



Sammanställning resultat intervjuer/samtal 6 och 7 september 2021,
i utredning gemensam måltidsorganisation, Gävle kommun.

Följande tre frågor ställdes till vardera intervjuperson/grupp:

1. Vad är ditt helhetsintryck av den måltidsservice som idag erbjuds olika måltidskategorier i Gävle kommun?
2. Finns det specifika förutsättningar eller utmaningar som du vill lyfta när det gäller ett framtida läge och en ny gemensam kostorganisationsform i kommunen?
3. Övrigt som du anser viktigt att få med i utredningsarbetet, när det gäller kommunens måltidsförsörjning och det verksamhetsområde/frågor du ansvarar för och företräder?

Intervjuresultatet – delges kortfattat och i ej omskriven form.

Thomas Hartikainen, sektorchef Utbildning

1: Utb.nämnd idag störst med ca 40 % av kommunens anställda.
Senaste upphandlingen uppdelat på skola, gy och äldreomsorg.
Svårt med förskolornas måltider - saknar idag en organisation, alltmer komplicerade frågor kring måltider – inte minst specialkost. Ingen i har specialistkompetens, saknar stöd och kompetens idag. (tidigare har Ann-Charlotte varit stöd och även i utbildning). Organisationsfrågan...mjölkstöd?

Anställer egna kockar ca 50 %, saknas kompetent chefskap. Kan all personal inom måltidsverksamhet samlas vore det, det bästa – idag ligger ansvar hos rektorer. Skollagen ställer krav. Samlad kostavd. Oavsett driftsform. Förstärkning behövs hos nuv. avd/upphandlingsenhet...får vi rätt saker - Avtalet? Var behöver vi förstärka? Chefskap över kockar.

2. Lägga måltidsverksamheten under nuv. servicefunktioner, Gävle fastigheter. Vi söker FM-lösningar, måltidsfrågan inte vår "kärnfråga".

3. Kraftigt styrande program – miljö- förskolorna tillhör "Sverigetoppen" stort andel egna kök. Konstruktionen på avtalen med entreprenörer bör förtydligas. Specialkost utdrag från journaler... Hålla ihop i en samlad organisation, Gävle kommun – idag är vi sårbara. Inte främmande för att "köpa tjänster". Ledarfrågan viktig!

OBS! Info om projekt/verksamhet – ny fastighet "Hemmingborg – idé om förskola, grundskola samt äbo och med gemensam restaurang.

Patrik Gustavsson, verksamhetschef Miljö och hälsa, sektor Livsmiljö

1. Bra fas att aktuell utredning sker nu - relateat Livsmedelskontollen som vi gör, sköts idag utifrån olika lösningar...
En gemensam organisation vore bra – kompetens, status på köken idag varierande allt från slitet till bra M-kök.
2. Stor organisation – många frågor, samtidigt en fördel med allt i en gemensam org.
3. Rätt utbildning och kompetens – specialkost och allergier. "Rutinbank".
Ny organisation i te x sektor Styrning och stöd, alternativt i en ny servicesektor.

Gruppintervju –

Magnus Höijer, sektorchef Välfärd, Kia Fernlund, kontorschef Boende, Katarina Stistrup, bitr sektorschef & kontorschef Utveckling Stöd

1. Inte uppfattat att ev, problem finns (Magnus).
Saknar en kostorganisation – effektivitet och styrning, idag splittrat och med ett otydligt fokus. (Katarina). Instämmer i vad Katarina säger... Använder vi resurser optimalt? Vi gör olika idag...(Kia) Ambitionsnivån? Stöd-Kostupphandling – styrning, förståelse och medvetenhet.
2. Komma överens (ej parallella organisationer) i en ny gemensam organisation med tillräckliga resurser. Bredden med åtagande som fungerar – Kund och individperspektiv. När vi samordnar – har idag "gått vilse". Ta en förändring på allvar, utifrån våra olika verksamheter. Förståelse – utgår från Socialtjänstlagen. Styrning – rätt sort!
Kockar saknar idag kompetens och förståelsen för de olika verksamhetsområden som är aktuella...
3. Samlad nulägesbild – avgörande. Vad vill vi uppnå? Vad vill vi uppnå? Delaktighet. Beräkningar...
Kompetens – avgörande i en gemensam organisation t ex Sektor styrning och stöd/Serviceförvaltning.

Helen Åleskog, sektorchef Styrning och stöd

1. Måltidsfrågorna hos politiken alltmer intressanta, ställs även alltmer krav. Specialkost – förflyttning av ansvar? Utbildning "vill ej" jobba med kostfrågor, viss "konflikt" för närvarande. Mer nära matlagning-politiska ambitioner och fler tillagningskök. Minskat svinn, mer ekologiskt (styrning).
2. Matsedlar fsk och äbo i egen regi – vem gör dem idag? Borde göras samordnat.
Bedömer att Utbildning Gävle kan vara viss utmaning, men vi ska självklart ha samsyn fortsatt.
Behöver vi en kostchef – styrning och ledning?
3. Välfärd – dietist, ny. Sodexo äger storköket i Gävle, de har tagit stort ansvar även när det gäller hantering av specialkost. Förslag ang framtida köksstruktur och standards. Få ordning och reda på ansvar och styrning. Behövs mer pengar? Det fixar vi...

Cecilia Öhlén, lokalförsörjningschef Gavlefastigheter Gävle kommun AB

1. Vi äger och förvaltar kommunens lokaler. Även lokalplanering och utbildning.
Relativt bra kök idag – förskolor (storlek är olika) och skolor. Investeringsmedel avsätts.
Restauranger och kökslokaler vid: Gasklockorna, Konserthuset, Hemlingbystugan, Polhemsskolan-rest.skola, Gavlehovshallen, Korttidsboenden samt förskolor och skolor. Gavlegårdarna – äldre.
2. Egen tillagning eller inte?
3. "Hubbar" – kluster med objekt i geografisk närhet.

Daniel Södergren, restaurangansvarig Gasklockorna, sektor Livsmiljö

1. Har under coronatiden arbetat med upphandling – livsmedel, samt utbildning relaterat specialkost och e-tjänsten. *Inför varje ny termin...vårdnadshavare/förälder ska på kommunens hemsida anmäla Special/allergikoster – intyg medicinsk utlåtande. Informationen exporteras sedan vidare till Compass Group och Sodexo.*

Egenkontrollprogrammet ser olika ut för varje enhet – ansvaret?

Mycket hamnar idag "mellan stolarna". Ca 40 förskolor i egen regi.

Ny övergripande organisation ett måste!

2. Mest positiva effekter – idag för många delar som "blir någon annans". Idag finns ingen tydlighet och detta tar onödigt mkt kraft och tid.

3. Mer utveckling i en gemensam organisation – vilka mål finns? Tror inte att kockarnas chefer (förskolechef och rektor) ser ansvaret.

E-tjänsten måste ha rätt resurs och kompetens.

Ann-Charlotte Berglin, controller Inköps- och upphandlingsenheten

1. Idag "rörigt" – ej alltid intresserade ute i sektorerna.

Jag är kontakten i de 5 olika avtalen med Compass Group fr 1/7-21 Gävle ångkök (2 avtal) och Sodexo (1 avtal).

Brister finns idag när det gäller vilka krav som ska och måste ställas. Samtidigt "lite förvånad" att det blir bra. Saknar idag någon att prata kost med.

Egenkontrollprogrammet – OBS! olika beroende av kompetens och ansvar. Allergier?

Specialkost – e-tjänsten, uppdaterad våren – Vem äger? Resurs saknas (tjänsten ligger idag hos inköpschefen.

"Egna kockarna" – stort behov av stöd och ledning idag, kompetens saknas.

Trots att privat drift avtalas, krävs uppföljning!

Från politiken – fler tillagningskök i tidigare utredning av förskola och skola.

2. Gott samarbete mellan inköpsavd och sektorerna, men vill ha en motpart att diskutera med – idag saknas kunskap inom sektorerna.

Samsyn – Gävle kommun ska sträva mot samma mål. Mjölkstödet bör ligga där man har god kännedom.

3. Saknar samarbete med skolhälsovården. Specialkost – har pratat ihop mig med Sodexo – rullande 2 veckors matsedel.

Stolt idag -politiker sätter ambitiösa mål, saknas uppföljning dock.

Kristina Viik, t f inköpschef Inköps- och upphandlingsenheten

1. Positiv bild av vad som erbjuds idag.

Stort engagemang inom enheten och från Ann-Charlotte B.

2. Uppgifter idag som inte hör till vårt uppdrag...Bör finnas en kostorganisation.

Hoppas på ökat intresse från sektor Utbildning som är "stora" som verksamhetsområde.

3. Viktigt att "vår" avtalscontroller används endast av inköpsenheten. Många avtal att följa upp, som ger resultat, även kontrollera priser – Affärsmässigt.

Inköpschefen står som "ägare" till e-tjänsten för allaergi och specialkost, inte ok.

Avtalslängd – ramavtal generellt 2+1+1 år.

Linnéa Skytt, nutritionsansvarig dietist, sektor Välfärd

1. Uppdraget splittrat – nutrition, HSL i samverkan med "Mas".
Samarbete även med Ann-Charlott B – statistik, matråd, kostupphandling – Compass Group till äldreomsorg, Hemleverans matlådor – Sodexo. Även involverad i livsmedelsavtal.

Två boenden (Gävle Strand, Solberga) drivs i egen regi med egna kockar (närmaste chef enhetschef) som vardera planerar egna menyer. Inköp av livsmedel sker ner på nivån – "vilka ägg ska vi ha", här ska endast livsmedelsavtalen råda.

Maten är goda idag, även matlådor.

Vi är i behov av en kompetent organisation.

2. Mer kompetens krävs, inkluderat dietistroll-klinisk dietist, och att alla finns i **en** måltidsorganisation. Utmaning: att få med sig alla kockarna. Sektor Välfärd – Mkt chefer...ska ha koll på så mycket, även egenkontrollprogrammet.

3. Mer tyngd kring Mat och måltid, önskas. Även "nattfasta".
Önskar mer tillagning i egen regi.

Charlotte Franzén, bitr verksamhetschef grundskolan, sektor Utbildning

1. Vi har tidigare försökt med en gemensam kostorganisation mellan två nämnder.
Ann-Charlotte:s nya roll, kanske itne var tänkt från början?

Utbildning vill få lyfta bort frågan –.

Mkt administration idag – bl a nya e-tjänsten om specialkost som dock ger mer säkerhet idag. Men det krävs någon som hanterar frågorna på andra sidan – inte minst att kunna ge information till köken etc. Vem "äger" och har ansvar för informationen idag?

Komplicerat idag med flera leverantörer.

Det behövs en egen enhet som stöttar och driver kostfrågor. Inredning av kök – vem gör? Utbildning av kockarna, vem gör? Egenkontrollerna, programmet? Mjölkstöd, andel ekologiskt, matsvinn? Rutiner vid specialkost eller avslag? Uppföljning av avvikelser från controller, vem är mottagare? Hur kan vi göra enklare och var tydliga mot t ex vårdnadshavare? Skolsköterskans roll? Vad kan vi åstadkomma tillsammans och vilka val har vi? Vad är det för frågor vi kan samverka kring?

Många frågor hänger i luften...

2. Utmaningar – bygga nätverken- arenor för samverkan i frågorna: styrgrupp, matråd, skolan – te x två ggr/termin och krav på vad som ska tas upp på mötena. Idag lite komplicerat...för lång tid t ex beställa utflyktslunch.

3. Utredning – komplexiteten.

AC borde inte vara controller – borde jobba ute i sektorerna.

Egenkontroller, vem följer upp?

Kommunikationen, internt och externt...mycket viktigt.

Karin Sundell, rektor förskola (13 fsk), sektor Utbildning

1. Tidigare fokusgrupp – Kost och Städ, bl a fortbildning.

Idag finns 30 kommunanställda kockar, bitr rektor har ansvar men kan ej ge rätt stöd.

Generellt – Sodexo+Compass Group i avtalen, ej någon som har det övergripande ansvaret.

E-tjänsten; vårdnadshavare (idag ca 50 olika språk) går in och fyller i avvikelser, specialkost etc. Här mycket bekymmer, ej OK. Barnen får ej alltid sin mat, förstår ej...

Matsvinnsmätning 1 gång/år. Mycket bra (både kockar och Compass Group).

Olika behov finns när det gäller måltider inom vardera förskola, grundskola och gymnasium – här behövs ansvarig/a med rätt kompetenser som kan föra dialog med både Compass Group och Sodexo.

2. Utmaningar – kommunikation. Många frågor – krävs person med möjlighet till helhetsperspektiv. Krävs lyhördhet-vad innebär avtalet/avtalen?

3. Översättningar till de största "språken" - språksvårigheter idag. Information om val bör kunna ges 1 gång/år vid behov av allergi- och specialkost.

Stöd-/resurspersoner – controller, är otydligt idag vad uppdraget/uppdragen innebär.

Behovet är stort idag av förändring – en ny tydlig organisation och kommunikationskanaler som alla kan känna igen sig i.

30 bitr. rektorer känner stort behov av förändring..."det här brottas vi med varje dag".

Inplanerad intervju med Mattias Durnik, näringslivsdirektör var ej möjlig att genomföra.

/Inger Stiltjestränd Svensson, vd/utredare DiningDevelopment AB