

Verksamhetsplan för kost- och städfunktionen

i Kimitoöns kommun



Kimitoöns kommun/Kemiönsaaren kunta
www.kimitoon.fi/www.kemionsaari.fi
tel./puh. (02) 426 00





Innehåll:

1. Funktionens grundläggande uppgifter

- 1.1. Verksamhetstanke
- 1.2. Mission och vision
- 1.3. Värden
- 1.4. Organisationsmodell
- 1.5. Arbetsställen

2. Uppgifter, produkter, service

- 2.1. Uppgifter
- 2.2. Produkter
- 2.3. Kunder och service

3. Konkurrens

- 3.1. Allmänna utmaningar i produktionen av offentlig service
- 3.2. Vårt sätt att konkurrera

4. Verksamhetsplan, kost- och städfunktionen

5. Produktutvecklingsplan

- 5.1. Produktion
- 5.2. Serviceprocessen
- 5.3. Hälsosamt och tryggt

6. Personalplanering

7. Ekonomi

8. Risker i framtiden

9. Bilagor



1. Funktionens grundläggande uppgifter

1.1. Verksamhetstanke

- Kost- och städfunktionen producerar en smaklig, näringsriktig och kostnadseffektiv mat och angående städningen en bra, kostnadseffektiv och ekologiskt hållbar service.
- Kost- och städfunktionen är en stödfunktion som upprätthåller kost- och städservice för kommunens övriga verksamhet.

1.2. Mission och vision

- Kost- och städfunktionen skall verka som sakkunnig inom kost- och städärenden. Målet är att sköta stödfunktionerna så, att våra kunder helt kan koncentrera sig på sina kärnverksamheter.
- Kost- och städfunktionen skall kunna tävla både beträffande kvalitet och kostnad med övriga serviceproducenter.

1.3. Värden

- Följande värderingar har tagits fram för kost- och städfunktionen utgående från värderingarna i kommunens strategi:

Aktivitet – att aktivt jobba för att tillgodose kundernas behov

Serviceinriktning – att ge en vänlig, saklig och yrkesmässig service

Förnyelse – att hela tiden tänka nytt, hänga med i utvecklingen

Samarbete – att aktivt jobba för ett gott samarbete med kunder och inom det egna teamet

1.4. Organisationsmodell

- Kost- och städfunktionen har sedan 2009 fungerat som en skild funktion underställd Avdelningen för miljö och teknik/Fastighetsenheten.
- Kost- och städfunktionen sköter städningen i skolor, daghem och förvaltningsfastigheter samt all matproduktion i kommunens samtliga kök.
- Personalen inom kost- och städfunktionen är inte anställd till ett visst arbetsställe utan kan vid behov flytta till annat arbetsställe. Detta möjliggör en jämnare fördelning av arbetsbördan för de anställda.
- Personal:
2015 uppgick personalen i kost- och städfunktionen till 38,9 årsverken.
- Funktionen leds av kost- och städchefen. I förmansuppgifter arbetar på städsidan en städarbetsledare och i de olika köken kosthållsföreståndare eller kosthållsföreståndare/kock.
- I det praktiska arbetet ute på de olika arbetsställena jobbar kockar, köksbiträden och städare

1.5. Arbetsställena

- Kost- och städfunktionen har tillredningskök på 9 ställen:
 - Kimito skolcenters kök
 - Amosparkens skolas/Silva daghems kök
 - Dalsbruks skolas kök
 - Västanfjärds skolas/Sofia daghems kök
 - Rosala skolas kök
 - Hulta daghems kök
 - Almahemmets kök
 - Silverbackens kök
 - Hannahemmets kök
- Kost- och städfunktionen har utdelningskök på 2 ställen:
 - Furubo daghems kök, (morgonmål, lunch, middag) maten transporteras från Dalsbruks skolas kök.
 - Taalintehtaan keittiö, (lunch/mellanmål) maten transporteras från Dalsbruks skolas kök.

- Till följande utdelningskök transporteras mat från kost- och städfunktionens tillredningskök, men utdelningen sköts av omsorgavdelningens eller bildningsavdelningens personal:
 - Hälsocentralsjukhuset, Kimito avdelning, (morgonmål/lunch/eftermiddagskaffe/middag/kvällsmål) maten transporteras från Almahemmets kök.
 - Vård i hemmet, Kimito, (lunch) maten transporteras från Almahemmets kök.
 - Hälsocentralsjukhuset, Dalsbruk avdelning, (morgonmål/lunch/eftermiddagskaffe/middag/kvällsmål) maten transporteras från Hannahemmets kök.
 - Vård i hemmet, Björkboda, (lunch) transporteras från Hannahemmets kök.
 - Vård i hemmet, Dalsbruk, (lunch) transporteras från Hannahemmets kök.
 - Vård i hemmet, Västanfjärd, (lunch) transporteras från Silverbackens kök.

- Under skolans lovdagar tillreds maten till dagvården delvis i Hannahemmets och Silverbackens kök.

- Kost- och städfunktionen sköter städningen på följande ställen:
 - Silva daghem, Sofia daghem, Furubo daghem, Hulta daghem
 - Kimito skolcenter, Amosparkens skola, Västanfjärds skola, Taalintehtaan koulu, Dalsbruks skola, Hitis-Rosala skola
 - Kimito kommunkansli, Kemitra, Ämbetshuset i Dalsbruk, Villa Lande, Servicehallen, Ungdomsgården Banan, Västanfjärds bibliotek, Dalsbruks bibliotek, Bio Pony

2. Uppgifter, produkter, service

2.1. Uppgifter

- Kost- och städfunktionen säljer i huvudsak kosttjänster till bildnings- och omsorgsavdelningen, men delvis också till övriga avdelningar i kommunen.

- Kost- och städfunktionen säljer städtjänster till bildnings-, förvaltnings- och utvecklingsavdelningen. I liten skala säljer kost- och städfunktionen mötestrakteringar och dylikt till övriga avdelningar i kommunen.

- Eventuell uthyrning av kommunens skol- och daghemskök sköts av bildningsavdelningen.

2.2. Produkter

- Kost- och städfunktionen använder sig av dataprogram angående recepthantering, städdimensionering och arbetstidsuppföljning.
- Målet är att varje år producera två nya maträtter som kan användas på matlistan vid "kökets eget val". Uppföljning av detta sker vid funktionens månatliga förmansmöten som protokollförs.
- Inom skolköken jobbar vi utgående från näringsrekommendationerna och riktlinjerna i matprojektet Heimlaga och gör årligen en genomgång av innehållet i projektet. Uppföljning av detta sker vid funktionens månatliga förmansmöten som protokollförs.

2.3. Kunder och service

- Mötesservice i förvaltningsfastigheterna fungerar enligt följande: förvaltningsfastighetens städare sköter delvis servicen och Kimito skolcenters kök/Dalsbruks skolas kök tillreder semlor, smörgåsar och dylikt.
- Kost- och städfunktionen kallar samman sina kunder på kostsidan till möten, en till två gånger per år. Mötena protokollförs.
- En kundundersökning görs vartannat/vart tredje år på kostsidan och på städsidan. Resultaten redovisas för kunderna.
- Personalen inom kost- och städfunktionen skall i sitt dagliga arbete ta i beaktande kundernas behov i frågan om god och hälsosam mat samt rena och trivsamma utrymmen.
- Från 2017 börjar städavtal göras med kunderna.



3. Konkurrens

3.1. Allmänna utmaningar i produktionen av offentlig service

- Sparkrav inom kommunala sektorn
- Höga krav på effektivitet i dagens samhälle
- Eventuella kommunsammanslagningar och övriga förändringar i samhället
 - Eventuella privatiseringar av kost-/städsservicen
 - Kommuner kanske inte upplevs som lika attraktiva och säkra arbetsgivare som tidigare

3.2. Vårt sätt att konkurrera

- Produkten skall vara sådan som man i serviceavtalet kommit överens om
- Produkten inom kostsidan skall i stort följa näringsrekommendationerna och i övrigt vara smaklig och av bra kvalitet
- Köks- och städuppgifterna skall vara dimensionerade
- Produkter och service skall vara sådan som kunderna önskar
- Växelverkan med kunderna skall vara aktiv
- Personalen skall ge ett glatt och serviceinriktat intryck, samt vara snyggt och sakligt klädd
- Vi strävar till att hålla en högre standard än våra konkurrenter
- Kunderna skall känna att den service de får är pålitlig beträffande kvalitet, kontinuitet och hygien
- Kost- och städfunktionens verksamhet och sätt att arbeta skall vara anpassad till vad som förväntas av oss



4. Verksamhetsplan, kost- och städfunktionen

Händelse	Hur ofta	Var/för vem	Ansvarsperson
Personalens fortbildningsdag	Minst 1 gång/år	Kost- och städfunktionens personal	Kost- och städchefen
TYKY-verksamhet		Kost- och städfunktionens personal	Personalen inom kost- och städfunktionen.
Temadag	1 gång/år	Alla kök	Kosthållsföreståndarna
Kundundersökning, skolmat	Vart tredje år		Kost- och städchefen
Kundundersökning, städning	Vart tredje år		Städarbetsledaren
Julmiddag		Skolor, daghem, åldringshem, bäddavdelningar, öppna vården, servicehem	Alla kök
Träff/möten/planeringsgrupp med omsorgsavdelningen	1-2 gånger/år	Personal från kommunens omsorgsavdelning samt från kost- och städfunktionen	Kost- och städchefen
Träff/möten/planeringsgrupp med barnomsorgen	1-2 gånger/år	Personal från kommunens bildningsavdelning samt från kost- och städfunktionen	Kost- och städchefen
Närproducerad matdag	1 gång/år	Skolor, daghem	Kosthållsföreståndarna
Niornas matönskedagar	1 gång/år	Alla skolor	Kosthållsföreståndarna

5. Produktutvecklingsplan

5.1. Produktion

- Vi gör årligen en kritisk genomgång av våra arbetsprocesser. Hur gör vi, vad gör vi, varför gör vi? Som grund använder vi oss av blanketten: Nuläge och tankar om framtiden. Bilaga 1.

5.2. Serviceprocessen

- Arbetsfördelningslistorna uppdateras årligen för att underlätta arbetet på våra arbetsställen, speciellt med tanke på vikarier.
- Städsidan har tagit i bruk ett städdimensioneringsprogram för att rätt kunna dimensionera utrymmen, och för att vid förändringa av verksamheten i någon fastighet, snabbt kunna bedöma städbehovet.
- Köks- och städuppgifterna skall vara dimensionerade.
- Arbetsbyten inplaneras några varje år.
- Utvecklingssamtal hålls minst vartannat år där man även går genom verksamhetsplanen för att säkerställa att alla i personalen jobbar mot samma målsättning.
- Stormöten där hela kost- och städfunktionen träffas hålls en gång per år.
- Vi strävar efter att så många som möjligt i personalen skall ges möjlighet till fortbildning.
- Svinnet i våra matsalar kontrolleras kontinuerligt och för att kunna göra exakt mängd mat skall recepten uppdateras årligen. En ansvarsperson finns inom köken som har huvudansvaret för receptprogrammet.

5.3. Hälsosamt och tryggt



- Maten i kommunens kök produceras utgående från statens näringsrekommendationer och enligt principerna i vårt matprojekt Heimlaga. Bilaga 2.
- Vi strävar till att servera säsongsbetonade produkter.
- Dagvården och skolorna har en gemensam matlista och sjuk- och åldringsvården en gemensam matlista. Matlistorna uppdateras årligen.
- Vi strävar efter att hålla en tät kontakt till våra kunder i form av bland annat regelbundet återkommande möten.
- En välskött egenkontroll säkerställer en trygg hygiennivå i våra kök.
- Vi utvecklar städningen med tyngdpunkten på hållbar utveckling.

6. Personalplanering

- Fram till 2020 går 9 personer i pension.
- Vid pensioneringar och när personal slutar hos oss, görs en grundlig bedömning över behovet av nyanställningar.
- Ansvar för vissa delområden inom köksverksamheten ges till anställda som sen fortbildas inom området.

7. Ekonomi

- Kost- och städfunktionen är nettobudgeterad.

8. Risker i framtiden

- När ekonomin överlag i kommunerna i dag är rätt så ansträngd, tvingas kommunerna se över sina verksamheter och söka inbesparingar. Det har visat sig att privata sektorn i flera fall erbjuder kostnadseffektivare alternativ än vad kommunerna själva har kunnat åstadkomma. Om det i vår kommun blir aktuellt med privatisering av kost- och städfunktionen kommer vi att möta utmaningen med att ge egna alternativ som kan jämföras med det som privata sektorn erbjuder.

9. Bilagor

Bilaga 1. Nuläge och tankar om framtiden

Bilaga 2. Projekt "Heimlaga"

VI VILL...



...SERVA DIG!