



Årsredovisning 2022

Kost

Årsredovisning Kost 2022

INNEHÅLL

VERKSAMHETSCHEFENS SAMMANFATTANDE KOMMENTAR	3
Övergripande	3
Framtidsbedömning.....	4
GENOMFÖRANDE AV ÅTGÄRDER ENLIGT VERKSAMHETSPLANEN	5
VERKSAMHETSUPPFÖLJNING UTIFRÅN MÅL, INDIKATORER OCH LÖPANDE UPPFÖLJNING	8
<i>Målområde: Stolta och engagerade medarbetare och uppdragstagare</i>	8
Aktuella utvecklingsområden.....	9
EKONOMISK UPPFÖLJNING	10
1.1 Årets resultat - översikt	10
1.1.1 Årets resultat jmf budget - Summering	10
1.1.2 Ekonomiska effekter av pandemin	10
1.2 Årets resultat - fördjupad analys.....	11
1.2.1 Intäkts- och kostnadsutveckling jmf föregående år	12
2	INVESTERINGSREDOVISNING
.....	13
BILAGOR	13

Årsredovisning Kost 2022

VERKSAMHETSCHEFENS SAMMANFATTANDE KOMMENTAR

Övergripande

Kost har haft ett mycket bra år avseende genomförda uppdrag.

Arbetstempot har varit högt och hela Kost har bidragit till att kvaliteten på patientmaten är genomgående hög. Årets framgångsfaktor är fortsatt samverkan och samarbete med kunder och samverkanspartners inom flera förvaltningar och regioner.

Kost har tillsammans med Region Uppsala implementerat Fleximatskonceptet i Akademiska sjukhuset och startat upp verksamheten i en ny lokal som kallas för Mathubben (M-hub). Det innebär att Kosta medarbetare minskade med sex personer i Uppsala, fyra av personerna blev erbjudna arbete inom Måltidsservice i Region Uppsala och två personer valde att gå i pension. Specialkostfunktionen flyttade till Västerås. På grund av minskat utrymme i M-hub samt att fleximatslådor kräver mer plats ökade transportererna från Västerås till Uppsala.

Kost har, i Region Västmanland, samverkat med flertalet professioner för att skapa riktlinjer för måltidens betydelse i vården. Kost har i gemensamt projekt med IT Region Västmanland, HSF Region Västmanland samt Kostdatasystemet Matilda påbörjat breddinförandet av Digital Meny och Måltidsbeställning.

Kost har tillsammans med Region Sörmland förarbetat och genomfört de livsmedelsupphandlingar som varit planerade för 2022.

Menyn har förnyats en gång under året med fokus på två områden: Flexibilitet- Möjlighet att variera bikomponent (pasta, ris, potatis, potatismos) till några av rätterna. Tillgänglighet- Tydligare text och symboler i menyn säkrar att patienterna får den mat de tål och kan äta.

I mars 2022 övertog Kost hela ansvaret för livsmedelsdistributionen, Knutpunkten. I samband med omorganisationen anställdes en enhetschef (tidigare vakant) med ansvar för Knutpunktens livsmedelsdistribution samt M-hub.

De uppdrag som är påbörjade/ej påbörjade och markerade gula/röda i tabellen och kommer slutföras under 2023.

På grund av kriget i Ukraina och Coronasituationen har många anbudsvor i livsmedelsavtalet bytts ut till ersättningsvaror, främst på grund av svårigheter att få

Årsredovisning Kost 2022

fram dess förpackningar som ofta importeras från andra länder, detta har påverkat både andelen inköpta ekologiska livsmedel (43 %) samt den totala livsmedelskostnaden negativt. Transportkostnaden har ökat på grund av att antalet transporter ökat i och med ett förändrat flöde då Mhuben byggts och ersatt Clara-köket med de konsekvenser det innebär.

Ett icke-förändrat portionspris samt ökade livsmedels- och transportkostnader (ca 20%) har medfört till ett negativt resultat för Kost, 2022: -2 mkr.

Framtidsbedömning

Kosts största utmaning under 2023 är att presentera ett positivt alternativt noll-ekonomiskt resultat eftersom patientmatspriset inte ökar medan livsmedelskostnaderna fortsätter att öka eller eventuellt stagnerar på sin nuvarande höga nivå.

Kost kommer att arbeta med livsmedelsförsörjning och robusthet under 2023 för att minska sårbarheten utifall en kris inträffar.

Trots den ekonomiska utmaningen förväntas Kost slutföra sina planerade uppdrag och projekt utan att det påverkar ekonomin ytterligare.

Årsredovisning Kost 2022

GENOMFÖRANDE AV ÅTGÄRDER ENLIGT VERKSAMHETSPLANEN



Åtgärd	Helårsprognos trafikljus	Kommentar
En effektiv verksamhet av god kvalitet		
Breddinförande av Fleximatskonceptet i Uppsala Akademiska sjukhus (U1)		Fleximatskonceptet implementerades på Akademiska sjukhuset under april-maj och är nu i full drift på alla avdelningar.
Utveckla kunddialogen på flera nivåer för att fånga behov och involvera användarna (RF 23 RS 11) Vara delaktig i kunddialog på VC-nivå. Samarbetsmöte mellan FOS Uppsala och Kost. - Identifiera samverkansforum i Västmanland och Uppsala för att öka dialogen. - Klargöra ägarrådets roll och uppgift		Ägarrådets roll och uppgift har klargjorts under höstens möten. Samverkan med vårdavdelningarna i Västmanland har ökat under året, främst genom arbetet med att ta fram riktlinjer för måltidens betydelse i vården och genom arbetet med Digital meny och måltidsbeställning. Kost kommer under 2023 arbeta vidare för att formalisera den samverkan och skapa forum för fortsatt dialog och diskussion hur vi tillsammans bäst tillgodoser patienternas behov av bra och näringsriktiga måltider. I Uppsala fortsätter arbetet med att säkerställa en god samverkan med måltidsservice för att se till att processen fungerar bra.
Barnrättsråd (RF20, U2) Tydliggöra barnrättsfrågorna i Kosts verksamhet Ta kontakt med barnrättsstrateg i RV och RU för att ta reda på vad ett barnrättsarbete innebär för Kost (2022)		Kost har haft kontakt med barnrättsstrateg i Region Västmanland och har under året utbildat nyckelpersoner inom Kost i Barnkonventionen och vad den innebär i praktiken för Kost. En kartläggning av nuläge i arbetet med barnrätt har genomförts och vi kommer jobba vidare under 2023 för att utveckla barnrättsarbetet.
Specialkost (RF 23, U3) Klargöra hur specialkost är tillgänglig och hanteringen är säker i hela processen Tydliggöra vad som är specialkost		Under första halvåret har Kost, tillsammans med dietister på Akademiska sjukhuset och Västerås sjukhus, kartlagt behovet av vilka typer av specialkost det finns behov av. Utifrån kartläggningen har det tagits fram ytterligare sex specialkostmenyer som det nu är möjligt att beställa från. All tillagning av specialkost har flyttats till Sveaköket i Västerås och beställningsflödet har förändrats för att göra det tydligare och för att säkra korrekt information i beställningen. Kost har också säkerställt att alla enheter har möjlighet att beställa specialkost för leverans alla dagar i veckan.
Från beställningsvara till lagervara (RF 23) - Förenklad hantering i avdelningsköken genom att göra om de rätter som är beställningsartiklar idag till lagerartiklar Öka tillgängligheten av maträtterna för patient genom att göra om beställningsrätter i menyn till lager-rätter.		En arbetsgrupp har tagit fram förslag på lösning för hur beställningsartiklar skulle kunna göras om till lagerartiklar. Det visade sig dock vara svårt att genomföra utan en hög kostnadsökning och Kost har därför beslutat att inte genomföra den här lösningen. Under början av 2023 kommer Kost arbeta vidare med hur man kan förbättra tillgänglighet av de maträtter som är beställningsartiklar idag och minska svinnet genom justeringar i befintligt arbetssätt.
Riktlinje för måltidens betydelse i vården (RF 23, U 4)		Riktlinje för måltidens betydelse i vården har arbetats fram under 2022. Kost har lett en arbetsgrupp bestående av

Årsredovisning Kost 2022

- Öka medvetenheten och kunskapen om måltidens betydelse i vården - Utveckla samarbetet mellan de olika yrkesrollerna i Region Västmanland.		representanter för de flesta professioner som har beröring med patientmåltiderna. Arbetsgruppen har diskuterat kring personcentrerade måltider, utmaningar och möjligheter för måltiderna och hur olika yrkesgrupper bidrar i arbetet med måltiderna. Utifrån det har riktlinjen formulerats av arbetsgruppen. Riktlinjen godkändes i september av regiondirektör och gäller nu i Region Västmanland. Under hösten har Kost arbetat vidare med hur riktlinjen ska implementeras och göras känd.
Utveckla menyn (RF 20, 23) Ständigt pågående uppdrag		I oktober 2022 gjordes ett byte av patientmatsmeny. På grund av det stora arbetet med införande av fleximatskonceptet på Akademiska sjukhuset har menyutvecklingsarbetet spridits ut över en längre period den här gången och arbetet har pågått hela året. En större förändring till menybytet i oktober är att Kost inför tre "flexrätter" på försök. För flexrätterna kommer det att vara möjligt att välja om man vill ha mos, potatis, pasta eller ris. I översynen av menyn har det varit mycket fokus på att förbättra grönsakerna eftersom det är något Kost har fått synpunkter på, både från patienter och vårdpersonal. Vid menybytet byttes grönsakerna till samtliga rätter. Det har också gjorts arbete för att få en mer hälsosam fettsammansättning i såsarna, ändrat upplägg på tallriken för bättre uppvärmning och fler smårätter på menyn. I patientmatsenkäten som genomfördes efter menybytet gav patienterna genomgående ett högt betyg på maten och det var inga kommentarer eller klagomål gällande grönsaker.
Utveckla arbetssätt med stöd av nya digitala lösningar (RF 23) Breddinförande av Digital Meny och Måltidsbeställning (DMM) i Region Västmanland. - Bredd införa DMM i Region Västmanland Planera för hur DMM kan införas i Uppsala akademiska sjukhus		Under hösten har applikationen Digital meny och måltidsbeställning färdigställt och de första fyra avdelningarna började använda applikationen i december. Övriga avdelningar kommer implementeras enligt fastställt plan och DMM kommer att användas på alla avdelningar i maj 2023. Under hösten har Kost fört en diskussion med Region Uppsala om DMM och en förstudie för hur applikationen ska kunna användas i Region Uppsala planeras till hösten 2023.
Redovisa effekthemtagning av utvecklingsprojektet DMM (RS2)		Breddinförandet beräknas vara klart först i maj 2023 och effekthemtagningen redovisas när projektet är genomfört.
I samverkan med Juridik och säkerhet driva arbetet med robusthet och resiliens med fokus på fastighets-, livsmedels-, samt materialförsörjningsområdet. (RF 22) Påbörja arbetet med att lägga upp handlingsplan för livsmedelsförsörjning i Region Västmanland		Arbetet är påbörjat och kommer att fortsätta under 2023.
Green Up 2022 (RF 20, U5) Kost ska ha ett hållbart tänk och ett systematiskt miljöarbete som genomsyrar verksamheten. - Eko 45% - Kvarhålla KRAV-certifiering 2022 - Minska klimatpåverkan (andel CO2-		Hållbarhetsarbetet är viktigt för Kost och något som vi arbetar med kontinuerligt. Hittills i år är andelen ekologiska livsmedel 42,65% räknat på inköpsvärde. I maj genomfördes certifieringsrevision med avseende på KRAV och Kost är fortsatt certifierade med certifieringsgrad Brons. I arbetet med översyn av menyn har hållbarhetsaspekterna

Årsredovisning Kost 2022

ekvivalenter) - Behålla den låga nivån av matsvinnet Utredda om en portionsmatlådorna för smårätter och desserter är återanvändningsbara.		varit viktiga. Medel för CO ₂ -ekvivalenter för varmrätterna, i förhållande till antal serverade av respektive rätt, har sjunkit något med den nya menyn som började användas i oktober. Medel för CO ₂ -ekvivalenter är nu 0,80 jämfört med 0,81 för tidigare meny. Matsvinnsmätning genomfördes i mars och på Västerås sjukhus var matsvinnet i snitt 90 gram per portion vilket är något lägre jämfört med föregående mätning. Under slutet av året har Kost påbörjat metodutveckling för förbättrad uppföljning av matsvinn. Arbetet fortsätter under 2023 och syftet är att kunna följa upp matsvinnet mer kontinuerligt och var svinnet uppstår. Införandet av fleximatskonceptet i Uppsala har också bidragit till minskat matsvinn genom att överbeställningen av måltider har minskat.
Säkerställa att samtliga medarbetare har genomgått grundläggande miljöutbildning (RS 10)		Nästan alla medarbetare har genomgått miljöutbildningen. De medarbetare som är kvar kommer att gå utbildningen i slutet av januari 2023.
Respektive verksamhet säkerställer att chefer med delegerat miljöansvar genomför årlig egenkontroll av miljö (RS 11)		Egenkontroll med avseende på miljö har genomförts i Sveaköket med en mindre avvikelse i form av medarbetare som inte genomgått utbildning. Det kommer åtgärdas under hösten. Egenkontroll inom Kosta övriga verksamheter har inte genomförts. Under första halvåret var en chefstjänst vakant och introduktion till miljöuppgifterna har inte hunnits med under hösten. Egenkontrollen kommer därför genomföras så snart som möjligt under 2023.
Stolta och engagerade medarbetare samt uppdragstagare		
Fortsätta erbjuda möjlighet till sysselsättning till dom som står långt från arbetsmarknaden (RF 24)		Kost har ett samarbete med Arbetsförmedlingen och har två personer anställda med lönebidrag. Utöver det har Kost gett möjlighet för en person att arbetsträna i verksamheten under 2022. Sveaköket har ett samarbete med utbildningsanordnaren Lernia och tar emot personer som deltar i arbetsmarknadsprojekt på praktik.
Planera kompetensförsörjning för chefer utifrån genomförd kartläggning (RF 25)		Planeringen är genomförd.
Öka frisknärvaron (RF 27) - Identifiera vad som gör att medarbetarna går till arbetet. Dialog APT, medarbetarsamtal		Dialog med medarbetarna har genomförts individuellt och på APT. God stämning på arbetsplatsen, stimulerande arbetsuppgifter, ett bra arbetstempo och lön är det som främst motiverar medarbetarna. I arbetsgruppen i Uppsala har det under hösten genomförts ett större arbete i samarbete med Regionhälsan för att skapa bättre arbetsmiljö och trivsel i gruppen. Viss effekt av det kan ses i korttidsfrånvaron redan nu men den största effekten förväntas bli synlig under 2023.
Genomföra omställningen till Fleximatskonceptet i Uppsala Akademiska Sjukhus som en pålitlig och trovärdig arbetsgivare 2022. (Mål attraktiv arbetsgivare, RF 27, RF 28)		Omställningen till fleximatskonceptet har genomförts och Kost har gjort det utan att förlora medarbetare eller kompetens. Den övertalighet som uppstod vid omställningen kunde lösas genom att medarbetare frivilligt sökte arbete inom Måltidsservice i Region Uppsala. Kost förde dialog med

Årsredovisning Kost 2022

- Genomföra omställningen så att Kosts medarbetare i Uppsala känner sig stolta över att arbeta för regionen - Utarbeta informations och kommunikationsplan - Säkerställa ett nära ledarskap - Aktiviteter för att inte förlora medarbetare och kompetens under omställningen		Region Uppsala för att underlätta för medarbetarna i omställningsprocessen. Från och med juni finns en ny enhetschef på plats för medarbetarna i Uppsala.
Uppdatera rutiner för introduktion av nya medarbetare (Mål attraktiv arbetsgivare) - Identifiera de områden som ska ingå i Kosts introduktion av nya medarbetare - Administratör tar fram innehåll i de identifierade områdena.		Arbetet med att uppdatera rutiner för introduktion av nyanställda flyttas till 2023 på grund av att Kost har behövt prioritera andra uppdrag.
En stark och uthållig ekonomi		
Vidta åtgärder vid avvikelse (RF 32)		Inga avvikelser under 2022 men vi ser att livsmedelskostnaderna ökar i snabb takt på grund av prishöjningar hos leverantörerna. Arbeta för att möta de höjningarna pågår.
Påvisa kostnadsreduceringar utifrån effektiviseringsarbete för förvaltning och kund (RF 23, RS 2)		Införandet av fleximat i Uppsala har inneburit en kostnadsreducering och effektivisering motsvarande tre heltidstjänster inom Kost.

VERKSAMHETSUPPFÖLJNING UTIFRÅN MÅL, INDIKATORER OCH LÖPANDE UPPFÖLJNING

Målområde: Stolta och engagerade medarbetare och uppdragstagare

Mål	Indikator	Målvärde 2022	Årsutfall 2022
Kunderna ska vara nöjda med servicetjänsterna	NI (Nöjdhetsindex)	72	78
Biologisk mångfald och giftfri miljö	45% ekologiska livsmedel 2023	43%	42,65%
Kost ska vara en attraktiv arbetsgivare	HME	76	78,3
	Sjukfrånvaro	7,0 % (2021 utfall 8,9%)	7,8 %
	Prestationsnivå	70	68,4
Löpande uppföljning	Antal rehabiliteringsärenden	1	1
FSF ska bedrivas inom given ram/fastställd budget	Prognos/ekonomiskt resultat	2022 0 kr	2022 -2,1 mkr

Årsredovisning Kost 2022

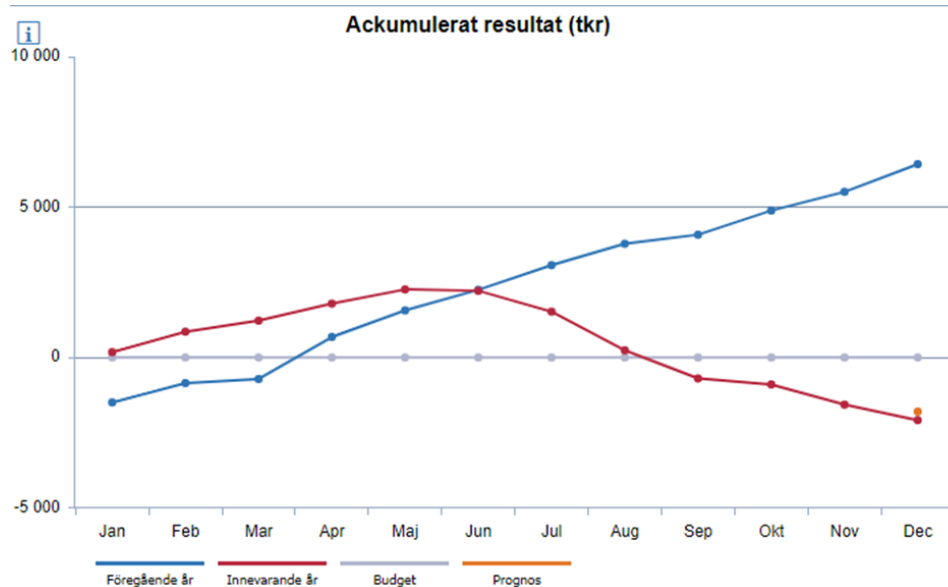
Aktuella utvecklingsområden

Se ovan i genomförande av åtgärder enligt verksamhetsplan under Digital meny och måltidsbeställning.

Årsredovisning Kost 2022

EKONOMISK UPPFÖLJNING

1.1 Årets resultat - översikt



1.1.1 Årets resultat jmf budget - Summering

Årets resultat är -2,1 mkr. Avvikelsen mot budget är -2,1 mkr.

Budgetavvikelsen beror främst på:

- Regionersättning +0,2
- Merförsäljning +7,6 mkr
- Minskade Personalkostnader +1,5 mkr
- Högre Livsmedelskostnader -8,8 mkr
- Högre Köks och serveringsmaterial, (porslin) -1,3 mkr
- Högre transporter och frakt -1,8 mkr

1.1.2 Ekonomiska effekter av pandemin

Pandemirelaterad påverkan	Utfall helår 2022	Kort kommentar avs vad som påverkats
Ökade intäkter (+)	160 tkr	RS anslag för höga sjuklönekostnader
Minskade intäkter (-)		
Summa pandemipåverkan intäkter	160 tkr	

Årsredovisning Kost 2022

Ökade kostnader (+)	-160 tkr	RS anslag för höga sjuklönekostnader
Minskade kostnader (-)		
Summa pandemipåverkan kostnader	-160 tkr	
Netto pandemipåverkan (Sum intäkt-sum kostn)	0 tkr	

1.2 Årets resultat - fördjupad analys

Årets resultat 1 januari till 31 december 2022.

Siffror i Kkr	Resultat	Budget	Avvikelse mot budget	Kort kommentar
Hysesintäkter samt övriga fastighetsintäkter			0	
Försäljning av tjänster			0	
Försäljning av material och varor	109 303	101 732	7 571	Merförsäljning
Regionersättning	234	0	234	Ersättning sjuklön, Ökat friskvårdsbidrag, Ökad hyra Sala
Övriga intäkter	7 767	7 707	60	Övr Intäkter, Personalanknutna statsbidrag från LAN
Summa intäkter	117 304	109 439	7 865	
Personalkostnader	-25 417	-26 896	1 479	Mindre behov av vikarier
Livsmedel och övriga råvaror	-46 653	-37 900	-8 753	Högre råvarukostnad
Kostnader för material, varor och tjänster	-4 911	-3 590	-1 321	Ökat materialinköp, köks-reng och hygienmtrl, inköp av porslin
Lokal kostnader	-9 255	-9 559	304	Lägre Lokal kostnader
Planerat underhåll/avh			0	
Energi	-396	-600	204	Lägre gastkostnader
Tele/datakommunikation, Datautrustning, Serviceavtal	-636	-585	-51	
IT konsulttjänster	-1 330	-1 445	115	Lägre IT konsulttjänster
Avskrivningar	-2 330	-2 179	-151	Inköp kopplat till Flexi Uppsala
Överföringar finans			0	
Övriga kostnader kkl 6+7	-28 390	-26 625	-1 765	Ökad Transporter och frakter
Finansiella intäkter			0	
Finansiella kostnader	-72	-60	-12	
Summa kostnader	-119 390	-109 439	-9 951	
Resultat	-2 086	0	-2 086	

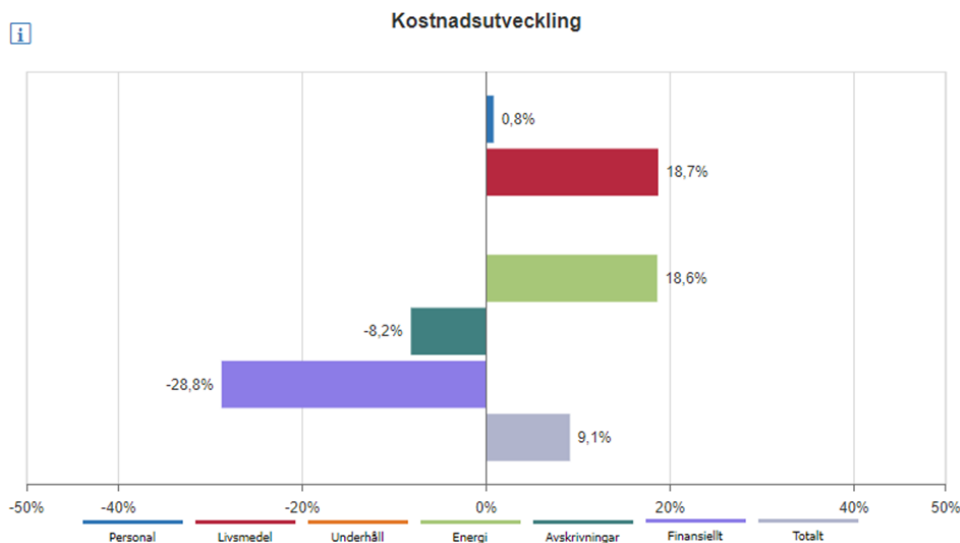
Årsredovisning Kost 2022

Förenklad resultaträkning (mkr)

Molpart 1,2,3

	Ack utfall Inn år	Ack Budget Inn år	Ack avv från budget	Ack Utfall Fg år	Helår Prognos	Helår Budget	Avv Bud mot Prog	Bokslut Utf Fg år	Ack Avv Fg år
Intäkter									
Hysesintäkter samt övr fastighetsintäkter	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Försäljning av tjänster	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Försäljning av material och varor	109,3	101,7	7,6	108,1	102,6	101,7	0,8	108,1	1,2
Regionsättning	0,2	0,0	0,2	0,2	0,2	0,0	0,2	0,2	0,0
Övriga intäkter	7,8	7,7	0,1	7,5	7,7	7,7	0,0	7,5	0,3
Summa Intäkter	117,3	109,4	7,9	115,8	110,4	109,4	1,0	115,8	1,5
Kostnader									
Personalkostnader	-25,4	-26,9	1,5	-25,2	-26,8	-26,9	0,1	-25,2	-0,2
Livsmedel och övriga råvaror	-46,7	-37,9	-8,8	-39,6	-40,7	-37,9	-2,8	-39,6	-7,1
Kostnader för material, varor och tjänster	-4,9	-3,6	-1,3	-3,4	-3,7	-3,6	-0,1	-3,4	-1,6
Lokalkostnader	-9,3	-9,6	0,3	-9,4	-9,6	-9,6	0,0	-9,4	0,1
Planerat underhåll/AVH	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Energi	-0,4	-0,6	0,2	-0,3	-0,6	-0,6	0,0	-0,3	-0,1
IT-konsulttjänster	-1,3	-1,4	0,1	-1,2	-1,4	-1,4	0,0	-1,2	-0,1
Avskrivningar	-2,3	-2,2	-0,2	-2,5	-2,2	-2,2	0,0	-2,5	0,2
Överföringar finans	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Övriga kostnader kkl 6+7	-29,0	-27,2	-1,8	-27,7	-27,2	-27,2	0,0	-27,7	-1,4
Finansiella intäkter	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Finansiella kostnader	-0,1	-0,1	0,0	-0,1	-0,1	-0,1	0,0	-0,1	0,0
Summa Kostnader	-119,4	-109,4	-9,9	-109,4	-112,2	-109,4	-2,8	-109,4	-10,0
Resultat	-2,1	0,0	-2,1	6,4	-1,8	0,0	-1,8	6,4	-8,5

1.2.1 Intäkts- och kostnadsutveckling jmf föregående år



Verksamhetens kostnader brutto har jmf fg år ökat med 10 mkr och 8% och förändringen är framför allt kopplad till:

- Lägre Personalkostnader 1,0 mkr
- Högre Livsmedelskostnader 7,1 mkr
- Högre övriga kostnader 3,0 mkr (Köks-, reng.- och hygienmtrl samt transporter och frakt)

Årsredovisning Kost 2022

2 **INVESTERINGSREDOVISNING**

BILAGOR

1. Verksamhetsrapport
2. Investeringsbilaga