

Verksamhetsplan för Kostenheten 2015

SAMMANFATTNING

Kostenheten består av skolrestauranger, äldreök och Sandbyhavs vaktmästeri. Enheten planerar, tillagar, transporterar och serverar mat till förskolan, skolan och handikapp- och äldreomsorgen.

Kostenheten har både små och stora arbetsplatser. Det finns både mottagning- och tillagningskök, vissa med mycket modern utrustning medan andra har en äldre maskinpark, vilket påverkar resultat och utvecklingsmöjligheterna. Personalstyrkan varierar från 1 till 20 personer på arbetsplatserna. De 55 köken är geografiskt spridda i hela kommunen. Vissa kök är renodlade skolkök och har då verksamhet måndag till fredag, medan andra har en blandad verksamhet och har öppet 365 dagar om året. Vi levererar mat till 55 st förskolor och 58 st sjukhem och träffpunkter.

Vi vill servera näringsriktiga och lustfyllda måltider som ska ligga till grund för framtida goda matvanor.

Bra mat stärker hälsan och ökar välbefinnandet.

Vision

Vi vill att våra gäster ska äta god mat i lugn och ro i en ren och fräsch matsal, de ska bli mätta, och känna gemenskap med andra. De ska välkomnas av personal som ger en god service. Våra gäster ska längta till matsalen och den matupplevelse de får där.

Kostenheten är det självklara valet för kommunens mathantering, alla vet att vi lagar god, näringsriktig, säker mat som garanterar att Norrköpingsborna är välmående både nu och i framtiden.

ANSVARsområde

Att planera, tillaga, transportera och servera mat till förskolan, skolan och handikapp- och äldreomsorgen.

Tjänster

Enheten tillhandahåller mat till förskola, skola, äldre- och handikappomsorg i Norrköpings kommun.

Enheten transporterar mat till förskolor, skolor, äldre- och handikappomsorg.

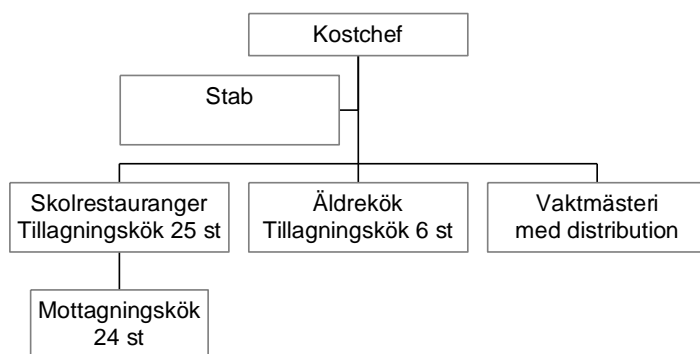
Enheten tillhandahåller viss konsultativ verksamhet åt kommunens övriga enheter vad gäller t.ex. kostinformation, köksutrustning, hjälp vid om- och tillbyggnation,

verksamhetsbeskrivningar, åtgärdsförslag vid kontrollrapportavvikelser efter inspektion från miljö och hälsa och arbetsmiljöverket.

Enheten söker även skolmjölkstöd för utbildningskontorets 52 kök.

ORGANISATION

Kostenheten



Personal

Befattning	Antal personer
Chef	1
Kostekonom	3
Ekonom	1
Assistent	1

Husmor	29
kock	69
Ekonomibiträde	100
Arbetsledare	2
Vaktmästare	6

Könsfördelning kvinnor 88 % och män 12 %

Åldersfördelning: -24 år (3), 25-29år (10), 30-34 år (14), 35-39 år (12), 40-44 år (18), 45-49 år (33), 50-54 år (46), 55-59 år (50), 60-64 år (25), 65-69 (2)

	2014	2013	
Andel kvinnor %	88	89,5	
Andel män %	12	10,5	

Antalet tillsvidareanställda inom kostenheten är 213 personer och visstidsanställda 21 st. Många i personalen har lång erfarenhet av arbete i storkök. Det är övervägande kvinnor som arbetar i enheten. Andelen män har ökat med 1,5 % sedan 2013.

Rekrytering

Vi ska ha målet om en jämn könsfördelning i åtanke vid varje rekrytering. Män ska anställas förutsatt att den sökande har tillräcklig kompetens.

Vi ska eftersträva en blandning av olika åldrar, bakgrund och erfarenheter inom ramen för yrkeskompetensen.

Kompetensutveckling

Kostenheten arbetar målinriktat med fortbildning

Utbildningsplan finns, se bilaga nr 1.

MÅL

- Vi ska arbeta med implementeringen av de nya kostriktlinjerna i kostenhetens kök.
- Under 2015-16 ska ytterligare ca 100 medarbetare genomgå en sexveckors vidareutbildning. Projektet är en politisk satsning, och finansieras med hjälp av AFA-pengar, där målet är att kompetenssäkra verksamheten genom att vidareutbilda personal och skapa nya jobb i kommunen.
- Vi ska köpa in fler automatiska färsformare så vi kan laga egenproducerade färsbiffar och vegetariska biffar i större utsträckning än tidigare.
- Vi ska baka/grädda mera bröd
- Vi ska utveckla våra salladsbufféer och sammanställa nya recepthäften.
- Alla tillagningskök ska skaffa ett konto hos skolmatssverige.
- Vi ska ordna inspirationsföreläsningar för vår personal.
- Vi ska arbeta tillsammans med rektorerna för att förbättra måltidsmiljön i skolorna.
- Fortsätta arbeta aktivt med att minska svinnet både i matsalar och i kök.
- Köpa in och installera blastchillers i alla tillagningskök, för att kunna tillvarata överbliven mat.
- Under 2015 ska fler av våra kunder beställa via kostdatasystemet Aivo.
- Senast 2015 ska vi ha minskat svinnet i våra restauranger med 50 %
- Vi ska öka inflytande och delaktighet från våra matgäster, bla genom att bjuda in våra gäster i köken för att vara med och laga mat.
- Vi ska öka det ekologiska med minst 5% under 2015 så att vi uppnår 30 %.
- Vi ska öka inköpen av när/lokalproducerat med minst 10 % under 2015 att vi uppnår 20 %.

SWOT

Styrkor (nu)

- Enheten har en helhetssyn på kommunens kostverksamhet.
- Det finns en samlad kompetens med lång erfarenhet i enheten.
- Alla discipliner är samlade under ett tak.
- Vi har bra laganda
- Vi är välkända ute i verksamheten.
- Vi levererar rätt kvalitet till det pris vi får ta ut.
- Vi fattar snabba beslut.
- Vi är serviceinriktade.
- Vi har kontinuerlig fortbildning.
- Vi är en viktig verksamhet för kommunen.
- Vi har en närings och prisberäknad matsedel

Svagheter (nu)

- Svårt få all personal engagerade/delaktiga i viss verksamhet som genomförande av/framtagna av handlingsplaner, administrativa rutiner, arbetsplatsbyten mm.
- Att arbeta i kök är ett lågstatusyrke.
- Vi har många deltidstjänster.
- Det är ett kvinnodominerat yrke. Det är svårt att rekrytera män
- Olika förutsättningar vad gäller utrustning i de olika köken.

Hot (framtid)

- Att vi inte har rätt standard på våra kök, både vad gäller utrustning och lokaler, så vi inte kan uppfylla nya kostriktlinjens krav på mer egentillverkad mat

Möjligheter (framtid)

- Övergripande kostriktlinjen
- Vi kan höja livskvalitèn för Norrköpings invånare, från förskolebarn till äldre, genom att servera näringsriktiga och lustfyllda måltider.
- Ny kostorganisation

STRATEGISKA OMRÅDEN

Implementera kostriktlinjen

Kommunikationsplan

Fortsätta med att utbilda, motivera och informera kostenhetens personal

Fortsätta med att utveckla matlagningstekniker

KVALITETSARBETE

Uppföljning och återkoppling av verksamheten

Verksamhetsstyrkt upphandlingsarbete

Kundnöjdhet

MSC

