

Aktuella utvecklingsområden för Kostenheten

Jämförelse hittills av utvecklingsområden under avtalsperioden mellan 2013 och 2014 års avtals/anbudsuppföljning

Utvecklingsområde/ avvikelse	2013 – gäller endast avtalsuppföljning	2014 – gäller endast avtalsuppföljning
Intraprenören ska ha ett egenkontrollprogram utifrån HACCP (faroanalys med kritiska styrpunkter)	Behöver uppdateras.	Finns.
Att en god hygienisk förvaring, hantering och beredning av livsmedel upprätthålls.	Görs inte eftersom de inte använder sig av det egenkontrollprogram som finns full ut.	Genomförs.
Intraprenören ska efterkomma alla krav i aktuell lagstiftning, föreskrifter och riktlinjer avseende livsmedelshantering	Miljöförvaltningen underkände detta vid kontroll.	Genomförs.
System för egenkontroll	Har inte uppdaterat sitt system utifrån verksamhetens behov för egenkontroll av verksamheten.	Finns men behöver lokalt anpassas och utvecklas.

Utvecklingsområde/ avvikelse	2013 – gäller endast avtalsuppföljning	2014 – gäller endast avtalsuppföljning
Personalen ska få utbildning i livsmedelshygien under året.	Har ej genomförts.	Har genomförts.
Personal ska få kontinuerlig fortbildning.	Har ej genomförts.	Har genomförts.
Varierad matsedel	Ej inom samtliga enheter.	Finns.
Tydlig matsedel så att det framgår vad som är huvudingrediensen i respektive rätt samt tillänkta bastillbehör.	Ej samtliga anser det.	Genomfört.
Rutiner för att säkra det faktiska energi- och näringsinnehållet	Saknas.	Alla recepten är näringsberäknade och genomgångna under hösten men rutiner saknas.
All mat ska vara märkt så att det ska framgå produktionsdatum.	Saknas.	Märkningen underkändes av miljöförvaltningen.
SNR-kost ska tillhandahållas	Tillhandahålls ej.	Tillhandahålls ej.
Information till avdelningar/enheter om matutbud, kosttyper, beställningsrutiner, portionsstorlekar, hanteringsanvisningar, hygienkrav etc.	Ej till samtliga enheter.	Genomförs.

Utvecklingsområde/ avvikelse	2013 – gäller endast avtalsuppföljning	2014 – gäller endast avtalsuppföljning
Vid mer än en procents felleverans per gjord beställning har beställaren rätt till prisavdrag.	Svårt att följa upp.	Uppfyller avtalet.
Inte mer än en procent uteblivna eller fellevererade varor accepteras	Svårt att uppskatta procenten.	Sker delvis.
Tidsvariationen vid leverans får ej överstiga 10 minuter	Vid flera tillfällen. Ibland upp till 30 min.	Vid flera tillfällen. Ibland upp till 30 min.
Meddelar chaufför ca fem minuter innan leveransen anländer.	Sker ej hos samtliga enheter.	Sker ej.
Tydlig arbetsorganisation, arbetsplanering och mötesstruktur.	Något otydlig. Ses över.	Genomfört.
Minst två procent av alla arbetade timmar ska användas till kompetensutveckling.	Har ej genomförts.	Genomförts.
Upprätthålla god kontinuitet i personal och arbetssätt.	Saknas. Nya rutiner ska tas fram.	God kontinuitet upprätthålls.
Utföraren ska ha ett kvalitets- och ledningssystem enligt SOSFS 2011:9	Finns endast till vissa delar.	Finns men behöver anpassas lokalt.

Utvecklingsområde/ avvikelse	2013 – gäller endast avtalsuppföljning	2014 – gäller endast avtalsuppföljning
Utföraren ska ha tydliga skriftliga rutiner rörande säkerheten i verksamheten.	Ska ses över.	Finns.
Säkerhetsrutiner ska ses över med jämna mellanrum, minst en gång per år, eller så fort behov uppstår.	Genomförs ej.	Genomförs.
Håller utföraren lokalerna rena så att god hygien och trivsel upprätthålls.	Rutiner finns men behöver revideras för att hygien i lokaler upprätthålls.	Rutiner finns men följs ej till fullo.
Städning av köket ska följa rutiner för städ och rengöring enligt systemet för egenkontroll.	Rutiner finns men följs ej till fullo. Rutinerna ska revideras.	Genomfört.
Brukare inom hemtjänsten ska kunna beställa förrätter i små portioner/aptitretare.	Går ej att beställa.	Uppfyller avtalet.
Pensionärsorganisationer ska bjudas in till fokusgrupper någon gång under året.	Har ej bjudits in.	Har ej bjudits in.
Enkätundersökning till brukare och enheter en ggr/år	Har genomförts till brukare, dock ej till enheter.	Har genomförts under v. 50/51 till alla.

Utvecklingsområde/ avvikelse	2013 – gäller endast avtalsuppföljning	2014 – gäller endast avtalsuppföljning
Måltidsvärd i restaurangen tillgänglig dagligen.	Saknas. Personal i kassa kan vara behjälplig vid behov.	Saknas. Personal i kassa kan vara behjälplig vid behov.
Minst två kundrådsmöten bland restauranggästerna ska genomföras.	Endast ett kundrådsmöte har genomförts.	Genomfört.
Köpa in nya blommor och belysning till fönstren i restaurangen.	Ej genomfört.	Genomfört.
Levande blommor på alla bord.	Ej på samtliga bord.	Genomfört.
Restaurangen ska vara öppen dagligen mellan 11-15.	Restaurangen är öppen till 14.30.	Cafédelen är öppen till 15.00 varje dag.
Dagens sallad i restaurangen.	Endast under sommaren.	Har försökt. Finns inget intresse hos kunderna enligt ledningen.
Skall genomföra dagens mat och miljöenkät till alla gäster i restaurangen minst fem ggr/år.	Genomförs ej.	Har endast genomförts tre ggr/år.
Samverkan med förebyggande enheten.	Har ej genomförts.	Genomförs.
Varierad salladsbuffé utifrån säsong.	Finns ej.	Finns.
Inbjudande serverings disk genom utsmyckning.	Ej genomfört.	Ej genomfört.

Utvecklingsområde/ avvikelse	2013 – gäller endast avtalsuppföljning	2014 – gäller endast avtalsuppföljning
Förhindra insyn i köket.	Ej genomfört.	Genomfört.
Intraprenören ska ansöka om utskänkningstillstånd.	Ej genomfört.	Har utskänkningstillstånd för slutna sällskap.
Gästerna ska ha möjlighet att tycka till om matens sensoriska egenskaper (upplevelse av doft, smak, färg, uppläggning etc.) via en matenkät som är tillgänglig vid serveringsdisken.	Saknas.	Finns. Enkäten kan dock utvecklas enligt ledningen.
Lärande organisation/blankett som medarbetare fyller i då de genomgått utbildning.	Används ej.	Används.
Matsedel med vedertagna namn. Fantasinamn får ej förkomma.	Finns.	Ej alltid. I de fall detta före- kommer ska det tydligt informerar om vad maträtten innehåller.

Utvecklingsområde/ avvikelse	2013 – gäller endast avtalsuppföljning	2014 – gäller endast avtalsuppföljning
Maten ska vara aptitretande, god, vällagad och välkomponerad.	Uppfyller avtalet.	Boende och medarbetare inom servicehusen tycker ej att maten i samtliga fall är god och aptitretande.
Maten ska vara vällagad och aptitretande både till utseende och till färg. Detta gäller alla typer av kost inklusive konsistensanpassad kost.	Uppfyller avtalet.	Timbalkosten ser inte aptitlig ut. Det förekommer även att övrig kost ibland inte ser så aptitlig ut.
Maträtterna serveras med de tillbehör (t.ex. sås, sylt och gelé) som är typiska för just de maträtterna	Uppfyller avtalet.	Vård- och omsorgsboendena och ett av servicehusen får inte dessa tillbehör utan måste själva beställa.
Finns minst en kostekonom eller likvärdig tillgänglig under produktion som säkrar maten näringsmässigt och livsmedelshygieniskt.	Finns.	Saknas för att säkra det näringsmässiga.
Minst 25 procent av alla för kostenheten inköpta livsmedel ska vara ekologiska.	Uppfyller avtalet.	20 % är ekologiska.

Utvecklingsområde/ avvikelse	2013 – gäller endast avtalsuppföljning	2014 – gäller endast avtalsuppföljning
Brukare ska kunna beställa dessert varje dag inom hemtjänst.	Går att beställa.	Går ej att beställa.
Maträtter ska presenteras på bild för beställaren.	Finns.	Går ej. Svårt att få bra bilder.
Brukarinflytandet ska ske på ett systematiskt och kontinuerligt sätt.	Genomförs.	Genomförs ej för hemtjänstens brukare.
Inflytande ska möjliggöras över verksamheten för de äldres företrädare samt i förekommande fall närstående och anhöriga.	Möjliggörs.	Behöver utvecklas när det gäller hemtjänsten.
Matsedeln ska ha tydlig informations-text om vad varje maträtt innehåller.	Finns.	Saknas, förutom då det gäller nötter, sojaprotein och jordnötter då detta tydligt deklareraras.
Maten ska aptitretande både till utseende och till färg. Detta gäller alla typer av kost inklusive konsistensanpassad kost.	Ingen avvikelse.	Timbalkosten ser inte aptitlig ut. Det förekommer även att övrig kost ibland inte ser så aptitlig ut.

Utvecklingsområde/ avvikelse	2013 – gäller endast avtalsuppföljning	2014 – gäller endast avtalsuppföljning
Maträtterna ska serveras med de tillbehör (t.ex. sås, sylt och gelé) som är typiska för just de maträtterna	Genomförs.	Vård- och omsorgsboendena och ett av servicehusen dessa tillbehör utan måste själva beställa detta separat.
Maträtter presenteras på bild för beställande enheter.	Genomförs.	Genomförs ej på grund av att det är svårt att få bra bilder.