

Verksamhetsplan Kost- och städfunktionen

2023



**Kimitoön
Kemiönsaari**



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. Årsplan, kost- och städfunktionen
5. Produktutvecklingsplan
 - 5.1. Produktion
 - 5.2. Serviceprocessen



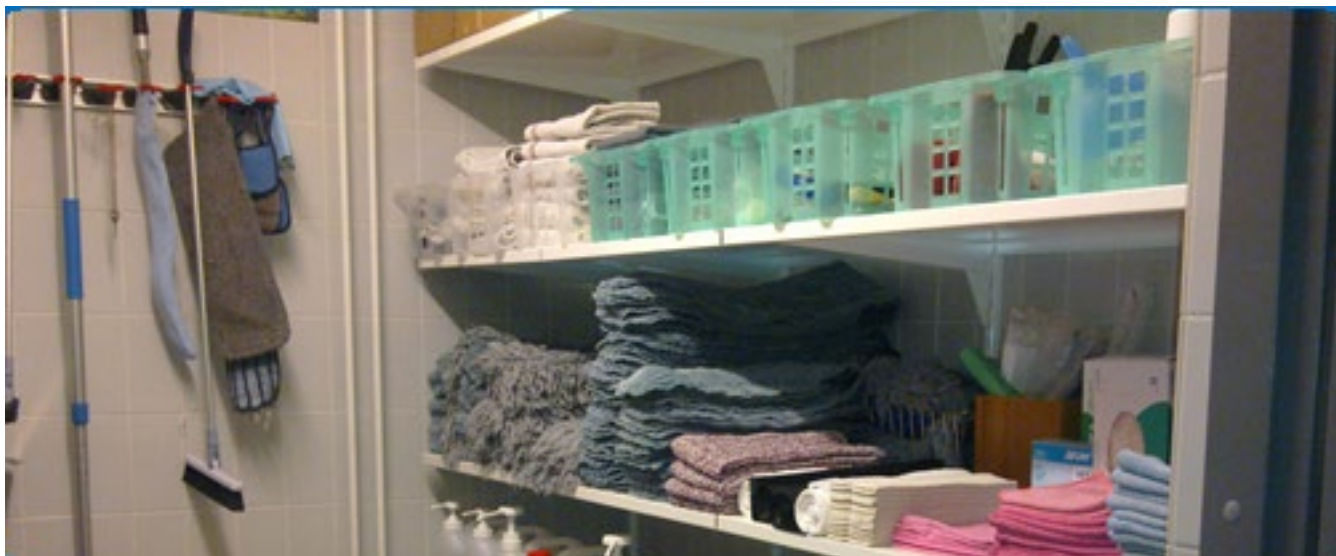
5.3. Hälsosamt och tryggt

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 samt en bra, kostnadseffektiv och ekologiskt hållbar städservice.
- Kost- och städfunktionen är en stödfunktion som upprätthåller kost- och städservice för kommunens övriga verksamhet.

1.2. Mission och vision

- Kost- och städfunktionen verkar som sakkunnig inom kost- och städ-ärenden. Målet är att sköta stödfunktionerna så våra kunder helt kan koncentrera sig på sina kärnverksamheter.
- Kost- och städfunktionen ska kunna tävla både beträffande kvalité och kostnad med övriga serviceproducenter.

1.3. Värden



Vi vill jobba i

Samarbete med våra kunder

vara ***Serviceinriktade*** och ***Tänka nytt***

1.4. Organisationsmodell

- Kost- och städfunktionen har sedan 2009 fungerat som en skild funktion underställd avdelningen för miljö och teknik / fastighets- och infraenheten.
- Kost- och städfunktionen sköter städningen i skolor, daghem och förvaltningsfastigheter samt 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: Ca. 25 årsverken
- Funktionen leds av kost- och städchefen. Som förman på städsidan fungerar städarbetsledaren och i köken en köksförman eller kock/köksförman.
- I det praktiska arbetet på de olika arbetsställena jobbar anstaltvårdare, kockar, kock/köksbiträden och köksbiträden.

1.5. Arbetsställena

- Kost- och städfunktionen har tillredningskök på åtta ställen:
 - Kimito skolcentrums kök
 - Amosparkens skolas/Silva daghems kök
 - Dalsbruks skolas kök
 - Västanfjärds skolas/Sofia daghemskök
 - Rosala skolas kök
 - Hulta daghemskök



- Kost- och städfunktionen har utdelningskök på ett ställe:
 - Taalintehtaan koulu´s kök, (lunch/mellanmål) maten transporteras från Dalsbruks skolas kök.
- Kost- och städfunktionen sköter städningen på följande ställen:
 - Silva daghem, Sofia daghem och Hulta daghem
 - Kimito skolcentrum, Amosparkens skola, Västanfjärds skola, Taalintehtaan koulu, Dalsbruks skola (1-9) och Hitis-Rosala skola
 - Kimito kommunkansli, Villa Lande, Servicehallen, Ungdomsgården Banan, Västanfjärds bibliotek, Dalsbruks bibliotek, Bio Pony, Dit-Center och Kimito brandstation.

2. Uppgifter, produkter, service

2.1. Uppgifter

- Kost- och städfunktionen säljer matservice till bildningsavdelningen, även en del mötestrakteringar till de övriga avdelningarna i kommunen.
- Kost- och städfunktionen säljer städservice till kommunens olika avdelningar, delvis också till utomstående.
- I viss utsträckning hyrs kommunens skol- och daghemskök ut till utomstående, men då endast till aktörer som producerar service för samhällsnyttiga ändamål.

2.2. Produkter

- Kost- och städfunktionen använder sig av dataprogram för recepthantering, introduktion av nyanställda, rekryteringsprogram, svinnuppföljning, städdimensionering, arbetarskyddsärenden, arbetstidsuppföljning, löne- och personalrapportering och för kundundersökningar.



- Inom skolköken jobbar vi utgående från olika styrdokument och rekommendationer som finns externt och internt inom Kimitoöns kommun. De viktigaste av dessa uppges här nedan

Internt

Kommunens strategi
Läroplan för grundläggande utbildning 2016
Plan för småbarnspedagogik i Kimitoöns kommun
Läroplan för förskoleundervisningen i Kimitoöns kommun 2016
Egenkontrollplan

Externt

Finska näringsrekommendationer 2014 (Statens näringsdelegation)

Tillsammans kring matbordet - kostrekommendationer till barnfamiljer 2019 (Statens näringsdelegation, Institutet för hälsa och välfärd)

Mat ger hälsa och glädje - rekommendationer om måltider inom småbarnspedagogiken 2018 (Statens näringsdelegation, Institutet för hälsa och välfärd, Utbildningsstyrelsen)

Vi äter och lär tillsammans - rekommendation för skolbespisningen 2017 (Statens näringsdelegation, Institutet för hälsa och välfärd, Utbildningsstyrelsen)

Stegvis mot Eko, EcoCentria

Lagen om offentlig upphandling

Läroplanen

2.3. Kunder och service

- Mötesservice i förvaltningsfastigheterna fungerar så att förvaltningsfastighetens anstaltvårdare/kökspersonal sköter traktering vid styrelse- och fullmäktigemöten.
- Kost- och städfunktionen kallar samman Kostrådet för bildningen, en till två gånger per år. Mötena protokollförs.
- En kundundersökning görs vartannat/vart tredje år på kost-sidan och på städsidan.
- 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.
- Städavtal uppgörs.





3. Konkurrencens

3.1. Allmänna utmaningar i produktionen av offentlig service

- Sparkrav inom kommunala sektorn
- Höga krav på effektivitet i dagens samhälle
- Eventuella privatiseringar av kost-/städservicen
- Problem att rekrytera ny personal

3.2. Vårt sätt att konkurrera

- Produkten följer vad man i städserviceavtalet kommit överens om
- Produkten inom kost-sidan följer näringsrekommendationerna, är smaklig och av bra kvalitet
- Köks- och städuppgifterna är dimensionerade
- Produkter och service planeras utgående från kundens behov
- Växelverkan med kunderna är aktiv
- Personalen ger ett glatt och serviceinriktat intryck, och är snyggt och ändamålsenligt klädda
- Vi strävar till att hålla en högre standard än våra konkurrenter
- Vi jobbar för att kunden ska få en pålitlig service beträffande kvalitet, kontinuitet och hygien
- Kost- och städfunktionens verksamhet och sätt att arbeta ska vara anpassad till vad som förväntas av oss



4. Årsplan, kost- och städfunktionen

Händelse	Hur ofta	Var/för vem	Ansvarsperson
Personalens fortbildningsdag Övriga utbildningar	En gång/år/ Vid behov	Kost- och städ- funktionens personal	Kost- och städ- chefen Städarbetsledaren
UUA-verksamhet		Kost- och städ- funktionens personal	Personalen inom kost- och städ- funktionen
Temadag	En gång/år	Alla kök	Köksförmännen
Kundundersökning, skolmat	Vartannat/vart tredje år		Kost- och städ- chefen
Kundundersökning, städning	Vartannat/vart tredje år		Städarbetsledaren
Julmiddag		Skolor och daghem	Kökspersonalen



Träff/möten/planeringsgrupp med bildningen	En till två gånger/år	Kostråd för bildningen	Kost- och städchefen
Förmansmöten	En gång/månad	Alla förmän	Kost- och städchefen
Köksmöten	Varannan vecka	Kökspersonalen	Köksförmännen
Städmöte	En till två gånger/år	Städpersonalen	Städarbetsledare/ Kost- och städchefen
Närproducerad matdag	En gång/år	Alla kunder	Köksförmännen
Niornas matönskedagar	En gång/år	Alla kunder	Köksförmännen

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.)

5.2. Serviceprocessen

- Arbetsfördelningslistorna uppdateras årligen för att underlätta arbetet på våra arbetsställen, speciellt med tanke på vikarier.
- Köks- och städuppgifterna skall vara dimensionerade.
- Städsidan använder ett städdimensioneringsprogram för att kunna dimensionera utrymmen rätt, och för att vid förändring av verksamheten i någon fastighet snabbt kunna bedöma städbehovet.
- Arbetsbyten inplaneras några varje år.



- Individuella utvecklingssamtal eller utvecklingsdiskussioner i grupp hålls minst vartannat år där man även går genom verksamhetsplanen för att säkerställa att alla i personalen jobbar mot samma mål.
- 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 ändamålet används svinnuppföljningsapparat.
- För att producera rätt mängd mat används ett receptprogram.

5.3. Hälsosamt och tryggt



- Maten i kommunens kök produceras utgående från statens olika näringsrekommendationer och enligt principerna i kommunens kostpolicy.
- Vi strävar till att servera närproducerade och säsongbetonade produkter.
- Den offentliga matservisen har ett stort ansvar gällande matens klimatpåverkan. Kimitoöns kommun jobbar aktivt för att öka andelen vegetabiliskt protein i maten.
- Köken följer en rullande sexveckors matlista.
- Vi strävar efter att hålla en tät kontakt till våra kunder.
- En välskött egenkontroll säkerställer en trygg hygiennivå i våra kök.
- Vi utvecklar städningen med tyngdpunkten på hållbar utveckling.

6. Personalplanering



- Vid pensioneringar och när personal slutar görs en noggrann utvärdering över behovet av nyanställningar.
- Ansvar för vissa delområden inom köksverksamheten ges till anställda som 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.

Om det i vår kommun blir aktuellt med inbesparingar och/eller privatisering av kost- och städfunktionen kommer vi att möta utmaningen med att ge egna alternativ som kan jämföras med de inbesparingar som privata sektorn erbjuder.

9. Bilagor

Bilaga 1. Nuläge och tankar om framtiden



Vi vill...



...betjäna dig!