

| Organisation och styrning | Kvalitet | Ekonomi | Effektivitet | Arbetsmiljö |
|---|--|--|---|--|
| En gem. måltidsorganisation saknas idag. Vem gör vad, görs rätt saker? Splittrat och med varierande/otydlig styrning samt icke likvärdiga verksamhetsförutsättningar. | Kund-/gästupplevelsen är generellt god – bra mat, men varierande kvalitet och ej likvärdiga förutsättningar vid aktuella enheter. | Olika ekonomistyrningsprinciper och prismodeller används i sektorerna. Samtliga kostnader för måltidsverksamhet är inte "synliga" i budgeten | Köksenheter vid förskolor har idag för liten volym. Samtidigt underkapacitet i flera av tillagningskök på grund av större produktionsvolym idag än vad köket är dimensionerat för. | Tung, stressig och riskfylld arbetsmiljö – pga. föräldrade, slitna och/eller inte ändamålsenliga kökslokaler. |
| Utveckling av måltidsfrågor, behovsanpassning och uppföljning behöver fortsätta ske samordnat och på strategisk nivå. | Riktlinjer och tillämpningsanvisningar används inte frekvent vid köksenheterna. E-tjänsten: Allergi- och specialkost – vem äger och har ansvar? Språk, kommunikation? | Suboptimering kökslokaler och investeringar. Helhetsperspektiv behövs. Investeringar krävs i kökslokaler för anpassning till funktioner samt krav i lagstiftning. | Föräldrade, slitna och ej ändamålsenliga kökslokaler finns inom sektorerna. Daglig drift osäkert i slitna kök. Strategisk plan för periodiskt underhåll behöver aktualiseras. | Allt svårare rekrytera utbildad personal; kockar och köksbiträden till köken. |
| Ambitiösa mål sätts av politiken idag - dock finns behov av en rev. gemensam måltidspolicy, verksamhetsanpassade riktlinjer samt handlingsplan för styrning, uppföljning måltidsuppdraget | Säkerställande av livsmedelshygienisk kvalitet - Egenkontrollprogram saknas vid flera köksenheter och är inte rutinsyssla? | En strategi för framtida kökslokaler – renovering, om-/nybyggnation saknas Struktur och standards saknas för kökslokaler. Uppgifter om bruksytor i köken saknas internt? | Tydlighet krävs av chefskap/arbetsledning i kökens dagliga drift. I praktiken otillräcklig kommunikation som i sin tur orsakar otydlighet, oklara arbetsroller och funktioner. | Rektorer saknar kunskap, ser svårigheter i att prioritera köksverksamhetens krav i livsmedels – och arbetsmiljölagstiftning. |
| Ökad styrning och tydligt professionellt chefskap krävs för verksamheten vid förskolor och boenden i egen regi - kökens dagliga drift. | Utbildning och löpande kompetensförsörjning av kockar och kökspersonal är idag varierande eller saknas. Behov finns även av utbildning pedagoger och vårdpersonal. | Inköp av livsmedel sker utanför livsmedelsavtal? | Ett övergripande professionellt chefskap och ledningsstruktur saknas. | |
| Vid kris finns otydlighet om ansvar och agerande, i köken med drift i egen regi. | Rektorer saknar kunskap om måltids-/köksverksamheter. | | | |