



Datum

## Tjänsteskrivelse

Vår referens

Gertrud Sonesson-Wessman

Avdelningschef

gertrud.sonesson@malmö.se

### **Uppföljning av Malmö stads kostverksamheter, serviceförvaltningen (STK-2020-94) SN-2020-1026**

#### **Sammanfattning**

Serviceförvaltningen är positiva till den pågående samverkan med andra förvaltningen inom Malmö stad kring kost- och måltidsutveckling.

Serviceförvaltningen har fortsatt samarbete och dialog med förskoleförvaltningen inom ramen för ordinarie kostorganisation. Förvaltningarna har identifierat olika utvecklingsområden som till exempel stöd till medarbetare i köken, stöd för de som leder medarbetare i köken samt till hela förskoleförvaltningen kring bland annat specialkost och egenkontroll.

Dialog med kostenheten inom hälsa- vård och omsorgsförvaltningen sker löpande. Serviceförvaltningen bistår med stöd från olika specialister/kompetenser vid olika frågor från kostenheten. Utöver det pågår även ett utvecklingsprojekt med stadskontoret kring digitaliserad egenkontroll och hantering av specialkostintyg från vårdnadshavare.

#### **Ärendet**

Kommunstyrelsen beslutade i augusti 2017 (STK-2015-940) att anmoda förskolenämnden, servicenämnden, funktionsstödsnämnden samt hälsa, vård- och omsorgsnämnden att i sitt fortsatta systematiska kvalitetsarbete särskilt beakta stadskontorets sammanfattande bedömning gällande kost- och måltidsutveckling i Malmö stad.

Stadskontorets sammanfattande bedömning gällande kost- och måltidsutveckling var:

- *”Att förskolenämnden (FSKN) och servicenämnden (SN) tillsammans bör inleda dialog om stödfunktioner kring måltider i förskolan så att stöd inom förskolan kan tillgodoses i enlighet med de behov som uttrycks i stadskontorets rapport ”Kostverksamheter Malmö”. Detta innebär för förskolenämnden och servicenämnden fortsatt arbete inom ramen för ordinarie kostorganisation – skolrestauranger i serviceförvaltningen.*
- *”Att hälsa-, vård- och omsorgsnämnden (HVON) och funktionsstödsnämnden (FSN) bör inrätta kostorganisation. Inför ställningstagande om organisering bör nämnderna beakta hur stöd och måltidsservice kan tillgodoses, i enlighet med de behov som framställs i rapporten Kostverksamheter Malmö. Organisering bör beakta att kostansvarig och stödfunktioner ges*

*möjligheter att utföra sitt uppdrag*". Detta har inneburit att en kostenhet (kostorganisation) har inrättats inom hälsa-, vård- och omsorgsförvaltningen som samarbetar med funktionsstödsförvaltningen genom bland annat förvaltningarnas dietister.

- *"Att nätverk bör bildas mellan kostverksambeter i syfte att verka för gemensamt kommunperspektiv"*.
- *"Att SN, HVON samt FSN bör inleda utvecklingsarbete kring befintliga vikariepooler för att tillgodose kompetensbehov i kök och till att vikariebank utvecklas för kost- och långtidsfrånvaro"*.

Syftet med denna skrivelse är att utgöra ett underlag i stadskontorets samlade uppföljning. Nedan beskrivs de förändringar och det utvecklingsarbete i samverkan med andra förvaltningar som serviceförvaltningen har genomfört sedan 2017, samt de erfarenheter och bedömningar som ligger till grund för det fortsatta arbetet.

## **Tillsammans i samarbete för staden**

### **Utveckling av stödfunktioner kring måltider i förskolan**

Serviceförvaltningen och förskoleförvaltningen har fortsatt samarbete och dialog inom ramen för ordinarie kostorganisation – skolrestauranger i serviceförvaltningen. Serviceförvaltningen har under många år levererat måltider till olika kommunala förskolor i staden och också bemannat ett antal kommunala förskolekök, antalen har varierat över åren. I nuläget levererar serviceförvaltningen måltider till ca 40 förskolor och bemannar tre förskolekök. Merparten av förskoleförvaltningens övriga kommunala förskolor, ca 220 stycken, har egna tillagningskök som tillagar till egna köket eller till det egna eller andra förskoleområdets förskolor.

Serviceförvaltningens och förskoleförvaltningens gemensamma dialog och arbetsprocess kring stödfunktioner har sedan 2017 såväl utvidgats och fördjupats. Tillsammans har förvaltningarna arbetat med kvaliteten på de levererade måltiderna och dialogen mellan levererande kök och mottagande förskola kring barnens behov.

Serviceförvaltningen bistår också förskoleförvaltningen med förstärkning av ledning av köksverksamheten vid en större förskola. Det samarbetet har öppnat, synliggjort och möjliggjort en rad gemensamma insikter, kunskaper, nätverk, kompetenser och stödbehov. Viktiga utvecklingsområde inom måltidsverksamheten i förskolan synliggjordes och parallellt med kommunstyrelsens uppdrag fanns nu tydliga incitament för att effektivisera stödet kring måltidsverksamheten i förskolan.

I inledningen av arbetet identifierades bland annat behov av stöd till medarbetare i köken men också stöd för de som leder medarbetare i köken samt till hela förskoleförvaltningen. Viktigt var också att gå lugnt och systematiskt vidare och att involvera så många som möjligt i det fortsatta arbetet för att möjliggöra engagemang och påverkansmöjligheter. Arbetsgrupper och styrgrupper bildades och ett omfattande kartlägningsarbete gjordes gemensamt mellan serviceförvaltningen och förskoleförvaltningen i workshops med kockar, biträde och rektorer. Efter genomgångar och prioriteringar definierades följande utvecklingsområden:

- Nätverksträffar
- Specialkost

- Egenkontroll
- Introduktion av nya eller långtidsfrånvarande medarbetare.

Dessa utvecklingsområden ligger nu till grund för fortsatt arbete under 2020 och framåt i samverkan mellan de båda förvaltningarna. En gemensam uppdragsbeskrivning för nästa steg i arbetet har tagits fram som konkretiserar och tidsplanerar olika aktiviteter kring utvecklingsområdena. Genom samarbete över förvaltningsgränserna effektiviseras stödtjänsterna och förskoleförvaltningen får tillgång till olika kompetenser och specialister som finns kopplade till utvecklingsområdena.

### **Stöd vid frånvaro i förskoleköken**

Serviceförvaltningen och förskoleförvaltningen har utarbetat och initierat en rutin för tillfälliga måltider ”måltidsstöd” från serviceförvaltningen till förskolor. Från januari 2020 tillhandahåller serviceförvaltningen måltider när behov uppstår i de kommunala förskolorna. Det kan exempelvis vara vid semester, sjukdom eller annan frånvaro hos förskolans kökspersonal.

Denna möjlighet till måltidsstöd vid frånvaro är i praktiken en variant på att erbjuda vikariepool. Serviceförvaltningen hade fram till och med våren en personalpool med bland annat visstidsanställda medarbetare för att ersätta frånvarande personal inom den egna verksamheten. I samband med ett omfattande utvecklings- och förändringsarbete inom serviceförvaltningen 2018–2019 avvecklades poolen successivt och istället infördes heltidstjänster till alla i skolrestauranger. Förändringen möjliggjordes i samarbete och dialog med fackliga företrädare.

### **Samarbete med kostenheten på hälsa-, vård och omsorgsförvaltningen**

Dialog mellan serviceförvaltningen och kostenheten inom hälsa- vård och omsorgsförvaltningen (HVO) sker löpande. Serviceförvaltningen bistår med stöd från olika specialister/kompetenser vid olika frågor från kostenheten, till exempel kring lagkrav, policys, rutiner, styrdokument, specialkosthantering, matsvinn, uppföljningar, lokalfrågor, transporter, inköp/produktval, önskemål om dokumentexempel såsom kravprofiler, annonstexter, uppdragsbeskrivningar mm. Dietisterna i serviceförvaltningen, hälsa- vård och omsorgsförvaltningen, kostenheten H och funktionsstödsförvaltningen har regelbundet dialog. Samarbete har också skett i samband med utbildningar i klimatsmart mat där miljöförvaltningen, skolrestauranger och kostenhetens chefer medverkade.

### **Digitaliseringsprojekt inom måltidsområdet**

Samarbete sker mellan serviceförvaltningen och stadskontoret kring utvecklingsprojekt med digitaliserad egenkontroll och hantering av specialkostintyg från vårdnadshavare till skolrestauranger men också inom serviceförvaltningen. I förarbetet kring digitaliserad egenkontroll medverkade också kostenheten på HVO. I nuläget används digitaliserad egenkontroll som ett pilotprojekt i en sektion inom skolrestauranger. I förlängningen kan digitaliserat egenkontrollsprogram sannolikt användas av alla förvaltningar som hanterar livsmedel och egenkontroll.

## **Mat engagerar – samarbete i återkoppling till medborgare**

Mat som serveras i stadens verksamheter engagerar och berör väldigt många Malmöbor. Malmöinitiativ, medborgarförslag, frågor och synpunkter från medborgare som berör mat är frekventa och omfattande. Under de senaste åren har många av dem handlat om matens kvalitet och innehåll. Ett samarbete har utvecklats under de senaste åren mellan alla förvaltningar som hanterar mat och måltider med att tillsammans hjälpas åt att med olika kompetenser kvalitativt och effektivt skriva svar till olika frågeställare som i de delar det är möjligt är gemensamma för hela staden.

## **Bedömning av kostorganisationens ändamålsenlighet**

Skolrestauranger har funnits som en samlad verksamhet i drygt 40 år. Genom åren har verksamheten varit organiserade och tillhört olika förvaltningar i staden. Genom alla år har skolrestauranger varit en välkänd verksamhet i hela det offentliga måltids-Sverige. Under alla år har verksamheten haft fler specialistkompetenser i ledningen; dietister, måltidsutvecklare, kostekonomer m fl. Titlarna har skiftat genom åren men grundkompetenserna har funnits och varit en viktig del i att skolrestauranger står för hög kvalitet och stor kompetens inom måltidsområdet. Tack vare medarbetare och dess kompetenser vänder sig många av landets kommuner till Malmö och skolrestauranger för att hämta inspiration, tips och kunskap kring hur måltidsverksamheter och inte minst stödfunktioner kan organiseras och struktureras.

Samarbetet inom staden kring stödfunktioner som under de senaste åren har utvecklats enligt beskrivningarna ovan ser serviceförvaltningen som goda exempel på och förtroende för en ändamålsenlig kostorganisation utöver grunduppdraget att tillaga och servera måltider till grundskoleförvaltningen och gymnasie- och vuxenutbildningsförvaltningen efter de lagar och styrdokument som finns för skolmatsverksamheten i staden.

Med olika samarbeten mellan förvaltningarna har utveckling av tillit, relationer och nätverk etablerats. Att genom dialog involvera medarbetare från olika håll och med olika roller i de olika förvaltningarna har skapat stort engagemang och byggt broar som ger en bra grund för det fortsatta arbetet framåt. Det finns många ytterligare samverkansområde att utveckla vidare vilket inte minst är viktigt inför stadens kommande ekonomiska förutsättningar och effektiviseringsbehov.

### **Ansvariga**

Gertrud Sonesson-Wessman, avdelningschef skolrestauranger  
Louise Strand, servicedirektör