

RAPPORT



Verksamhetsberättelse 2024

Måltid

Avdelningschef
Josefine Jessen

Region Gotland

Besöksadress Visborgsallén 19

Postadress SE-621 81 Visby

Telefon +46 (0)498 26 90 00

E-post regiongotland@gotland.se

Org nr 212000-0803

Webbplats www.gotland.se



Region
Gotland

Verksamhetsberättelse 2024

Innehåll

1 Sammanfattning	2
2 Händelser av väsentlig betydelse	2
3 Förväntad utveckling	5
4 Regionfullmäktiges prioriteringar	7
5 Måluppfyllelse	8
6 Kvalitetsuppföljning	9
6.1 Framgångsfaktorer	9
6.2 Inkomna synpunkter	10
6.3 Verksamhetsutveckling 2024	10
7 Väsentliga personalförhållanden	12
7.1 Antal årsarbetare	13
7.2 Faktisk arbetad tid	13
7.3 Personalkostnader	14
7.4 Sjukfrånvaro	14
8 Ekonomisk uppföljning	15
8.1 Årets resultat	15
8.2 Nettokostnadsutveckling	16
8.3 Genomförda åtgärder för att beslutad budget inte överskrids	17
8.4 Investeringar	17
9 Bilagor	18
9.1 Verksamhetsmått/nyckeltal	18
9.2 Uppföljning av den internationella strategin	19
9.3 Uppföljning av måltidspolicy	19

1 Sammanfattning

Största utmaning, där betydande resurser har lagts under året, har varit kompetensförsörjning och bemanning samt volym- och produktionsutmaningar, vilket bland annat resulterat i produktionsavveckling i två förskolekök. Kunder med rörliga verksamheter och förändringar med kort ställtid har ställt höga krav på avdelningens anpassningsförmåga. Pågående och fortsatta volymökningar inom äldreomsorgen och gymnasiet samtidigt med att volymminskning förutspås inom delar av skola och redan ses i förskolan, påverkar avdelningens långsiktiga planering och kräver även framåt en flexibel måltidsorganisation. Antal heltider ökar med utmaningen att hitta lösningar med delade tjänster och svårigheter att nyttja resurser fullt ut vilket får fortsatt ekonomiska konsekvenser. Ett politiskt beslut fattades i november om att inriktningen för måltidsproduktionen ska vara en nybyggnation av ett större tillagningskök med förutsättningar för varm och kyld mat. För att hantera produktionen effektivt och säkerställa en god planering i lokal- och personalfrågor på både kort och lång sikt har ett projekt startats upp där arbete kommer fortsätta hela 2025.

Anvisningarna till mat- och måltidspolicyn har implementerats under hösten. Samtliga kök på avdelningen har påbörjat lokala handlingsplaner med åtgärder att minska svinn för att bidra till målet. Flera utvecklingsarbeten har pågått under första delen av året, däribland arbete med funktionsprogrammet storkök. Byggprojekt har genomförts på Strandgärdet, Alléskolan, Terra Novaskolan, Högbyskolan, Öja skola och Fole skola. För att säkra effektiva processer har arbetssättet i menyprocessen utvecklats, och det har genomförts piloter för att utöka elektronisk beställning för måltider i förskola och fritidshem samt för nytt avvikelsesystem. Beredskapsarbetet har intensifierats under året och bedömningen är att det behöver läggas än mer resurser på arbetet under nästa år.

Avdelningen gör på en total budget om 146 miljoner ett minusresultat på 176tkr. Avdelningen har till följd av den demografiska utvecklingen ökade intäkter med 4,5 % från socialförvaltningen och 2% från utbildnings- och arbetslivsförvaltningen. Om- och nybyggnation av kök genererar ökade hyreskostnader. Utvecklingsarbete pågår kopplat till uppföljning av livsmedelskostnader. Med anledning av det ekonomiska läget har styrning under året varit generell återhållsamhet och inköp/val av konventionella livsmedel istället för ekologiska livsmedel. Arbete pågår med handlingsplaner för svinn med ambition att bidra till sänkta kostnader.

2 Händelser av väsentlig betydelse

Bemanningsfrågorna har som alltid haft ett tydligt fokus och pensionsavgångar och längre frånvaroperioder har parerats med både visstids- och tillvidareanställningar. Kombinationen av ökad intern rörlighet och tillskott från privata sektorn stärker kompetensen på avdelningen. Bemanningsarbetet har under våren intensifierats och avdelningen har lagt mycket tid och energi på att få till goda förutsättningar för produktionen i de kök som varit öppna under sommaren. Rutinerade ordinarie medarbetare har tillsammans med vikarier sett till att kunna leverera på ett säkert sätt trots att vissa kök under en del dagar haft en knapp bemanning.

Avdelningen har på totalen en **maximerad produktionskapacitet** sedan ett antal år och hälften av avdelningens kök producerar fler måltider än vad de har kapacitet för. Den *totala* produktionskapaciteten är nuläget 15% lägre än total beställningsvolym, vilket motsvarar

1500 portioner dagligen. I verksamhetens löpande arbete märks det i berörda kök genom dagliga utmaningar med att få utrymme och utrustning att räcka till.

Arbetet med översyn av måltidsverksamheten - **effekter i hela måltidskedjan** vid ett eventuellt införande av kyld mat - har fortsatt under året. I november fattades politiskt beslut i fullmäktige att inriktningen för måltidsproduktionen är en nybyggnation av ett större tillagningskök med förutsättningar för produktion av varm och kyld mat. Nästa steg i arbetet blir planering inför förstudie. För att hantera produktionen effektivt och säkerställa en god planering i lokal- och personalfrågor på både kort och lång sikt har ett projekt startats upp där arbete kommer fortsätta under hela 2025.

1 november 2024 tog Strandgårdets kök över produktion och **leverans av måltider till Terra Novas äldreboende** i samband med att driften av boendet återgick till RG egen regi. Inför övertagandet har Strandgårdets kök påbörjat flera utvecklingsarbeten för att effektivisera och möjliggöra produktionsökningen.

Antalet **matlådor till ordinärt boende** fortsätter att öka, från 155 personer med biståndsbeslut för måltidsleveranser till 230 personer under året. Volymökningen påverkar bemanning och produktionsplanering i Solklintsköket där de kylda måltiderna tillagas. Ett utvecklingsarbete har gjorts under året både internt och tillsammans med Socialförvaltningen för att skapa förutsättningar för en övergång från abonnemangslösning till ett mer flexibelt beställningsupplägg. Riskanalys har gjorts och ett antal åtgärder har identifierats för att säkra arbetsmiljö och leverans från 1 januari 2025. Förändringen kommer troligt innebära fortsatt ökning av brukare som får matdistribution under 2025 och förväntas även påverka volymutveckling och arbetsbelastning.

Tillagning i två förskolekök har under året tillfälligt **avvecklats** och måltiderna produceras i stället i annat kök och levereras till förskolan.

Implementering för avdelningens anvisningar till policy mat och måltider har genomförts under september och oktober. Lokala handlingsplaner har påbörjats i samband med implementeringen där utvecklingsarbetet i varje kök prioriteras och konkretiseras. Socialförvaltningen och Hälso- och sjukvårdsförvaltningen har tagit fram förvaltningsspecifika anvisningar och inom Utbildnings- och arbetslivsförvaltningen pågår arbetet i samverkan med måltidsavdelningen.

Ett förändrat **arbetsätt i menyprocessen** har införts under året. Syftet med det nya arbetsättet är att effektivisera och säkra kompetensen i arbetet samt kvalitet för samtliga matgäster. Syftet var också en ökad delaktighet från verksamheten med förtydligande av roller och ansvar, säkra rutin för genomgång i köken av menyer och recept, ökad insyn med gäststolsdeltagare samt öka tillgängligheten av avvikelssystemet.

En **svinnmätning** genomfördes under två veckor i oktober på avdelningens skolkök. Svinnmätningen visade att serveringssvinnet och tallrikssvinnet i snitt hade minskat sedan föregående års svinnmätning. Resultatet har också analyserats lokalt och ett arbete har påbörjats med att ta fram lokala handlingsplaner med lämpliga åtgärder för att minska svinn i linje med Region Gotland mål.

I samband med lanseringen av **nya gotland.se** har kundmenyer tillgänglighetsanpassats. Utvecklingen har bidragit till ett nytt arbetsätt med färre manuella steg, som exempel överförs menyer automatiskt till webben. Omställningen till digitala menyer istället för pdf-menyer har för många beställare och även kök inneburit ett förändrat arbetsätt. Det nya arbetsättet har implementerats.

En ny **pilot för elektronisk beställning från förskola och fritidshem** samt uppföljning och utvärdering av densamma har genomförts. Implementering pågår för samtliga kök och berörda kunder inom UAF och planeras vara klar innan sommaren 2025.

Pilot för nytt avvikelssystem har genomförts på Tingsbrogårdens äldreboende, med avvikelse direkt från internkund. Utvärdering har genomförts och visade på att justeringar och ytterligare utveckling av systemet måste genomföras innan implementering kan påbörjas mot ytterligare kunder.

Pilot swishlösning för betalning av måltider i skolrestauranger påbörjades i december. Planen är en fullskalig implementering på avdelningen under 2025.

Ett antal **byggprojekt** har pågått under året:

- På Strandgården har underhållsarbete genomförts både i köket och i restaurangen vilket medfört att restaurangen hållits stängd en period under början av året. Måltider till sjukhuset och äldreomsorgen har levererats som vanligt medan sjukhuspersonalen har kunnat köpa varma matlådor när restaurangen varit stängd.
- Nybyggnationen av Alléskolan med tillagningskök är klar och produktionen startade upp i augusti i samband med skolstart. Alléskolans verksamhet, skolrestaurang inkluderad, har under byggtiden förlagts till tillfälliga paviljonger vid Södervärnskolan. Måltiderna till Alléskolans paviljonger har producerats i Wisbygymnasiets kök.
- Ombyggnationen av Terra Novas skolkök blev klart i september. Matsalarna på Terra Nova har gått att nyttja under i stort sett hela byggperioden och måltiderna till Terra Novaskolan har producerats i Gråboskolans kök.
- Ombyggnationen av Högbyskolans kök avslutades i april. Under ombyggnationen skedde produktionen i köket vid Hemse vårdcentrum. Produktionen är nu sedan slutet april återigen igång i Högbyskolans kök.
- Öja skolkök har varit stängt när skolan fått ny ventilation under läsåret 2023-2024 och produktionen har tillfälligt varit i Havdhem. Köket i Öja startade upp igen i augusti i samband med terminsstart 2024.

Insatserna har gett många goda effekter, de har blanda annat bidragit till bättre arbetsmiljö, mer effektiv och säker utrustning samt förbättrad måltidsmiljö.

Arbetet med **funktionsprogrammet storkök** - för att säkra standard, samsyn, effektivitet och förutsägbarhet är i sin slutfas och kommer avslutas formellt under januari 2025.

Arbetet med att **säkra uppdaterade rutiner för beredskap** har setts över och kommer att fortsätta under 2025.

Avdelningen har i januari-februari tillsammans med Utbildnings- och arbetslivsförvaltningen hanterat **två motioner** politiskt som inkom från V och SD under 2023 om gratis frukost i skola och förskola, samt förutsättningar att satsa extra på maten i samband med helger och lov. Motionerna avslogs i regionstyrelsen med hänsyn till den ekonomiska situationen.

Två **medborgarförslag** inkom under 2023 och hanterades politiskt under mars. Förslagen gällde servering av en extra maträtt på Wisbygymnasiet samt servering av köttbullar och

makaroner som alternativ i skolan. Slutligt beslut fattades i regionstyrelsen i april då medborgarförslagen avsågs.

Det har under året varit **tillfälliga rotationer i ledningsgruppen** under en total period på 8 månader. Tre köksområden har under januari-augusti haft tillförordnade enhetschefer. Under hösten har ledningsgruppen på grund av tillfällig deltidsfrånvaro stärkts upp av en extra enhetschef för att säkra stabilitet på avdelningen.

Under våren har en rad **kompetenshöjande insatser** genomförts vilka beslutats och upphandlats i december 2023 och januari 2024. Kurser i brödbakning, vegansk matlagning och tillagning av såser har genomförts med positiv återkoppling från deltagande medarbetare. Alla medarbetare har genomfört utbildning inom hjärt- och lungräddning samt specialkost och allergener. Medarbetare har besökt olika mässor; Kost och Näring där över 500 kollegor runt om i landet deltog och där flertalet föreläsningar och diskussionsgrupper hölls, Fastfood, GastroNord, Keges vårmässa samt Gotlandsspecialistens vårmässa. Ledningsgruppen har deltagit på Ledarskapsdagen i Stockholm med målgrupp för chefer och ledare och erbjöds föreläsningar av Sveriges framstående ledare och inspiratörer. Delar av ledningsgruppen har även besökt Almedalsveckans seminarier, bland annat seminarier kring beredskap. Delar av meny- och receptgruppen deltog på webinarier "Vad äter vi när budgeten inte räcker till?". I oktober deltog delar av ledningsgruppen i en störningsworkshop som anordnades av Länsstyrelsen i samarbete med Livsmedelsverket. I december anordnades en inspirationsföreläsning med Christer Olsson för hela avdelningen i nya Alléskolans restaurang.

Ledningsgruppen har genomfört studiebesök på Måltidsservice Södersjukhuset för att ta del av deras erfarenheter av måltidskoncept med flexibla måltider som tillagats enligt Cook-chill.

Region Gotland har blivit **medlemmar i Måltid Sverige**, en organisation med målet att stärka offentlig måltidsverksamhet där avdelningens medarbetare har möjlighet ta del av flertalet digitala utbildningar.

Under året har ett antal upphandlingar avslutats och flera nya avtal för transport av varm och kall mat, kolonial, tvätt, kylt och fryst samt mejeri, matfett och ägg har blivit klara. Antalet ekologiska livsmedel har i livsmedelsavtal utökats för att möjliggöra styrning mot det politiska målet om ökad andel ekologiska livsmedel. I de flesta fall har samma leverantör som föregående avtalsperiod vunnit upphandlingen. Där nya leverantörer vunnit har planering för implementering av avtal gjorts.

Menyn under hösten har innehållit ett flertal temadagar, Offentliga måltidens dag, Gotlandsveckan samt Hanselyftet som genomfördes tillsammans med projektet för Hansedagarna 2025.

3 Förväntad utveckling

Den **demografiska och ekonomiska utvecklingen på Gotland** påverkar de verksamheter som avdelningen levererar måltider till och framåt ses ett större behov av en flexibel måltidsorganisation som kan möta kundernas behov och ställa om effektivt vid förändringar.

Ekonomiska utmaningar med **effektiviseringskrav** kommer framåt att påverka såväl verksamhet som kunder. Fortsatt höga kostnader för både livsmedel, drivmedel och

förpackningsmaterial och en osäkerhet kring kostnadsutveckling gör att det finns risk för ekonomiska utmaningar även framåt.

Enligt senaste prognoser väntas volymökningar inom äldreomsorgen och gymnasiet och samt volymminskning inom delar av grundskolan och förskolan framåt. Sammantaget innebär detta en volymökning med toppar 2028 och 2030. Måltidsavdelningen kommer behöva **fortsätta med internt planeringsarbete och samarbete med berörda förvaltningar för att säkra förutsättningar för kommande volymförändringar på kort och lång sikt**. Behovet av måltider till äldreomsorgen kommer att öka med fler äldreboenden och förändrat bistånd gör att matdistributionen blir tillgänglig för fler äldre och tjänsten har blivit mer flexibel för brukaren. Stora krav ställs på planering av verksamheten då utvecklingen initialt är mer oförutsägbar än tidigare. Andelen måltider till äldreomsorgen ökar framåt vilket ställer andra krav än för produktionen till skola och förskola, gällande exempelvis utbud och flexibilitet. Produktionen av måltider är på avdelningen idag högre än produktionskapaciteten och ett projekt har startats upp med syfte att skapa förutsättningar att anpassa produktion och säkerställa leverans av säkra måltider med god kvalitet till samtliga kunder över kort och lång sikt. Efter politiskt beslut om inriktning om nybyggnation av nytt större tillagningskök kommer en förstudie att startas upp under 2025.

Under 2025 kommer ett utvecklingsarbete att göras för att **säkerställa en anpassad och effektiv produktion av kylda matlådor** till ordinärt boende inom Socialförvaltningen. I arbetet ingår att följa volymutvecklingen samt se på ekonomiska konsekvenser och utvärdering av befintlig prismodell.

Arbetet med **krisberedskap** kommer att accelereras under 2025. Arbetet med kontinuitetsplaneringsplanen kommer fortsätta och mobila beredskapskök har köpts in och kommer att testas under 2025.

Avdelningen kommer att skapa förutsättningar för att **arbeta systematiskt med kvalitetsarbete** genom fortsatt arbete med lokala handlingsplaner till måltids anvisningar till mat och måltidspolicy samt för åtgärder att minska måltidssvinn. För att säkerställa att kvalitetsarbetet blir en naturlig del av det löpande arbetet i varje kök ska en process för anvisningarna tas fram och fastställas under 2025 samt integreras i årshjulet för planerings- och uppföljningsprocessen.

Avdelningens många och geografiskt utspridda kök gör att **kommande pensionsavgångar**, både i Visby och på landet, är en stor utmaning då det råder brist på både kockar och köksbiträden. Det ställs högre krav på en måltidsorganisation som kan nyttja resurser, både i form av personal och lokaler, så effektivt som möjligt.

Avdelningen precis som övriga berörda förvaltningar som hanterar måltider kommer att få ett **ökat tryck på arbete med åtgärder för att minska svinn**, vilket kopplas ihop med positiva effekter för miljö och ekonomi. Avdelningen har idag endast rådighet över delar av svinnet, det finns behov av ett samordnat regionövergripande arbete för att få större genomslag i svinnfrågan.

Vi går mot **ökad digitalisering** där vi idag har pågående utvecklingsarbeten med digitala betalningslösningar för vuxenätande i skolrestauranger och digitala av- och på beställningar från förskolor till produktionskök. Möjligheter för utveckling inom digitaliseringen finns för digitala beställningar inom exempelvis socialförvaltningen ordinärt boende med systemintegration och för flexibel måltidsbeställning för hemmaboende brukare. Det finns

även möjligheter till ytterligare digitalisering genom integration mellan flera system, som exempelvis Matilda-Proceedo, dock behöver ytterligare utredning kring effekthemtagning för respektive integration genomföras innan något arbete påbörjas.

Behovet av att rusta upp kökslokaler och erfarenheten av att ombyggnationerna blivit dyrare än beräknat gör att det finns risk för försämrade arbetsmiljö om avdelningen inte får tillräckliga ekonomiska medel.

4 Regionfullmäktiges prioriteringar

Regionfullmäktiges prioriteringar har en direkt koppling till Region Gotlands hållbarhetsarbete och insatserna som sker inom respektive prioritering är tänkt att bidra till målen i den regionala utvecklingsstrategin och de globala hållbarhetsmålen. Här redovisas vilka insatser som gjorts samt på vilket sätt de genomförts i arbetet med att nå det önskade läget. I det fall det redan nu går att se effekter redovisas även det.

Region Gotland ska prioritera en skyndsam energi- och klimatomställning

Avdelningen har kopplat insatsen följa mat och måltidspolicyn Den goda måltiden. Inom verksamheten arbetas löpande mot prioriteringen genom meny/receptplanering för att öka ekologiskt, närproducerat och vegetariskt liksom åtgärdsarbete för att minska svinn.. Framtagna anvisningar för avdelning måltid till mat- och måltidspolicyn har implementerats under hösten i avdelnings kök.

Region Gotland ska prioritera ett hållbart växande Gotland

-

Region Gotland ska prioritera hälsofrämjande arbete och utveckla tidiga förebyggande insatser

Avdelningen följer mat- och måltidspolicyn och har tagit fram avdelningsspecifika anvisningar som implementerats under året i avdelningens kök. I policyn anges att Gotland är ett tryggt och inkluderande samhälle med livskvalitet för alla, där måltiden är viktig för ett gott liv och god hälsa. För att bidra till goda levnadsvanor i vardagen och hälsa genom hela livet, ska mat och måltider som serveras i Region Gotland vara goda, säkra och näringsriktiga samt serveras i en trivsamt miljö och vid behov vara individanpassade.

Region Gotland ska prioritera god arbetsmiljö genom aktivt ledarskap och medarbetarskap

Avdelningen arbetar löpande utifrån Kompetensförsörjningsplan Måltid och medarbetarenkätresultat. Ett introduktionsmaterial nya medarbetare har uppdaterats, kompetensutvecklingsprocess är uppdaterad och implementerad, översyn av produktionsplanering pågår på flera plan där projekt effekter hela måltidskedjan avslutats och inlämnat till budgetberedningen. Bedömningen är att ett ökat stöd och samordning från centralt håll skulle kunna bidra till ökad samverkan och effektiv bemanningsplanering.

Region Gotland ska prioritera samverkan och planering av beredskapsarbetet

Arbetet med kontinuitetsplanen har fortsatt under hösten och arbetet kommer att fortsätta under 2025. Dialog med kunder samt andra funktioner inom regionen såsom VA, fastighetsavdelningen och vaktmästeriet har genomförts. Region Gotland har blivit

beviljade bidrag från Livsmedelsverket för att höja robustheten inom de offentliga måltiderna.



5 Måluppfyllelse

Nedan redovisas bedömning av måluppfyllelse samt en samlad bild av det arbete som pågår för att nå måluppfyllelse inom respektive mål. Varje mål har indikatorer som ligger till grund för bedömningen av måluppfyllelsen.

Andelen medarbetare inom Region Gotland som kan rekommendera sin arbetsplats till andra ska årligen förbättras

Bedömning-Helt uppfyllt

Avdelningen följer upp och åtgärdar utifrån handlingsplan.

Indikator	Kön	År 2024	År 2023	År 2022	Bedömning
Net Promoter Score (eNPS)		0	-12	-16	

Region Gotlands koldioxidutsläpp ska minska årligen. Under perioden 2024- 2027 ska den genomsnittliga minskningen uppgå till 15 procent per år

Bedömning – delvis uppfyllt

Svinmätning inkluderat alla svinndelar (tallrikssvinn, serveringssvinn och kökssvinn) genomfördes under hösten i skolrestaurangerna. I resultatet av mätningen kan man se att tallrikssvinnet och serveringssvinnet står för den största andelen av svinnet och att kökssvinn är en något mindre andel. Varje kök har fått analysera det lokala resultatet för sitt kök. I samband med detta har arbete gjorts med att ta fram lämpliga åtgärder för att minska svinnet lokalt i varje kök genom dokumentation i en handlingsplan. Arbetet med framtagning av handlingsplaner med åtgärder för att minska svinn kommer framåt att inkluderas i arbetet med handlingsplan för Måltids Anvisningar.


Digitalt verktyg för att kunna mäta koldioxidekvivalent vid planering av meny har implementerats under 2024. Under 2025 kommer verktyget att användas i menyplaneringsarbetet och aktiviteten är fortsatt ett löpande arbete som kopplas till insatsen -Följ mat och måltidspolicyn Den goda Måltiden.

Öka andelen mat som äts upp i skolrestaurangerna genom att minska svinnet årligen och med totalt 25 procent under perioden 2024-2027

Bedömning – Helt uppfyllt

Lokala handlingsplaner arbetas i nuläget fram med åtgärder för att minska svinn. Svinmätningar som genomförts under 2024 visar att svinnet har minskat i jämförelse med liknande mätning som utfördes vid samma tidpunkt 2023. En mätmodell har tagits fram

och implementerats och svinmätning kommer framåt att genomföras 2 ggr årligen i avdelnings kök.

Indikator	År 2024	År 2023	År 2022	Bedömning
Tallriks- och serveringssvinn i skolrestauranger, gram per ätande	54	62		

Under perioden 2024-2027 ska andelen ekologiska livsmedelsinköp öka årligen. Målet är att andelen år 2027 ska vara 40 procent


Bedömning – Helt uppfyllt

På de nya avtalen finns det ett antal produkter tillgängliga både som ekologiska och konventionella alternativ för att skapa möjlighet att styra beroende på behov och förutsättningar. På grund av det ekonomiska läget har beslut fattats att köpa konventionella livsmedel där det är möjligt. Detta har påverkat takten för ökningen.

Avtalet kolonial med avtalsstart 1/4-24, är implementerat och löper på. Antalet ekologiska produkter på avtalet har ökat med 63%.

Avtalen för kylt och fryst samt mejeri, matfett och olja är implementerade med avtalsstart 1/10-24. På avtalet för kylt och fryst har antalet ekologiska produkter ökat med 80% och på avtalet för mejeri, matfett och olja är samma siffra 35%.

Andelen inköpta ekologiska livsmedel är 23% för 2024.

Indikator	År 2024	År 2023	År 2022	Bedömning
Ekologiska livsmedelsinköp RSF avdelning Måltid, andel	23.0%	21.0%	23.0%	

6 Kvalitetsuppföljning

För Region Gotland innebär kvalitet att vi skapar värde tillsammans med dem vi är till för. Regionens processer är värdeskapande, effektiva, rättssäkra, transparenta, och förebyggande. De bidrar därmed till social, ekologisk och ekonomisk hållbarhet. För att klara utmaningarna i välfärden är regionen en modig organisation med ett intensifierat utvecklingsarbete genom systematiskt kvalitetsarbete, ständiga förbättringar, digitalisering och innovationer.

6.1 Framgångsfaktorer

Region Gotland har en kvalitetsmodell. Inom modellen finns ett antal framgångsfaktorer som anses centrala för att uppnå och bibehålla hög kvalitet. Dessa är:

- Skapa värde med kunder och intressenter,
- Leder för hållbarhet,
- Involverar motiverade medarbetare,

- Utvecklar värdeskapande processer,
- Förbättrar verksamheten och skapar innovationer
- Basera beslut på fakta.

Avdelningen har under de senaste åren utvecklat och dokumenterat ett stort antal processer för att säkerställa kvalitet och systematik i löpande och utvecklingsarbete. För att säkerställa kvalitet i arbetet används stödprocessen "Stöd kring Kvalitet- och verksamhetsutveckling Avd. Måltid". Avdelningen har en utvecklad kunddialogmodell för nära samarbete med övriga förvaltningar. Detta är en förutsättning för att leverera måltider utifrån förvaltningarnas behov och tillika en framgångsfaktor. Medarbetare deltar i olika forum i utvecklingsarbeten och bidrar med kunskap och erfarenhet.

Under 2024 har arbetet med lokala handlingsplaner till ansningarna till mat och måltidspolicyn påbörjats, i syfte att skapa förutsättningar med medarbetarna att effektivt bidra till att uppnå avdelningens uppdrag och mål.

6.2 Inkomna synpunkter

Följande synpunkter har inkommit;

Synpunkt gällande utbudet i Strandgårdets restaurang där det efterfrågades att uppdatera utbudet i restaurangen samt att minska mängden salt i maten. Synpunkten har hanterats av berört kök. Utvärdering av utbudet i restaurangen har tagits med i utvecklingsarbetet med Strandgårdets kök och restaurang.

Synpunkt gällande Restaurang Strandgårdets öppettider som hade publicerats med fel tider på hemsidan. Rutinen är uppdaterad och publicerade menyer dubbelkollas löpande.

Synpunkt gällande skolmat med förbättringsförslag om bättre och godare skolmat i skolan. En fortsatt dialog med synpunktslämnarna på berörd skola är planerad under höstterminen som åtgärd.


Synpunkt gällande matleverans ordinärt boende matlådor, där det var misstänkt att kylkedjan inte hållit hela vägen till en brukare. Transportören och livsmedelsinspektörerna blev påkopplade och rutinen gällande kylkedjan under transporten har uppdaterats.

Synpunkt via mejl gällande skolmåltid på Wisbygymnasiet med förbättringsförslag om att erbjuda ej blandad råkost i större utsträckning för att kunna plocka ihop en sallad. En bättre variation med blandade och icke blandade råkostvarianter är en av åtgärderna samt en fortsatt dialog med synpunktslämnaren har erbjudits.

Synpunkt via brev från en matgäst på ett äldreboende i Visby med förbättringsförslag om att kunna erbjudas en egen anpassad meny. Dialog med köket kring önskemålen samt inspel på maträtter till menyn är åtgärderna.

6.3 Verksamhetsutveckling 2024

Verksamhetsutveckling 2024

Aktivitet	Status	Färdiggrad
Produktionslösning volymförändringar SOF	✓	

Kommentar: Arbetet har delats upp och gått in i olika projekt. Ett delprojekt med genomförande var måltidslösning till Terra Nova äldreboende med start 1 november 2024. Ett annat aktuellt delprojekt är måltidslösning till nytt äldreboende Klintehamn 2026 där arbete pågår i ett ny arbetsgrupp. Arbetet med översyn måltidsorganisationen har på regionfullmäktige i november 2024 fått en inriktningsbeslut för nybyggnation av ett större tillagningskök för varm och kyld mat. Arbetet med en långsiktig produktionsplanering för verksamheten kommer fortsätta genom ett helhetsgrepp i projektet framtidens mat som inkluderar planer för flera tidsperspektiv.

Ombyggnation Terra Novaskolans kök	✓	
------------------------------------	---	--

Kommentar: Ombyggnationen innefattade ett helt nytt kök samt renovering av ytskikt i de båda matsalarna. Tidigare köksbyggnad revs helt och hållet och en ny byggnad med en ny planlösning har upprättats. Tidigare planlösning innefattade inte diskinlämning och detta finns nu på plats, tillsammans med nya, väl disponerade ytor och ny utrustning. Byggprojektet slutfördes under hösten 2024 och det finns fortfarande mindre justeringar kvar att göra.

Ombyggnation Högby skolans kök	✓	
--------------------------------	---	--

Kommentar: Högby skolans byggprojekt bestod av ett helrenoverat tillagningskök, en liten tillbyggnad av varumottagning ute och en ny ramp. Matsalen delvis renoverad med ljudabsorbenter i tak, nytt golv, nya fönster och viss målning. Väggen till "lilla matsalen" revs ner. En vägg för diskintaget för ljudabsorbering har satts upp. Kontor och städtrum i matsal (tidigare i köksdel). En vattentynfon insatt i matsal. Projektet har föregått med omfattande arbete i form av planering, framtagande av bygghandlingar i samarbete med kökspersonal. Löpande dialog med projektledare och entreprenörer, anskaffning av utrustning och förbrukningsmaterial. Vi har under ombyggnationen använt H vc kök för tillagning av maten med transport till Hemsens hembygdsgårds lokal för servering till eleverna. Arbetet slutfördes med slutbesiktning 5 maj och start i köket 22 maj 2024.

Förstudie Dalhem	▶	
------------------	---	--

Kommentar: Ritningsunderlag framtaget, handlingar för utrustning och projekteringsunderlag pågår.

Upphandling måltidstransport av varm och kall mat	▶	
---------------------------------------------------	---	--

Kommentar: Alla paket utom ett är påskrivet och har tilldelats ny transportör. Det sista paketet har inte kunnat tilldelats utan annonseras igen.

Automatisera periodavslut	✓	
---------------------------	---	--

Kommentar: Redan under 2023 påbörjades förarbete för övergång till automatiska periodavslut. Det första periodavslutet gick igenom automatiskt 20240201 och framåt går det per automatik den 1a varje månad. Automatiseringen har bidragit till minskad manuell hantering, det vill säga en säkrare rutin, och handpåläggning har endast behövts göras vid exempelvis missar i kontering eller felaktig registrering.

Utveckla beställningsrutin för sommaren i samarbete med UAF	▶	
-------------------------------------------------------------	---	--






Kommentar: Införandet av elektronisk beställning inom förskola och fritidshem löper på enligt projektets tidplan. 9 av 21 produktionskök får från och med årsskiftet elektroniska beställningar. Övriga kök med tillhörande kunder är planerade till våren 2025. Under våren 2025 kommer även beställningsrutinen att revideras.

Regionstyrelseförvaltningen får i uppdrag att återkomma med redovisning av hur uppföljning av efterlevnad bland utförare i avtalad entreprenaddrift sker. 2019/958	✓	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	--

Kommentar: Information inhämtades ifrån kvalitetsavdelningen på SOF och en tjänsteskrivelse med informationen togs fram. Ärendet hanterades politiskt under hösten.

Ombyggnation Alléskolans kök	✓	
------------------------------	---	--

Kommentar: Byggprojektet innefattade ett helt nytt tillagningskök i en helt ny skolbyggnad och arbetet slutfördes under hösten 2024. Projektet har medfört omfattande arbete i form av planering, delaktighet i framtagande av bygghandlingar, löpande dialog med projektledare och entreprenörer, anskaffning av utrustning och förbrukningsmaterial samt uppstart av köket vid höstterminens start.

Kyld mat RS 2022/648 (politiskt uppdrag)	✓	
Kommentar: Underlag i form av uppdaterad rapport och ny bilaga lämnades in inför vårens budgetberedning. På budgetberedningen beslutades det att ärendet skulle hanteras på höstens budgetavstämning. Ärendet föredrogs på budgetavstämningen och hanterades därefter i RS och slutligen RF 18 november. Där fattades ett inriktningsbeslut för nybyggnation av ett större tillagningskök för varm och kyld mat. Arbetet med lokalplanering kommer att gå in förstudiearbete och arbetet med produktionsplanering går in i internt projekt framtidens mat.		
Regionstyrelseförvaltningen får i uppdrag att återkomma med beskrivning av hur arbetet med implementering fortgår, med särskilt fokus på samverkan och gränssnitt mellan ansvariga förvaltningar. RS 2019/958	✓	
Kommentar: Berörda förvaltningar har i respektive verksamhetsberättelse 2023 rapporterat in uppföljning av måltidspolicyn där det framgår om förvaltningen har tagit fram förvaltnings specifika anvisningar. Uppföljningstexterna har samlats in och ligger som grund för en samlad tjänsteskrivelse. Avstämningar har sedan gjorts med varje förvaltning och en tjänsteskrivelse har tagits fram. Ärendet återrapporterades till politiken under hösten med föredragning på rsau 1 okt.		
Implementera Anvisningar till Policy	✓	
Kommentar: Uppstartsmöten har genomförts med respektive köksområde under september och oktober, för att göra medarbetarna bekanta med anvisningarna till policyn och för att starta igång arbetet med handlingsplaner. Medverkande har varit medarbetare, verksamhetsutvecklare, nutritionist, avdelningschef samt enhetschef. Medarbetarna har påbörjat arbetet med lokala handlingsplaner och kommer fortsätta under början av 2025, för att sedan övergå i det systematiska kvalitetsarbetet. Anvisningarna kan därmed anses som implementerade.		
Upphandling förpackningsmaterial	▶	
Kommentar: Arbeta med FFU pågår. Planerad annonseringen våren 2025.		
Funktionsprogram Kök	✓	
Kommentar: Arbetet med att ta fram ett Funktionsprogram storkök har tillsammans med Teknikförvaltningens projektavdelning pågått under 2023-2024 och är nu klart. Implementering och processbeskrivning för uppdatering av program liksom säkerställa utrustningslistor planeras till 2025.		

7 Väsentliga personalförhållanden

Kompetensförsörjning och bemanningsarbete har varit stora fokusområden under 2024. Under året har rekryteringar genomförts på samtliga köksområden och processerna har tagit både tid och energi. Få sökande med rätt kompetens och erfarenhet är en utmaning som visar sig över hela avdelningen men framför allt utanför Visby.

Bemanningsituationen har i vanlig ordning varit föränderlig. Vikariatillgången har varit varierande och det har utan tvekan förekommit utmaningar lokalt och periodvis, i synnerhet under sommarperioden som krävde anpassningar i produktionen och nära dialog med verksamheten med målet att skapa hållbara förutsättningar för arbetet i köken. Rekrytering- och bemanningsenheten har varit väldigt värdefull och fått in flera nya duktiga timanställda köksbiträden och kockar.

Att verksamheten förhållit sig till ändringar i produktionen utifrån kundernas behov är inget nytt och köken har i vanlig ordning hanterat detta med kreativa lösningar och god förmåga att ställa om. Även ledningsgruppen har under årets inledning sett förändringar i form av tillfällig rotation på ett antal chefsposter, detta som ett resultat av en rockad på regionstyrelseförvaltningen.

Sammantaget har justeringar utifrån rådande förutsättningar, i kombination med personalomsättning med rekryteringar och tillfälliga lösningar som följd, ställt krav på anpassningsbarhet och flexibilitet i verksamhetens alla led men har också skapat många nya positiva lösningar i såväl köken som ledningsgruppen.

Det rekryteringsarbete som genomförts under året väntas ge god effekt i form av både stabil grundbemanning och väl nyttjad kompetens. Förhoppningen är att kombinationen av intern rörlighet och ny kompetens utifrån skapar nya konstellationer som ger goda förutsättningar för arbetet på avdelningen under 2025.

	Antal anställda Nov 2024	Antal anställda Nov 2023	Förändring mot Nov 2023
Alla anställningsformer	114	113	1
Tillsvidare	107	111	-4
Tidsbegränsad	7	2	5

7.1 Antal årsarbetare

Personalsammansättningen har varierat under året och i början av 2024 var vi något färre på avdelningen än under samma period 2023. Under året har ett antal förändringar skett i verksamheten och vi har genomfört ett antal rekryteringar.

Sett till respektive enhet på avdelningen förekommer både utökningar med anledning av förändrad produktion och minskningar utifrån organisationsförändringar kopplat till portionsantal. Sammantaget resulterar förändringarna i personalstyrkan i att vi på avdelningen i nuläget har något fler årsarbetare och anställda än under samma period förra året.

Förhållandena nyanseras i måttet årsarbetare enligt anställningsavtal där statistiken visar något fler årsarbetare än under motsvarande period 2023, men en minskning på antalet tillsvidareanställda medarbetare. Minskningen pareras av ett ökat antal tidsbegränsade anställningar och det är framförallt personalkategorin kockar som utgör förändringen. Anledningen är att vi på flera håll haft tidsbegränsat anställd personal i väntan på tillsvidareanställningar. Rekryteringarna vi genomfört under hösten och årets sista veckor kommer sannolikt att medföra färre timanställda och fler tillsvidareanställda under 2025.

Produktionsförutsättningarna påverkas av flera faktorer; vi följer och anpassar ständigt produktionen efter förutsättningarna hos våra kunder, (HSF, SOF och UAF), vi har under året haft flertalet om- och nybyggnationer som påverkat hur vi bemannat verksamheten.

Heltid som norm bidrar också till förändringar sett till antalet medarbetare. Det faktum att utgångspunkten är heltidstjänster på alla positioner skapar utmaningar på flera håll. Här strävar vi efter att hitta kombinationstjänstlösningar med andra verksamheter, alternativt tjänstgöring på flera av våra arbetsplatser, men utmaningarna är stora och bedömningen är att centralt stöd hade kunnat bidra till lösningar och effektiviseringar.

	Antal årsarbetare enl. produktion Nov 2024	Antal årsarbetare enl prod Nov 2023	Förändring mot Nov 2023
Alla anställningsformer	97.04	95.07	2
Tillsvidare	90.58	93.44	-3
Tidsbegränsad	6.47	1.63	5

Antal årsarbetare enl. produktion: sysselsättning - frånvaro (ex. tjänstledighet, föräldraledighet, sjukdom) Semester tas inte bort

7.2 Faktisk arbetad tid

Det totala antalet måltider avdelningen producerar och levererar har ökat under året men det att avdelningen producerar fler portioner speglas inte i den faktiskt arbetade tiden på avdelningen. Avdelningen levererar större volymer med i stort sett samma tidsåtgång som föregående år.

Förändringarna i produktionen utifrån skiljer sig åt på lokal nivå och värt att nämna är en personalmässig utökning på norra Gotland kopplat till stegringen i produktionen av portionsförpackade, kylda måltider, samtidigt som vi på andra håll minskat bemanningen i och med omställning av förskolekök med egen kock.

Sammantaget illustrerar måttet heltidsarbetare i relation till de volymer vi levererar en av de arbetsmiljömässiga utmaningar avdelningen står inför. Vi arbetar löpande med produktionsplanering och kökens lokalisering är en faktor att ta hänsyn till och en utmaning när det kommer till att skapa goda förutsättningar i verksamheten.

	Heltidsarbetare Jan - Nov 2024	Heltidsarbetare Jan - Nov 2023	Förändring
90004 Måltidsavdelning	97.8	98.1	-0.3
9000400 Måltid gemensamt	14.9	15.4	-0.6
9000410 Köksområde 1	18.8	17.4	1.4
9000420 Köksområde 2	20.9	19.8	1.1
9000430 Köksområde 3	13.0	14.2	-1.2
9000440 Köksområde 4	10.9	10.5	0.4
9000450 Köksområde 5	19.4	20.8	-1.4

Tabellen visar faktisk arbetad tid (produktionstid) uttryckt i heltidsarbetare. Avser Budgeterad tid (schematid) + all övertid och mertid – all frånvaro (ex tjänstledighet, sjukfrånvaro, semester mm). Obs flexledighet ingår ej i beräkningen.

7.3 Personalkostnader

Avdelningens personalkostnader ligger som väntat högre än motsvarande period föregående år. Vi har under året haft en del kostnadsdrivande insatser som introduktioner av nya vikarier och visstidsanställda medarbetare som förstärkning och för att ersätta vakanser under pågående rekryteringar. Samtidigt har vi gjort förändringar i produktionen som medfört effektiviseringar och sammantaget landar personalkostnaderna under budget för 2024.

Personalkostnader	Budget Jan - Dec 2024	Utfall Jan - Dec 2024	Avvikelse Jan - Dec 2024	Utfall Jan- Dec 2023	Förändring utfall %
Personalkostnader	-62 766	-61 963	803	-60 971	1,6

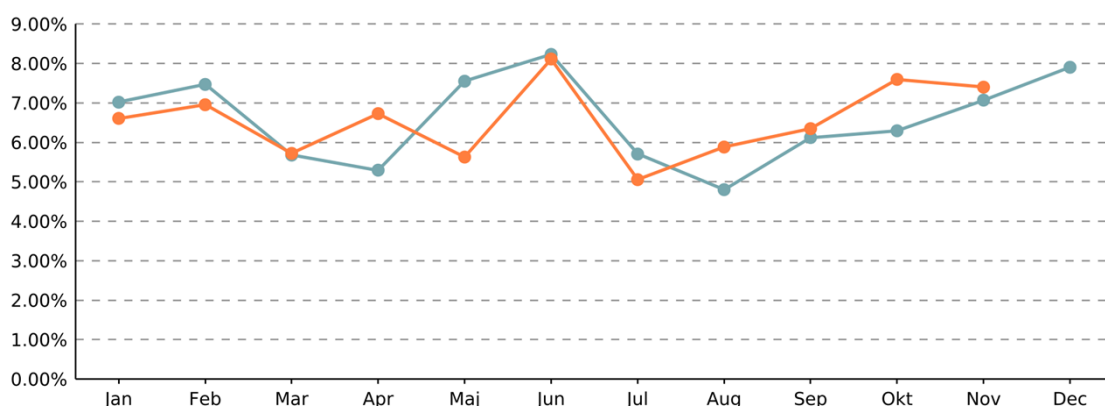
I tabellen visas personalkostnader för perioden, både budgeterade och redovisade samt budgetavvikelsen i tkr. I tabellen visas utfall föregående period samt förändringen av utfall mellan åren uttryckt i procent.

7.4 Sjukfrånvaro

Sjuktalet ligger på en nivå i linje med både förra året och med regionens resultat i stort och följer än så länge avdelningens mönster. På en avdelning av denna storlek och med så många arbetsplatser visar sig sjukfrånvaron i praktiken på många olika sätt beroende på lokala förutsättningar. Sjukfrånvaron skapar utmaningar med behov av tillfälliga omställningar i produktionen med kort varsel. Vi har haft stor nytta av samarbetet med Rekryterings- och bemanningsenheten och tillgången till vikarier har varierat över året. Det blir tydligt att vi på vissa håll och vissa perioder har svårt att hitta ersättare i tillräcklig utsträckning. Sjukfrånvaron består i vanlig ordning av en kombination av kort- och långtidsfrånvaro med mer eller mindre koppling till arbetet. Strategierna för att minska både kort- som långtidsfrånvaro är att driva ett aktivt arbetsmiljöarbete som i praktiken innefattar såväl arbete med lokal- och utrustningsfrågor som hantering av medarbetarundersökning på lokal nivå och rehabprocesser med tillhörande åtgärder och anpassningar.

	Sjuktal % Jan - Nov 2024	Sjuktal % Jan - Nov 2023	Förändring % enheter
Alla	6.57	6.49	0.08
Kvinna	6.90	6.65	0.25
Man	5.88	6.14	-0.26

Sjuktal visar hur stor andel av den avtalade anställningstiden för perioden anställda varit frånvarande på grund av sjukdom.



Här visas sjuktal månad för månad under 2024 (orange linje) samt sjuktal månad för månad under 2023 (blå linje).

8 Ekonomisk uppföljning

8.1 Årets resultat

Avdelningen gör på en total budget om 146 miljoner ett minusresultat på 176tkr. Det lägre underskottet än prognostiserat vid delår två beror främst på högre intäkter än förväntat.

Avdelningen har en intäkt på 3, 5 miljoner över budget, en personalkostnad på 800tkr under budget och en livsmedelskostnad på 3 miljoner över budget vilket till del är en effekt av ökad leverans (ökade intäkter) och en felbudgetering vid årets ingång. Ett underskott på förbrukningsmaterial och transporter är i stort ett resultat av kostnader kopplat till ombyggnationer vilka genererar driftskostnader kopplat till bland annat transporter, engångsmaterial och livsmedelsinköp. Transportkostnaderna har också ökat med anledning av ökat antal matlådor till ordinärt boende.

Ett utvecklingsarbete pågår kopplat till uppföljning av livsmedelskostnader per enhet och återhållsamhet och styrning för att minska kostnader har pågått under året.

Effektiviseringar i form av omställning av mindre tillagningskök till mottagningskök har också genomförts med en positiv ekonomisk effekt.

Kontostruktur	Budget Jan - Dec 2024	Utfall Jan - Dec 2024	Avvikelse Jan - Dec 2024	Utfall Jan- Dec 2023	Förändring utfall %
Resultat	0	-176	-176	-4 490	-96,1
INTÄKTER	146 009	149 448	3 440	138 380	8,0
Taxor och Avgifter		-1	-1	-1	-22,3
Bidrag	550	556	6	526	5,8
Försäljning vara/tjänst	144 437	147 335	2 898	135 280	8,9
Intern resursfördelning	1 022	1 553	531	2 492	-37,7
Övriga intäkter		5	5	83	-94,1
KOSTNADER	-146 009	-149 624	-3 615	-142 870	4,7
Personal	-62 766	-61 963	803	-60 971	1,6
Köp av tjänst	-3 668	-3 211	456	-2 780	15,5
Förbrukn. mtrl	-51 739	-55 186	-3 448	-54 377	1,5
Lokaler	-18 857	-19 321	-464	-16 010	20,7
Avskrivn. internränta	-1 039	-970	69	-1 005	-3,5
Övriga kostnader	-7 941	-8 972	-1 032	-7 728	16,1

I tabellen visas intäkter och kostnader för perioden, både budgeterade och redovisade samt budgetavvikelsen i tkr. I tabellen finns även följarets redovisade intäkter och kostnader samt förändringen av utfall mellan åren uttryckt i procent..

8.2 Nettokostnadsutveckling

Avdelningen har till följd av den demografiska utvecklingen ökade intäkter med 4,5 % från socialförvaltningen verksamheter. Även en ökad intäkt om 2% än budgeterat visar sig inom utbildnings- och arbetslivsförvaltningen. Livsmedelskostnadsutvecklingen är i stort en effekt av ökade intäkter och livsmedelspriser. Om- och nybyggnation av kök genererar ökade hyreskostnader vilket under 2025 får helårseffekt.

Kontostruktur	Utfall Jan - Dec 2024	Utfall Jan- Dec 2023	Förändring	Förändring %
Resultat	-176	-4 490	4 315	-96.1
INTÄKTER	149 448	138 380	11 069	8.0
Taxor och Avgifter	-1	-1	0	-22.3
Bidrag	556	526	30	5.8
Försäljning vara/tjänst	147 335	135 280	12 055	8.9
Intern resursfördelning	1 553	2 492	-939	-37.7
Övriga intäkter	5	83	-78	-94.1
KOSTNADER	-149 624	-142 870	-6 754	4.7
Personal	-61 963	-60 971	-992	1.6
Köp av tjänst	-3 211	-2 780	-431	15.5
Förbrukn. mtrl	-55 186	-54 377	-810	1.5
Lokaler	-19 321	-16 010	-3 311	20.7
Avskrivn. internränta	-970	-1 005	35	-3.5
Övriga kostnader	-8 972	-7 728	-1 245	16.1

I tabellen redovisas periodens faktiska intäkter och kostnader för innevarande år och föregående år i tkr. I kolumn tre och fyra visas förändringen mellan åren i tkr respektive procent.

8.3 Genomförda åtgärder för att beslutad budget inte överskrids

Uppföljning av att man lokalt följer den centrala menyn, som är grunden för den ekonomiska livsmedelsplaneringen, görs löpande av respektive enhetschef. En stödjande beräkningsmall har arbetats fram för att ytterligare kunna följa upp livsmedelskostnader på mer detaljerad och jämförande nivå. Utveckling och implementering av uppföljningsstöd kommer att ske under 2025 vilket förväntas öka kökspersonalens möjlighet att bli mer involverade i ekonomin, identifiera orsaker till eventuella höga livsmedelskostnader samt vidta åtgärder, i första hand utan att uppdraget blir påverkat.

Avdelningen arbetar löpande med produktions- och bemanningslösningar för att se till både arbetsmiljö och till en ekonomisk hållbarhet och under året har omställning från tillagningskök till mottagningskök gett en ekonomisk, om än inte arbetsmiljömässigt, positiv ekonomisk effekt. Avdelningen har under året styrt bland annat i frågan om val av mindre dyra livsmedel och generell återhållsamhet.

Ett av avdelningens mål är att öka andelen ekologiska livsmedel till 2027. Med anledning av det ekonomiska läget så är styrningen nu mot bibehållen nivå av ekologiska livsmedel för att längre framåt göra större öknings. Köken uppmanas just nu att inte öka sina inköp av ekologiska livsmedel utan att fortsätta köpa konventionella livsmedel där alternativ till båda finns och uppföljning av det samma görs.

Arbete pågår med handlingsplaner för svinn med ambition att bidra till sänkta kostnader

8.4 Investeringar

Ombyggnation har slutförts för Högbyskolans och TerraNovaskolans kök samt nybyggnation av Alléskolans kök. Hyresutfall delår 2024, helår 2025.

Projektstruktur	Budget 2024	Utfall 2024 Jan- Dec	Avvikelse budget 2024	Aktuell prognos 2024	Aktuell prognos 2025
Investeringsprojekt	-30 923	-1 086	29 837	-11 000	-20 000
28553 Investering måltid ombygg	-29 923		29 923	-10 000	-20 000
28556 Investeringspott RSF	-1 000	-1 086	-86	-1 000	

9 Bilagor

9.1 Verksamhetsmått/nyckeltal

Nyckeltal/verksamhetsmått	2024	2023	2022	2021	2020
Antal beställda portioner inom förskola (ej inkluderat pedagoger och övriga vuxna)	425 736	456 408	456 840	434 997	426 600
Antal beställda portioner inom grundskola (ej inkluderat pedagoger och övriga vuxna)	1 013 888	1 003 386	982 560	1 001 043	989 324
Antal beställda portioner inom gymnasie/vuxenutbildning (ej inkluderat pedagoger och övriga vuxna)	289 873	278 926	280 172	276 965	278 926
Antal beställda portioner inom hälso- och sjukvård	83 700	82 200	81 500	81 500	83 979
Antal beställda portioner inom äldreomsorg	281 070	275 912	273 960	291 940	297 192
Antal beställda portioner inom äldreomsorg, ordinärt boende	69 160	53 063	37 490	23 660	20 323
Andel ekologiska livsmedel, % (värdet i kronor)	23	21	23	24	27
Andel svenskt kött, % (värde i kronor)	97	93	92	92	91
Andel närproducerade/gotländska livsmedel, % (värde kronor)	15	16	16	15	17
Andel vegetariska måltider, % (räknat på grundmeny för UAF)	32	30	28	28	28
Andel svensk kyckling, % (värde i kronor)	100	99	100	100	99
Koldioxidekvivalent CO2e per kg (inköpta livsmedel)	1,96	1,99	2	2,5	2,27
Utsläpp från livsmedelsinköp, ton CO2e	2 332				

Andel ekologiska inköp ligger för 2024 på 23%, 2023 låg andelen ekologiskt på 21%. Nya avtal för kyl och fryst, kolonial samt mejeri, matfett och ägg har startat under 2024. I dessa avtal skedde en omläggning av strategin för ekologiska livsmedel och både konventionella och ekologiska alternativ handlades upp av samma produkt. Detta gör det möjligt att styra inköpen för avdelningen beroende på den ekonomiska situationen. På grund av besparingar har styrningen för 2024 varit att inte öka andelen ekologiskt i så snabb takt.

Andel svenskt kött och andel svensk kyckling är i stort sätt oförändrad med största sannolikhet på grund av att inga större förändringar i utbudet för avtalen gjorts samt att köken gör sina beställningar via e-handeln och därmed minskar köp utanför ordinarie prislista.

Ökningen av andel vegetariska måltider från 30 % till 32 % är ett resultat av att en vegetarisk måltid har lagts till på menyn för UAF och arbetet med att erbjuda vegetariskt alternativ har fortsatt utvecklats under året. Flertalet produktionskök erbjuder alla minst ett vegetariskt alternativ varje dag.

Andelen närproducerade livsmedel har minskat något från föregående år.

Koldioxidekvivalenten har minskat vilket kan vara ett resultat av att vegetariskt alternativ erbjuds i större utsträckning.

Volymerna har stadigt ökat på totalen varje år sen 2020. För 2024 har volymen enligt grundbeställning ökat med cirka 13500 portioner totalt sen 2023. Dock ser vi volymminskningar framförallt inom förskola vilket troligtvis kan förklaras med att barnafödandet minskat. Sjukvården ökar något, och äldreomsorgens särskilt boende ökar då regionen från och med november månad övertog Terra nova äldreboende. Äldreomsorgens ordinärt boende fortsätter att öka och där har tidigare uppgift på verkligt utfall angetts som verksamhetsmätt/ nyckeltal, men från i år anges även denna kategori likt de andra med volym utifrån grundbeställning. Verkligt utfall är något högre, 73 138, än grundbeställningen när det gäller ordinärt boende.

9.2 Uppföljning av den internationella strategin

-

9.3 Uppföljning av måltidspolicy

Förvaltningsspecifika anvisningar har arbetats fram i nära samarbete med verksamheten inom måltid. Syftet med anvisningarna är att ge stöd och styrning i det dagliga arbetet och vid introduktion av nya medarbetare samt vid utvecklingsarbeten. Under året har anvisningarna implementerats tillsammans med policy och gemensamma riktlinjer på avdelningens fem köksområden. Arbetet pågår lokalt i köken med handlingsplaner till anvisningarna vilket ska ge medarbetarna verktyg och prioriteringar till att på bästa sätt bidra till avdelningens uppdrag och mål. I handlingsplanerna planeras aktuella åtgärder och aktiviteter in för områden som måltidsmiljö och bemötande, likvärdig kvalitet, god och varierad mat, mat lagad från grunden nära gästen, sänkta varmhållningstider, presentation, beredskap, miljösamt, ekonomi i balans. För att säkerställa att kvalitetsarbetet blir en naturlig del av det löpande arbetet i varje kök ska en process för anvisningarna tas fram och fastställas under 2025 samt integreras i årshjulet för planerings- och uppföljningsprocessen. Köken ansvarar själva för att följa upp handlingsplanen och uppdatera den årligen. De lokala handlingsplanerna bidrar till att identifiera mönster och blir ett stöd i att organisera utvecklingsarbete och resurser på övergripande nivå.