

Öhrlings

PRICEWATERHOUSECOOPERS 

Revisionsrapport*

Kost- och städverksamheten

Oxelösunds kommun

2008-01-10, *rev 2008-02-19*

Torbjörn Bengtsson

Öhrlings PricewaterhouseCoopers, Komrev

Innehållsförteckning

Sammanfattning	3
Inledning	5
Syfte och revisionsfrågor	5
Metod	5
Kost- och städverksamhet	6
Organisation för kost och städ	6
Kostverksamheten	6
Mottagningsköken	7
Städverksamheten	8
Ekonomi	9
Ekonomi- och verksamhetsuppföljning	9
Nyckeltal för kost	9
Statistik	9
Nyckeltal för städ	12
Distribution av mat	13
Mat i hemtjänsten	13
Kvalitet på kostverksamheten	13
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)	14
Bemötande	14
Kvalitet på städverksamheten	15
Städ i vården	15
Städ i hemtjänsten	16
Avtal	16
Fakturering	17
Utvecklingsområden	17

Sammanfattning

På uppdrag av Oxelösund kommuns revisorer har Komrev inom Öhrlings PricewaterhouseCoopers granskat kost- och städverksamhetens ändamålsenlighet och effektivitet.

Vi har utifrån revisionsfrågorna granskat städ- och kostverksamheten. Följande synpunkter lämnas:

- **Har kommunen en ändamålsenlig organisation i form av produktions- och mottagningskök?**

Kommunen har ett centralkök och fem mottagningskök. Efter att den tidigare kostchefen blivit långvarigt sjukskriven har en kostansvarig med särskilt kvalitetsansvar tillträtt under hösten. Kommunen har skapat förutsättningar för en effektiv organisation.

Fyra förskolekök ligger under utbildningsnämndens ansvarsområde. Ändamålsenligheten i detta kan diskuteras.

- **Finns det tillfredsställande uppföljning av ekonomi?**

Kost och städ följer varje månad den ekonomiska utvecklingen men redovisade underskott för 2006. Även för 2007 ser det ut att bli ett underskott. Orsaken till de ekonomiska underskotten är att personalkostnaderna inom städ blivit högre än budgeterat.

- **Hur är kostnaden per portion i jämförelse med andra kommuner?**

Oxelösund har en högre kostnad jämfört med Lekebergs kommun och en lägre kostnad än Kinda i Östergötland.

- **Fungerar distribution av mat och tidsåtgång från produktion till servering tillfredsställande?**

Varmhållningstiden för Breviksskolan överstiger två timmar. Det är inte acceptabelt enligt Livsmedelsverkets riktlinjer. Ett sätt att minska varmhållningstiden är att ha ytterligare ett transporttillfälle, alternativt tidigarelägga senaste tidpunkt för lunch.

- **Har kommunens en ändamålsenlig organisation för städverksamheten?**

Kost- och städchefen är direkt ansvarig för städverksamheten. Städarna är uppdelade i olika team med olika ansvarsområden. Indelningen i team innebär större möjligheter att gå in för varandra vid frånvaro. Organisationen för städ kan bedömas som ändamålsenlig.

Gemensamt för kost- och städ gäller dock att samarbetet mellan kost och städ är mycket litet.

- **Hur är kostnaden för städverksamheten i jämförelse med andra kommuner?**

Oxelösund har i jämförelse med Lekebergs kommun en hög kostnad, i jämförelse med Kinda ser den dock ut att vara lägre.

- **Vad kostar städverksamheten beräknat på olika kommunala verksamheter?**

Beräknat efter städya kostar skolorna mest då de också har största ytan. Städytan per anställd är låg jämfört med Lekeberg.

- **Finns det någon uppföljning av kvalitén på städverksamheten?**

För både kost och städ finns en kvalitetsuppföljning. Från kundernas sida har framförts viss kritik. Kunderna uppfattar det som att städenheten är lyhörd. För kostverksamheten finns kostråd. Denna verksamhet har dock legat nere de senaste två åren. Enligt uppgift från både utförare och beställare skall kostråden upptas igen.

Följande förbättringsåtgärder föreslås:

- Det bör föras statistik över antalet portioner.
- Lägg även förskolornas kök under kost- och serviceenheten
- Varmhållningstiderna måste kortas så att de ligger inom de av Livsmedelsverket rekommenderade två timmarna.
- Kostnadsnivån framförallt för städ kan analyseras ytterligare.
- Skapa väl fungerande kvalitetsråd för kost och städ.
- Kostorganisationen kan utvecklas genom att i utökad utsträckning skapa gemensamma förutsättningar mellan kost och städ.

Inledning

Komrev inom Öhrlings PricewaterhouseCoopers AB har på uppdrag av revisorerna i Oxelösunds kommun granskat kommunens städ- och kostverksamhet.

Syfte och revisionsfrågor

Kost- och städenheten är sedan 2007-01-01 en samlad resultatenhet med ansvar att leverera måltider till olika verksamheter och för städ inom kommunen.

Syftet med granskningen är att göra en översiktlig bedömning av effektiviteten i kost- och städverksamheten med avseende på organisation, ekonomi och kvalitet.

Revisionsfrågorna är:

- Har kommunens en ändamålsenlig organisation i form av produktions- och mottagningskök
- Finns det tillfredsställande uppföljning av ekonomin
- Hur är kostnaden per portion för de olika verksamheterna i jämförelse med andra kommuner
 - Fungerar distribution av mat och tidsåtgång från produktion till servering tillfredsställande
- Har kommunens en ändamålsenlig organisation för städverksamheten
- Hur är kostnaden för de olika verksamheterna i jämförelse med andra kommuner
- Vad kostar städverksamheten beräknat på olika kommunala verksamheter
 - Finns det någon uppföljning av kvalitén på städverksamheten.

Metod

Intervjuer har skett med:

- Kommunens kost- och städchef
- Administrativa chefen
- Kostansvarig
- Personal inom kostservice
- Personal inom städservice
- Socialchef
- Enhetschef med ansvar för demensvården inom Björntorp.

För framtagandet av i rapporten lämnade uppgifter har framförallt kost- och städchef samt administrativ chef varit behjälpliga.

Jämförande statistik och ekonomi om städ- och kostverksamhet har hämtats från Lekeberg i Örebro län och Kinda kommun i Östergötland.

Kost- och städverksamhet

Kost- och städverksamheten är sedan årsskiftet 2006/2007 en resultatenhet inom Oxelösunds kommun. Detta innebär att enheten är helt intäktsfinansierad. Verksamheten baseras på avtal som är tecknade mellan kost- och städenheten och de interna köparna i kommunen. För städtjänsterna finns även några externa köpare.

Den samlade kost- och städenheten har skapats i syfte att för köparna tydliggöra att kost- och städverksamheten utgör en separat enhet med professionellt kunnande utförande tjänster som debiteras köparna. En utvecklingstanke med enheten är också att göra gemensamma tjänster mellan kost- och städservice. Detta för att i så hög utsträckning som möjligt skapa heltidstjänster.

Organisation för kost och städ

Kost- och städverksamheten sorterar under den administrativa enheten. Den administrativa chefen är övergripande ansvarig för verksamheten. Direkt ansvarig är kost- och städchefen. För kosten finns en särskild kostansvarig.

Kost- och städchefen var ansvarig för städ till årsskiftet 06/07. En effekt av att den tidigare kostchefen blev sjukskriven var att kostfrågorna var dominerade för ledningen under första halvåret 2007. Från hösten, när en kostansvarig tillträtt är det lika fördelning mellan kost- och städ. Kost- och städchefen går ibland in och gör direkta insatser i städverksamheten.

Som administrativt stöd finns en assistent som arbetar med debitering, fakturahantering, löne- och personalredovisning samt annat administrativt arbete.

Kostverksamheten

För kostverksamheten finns sedan i maj en särskild kostansvarig med direkt ansvar under kost- och städchefen. Den kostansvarige ansvarar framförallt för kvalitetsfrågorna.

Inom centralköket som är beläget i äldreboendet Björntorp finns en kokerska med ett visst administrativt ansvar.

Totalt finns 18,6 tjänster (inräknat kostansvarig 1,0, kost- och städchef 0,4 och 0,5 assistenttjänst) I kostnaderna ingår även den sjukskrivna kostchefens lön.

Det finns 20 anställda varav 11 (10,52 tjänster) i centralköket, 9 i de fem mottagningsköken fördelade på 1,5 tjänster Brevik, 1,25 tjänster D-skolan, 1,25 tjänster Petterslund, 1,25 tjänster Ramdalskolan och 0,87 tjänst på Dalgången, totalt 16,65 tjänster. Totalt är 8 av alla anställda kokerskor, övriga är köksbiträden eller skolmåltidsbiträden.

Kokerskan med ett visst administrativt ansvar på Björntorp har bl a till uppgift att anställa och ordna vikarier, ta fram scheman. Kokerskan har också haft ett ansvar för framtagandet av HACCP (ett kvalitets- och egenkontrollprogram) tillsammans med den tidigare kostchefen. För kokerskans del dominerar de administrativa uppgifterna.

En av tankarna med den nya organisationen är att kombinationstjänster mellan städ och kost skall tas fram, detta för att skapa heltider. Den nya organisationen med städ och kost under samma chef får sägas till stor del verksamhetsmässigt fortvarande vara två separata enheter. Det finns dock en person som arbetar både med kost o städ på en av förskolorna.

Tanken är att kostansvarige skall ansvara för HACCP, dessa behöver uppdateras, ingen har tidigare haft tid till det. Kost- och städchefen har genom sin tidigare erfarenhet som städchef framförallt sin kompetens inom detta område.

För bättre uppföljning finns sedan något år programmet AIVO. Detta program skall användas för produktionsplanering, produktion, distribution, för- och efterkalkyler. Ett av de viktigaste användningsområdena med det nya programmet är kostnadskontroll och minimering av överproduktion (svinn). Även införandet av detta program ligger på den kostansvariges ansvar.

Mottagningsköken

Beställningar av tillbehör sker i respektive mottagningskök, dessa beställningar görs direkt hos Servera och Arla.

Till mottagningsköken levereras huvudkomponenten. Mottagningsköken tillagar själva pasta, potatis, ris och grönsaker.

Då samtliga skolor ligger i Oxelösund blir transportererna minimala. Köket som ligger längst bort från centralköket är Brevik – ett avstånd på 3 kilometer.

Fyra förskolor har egna kök som finns under utbildningsnämndens nvarsområde. Totalt finns ca 100 barn i förskolan. Antalet barn i förskolan ökar medan antalet grundskolebarn minskar.

Kosten i Oxelösund tillagas enligt principen varmmatssystemet (cook-serve). Detta är också den vanligaste metoden för matlagning i storhushåll Sverige. Denna metod innebär

att måltiderna tillagas så nära serveringstillfället som möjligt. Mat tillagad med denna metod får varmhållas högst två timmar vid en temperatur om lägst 63 grader.

Centralköket producerar ca 450 portioner dag för äldreomsorg. 1200 dag för skolan (varav ca 100 förskolan), fritidsbarnen får mat även på fritids alla veckodagar. I dessa uppgifter ligger även pedagogisk måltider. De lärare och personal som äter pedagogiskt gör det gratis. Övrig personal betalar 46 kronor per måltid. Det finns även en del besökare utöver personalen, framförallt inom äldreomsorgen.

En rätt serveras till lunch, till lunchen erbjuds också ett rejält salladsbord. Någon alternativ rätt serveras inte. Däremot finns alltid ett vegetariskt alternativ som alla får ta av. Enligt kostenheten är det ofta som den vegetariska maten får slängas.

Om barnen skall på utflykt har det rätt att få massäck. Köket erbjuder två alternativ – ett varmt alternativ med korb o bröd och ett kallt med yoghurt, smörgås och frukt.

Ett företag från Sala sköter produktionen och distributionen till de boende. Distributionen sker en gång per vecka. Detta beställs av vård och omsorg. På detta sätt har varit sedan 1/4 2006. För hemtjänstens del handlar det om ett 150-tal portioner.

Mottagningsköken räknar i början av terminen antalet serverade tallrikar varje dag. Denna statistik skickas till centralköket. Någon systematisk statistik förs dock inte.

Synpunkter

Vår bedömning är att systematisk statistik för antalet portioner bör föras. Att regelbundet följa antalet levererade och serverade portioner ger ett bra underlag för beräkning av nyckeltal och för att minimera svinn.

Ett annat tänkbart utvecklingsområde för kosten är att införa alternativa rätter.

Städverksamheten

För städverksamheten är kost- och städchefen direkt operativt ansvarig.

För städverksamheten finns 28 personer fördelat på 19 tjänster. Som overhead inkluderat i dessa tjänster räknas 0,6 av kost- och städchefstjänsten och 0,5 av assistentens tjänst. Som framgår nedan har det i praktiken, pga hög frånvaro, varit fler personer inne och arbetat som vikarier.

Lokalvårdarna är indelade i 6 olika städteam + några städerskor som arbetar ensamma. Varje team har ett särskilt ansvarområde. Två av de sex teamen har hemtjänsten som sitt

särskilda ansvarsområde. Tanken med städteamen är att minska sårbarheten vid frånvaro men också att på detta sätt öka arbetsglädjen inom arbetsgruppen.

Ekonomi

Ekonomi- och verksamhetsuppföljning

Kost- och städchefen har det samlade ekonomiska ansvaret för verksamheten. I redovisningen är verksamheterna åtskilda.

Det preliminära utfallet för 2007 tyder på att städverksamheten kommer att visa ett underskott medan kostverksamheten visar ett överskott. Vissa omfördelningar av overheadkostnader kommer dock att göras vilket innebär att även måltidsverksamheten gör ett underskott. Det samlade underskottet beräknas av kost- och städenheten till ca 200tkr.

Nyckeltal för kost

Nedan finns en jämförelse mellan tre kommuner. De tre kommunerna är förutom Oxelösund, Lekeberg och Kinda. Lekeberg ligger i Örebro län och har ca 7000 invånare. Kinda ligger i Östergötlands län och har ca 10000 invånare. Orsaken till att dessa två kommuner finns med i jämförelsen är att undertecknad har haft möjlighet ta fram rättvisande nyckeltal för alla tre kommunerna.

Statistik

VERKSAMHETSRAPPORT - KOST				VERKSAMHETSRAPPORT - KOST				VERKSAMHETSRAPPORT - KOST			
Oxelösund		Period: 2007		Lekeberg		Period: 2007		Kinda		Period: 2007	
EKONOMI				EKONOMI				EKONOMI			
STATISTIK	<i>Frukost</i>	<i>Lunch</i>	<i>Kvällsmål</i>	STATISTIK	<i>Frukost</i>	<i>Lunch</i>	<i>Kvällsmål</i>	STATISTIK	<i>Frukost</i>	<i>Lunch</i>	<i>Kvällsmål</i>
Aldreomsorg	54 750	54 750	54 750	Aldreomsorg	29 200	47 450	32 850	Aldreomsorg	0	74 833	46 157
Fritids		18 825		Fritids	42 480	17 700	42 480	Fritids		0	
Förskola		25 480		Förskola	65 000	75 920	65 000	Förskola		33 491	
Skola	3 146	192 952		Skola		168 120		Skola		211 562	
Gymnasieskola		2 670		Antal port	136 680	309 190	140 330	Antal port	0	319 886	46 157
Antal port	57 896	294 677	54 750	Dygnsport	18 048	202 045	27 173	Dygnsport	0	234 776	23 079
Dygnsport	14 474	202 089	27 375								
Antal dygnsportioner				Antal dygnsportioner				Antal dygnsportioner			
Oxelösund		243 938		Lekeberg		247 266		Kinda		257 855	
Antal anställda				Antal anställda				Antal anställda			
Oxelösund		18,6		Lekeberg		11,3		Kinda		20,0	
Bruttokostnad				Bruttokostnad				Bruttokostnad			
Oxelösund		10 435		Lekeberg		8 436		Kinda		11 845	
NYCKELTAL				NYCKELTAL				NYCKELTAL			
Kostnad per lunch		<i>Utfall</i>		Kostnad per lunch		<i>Utfall</i>		Kostnad per lunch		<i>Utfall</i>	
Aldreomsorg		42,78		Aldreomsorg		34,12		Aldreomsorg		45,94	
Skola		21,39		Skola		17,06		Skola		22,97	

Av sammanställningen kan utläsas att Oxelösund i jämförelse med Lekeberg har något färre portioner. Skillnaden är framförallt att Lekeberg har fler portioner i förskolan, men färre portioner i skolan. En annan viktig skillnad är att till skillnad från Oxelösund levererar Lekeberg även frukost och mellanmål till fritids och förskola. Detta gör att även

dygnsportionerna blir fler. Kinda har flest portioner både i antal och räknat på dygnsportioner, detta då Kinda har många äldreomsorgsportioner.

Äldreomsorgsportionerna viktas tungt i sammanställningen ovan, särskilt lunch och kvällsmål. Frukost och mellanmål i fritidshem samt förskola viktas lågt.

Då äldreomsorgsmaten överlag är mer fullvärdig (efterrätt och mer tillbehör) och det förekommer mer specialkost har äldreomsorgsportionerna (lunch och kvällsmål) viktats klart högre. Förutom att livsmedelskostnaden blir högre är även personalkostnaden högre. I äldreomsorgen tillkommer dessutom den kostnad som äldreomsorgspersonalens tid innebär. Denna finns inte medräknad i kostnaderna.

Med ovanstående beräkning har Oxelösund en kostnad som ligger under Kinda men klart över Lekeberg.

Som framgår i sammanställningen ovan med den viktning som är gjord beräknas en äldreomsorgslunch till 43 kr och en lunch i skolan till 21 kr.

En viktig faktor för nästa år är att det blir det stora lönehöjningar för de lågavlönade grupperna som finns inom kost och städ, bl a höjs lägsta lönen. Detta kommer att driva upp kostnaderna. Kostenheten har fått 100 tkr ytterligare för att täcka sina ökade livsmedelskostnader. På senhösten i år har Arla höjt kostnaderna på mejerivaror kraftigt, detta gör att den ökade budgettilldelningen riskerar att gå till att täcka den ökade kostnaden.

Kostverksamhet	Oxelösund	Lekeberg	Oxelösund	Oxelösund	Lekeberg	Lekeberg	Kinda	Kinda
BRUTTOKOSTN.	2006 utfall	2006 utfall	2007 budget	2007 utfall	2007 budget	2007 utfall	2007 budget	2007 utfall
PERSONAL	5 800	4 250	5 408	5 490	4 177	3 839	6 520	6 762
PERSONALKOSTNAD	5 800	4 250	5 408	5 490	4 177	3 839	6 520	6 762
LIVSMEDEL	3 945	3 291	4 436	4 367	3 280	3 391	5 280	3 768
KOSTNAD INKL LIVSM	9 745	7 541	9 844	9 857	7 457	7 230	11 800	10 530
LOKALKOSTNADER		1556*			1665*	1027*		
TRANSPORTER				369				855
ÖVRIGT		468		209	456	1 206		459
SUMMA KOSTNADER	9 745	8 009	9 844	10 435	7 913	8 436	11 800	11 844
INTÄKTER								
AVGIFTER	9224	736,6	9744	10333	525	919	11800	12408
BIDRAG	181	82	50	33	80			
ANSLAG			50	64				
ÖVRIGT	66	13						
SUMMA INTÄKTER	9 471	832	9 844	10 430	605	919	11 800	12 408
RESULTAT	-274	-7 177	0	-5	-7 308	-7 517	0	564
Antal dygnsportioner	243 938	247 266		243 938		247 266		257 855
Antal anställda	19,0	13,7		18,6		11,3		20,0
Kostnad per dygnsportion	40	32		43		34		46
Antal dygnsportioner/anställd	12 839	18 054		13 115		21 979		12 912
Alternativa rätter				Nej, vegetar.alt		Ja, oftast		Nej
Ekologiska råvaror				Nej		Nej		Nej
Antalet tillagningskök				Ett		Ett		Två

Som framgår i en jämförelse mellan 2006 och 2007 har personalkostnaderna minskat för Oxelösund. Om man räknar personalkostnaden per anställd ser den ut att vara ca 45 tkr lägre per tjänst i Oxelösund jämfört med Lekeberg och 43 tkr lägre än i Kinda. Förklaringen till denna kostnadsskillnad är sannolikt att ett antal av tjänsterna i Oxelösund är uppehållstjänster.

Sammanställning visar de skillnader som finns mellan kommunerna i form av kostnader, anställda och även några kvalitetsfaktorer. Oxelösund har en kostnadsnivå som ligger högre jämförbart med Lekeberg och lägre än Kinda som framstår som den dyraste kommunen. Orsaken till skillnaderna är framförallt antalet anställda. Oxelösund har ca 1,6 mnkr högre personalkostnader än Lekeberg och har därmed fler anställda i förhållande till sin produktion. Kinda har ytterligare 1,3 mnkr högre personalkostnader. Lekeberg ser ut att ha den mest personaleffektiva verksamheten.

Vad gäller organisationen är likheterna stora mellan Oxelösund och Lekeberg genom att båda kommunerna har ett tillagningskök och levererar maten till ett antal mottagningskök. Oxelösund har sitt tillagningskök i en äldreomsorgsenhet medan Lekeberg har det i en skola. Kinda avviker genom att ha två tillagningskök, ett inom äldreomsorgen och ett inom skolan.

Skillnaden i bemanning finns framförallt i mottagningsköken där bemanningen är högre i Oxelösund. Detta är sin tur beroende på att det finns fler mottagningskök, fem jämfört med tre. En annan viktig skillnad är också att i Lekeberg ligger tillagningsköket i skolan, och tillagningen kombinerad med serveringen. Två personer arbetar med serveringen. Detta faktum gynnar kostnadseffektiviteten i Lekebergs kommun. Kinda som har en hög kostnad missgynnas av det faktum att kommunen har två tillagningskök och sex mottagningskök. I de två tillagningsköken finns 12,67 anställda mot 10,52 i Oxelösund och 8,5 i Lekeberg.

Bedömning

Oxelösund har en kostnadsnivå som är högre än Lekeberg och lägre än Kinda. Den viktigaste förklaringsfaktorn är skillnader i personalkostnader. Skillnaden i personalkostnader beror till viss del på strukturella skillnader. En kvalitetsskillnad som möjligen kan utläsas är att Lekeberg oftast har en alternativ rätt. Med ledning av denna granskning går inte att hävda att någon av de tre kommunerna har en avvikande kvalitetsnivå. Lekeberg ser ut att ha den mest personaleffektiva verksamheten.

Nyckeltal för städ

Nedan finns en sammanställning av framtagna nyckeltal för städ.

Städverksamhet	Oxelösund	Oxelösund	Lekeberg	Lekeberg	Oxelösund	Oxelösund	Lekeberg	Lekeberg	Kinda	Kinda
KOSTNADER	2006 budget	2006 utfall	2006 budget	2006 utfall	2007 budget	2007 utfall	2007 budget	2007 utfall	2007 budg	2007 utfall
PERSONAL	7 177	7 472	3 578	3 857	7 701	8 373	3 643	3 540		8 425
PERSONALKOSTNAD	7 177	7 472	3 578	3 857	7 701	8 373	3 643	3 540	0	8 425
MATERIEL		383	220	224	603	786	204	135		
KOSTN INKL MATERIEL	7 177	7 855	3 798	4 081	8 304	9 159	3 847	3 675	0	8 425
ÖVRIGT	485	688	277	195	20	182	298	172		305
SUMMA KOSTNADER	7 662	8 543	4 075	4 276	8 324	9 341	4 145	3 847	7 463	8 730
INTÄKTER										
AVGIFTER	7566	8099	4410	4209	8109	8941	4245	4317		
ÖVRIGT	95	95		66	215	215				
SUMMA INTÄKTER	7 661	8 194	4 410	4 275	8 324	9 156	4 245	4 317	7 463	7 962
RESULTAT	-1	-349	335	-1	0	-185	100	470	0	-768
Total städya per vecka		44 150		33 535		44 150		33 535		39 231
Total städya x frekvens		saknas		88 240		saknas		88 240		169 648
Antal anställda		20		14		23		12		25
Städya/anställd		2 208		2 413		1 920		2 879		1 569
Städya (frekvens)/anställd		saknas		6 348		saknas		7 574		6 786

Som framgår i en jämförelse mellan 2006 och 2007 har personalkostnaderna ökat kraftigt för Oxelösund. Enligt kost- och städchefen beror detta på höjda lönekostnader bl a i form av höjda minimilöner. Dessutom har det varit relativt mycket sjukskrivningar.

Av tabellen ovan ser man att Oxelösund har en större total städya än Lekeberg. Samtidigt är antalet anställda betydligt fler, 25 (inkl vikarier) jämfört med 11. Lekeberg har mellan 2006 och 2007 med oförändrad städya reducerat antalet anställda med tre personer.

Räknat per anställd är städyan 1920 kvm i Oxelösund, 2879 i Lekeberg och 1569 i Kinda. Om man dessutom tar hänsyn till städfrekvensen vilket naturligtvis blir den mest rättvisande jämförelsen 7574 kvm i Lekeberg och 6786 i Kinda. För Oxelösund saknas dessa uppgifter. I denna jämförelse har jag valt att räkna bort de fyra personer (2 tjänster) som enbart städar i hemtjänsten.

Uppgifterna om städya har bedömts av respektive städchef i kommunen. Detta medför naturligtvis en osäkerhet om städya x frekvens.

Det är som framgår stor skillnad i städya och städya per anställd mellan kommunerna. Kostnadseffektiviteten är störst i Lekeberg. Frågan är då, har Oxelösund en bättre kvalitet i verksamheten än vad Lekeberg har? Detta har vi inget svar på. Ett sätt att bedöma det är vad kunderna/köparna av städenhetens tjänster tycker. Av dessa kan utläsas att det i både Oxelösund och Lekeberg (Kinda finns inga uppgifter om) funnits och finns viss kritik. Bl a gäller kritiken otydligheten i vad som ingår i det pris som betalas. I båda kommunerna framförs samtidigt att städenheten är villig att lyssna och att förbättringar har skett. Med utgångspunkt från de intervjuer som genomförts är det svårt att se någon större skillnad mellan kommunerna. Min bedömning är att båda kommunerna har i huvudsak väl fungerande verksamheter.

Distribution av mat

All mat tillagas i centralköket som är beläget i Björntorps äldreboende. Från centralköket levereras maten ut till de fem mottagningsköken i skolorna. Därutöver finns en förskola med mottagningskök (där förskolepersonalen tar emot och serverar maten). Denna förskola får alla komponenter.

Dessutom finns fyra kök i förskolan som ligger under utbildningsnämndens ansvarsområde. Dessa lagar maten helt själva.

Till mottagningsköken levereras själva huvudkomponenten. Pasta, ris, potatis och sallad bereds ute i varje kök.

Posten kör maten till skolorna. Transporten till äldreboendet sköts av en anställd i stadenheten som även har ansvar för fönsterputs. Avståndet till äldreboendet är 3 km. Personalen tar hand om direkt rullar in och serverar.

Maten körs i kantiner i värmeskåp. Det utförs två leveranser till äldrevården per dag, dels 11.45 (lunch) och dels 16.15 (kvällsmål). Skolorna får maten 9.30 och 10.00. Barnen äter 10.45 – 12.30. På Brevik äter de äldsta eleverna (årskurs 9) kl 12.30, detta innebär att de får mat som varmhållits mer än två timmar.

Av personalen i mottagningsköken upplevs att matdistributionen fungerar på ett bra sätt.

Synpunkter

Enligt Livsmedelsverkets normer får inte varmhållning av mat överstiga två timmar. Kostheten måste därför snarast ändra sina rutiner avseende leveranstider och/eller mattider.

Mat i hemtjänsten

Hemtjänsten har kyld mat sedan 2006. Kostheten sa upp avtalet med vård och omsorg p g a höga kostnader.

Vård och omsorg har sedan dess avtal med Samhall hemdistribution som producerar maten i Sala och levererar direkt till kund. Vissa av vårdtagarna, bl a dementa personer får dock maten levererad av hemtjänstpersonalen.

Leveranserna uppgår till ca 150 dagsportioner. Leveranser sker två dagar per vecka och enbart vardagar.

Enligt uppgift från vård och omsorg är pensionärerna nöjda med maten. En särskild enkätundersökning har gjorts avseende kvalitén. Pensionärsorganisationerna var tveksamma från början.

Kvalitet på kostverksamheten

I samband med granskningen har verksamhetsansvariga för socialförvaltningen intervjuats om deras syn på kvaliteten inom kostverksamheten.

Från socialförvaltningen framförs inga synpunkter på näringsinnehållet. Däremot framförs att näringstillskott inte omfattas i avtalet och därmed blir en extra kostnad, det blir därför en subvention från nämnden. Ett annat problem är att många pensionärer har låg BMI. Enligt kost- och städchefen är många av vårdtagarna inom äldreomsorgen undernärda. Av 150 vårdtagare beräknas 43 vara undernärda (BMI under 20). En annan viktig fråga är att nattfastan inte får överstiga 10 timmar. Därför diskuteras nu att senarelägga kvällsmålet från dagens 16.30.

Sjötångens pensionärer lämnade i oktober 2007 en namnlista med kritik. Den kritik som framfördes var att maten är tråkig o smaklös. Sjötången köpte tidigare maten av PA-catering.

En annan synpunkt som socialförvaltningens ledning har är att äldreomsorgens personal behöver höja sin kompetens i nutrition.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

Kostenheten har tagit fram ett dokument med riktlinjer för egenkontroll och ökad säkerhet.

I dokumentet finns riktlinjer under ett antal rubriker:

personalhygien

Här framgår bl a regler för klädsel, hälsokontroller och handhygien.

varumottagning

Vid varumottagning skall bl a följande ske – Kontroll av eventuellt vakuumsläpp, temperaturtagning kyl- o frysvaror, bäst före datum.

Rengöring av lokaler

Ett särskilt avsnitt ägnas åt hur rengöring av lokaler skall ske med skötselschema och städ-rutiner.

Temperaturtagning av mat

Temperaturtagning skall ske vid centralköket i samband leverans ut till mottagningsköken och mottagningsköken vid mottagning. Temperaturen får inte understiga 63 grader och inte överstiga 72 grader.

Temperaturtagning skall också ske efter nedkylning av mat. Även temperaturtagning av kyl o frys skall ske regelbundet.

Synpunkter

Målet måste vara att ingen är undernärld i äldrevården.

Bemötande

På enheterna inom äldrevården är vårdpersonalen överlag nöjda med den mat som levereras. För två år sedan var de inte det. Den nuvarande personalen inom kostenheten har arbetat länge. Om det kommer någon ny märks det direkt menar man från vårdenheterna på Björntorps äldreboende.

Björntorp har en stor fördel i närheten till köket. Den medicinskt ansvariga sjuksköterskan (MAS) har mycket diskussioner med den nye kostsamordnaren i syfte att näringskvalitets-säkra maten.

Mattiderna för de boende diskuteras. Pensionärerna äter em-målet för tidigt. Leveransen kommer ca 16.00, de äter ca 16.30, detta borde ligga senare då det annars blir för långt till frukosten.

Det har inte funnits något kostråd på Björntorp sedan jan 2006. Det är hög tid att starta upp med det igen anser ledningen för Björntorp.

På flera av skolorna upplevs av kostpersonalen att man har ett mycket bra samarbete med lärare och rektorer. På varje skola får eleverna under en vecka under året göra sin egen önskematsedel i samråd med representanter från kostenheten. Kostenheten prövar också till och från nya maträtter i syfte att utveckla matsedeln och se vilka rätter som går hem hos eleverna i skolan.

Salladsbord som tillhör till maten går också mycket bra.

Kvalitet på städverksamheten

Socialförvaltningen anser att det finns en lyhördhet för synpunkter men att kvalitén på städningen kan utvecklas. Som exempel på detta nämns grovstädning som genomförts på ett av äldreboendena på särskild beställning. Inom vård och omsorg finns ett synpunktssystem (sedan 2006), en särskilt blankett som redovisas en gång per år. De flesta synpunkterna är just på städ. Även enhetscheferna har framfört kritik på omfattningen. Enhetschefernas kritik dock minskat under 2007.

Även inom städ har det funnits kvalitetsråd. Köpare och städenhet hade regelbundna avstämningsmöte. Fr o m 2008 skall kost- och städchef, kontaktombud samt representant från skolan respektive äldreomsorgen träffas en gång per termin.

Städ i vården

Städenheten har i uppdrag av vård o omsorg att städa både gemensamma utrymmen och lägenheterna i särskilt boende (förutom på en demensavd). Även i hemtjänsten sköts all städning av städenheten. Städningen utförs varannan vecka, för hemmaboende var tredje vecka. Städenheten har haft detta uppdrag i ca fyra år. Inom särskilt boende utförs städ i 150 lägenheter.

Städ i hemtjänsten

Det togs ett politiskt beslut 2003 om att undersköterskor skall vårda och inte städa i hemmen eller i särskilt boende.

Det finns varierande uppfattningar om städningen utförs av städenheten. Det blir fler människor i hemmet (en uppfattning framförallt från de äldre). Samtidigt blir det högre professionalism. I hemmen är det fyra personer som städar i två arbetslag.

Städlagen i hemtjänsten utför både tvätt och städ. Kostnaden för detta debiteras den enskilde av socialförvaltningen medan städenheten debiterar förvaltningen.

Städning sker hos sammanlagt 128 vårdtagare. Städning utförs var 3:e vecka. Ordinarie hemtjänstpersonal utför visst städ däremellan. Om den enskilde enbart har städ och tvätt beviljat är det enbart städenheten som har kontakten.

Ensamstående får max 2 rum o kök städat, sammanboende 3 rum o kök. Vissa vårdtagare har synpunkter på att alla rum inte städas. De flesta som har städ har även tvätt. Städutrustning finns i varje hem.

Städarna i hemtjänsten har restriktioner, de får inte storstäda och inte tvätta fönster. Det finns många uppgifter som pensionärerna vill ha hjälp med som städenheten inte får utföra.

Begränsningen med treveckorsstädning har gällt i två år (det finns också en del som har städ varje vecka, ca 10 – 11 stycken), framtill dess var det tvåveckorsstädning.

Avtal

Efter 2005 har det funnits enskilda avtal för varje skola för städ. För kost fanns det inga avtal för 2005 – 2006, detta var under den tidigare kostchefens tid. Det finns avtal för 2007 både avseende kost och städ. Avtalen är dock ofullständiga. För kost finns avtal för tiden 2006-06-15 – 2007-05-01 för enheten Sjötången. Mellan kost och Björntorp finns också ett avtal. Av avtalet framgår dock inga priser eller antal portioner.

Priset per städtimme för 2007 är 185 kr/timme (inkluderar även overheadkostnader, del av städchef och assistentent). Prisuppräknningen bestäms av kf varje år. För 2008 är prisuppräknningen 2,9 % för städ och 2,4 % för kost.

För 2008 finns avtal upprättade och påskrivna både för kost och städ avseende skolan. Avtalen för vård och omsorg är ännu inte klara. I avtalen avseende kost skall i princip alla beställningar ingå, diet- specialkost, näringstillskott. I städavtalen skall även storstäd ingå.

Detta för att minimera administration och för att för båda parter tydliggöra det som skall utföras.

Fakturering

De boende på Björntorp (100 personer) och Sjötången (46 personer) betalar 84 kr/dygn för heltidsinackorderingen (maten) inom äldreomsorgen. Vård- och omsorg sköter faktureringen som görs av de enskilda, pengarna förs sedan över till kost o städ. För att täcka den verkliga kostnaden får kostenheten ytterligare 60 tkr per år från vård o omsorgsnämnden.

Tidigare hade kost- och städenheten ansvar för månatlig debitering. Detta innebar en väldig administration, nu skickas schabloniserade internräkningar istället.

Utvecklingsområden

Enligt kost- och städchefen finns ett antal utvecklingsområden. Matråden inom äldreomsorgen skall tas upp igen. Behovet av särskilt näringsberikad kost och det faktum att ca 40 % av de äldre är undernärda är omständigheter som måste förändras. Detta är ett av skälen att kostenheten för 2008 har fått 100 tkr extra för livsmedelskostnader.

Ett ytterligare utvecklingsområde som kost- och städchefen för fram är att kostenheten på Sjötången står för serveringen istället för vårdpersonalen.

I matsalarna i skolorna finns fortfarande en del att göra avseende måltidsmiljön. Detta kan vara enkla förändringar som att byta gardiner.

Matråden i skolan har blivit lite av en nytändning. Att ha en som är ren kostansvarig har blivit ett lyft för kvalitetsfrågorna.

I det nya avtalet med skolan finns det med både jul- och påsklunch.