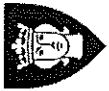




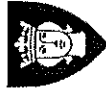
Aktuella utvecklingsområden för Kostenheten
Jämförelse hittills av utvecklingsområden under avtalsperioden mellan 2014-2016 års avtals/andbudsuppföljning

Utvecklingsområde/ avvikelse	2014 – gäller endast avtalsuppföljning	2015 – gäller endast avtalsuppföljning	2016 – gäller endast avtalsuppföljning
Rutiner för att säkra det faktiska energi- och näringsinnehållet	Alla recepten är näringsberäk- nade och genomgångna under hösten men rutiner saknas.	Genomfört.	Rutiner finns.
All mat ska vara märkt så att det ska framgå produktionsdatum.	Märkningen underkändes av miljöförvaltningen.	Genomfört.	Genomfört.
Tidsvariationen vid leverans får ej överstiga 10 minuter	Vid flera tillfällen. Ibland upp till 30 min.	Upprättade rutiner finns och efterlevs.	Inga avvikelser.
Meddelar chaufför ca fem minuter innan leveransen anländer.	Sker ej.	Upprättade rutiner finns och efterlevs.	Reviderade rutiner 2016. Chaufför ringer enheten om han blir försenad.
Måltidsvärd i restaurangen tillgänglig dagligen.	Saknas. Personal i kassa kan vara behjälplig vid behov.	Finns.	Finns.
Dagens sallad i restaurangen.	Har försökt. Finns inget intresse hos kunderna enligt ledningen.	Genomfört.	Genomfört.
Maträtter presenteras på bild för beställande enheter.	Genomförs ej.	Genomförs ej.	Genomförs ej.

Utvecklingsområde/ avvikelse	2014 – gäller endast avtalsuppföljning	2015 – gäller endast avtalsuppföljning	2016 – gäller endast avtalsuppföljning
Håller utföraren lokalerna rena så att god hygien och trivsel upprätthålls.	Rutiner finns men följs ej till fullt.	Genomförs.	Genomförs.
Brukare inom hemtjänsten ska kunna beställa förrätter i små portioner/apitretare.	Uppfyller avtalet.	Uppfyller avtalet.	Brukare inom hemtjänsten kan ej beställa förrätter i små portioner/apitretare på grund av att det inte finns plats för kylförvaring inom enheten.
Pensionärsorganisationer ska bjudas in till fokusgrupper någon gång under året.	Har ej bjudits in.	Genomfört.	Pensionärsorganisationer och fokusgrupper har ej bjudits in två ggr per år.
Skall genomföra dagens mat och miljöenkät till alla gäster i restaurangen minst fem ggr/år.	Har endast genomförts tre ggr/år.	Har endast genomfört detta vid två tillfällen under 2015.	Enheten har köpt in en gäst och nöjdhetsmätare "Happy or not" för att bättre kunna bilda sig en uppfattning om verksamheten. Kan användas varje dag av alla gäster. Enheten avgör hur ofta frågorna ska bytas ut.
Samverkan med förebyggande enheten.	Genomförs.	Genomförs.	Har ej genomförts sedan våren 2016. Kommer starta igen under 2017.

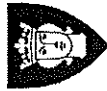


Utvecklingsområde/ avvikelse	2014 – gäller endast avtalsuppföljning	2015 – gäller endast avtalsuppföljning	2016 – gäller endast avtalsuppföljning
Inbjudande serveringsdisk genom utsmäckning.	Ej genomfört.	Genomfört.	Genomfört.
Gästerna ska ha möjlighet att tycka till om matens sensoriska egenskaper (upplevelse av doft, smak, färg, uppläggning etc.) via en matenkät som är tillgänglig vid serveringsdisken.	Finns. Enkäten kan dock utvecklas enligt ledningen.	Finns.	Enheten har köpt in en gäst och nöjdhetsmätare ”Happy or not” för att bättre kunna bilda sig en uppfattning om verksamheten.
Matsedel med vedertagna namn. Fantasinamn får ej förekomma.	Ej alltid. I de fall detta före- kommer ska det tydligt informeraras om vad maträtten innehåller.	Genomfört.	Genomfört.
Maten ska vara apåttretande, god, vällagad och välkomponerad.	Boende och medarbetare inom servicehusen tycker ej att maten i samtliga fall är god och apåttretande.	Uppfyller avtalet.	Majoriteten upplever att maten är apåttretande, god, vällagad och välkomponerad.



Utvecklingsområde/ avvikelse	2014 – gäller endast avtalsuppföljning	2015 – gäller endast avtalsuppföljning	2016 – gäller endast avtalsuppföljning
Maten ska vara vällagad och aptitretande både till utseende och till färg. Detta gäller alla typer av kost inklusive konsistensanpassad kost.	Timbalkosten ser inte apitlig ut. Det förkommer även att övrig kost ibland inte ser så apitlig ut.	Kostheten har genomfört en halvdags utbildning för alla kostombud inom egen regi i stadsdelen för bl.a. ovanstående krav.	Majoriteten anser att alla typer av mat är aptitretande både till utseende och färg.
Maträtterna serveras med de tillbehör (t.ex. sås, sylt och gelé) som är typiska för just de maträtterna.	Vård- och omsorgsboendena och ett av servicehusen får inte dessa tillbehör utan måste själva beställa.	Uppfyller avtalet.	Uppfyller avtalet.
Finns minst en kostekonom eller likvärdig tillgänglig under produktion som säkrar maten näringsmässigt och livsmedelshygieniskt.	Saknas för att säkra det näringsmässiga.	Finns.	Finns.
Minst 25 procent av alla för kostheten inköpta livsmedel ska vara ekologiska.	20 % är ekologiska.	Enheten har nått upp till 29,8 % inköpta ekologiska livsmedel.	35 % är ekologiska livsmedel.
Brukare ska kunna beställa dessert varje dag inom hemtjänst.	Går ej att beställa.	Går att beställa.	Går ej att beställa på grund av att det inte finns plats för kylförvaring inom enheten.

Utvecklingsområde/ avvikelse	2014 – gäller endast avtalsuppföljning	2015 – gäller endast avtalsuppföljning	2016 – gäller endast avtalsuppföljning
Maträtter ska presenteras på bild för beställaren.	Går ej. Svårt att få bra bilder.	Har ej genomförts.	Har ej genomförts.
Brukarinflytandet ska ske på ett systematiskt och kontinuerligt sätt.	Genomförs ej för hemtjänstens brukare.	Genomförs.	Genomförs.
Inflytande ska möjliggöras över verksamheten för de äldres företrädare samt i förekommande fall närstående och anhörig.	Behöver utvecklas när det gäller hemtjänsten.	Kostchefen deltar på hemtjänstenheternas företrädares/ anhörigträffar.	Genomförs.
All personal ska behärska svenska språket både skriftligt och muntligt	Uppfyller avtalet.	Fyra medarbetare behärskar inte det svenska språket. Alla fyra medarbetare har erbjudits utbildning i svenska men vill ej gå på utbildningen. Intraprenören uppmanas att fortsättningsvis erbjuda dessa personer utbildning i svenska.	Fyra medarbetare behärskar inte det svenska språket. Fyra medarbetare behärskar inte det svenska språket. Förvaltningen uppmanar intraprenören att även fortsättningsvis kontinuerligt erbjuda dessa personer utbildning i det svenska språket.



Utvecklingsområde/ avvikelse	2014 – gäller endast avtalsuppföljning	2015 – gäller endast avtalsuppföljning	2016 – gäller endast avtalsuppföljning
Minst två procent av alla arbetade timmar ska användas till kompetensutveckling.	Genomförts.	Enheten har genomfört många utbildningsinsatser under år 2015 på så sätt uppnått 1,2 % utbildningstimmar av totala arbetade timmar. Förvaltningen bedömer avvikelsen som godtagbar med hänsyn till att två procent innebär väldigt många timmar för utbildning och att enheten genomfört många utbildningsinsatser under året. Förvaltningen avser dock att fortsätta följa upp hur utbildningskravet efterlevs.	Utbildningsinsatsen för år 2016 är 1,3 % utbildningstimmar av det totala antalet arbetade timmar. Förvaltningen bedömer avvikelsen som godtagbar med hänsyn till att två procent innebär väldigt många timmar för enhetens utbildning. Verksamheten har under flera år genomfört många utbildningsinsatser och det är också viktigt att medarbetarna ges tid för att få praktisera sina nya kunskaper i verksamheten. Förvaltningen avser dock att fortsätta följa upp hur utbildningskravet efterlevs.
Tydliga beställningsrutiner	Ingen avvikelse.	Ingen avvikelse.	Kan utvecklas och bli ännu tydligare