1,5% för samma period som förra året. (från 9,5% till 11%) Frånvaron är jämnt fördelad mellan korttids och långtidsfrånvaro.

Arbetsmiljöavvikelser

Inga arbetsmiljöavvikelser.

En risk och konsekvensanalys inklusive åtgärder har genomförts angående rädsla för Covide-19 på arbetsplatserna.

Delår 1 2020

Arbetad tid

Arbetad tid har minskats med cirka 1000 timmar jämfört med samma period med förra året. Inkluderar både tillsvidareanställd och timanställd personal. Beror på att produktionen är lägre, personalrestaurangen i Västerås sjukhus är stängd, minskad meny i Uppsala och att vi har relativt låg frånvaro.

4 EKONOMISK UPPFÖLJNING

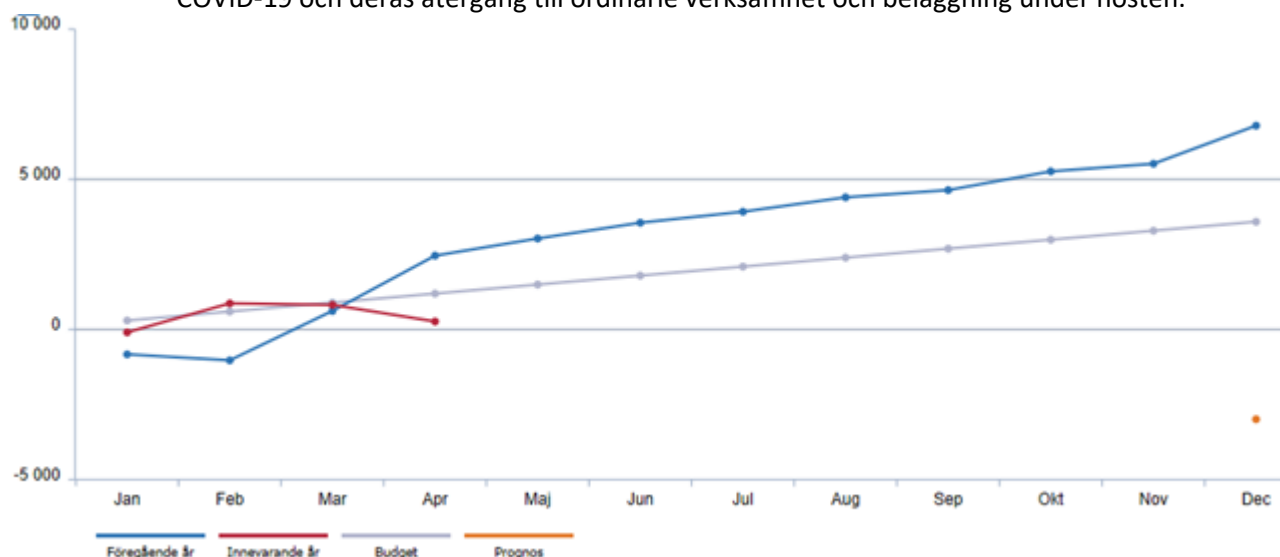
EKONOMISK UPPFÖLJNING

Periodens resultat och helårsprognos – översikt

Verksamhetens ackumulerade ekonomiska resultat t.o.m. april månad är +- 0,3 mkr. Helårsresultatet prognostiseras till - 3 mkr.

Prognosen baseras på följande förutsättningar:

Antaganden till prognosen är att COVID-19 pågår fram till sista augusti för att därefter återgå till normal verksamhet. Vi räknar med att försäljningen är lägre från april till augusti och håller samma nivå som under en normal sommarmånad under denna period. Prognosen är högst osäker gällande försäljningen då vi har oklara besked gällande Uppsala Akademiska sjukhus och hur deras resonemang är gällande COVID-19 och deras återgång till ordinarie verksamhet och beläggning under hösten.



Delår 1 2020

Förenklad resultaträkning

	Ack Utf Inn År	Ack Bud Inn År	Ack Avv Bud	Ack Utf Fg År	Hellår Prognos	Hellår Budget	Avv Bud mot Prog	Bokslut Utf Fg År	Ack Avv Fg År
Hysesintäkter samt övr fastighetsintäkter	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Försäljning av tjänster	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Försäljning av material och varor	33 454	35 546	-2 092	37 700	96 305	106 639	-10 334	110 776	-4 245
Regionsättning	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Övriga intäkter	1 962	1 965	-4	2 159	5 855	5 896	-41	6 536	-197
Summa Intäkter	35 416	37 512	-2 096	39 859	102 160	112 535	-10 375	117 312	-4 443
Personalkostnader	-8 409	-8 449	39	-8 255	-25 616	-25 346	-271	-24 418	-154
Livsmedel och övriga råvaror	-12 997	-13 945	948	-15 051	-37 866	-41 835	3 969	-42 714	2 054
Kostnader för material, varor och tjänster	-828	-1 052	224	-983	-2 673	-3 157	484	-2 819	155
Lokalkostnader	-3 115	-3 106	-8	-3 374	-9 378	-9 319	-59	-10 111	259
Planerat underhåll/AVH	0	-3	3	0	0	-10	10	0	0
Energi	-123	-167	44	-208	-450	-500	50	-471	85
IT-konsulttjänster	-637	-560	-77	-552	-1 695	-1 680	-15	-1 704	-85
Avskrivningar	-927	-814	-113	-1 042	-2 612	-2 443	-169	-3 328	115
Överföringar finansn	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Övriga kostnader kld 6+7	-8 056	-8 172	115	-7 853	-24 711	-24 515	-196	-24 705	-203
Finansiella intäkter	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Finansiella kostnader	-56	-47	-9	-82	-145	-141	-4	-255	26
Summa Kostnader	-35 149	-36 315	1 167	-37 400	-105 146	-108 946	3 799	-110 524	2 252
Resultat	267	1 196	-929	2 458	-2 986	3 589	-6 576	6 787	-2 191

Intäktsförändring

Total intäktsförändring jämfört med motsvarande period föregående år är – 4,4 mkr och 11 %. Intäkterna ökade med 2,1 mkr mindre än vad som är budgeterat.

Den obudgeterade förändringen beror framför allt på följande händelser:

- Pågående COVID-19 pandemi med lägre antal sålda portioner
- Stängda restauranger dit dagens lunch har levererats

Bruttokostnadsförändring

Total bruttokostnadsförändring jämfört med föregående år är – 2,3 xx mkr och 6 %. Kostnaderna ökade med 1,2 mkr mindre än budgeterat.

Den obudgeterade bruttokostnadsförändringen beror framför allt på följande händelser:

- Lägre kostnader för livsmedel
- Lägre kostnader för materialinköp kopplat till produktionen

Periodens resultat

Resultatet gällande januari till april är 929 tkr lägre än budget. Detta på grund av lägre försäljning under rådande COVID-19 pandemi. Verksamheten påverkas stort av planerad inställd vård både i Västmanland och Uppsala. Verksamheten har haft låga sjuktal och kan inte ställa om personal för att matcha den lägre tillverkningsgraden av det lägre antalet portioner. En del av intäktsbortfallet täcks av lägre kostnader för livsmedel.

Personalkostnader

Delår 1 2020

Kostnader för personal följer budgeten för 2020, det har varit låga sjuktal och eventuell frånvaro har täckts av befintlig personal utan att behöva nyttja timvikarier.

Helårsprognos

Helårsprognosen visar på ett underskott med 3 mkr för året. Detta innebär en differens mot budget på 6,5 mkr. I budgeten planerades det för ett överskott på 3,5 mkr som skulle göra att 2020 innebar ett ackumulerade negativa resultatet skulle vara noll så 2021 kunde inledas från noll i resultatkrav. Beroende på vad som sker med COVID-19 samt vårdens verksamhet under resterande del av året kan årets resultat komma att förbättras eller försämrats ytterligare allt beroende på antalet sålda portioner framöver.

För att minska effekten av den lägre försäljningen under våren kommer fyra tjänster, (två i Clara-köket och två i Svea-köket) inte att ersättas under sommarmånaderna. Kost arbetar med att sänka lagernivåer och att minska matsvinnet vilket också ger resultat. Prognosen i december var att Kost skulle kreditera ca 1,6 mkr i maträtter med utgången datum. Denna summa har under delår ett uppgått till 130 tkr vilket ger en prognos per helår på matsvinn/kreditering 390 tkr.

INTERN REFERENS

Diarienummer: RV 200128

BILAGOR

1. Verksamhetsrapport utan text
 2. Resultatrapport (DUVA)
 3. Flik Lönekostnader mm ur Rapport: Ekonomi - bilagor, månad o delår
 4. Flik Driftredovisning ur Rapport: Ekonomi - bilagor, månad o delår
 5. Investeringsbilaga
 6. Ekonomi i balans (excelbilaga)
-