# Kommunstyrelsens sammanträde

# 2015-03-18

| Ärende | |
|---|---|
| **12** | Kostorganisationen |

Egna anteckningar

LJUSNARSBERGS KOMMUN

## Bos § 51

Dnr KS 049/2012

## Kostorganisation

## Ärendebeskrivning

Tillförordnad socialchef Ann-Britt Löfström har inkommit med skrivelse daterad den 26 februari 2015 rörande kommunens kostorganisation. Skrivelsen föranleds av omorganiseringen av kostorganisationen som innebär att Centralköket blir tillagningskök och köken på Solgården och Koppargården blir serveringskök. Detta medför att tillagning av frukost skall genomföras av vård- och omsorgspersonal inom äldreomsorgen.

## Förslag

Tillförordnad socialchef Ann-Britt Löfström föreslår kommunstyrelsen besluta

- att all tillagning av frukost på Solgården och Koppargården fortsatt sker genom kostenhetens försorg,
- att ansvar för köksmaskiner, livsmedelshygien, disk- och beställningar fortsatt åvilar kostenheten, samt
- att uppdra åt socialchef inkomma med en reviderad resursfördelningsmodell för särskilt boende.

## Bildnings- och sociala utskottets beslut

Bildnings- och sociala utskottet hänskjuter ärendet till kommunstyrelsen.

---

Ej justerat protokoll

## Au § 51

Dnr KS 049/2012

# Återrapportering, projektgrupper rörande kommunens kostorganisation

## Ärendebeskrivning

Kommunchef Bo Wallströmer rapporterar följande från projektgrupper rörande kommunens kostorganisation:

- Köket har tagits i bruk från och med den 2 mars 2015.
- Ekonomisk redovisning kommer att genomföras den 12 mars 2015.
- Avtal har ingåtts med Samhall om mattransporter.

## Allmänna utskottets beslut

Allmänna utskottet godkänner rapporten.

---

Ljusnarsbergs kommun
Ank. 2015 -02- 26
Diarienummer KS 049/2012-45

Till
Kommunstyrelsen

# KOSTORGANISATION

## Sammanfattning

Den stundande förändringen inom kostorganisationen, ombyggnation av kök och central tillagning av mat medför att kostenheten fr.o.m. mars upphör att tillaga frukost på Koppargården. Koppargården är inte bemannad att ta över ansvaret för tillagningen av frukost.

## Bakgrund

Inom Ljusnarsbergs Kommun är kostenheten organiserad under kommunchef och ansvarig enhetschef rapporterar till Allmänna utskottet och Kommunstyrelsen. Kostenhetens "kunder" finns i verksamheter under förvaltningscheferna inom bildnings- och socialförvaltningen, vilka rapporterar till Bildnings- och Sociala utskottet och Kommunstyrelsen. Detta innebär krav på god kommunikation och samarbete mellan verksamheter och utskott. Kommunens kostenhet har under lång tid varit föremål för olika diskussioner vad gäller just organisation. 2010-08-27 (KS 194/2010) togs beslut om förändring av verksamheten baserat på en utredning genomförd av Thomas Norman, Thonor och på dåvarande kostchef, Ulrika Persson Wexells skrivelse. Förändringen innebar i korthet att verksamheten inriktades på tillagning i många små kök istället för den tidigare storköksmodellen.

Därefter har tankar om organisation och effektivitet svängt och senare utredningar och förslag har handlat om att gå från småkök till ett centralt tillagningskök. Kostchef Louise Auer och bitr. kostchef Elin Allén redovisade en utredning om ny kostorganisation på Kommunstyrelsen den 2013-09-25 (KS § 191, KS 049/2012) där beslut bl.a. togs om att utredningen skulle kompletteras med konsekvenser för äldreomsorgens personal. Kostchef och biträdande kostchef kompletterade sin utredning med en skrivelse daterad 2013-10-16 innehållande bl.a. konsekvensbeskrivning för omsorgspersonal på Solgården och Koppargården. Konsekvensbeskrivningen saknar information om berörda enhetschefers (på Koppargården och Solgården) bedömning. Kommunstyrelsen beslutade den 2013-11-27 (KS § 259, KS 049/2012) att kostorganisationen skall centraliseras och att kök skall byggas om.

## Ärendebeskrivning

Ny organisation

Dagsläge. Den nya organisationen innebär bl.a. att tillagningskök omvandlas till serveringskök på Solgården och Koppargården. Lunch och kvällsmat kommer att tillagas i Treskillingens kök och lunchen levereras varm i värmevagnar till enheterna alla dagar. Kvällsmaten levereras varm alla vardagar och kall på helgerna. All frukost skall tillagas på

enheterna. Tidigare har kostpersonal tillagat all mat inklusive frukost och vård och omsorgspersonalen har ansvarat för servering.

Resursfördelningsmodell

De särskilda boendena Solgården/heden och koppargården är bemannade enligt en av Kommunstyrelsen antagen resursfördelningsmodell (KS § 49, KS 004/2009). "*Resursfördelningsmodellen* utgår från att varje plats genererar en fast bemanning. I den bemanningen ingår tid för vård och omsorg, aktiviteter, servering av måltider, städ, tvätt mm. Under dag och kväll, årets alla dagar. Natten beräknas separat. Matlagning ingår ej. I bemanningen ingår tid för extraresurser exempelvis då någon boende har större behöv eller är "särskilt vårdkrävande". "Dygnet runt vak" vid vård i livets slutskede ingår ej. Resurserna för detta finaniseras genom budgeterade medel för vikarier."

Inför att det nya centralköket öppnar och produktionen tar fart har det aviserats att kostpersonalen kommer att upphöra med tillagning av frukost. Detta har väckt många frågor. Efter diskussioner mellan enhetschefer på berörda enheter, Lena Sköld och Eva Palm och kostchef Louise Auer har sagts att kostpersonalen även fortsättningsvis kommer att ansvara för tillagning av frukost på Solgården men **inte på Koppargården**, detta med stöd i det gamla beslutet om småkök som togs av Kommunstyrelsen den 2010-08-27 (KS 194/2010).

"Koppargården föreslås ha fyra tillagningskök varav ett blir större med adekvat utrustning för att laga ca 40-50 portioner. Frukost, fika och kvällsmål kommer att göras i varje kök. Lunch och middag lagas i det större köket och körs sedan ut på vagn till matsalarna. Personalmässigt kommer befintlig bemanning, fördelat på 2,0 årsarbetare, räcka till. Tjänsterna kommer att konverteras till kock/kockerska, vilket innebär en kompetenshöjning. Frukost lagas av vårdpersonalen. Specialkost lagas på plats."

"Solgården är idag ett mottagningskök som får huvudkomponent, det vill säga måltidens huvudsakliga innehåll, från Centralköket medan ris/pasta, potatis kokas och grönsaker bereds på plats. Köket kan med små förändringar göras om till tillagningskök. En spis och en frys behövs (finns på Linåkern). Personalmässigt bör det räcka med nuvarande 1,75 årsarbetare. Frukost och specialkost lagas på plats. Även på Solgården kommer tjänsterna att konverteras till kock/kockerska, medförande kompetenshöjning.

Enligt denna skrivelse skulle personalen på Koppargården (ej Solgården, där formuleringen är annan) tagit över ansvaret för tillagning av frukost 2010. Detta har dock aldrig skett, förmodligen beroende på att de särskilda boendena bemannas utifrån fastlagd resursfördelningsmodell där matlagning inte ingår, se citat ovan.

Bemanning kostpersonal

Enligt Louise Auer, kostchef genomförs förändringar inom kostenheten med personalreducering (1,0 tjänst) samt förändring avseende lokaliteter och tillagning (flyttas från flera enheter till en central enhet).

Bemanning äldreomsorgens särskilda boenden, SÄBO

Dagens bemanning på SÄBO är låg. Den resursfördelning, 0,58 årsarbetare per vårdboendeplats och 0,60 per gruppboende- och korttidsplats som ligger till grund för särskilt boende, beslutades om den 2009-02-25 (KS § 49, KS 004/2009). I beslutet fanns även med ett mål om att på sikt höja bemanningen till lägst 0,65 årsarbetare per vårdboende samt 0,70 årsarbetare per gruppboende- och korttidsplats alternativt av politiken föreslagen högre nivå. Ingen revidering av bemanningstalen har skett och inget nytt beslut har tagits om förändrad bemanningsnivå.

Förutsättningar och förslag

I dagslägen saknas förutsättningar att lägga på vård- och omsorgspersonalen uppdrag att handha tillagning av frukost. Befintlig personal åtgår till ordinarie vård- och omsorgsarbete. I avvaktan på justeringar av resursfördelningsmodellen enligt ovan föreslås därför att kostorganisationen tillsvidare fortsätter att ansvara för all tillagning av frukost på både Solgården och Koppargården. Inom ramen för detta föreslås även att Kostenheten får fortsatt ansvar för köksmaskiner, livsmedelshygien, disk, beställningar.

## Förslag på beslut:

Kommunstyrelsen beslutar:

- Att all tillagning av frukost på Solgården och Koppargården även fortsatt sker genom Kostenhetens försorg.
- Att ansvar för köksmaskiner, livsmedelshygien, disk och beställningar även fortsatt ligger på Kostenheten.
- Att uppdra åt Socialchef att inkomma med en reviderad resursfördelningsmodell för särskilt boende.

Ann-Britt Löfström

T.f. Socialchef
Ljusnarsbergs Kommun