

Utveckling och stöd RegionserviceHandläggare
Maria OhlqvistDatum
2019-03-20

Diarienummer

Information om Kost- och servicenämndens måltidsverksamhet i storköket på Centralsjukhuset**Om Kost- och servicenämnden**

Nämnden bildas hösten 2012 av dåvarande Landstinget i Värmland numera Region Värmland, Karlstads, Kils och Kristinehamns kommuner. Processen föregicks av kontakter med samtliga värmländska kommuner med förfrågan om intresse av att delta i en gemensam nämnd.

Den gemensamma nämnden ingår i Region Värmlands organisation, regionen är arbetsgivare för personal som arbetar i den gemensamma nämndens ansvarsområde.

Inom nämndens verksamhet finns en drifts- och utvecklingsgrupp där samtliga parter deltar med sakkunniga representanter. Gruppen har till uppgift att genomföra aktiviteter som är kopplade till nämndplan och handlingsplaner, regionen är sammankallande.

Information om samverkansavtal och reglementet för kost- och servicenämnden finns på www.regionvarmland.se under fliken politik/så styrs vår region/nämnder.

Storköket på Centralsjukhuset i Karlstad

Kost- och servicenämndens måltidsverksamhet bedrivs i storköket på Centralsjukhuset (CSK), ett modernt storkök som kostförsörjer patienter på Arvika sjukhus, CSK, och rättspsykiatri i Kristinehamn samt två lunchrestauranger i regionens anläggningar i Karlstad. Den mesta maten lagas från grunden av våra utbildade kockar. Av kökets totala yta på ca 1200 m² är ca 100 m² speciellt anpassad till nämndens måltidsverksamhet med nedkylningsutrustning och förpackningsmaskin i övrigt samutnyttjas lokaler och utrustning i storköket.

Nöjda kunder

Nämnden genomför regelbundet kundenkäter för att mäta kundupplevelser. Kundernas helhetsbedömning av måltidsutbud, beställning, leverans, måltidernas utseende och smakupplevelse får bedömningen 5,0 på en 6-gradig skala (2018). Mest nöjd är man med servicen att få färdiglagad mat levererad till hemmet och att maten är god.

Önskemål- och förbättringsförslag som inkommit genom enkäterna ligger till grund för utveckling av bland annat menyer.

Miljöpåverkan

Köket är KRAV-certifierat vilket innebär att minst 25% av våra livsmedel är ekologiska, från ett hållbart fiske eller är KRAV- märkta.

Vårt mål till 2020 är att 50% av våra livsmedels ska vara ekologiska, från ett hållbart fiske eller KRAV-märkta (37% 2018).

Livsmedlen som köps in ska också vara enligt svensk djur- och miljöstandard (68% 2018). I möjligaste mån även köpa in närproducerade livsmedel. I dagsläget ekologiskt nötkött från Kils slakteri och korvar av alla de slag från Hemgården.

Menyn har även klimatanpassats så 40% av måltiderna är fisk eller vegetariska rätter.

Ekonomi

Regionen arbetar fram ett förslag till budget som utgår från parternas skattning av måltidsbehov kommande år, nämnden får underlaget i september månad och budgeten beslutas i november. Kommunerna lämnar ett årligt bidrag till nämndens gemensamma verksamhet med belopp som motsvarar de totala faktiska kostnader för måltidsverksamhet som hänför sig till respektive kommuns behov. Bidraget förskottsbetalas med 1/12 varje månad. Över-/underskott regleras årligen och fördelas proportionellt med utgångspunkt från faktiskt avropat antal måltider.

De senaste åren har priset per portion varit under 30kr/portion.

Senaste årsredovisning för kost- och servicenämnden finns på www.regionvarmland.se under fliken politik/så styrs vår region/nämnder.

Måltidsdistribution

Utbud

Vi tillhandahåller en-portions, fler-portionsmåltider och specialkost.

En-portionsförpackade måltider för hemleverans

Veckoutbudet presenteras på menyer med tio valbara måltider per vecka. Svensk husmanskost förekommer frekvent på veckomenyerna ex raggmunkar, dillkött och fiskgratäng. Sammansatta maträtter presenteras med ingående ingredienser ex spansk fläskgryta (fläskkött, rotfrukter, vitkål, apelsin, timjan).

Menyerna byts ut vid för sommar- och vinterhalvåret. Till årets större helger jul, påsk och midsommar finns ett traditionellt måltidsutbud. Till flera av veckans måltider ges möjlighet att välja mellan potatis och potatismos, vilket många kunder föredrar. Om måltiden är planerad att serveras med ris erbjuds potatismos som tillval. Veckomenyerna är utformade som en

beställningsblankett som kan användas av den enskilda beställaren. Beställaren kan själv styra sitt veckoval av maträtter, det går bra att beställa flera portioner av samma måltid.

Flerportionsförpackade måltider

För behov inom kommunal omsorg samt psykiatrisk och närvård inom regionens tillhandahåller nämndens verksamhet flerportionsförpackade maträtter. Veckomenyerna utgår från samma menyplanering som för enportionsrätter, veckoerbjudandet omfattar fjorton maträtter per vecka.

Sortiment och näringsinnehåll

Utbudet av grund- och specialkost följer Livsmedelverket och Socialstyrelsens rekommendationer. Måltiderna är näringsmässigt planerade med utgångspunkt från rekommendationer avpassade för måltider inom vård och omsorg. En måltid med lämpliga tillbehör och dryck ska täcka 20–25 % av dagsbehovet.

Beställning och leverans

Respektive kommun får digitala underlag till veckomenyer från regionens. Underlagen tillhandahålls med framförhållning. Varje part i nämnden har kommunspecifika rutiner kring distribution av veckomenyer, insamling av beställningar och administration av beställning i IT-systemet Matilda till nämndens storkök på CSK, samt hämtning av matlådor på CSK.

Stöd till kommunens administration

Kommunen använder Matildas¹ webhandel för beställning och administration avseende mattdistribution. Systemet innehåller flera funktioner. Nyckelpersoner på kommunen är de som kommer att registrera kunderna samt lägga beställning veckovis. Systemet har funktioner som styr mot den kost som beviljats/ordinerats i biståndsbeslutet. Ur systemet hämtas fakturaunderlag för debitering av kostnader per kund. Historik lagras och kan användas för årsbokslut och revision. Underleverantör till kommun kan ges samma behörighet till Matildas webhandel.

IT- stöd

Uppkoppling till Matilda kostdatasystem sker via sjunet².

¹ It-stöd för webhandel för produktionsplanering, fakturering och beställning (kostproduktion och kostekonomi) som används inom Region Värmland samt vid samverkan med deltagande kommuner.

² Sjunet är vård och omsorgens egna kommunikationsnät och är inte kopplat till Internet. Det är ett nationellt, säkerhetsklassat, brandväggs-säkrat, och krypterat nätverk.

Kontaktuppgifter

Eva Hallström, ordförande kost- och servicenämnden, 0705 - 61 23 67
eva.hallstrom@liv.se

Eva-Lotta Härdig Eriksson, vice ordförande, tel: 070-512 36 40
evalotta.eriksson@regionvarmland.se

Maria Ohlqvist, koststrateg regionservice, 070 – 560 06 11
maria.ohlqvist@liv.se

Caroline Häggqvist, enhetschef storköket, 0722-31 52 73
caroline.haggqvist@liv.se

Agnetha Jonsson, områdeschef, 070- 601 95 90, agnetha.jonsson@liv.se