

2013-11-19, 2013-11-28

Ärende	<b>MBL § 14, förslag till ny organisation från kostenhet till måltidsenhet</b>
Plats och tid	Sala kommun, 2013-11-19, 2013-11-28
Parter	Sala kommun genom kommunstyrelsens förvaltning samt Kommunal Bergslagen
Närvarande	För arbetsgivarparten – Lars-Göran Carlsson, Karin Danielsson, Christine Jirving, Göran Åkesson – 2013-11-19, Lars-Göran Carlsson, Göran Åkesson – 2013-11-28  För arbetstagarparten – Eva-Marie Nilsson, Britt Carlqvist, Catharina Rothoff – 2013-11-19, Eva-Marie Nilsson – 2013-11-28
Protokollförare	Lars-Göran Carlsson
Justeringsmän	Lars-Göran Carlsson samt Eva-Marie Nilsson

### § 1

Det noteras till protokollet att arbetstagarparten 2013-11-12 påkallat förhandling enligt MBL § 14 rörande förslag till ny organisation – från kostenhet till måltidsenhet.

### § 2

Kommunal anser att arbetsgivaren brutit mot arbetsmiljölagen genom att skyddskommittén inte varit delaktig i framtagande av förslag till ny organisation.

Kommunal hänvisar till gällande FAS 05 avtal där samverkansgrupp utgör skyddskommitté. Kommunal anser att skyddskommittén borde ha diskuterat förslaget till ny organisation ur arbetsmiljösynpunkt.

Kommunal anser att det finns risk för ökad sjukfrånvaro på grund av den föreslagna nya organisationen. Kommunal är orolig för bemanningen på det nya äldreboendet så att exempelvis inte rast kan tas ut.

Vidare är man orolig för att neddragningarna utifrån att antalet medarbetare föreslås minskas, det kan innebära en risk för en sämre arbetsmiljö. Utifrån det kan det innebära att arbetsmoment måste tas bort och man komma att behöva använda mer halv/helfabrikat i produktionen.

Björkgården, det nya äldreboendet, förskolornas kök utgör i förslaget till ny organisation en arbetsmiljörisk.

Kommunal är oense om skyddsombudens delaktighet enligt arbetsmiljölagen i förslaget till ny organisation samt förslaget till ny organisation, från kostenhet till måltidsenhet.

*Jac P.M.*

Kommunal efterfrågar om det finns kommande pensionsavgångar för 65-åringar i nuvarande organisation för att lösa eventuell övertalighet i nya organisationen.

### § 3

Arbetsgivaren framhåller att förslaget tagits fram i en dialog med nuvarande restaurangföreståndare. Arbetsgivaren framhåller att organisationsförslaget innebär en statushöjning för medarbetare genom fokus på kvalitet för måltiden.

Förslaget har varit föremål för Kontorsam och sen processats med inom kostenheten verksamma arbetsplatsombud inom Kommunal, samt företrädare för styrelsen som en risk och konsekvensanalys utifrån AFS 2001:1, systematisk arbetsmiljöarbete.

Samtliga medarbetare har vid stormöte informerats om förslaget till ny organisation. Arbetsgivaren anser att man samverkat utifrån arbetsmiljölagen. Arbetsgivaren anser att processen nu bör gå vidare då osissheten bland medarbetarna just nu är värst, och kan innebära en försämrad psykosocial arbetsmiljö ju längre tiden går och inga besked kan lämnas.

### § 4

Kommunal föreslår att skyddskommittén informeras om förslaget till ny organisation den 21 november samt att en extra skyddskommitté inkallas den 26 november kl 13.30 för beslut avseende arbetsmiljöaspekten i ny organisation.

### § 5

Arbetsgivaren biträder Kommunals förslag om att behandla frågan i skyddskommitté den 21 respektive 26 november.

### § 6

MBL § 14 förhandlingen ajourneras till den 28 november kl 15.00.

### § 7

Återupptogs ajournerad förhandling från 2013-11-19 per telefon.

### § 8

Arbetsgivarparten redogör för skyddskommitténs behandling av ärendet, vilket biläggs till detta protokoll.

*See end*

## § 9

Kommunal framhåller att den nya organisationen ger svårigheter i att uppfylla möjligheten till flera heltidsanställningar och att den nya organisationen ger för stora neddragningar bland personalen så att arbetsmiljön blir oacceptabel.

Kommunal yrkar på att befintlig personal valideras för att ha kompetens i den nya organisationen.

## § 10

Arbetsgivarparten vidhåller sitt förslag.

## § 11

Parterna konstaterar att någon enighet ej kan uppnås varför förhandlingen förklaras avslutad 2013-11-28 med omedelbar justering.

Vid protokollet

  
Lars-Göran Carlsson

Justeras  
För SALA KOMMUN

  
Lars-Göran Carlsson

För Kommunal Bergslagen

  
Eva-Marie Nilsson

Plats och tid	Burspråket, kl. 13.30- 15.00		
Beslutande <i>Ledamöter</i>	Göran Åkesson, ordförande Karin Danielsson, HR-konsult Jessica Nordh, Vision Johan Engvall, Kommunal Marvin Asp Martins, SACO		
<i>Tjänstgörande ersättare</i>	Johan Engvall, Kommunal		
<i>Närvarande ersättare</i>			
Övriga deltagare	Catharina Rothoff, Kommunal Magdalena Perers, Kostenheten Lars-Göran Carlsson, Personalkontoret Ann-Marie Sturesson, sekreterare		
Utses att justera	Johan Engvall		
Justeringens plats och tid	Tekniska kontoret		
Underskrifter	Sekreterare	 Ann-Marie Sturesson	Paragrafer § 133 -135
	Ordförande	 Göran Åkesson	
	Justerande	 Johan Engvall	

**ANSLAG/BEVIS**

Protokollet är justerat, justeringen har tillkännagivits genom anslag

Organ	Tekniska kontoret		
Sammanträdesdatum	2013-11-26		
Datum för anslags uppsättande	2013-11-29	Datum för anslags nedtagande	2013-12-20
Förvaringsplats för protokollet	Tekniska kontoret		
Underskrift			

Sammanträdesdatum  
2013-11-26

## Innehållsförteckning

§ 133	Sammanträdets öppnande och val av justerare.....	3
§ 134	Förslaget till ny organisation av kostenheten, i perspektivet arbetsmiljöaspekten.....	3
§ 135	Sammanträdets avslutande.....	7

Justerandes sign



Utdragsbestyrkande

Sammanträdesdatum  
2013-11-26

## INLEDNING

§ 133

**Sammanträdets öppnande och val av justerare**

Sammanträdet förklaras öppnat och att jämte ordföranden justera protokollet utsågs Johan Engvall, Kommunal.

---

## DISKUSSIONS- OCH BESLUTSÄRENDEN

§ 134

**Förslaget till ny organisation av kostenheten, i perspektivet arbetsmiljöaspekten**

Arbetsgivaren inleder med att ge kompletterande information rörande de arbetsplatser som i förslaget till ny organisation får förändrad bemanning. Arbetsgivaren delar ut förslag på täthetscheman. Kostchef Christine Jirving ser helst att medarbetarna är delaktiga i schemalaggningen, därför är endast dagarna med som visar tätheten och inga tider. Medarbetarnas delaktighet i den fortsatta planeringen av måltidsenheten är viktig. Den riskbedömning som genomförts av arbetsgivaren tillsammans med Kommunals arbetsplatsombud och huvudskyddsombud går igenom parallellt med att respektive arbetsplats behandlas. Skyddskommitténs medlemmar har möjlighet att ställa frågor och lämna synpunkter.

Nya äldreboendet

Två 100 % tjänster är grundbemanningen. En köksmästare (vill ha en ansvarig på plats) och en kock. Båda arbetar varannan helg. *Se bifogat förslag på täthetschema.*



Uppföljning och utvärdering kommer att ske varje månad avseende bemanning och arbetsuppgifter. Visar det sig att restaurangen har fler externa gäster än arbetsgivaren planerat för eller att arbetsbelastningen blir för hög kommer arbetsgivaren att stärka upp med den bemanning det finns behov av.

Kommunals kommentarer till Nya äldreboendet

Enligt Kommunal är det för stora risker med föreslagen bemanning. Stressigt, risk att medarbetarna mår dåligt för att de inte hinner med, mycket ensamarbete. Inga kompletteringar till genomförd riskbedömning föreslås.

Ekebygården

Två restaurangbiträden à 65 %. *Se bifogat förslag på täthetschema.*

Justerandes sign 		Utdragsbestyrkande
---	---	--------------------

Sammanträdesdatum  
2013-11-26**§ 134 (forts.)**

Avser att sluta sälja matning 2,5 timmar/dag samt sänka arbetstiden med ytterligare 10 %. Det är inte hygieniskt att arbeta med livsmedel samtidigt som att vårda. Vi vill även fokusera på kärnverksamheten.

Kommunals kommentarer till Ekebygården

Kommunal undrar hur man lyckas täcka dagen på två stycken 65-procenttjänster. Arbetsgivaren återkommer med svar.  
Inga kompletteringar till genomförd riskbedömning föreslås.

Björkgården

En köksmästare 100 % mån-fre. Två kockar à 75 %, jobbar varannan helg. Arbetar ensam på helgen som idag. *Se bifogat förslag på täthetschema.*

## Motivering till ändring:

Hedens skolrestaurang klarar sig på 75 % på 100 elever. Därför bör Björkgården klara eleverna från Västerfärnebo på 100 %.

När Christine Jirving planerade Fatburens äldreboende i Västerås hade hon två x 75 % för 6 avdelningar och 48 boende. På Björkgården finns 40 boende och 5 avdelningar. Arbetsgivaren bedömer att det bör fungera med 2 x 75 % för även denna verksamhet.

För att minsta arbetsbelastningen serveras 3 rätter lunch totalt, istället för 5.

Kommunals kommentarer till Björkgården

Kommunal anser att minskad bemanning på vardagarna även gör det tuffare på helgen.  
Inga kompletteringar till genomförd riskbedömning föreslås.

Jakobsbergsgården

En köksmästare 100 % mån-fre. Fyra kockar à 100 %, jobbar varannan helg. Aldrig ensamarbete. *Se bifogat förslag på täthetschema.*

Antalet portioner kommer att minska i och med att Kaplanens och Klampenborgs portionsbeställningar upphör, från 190 portioner till 110 portioner. 110 portioner lunch och 110 portioner middag ska tillagas. Detta motiverar en minskning av personal från 6 till 5 personer.



Kommunals kommentarer till Jakobsbergsgården

Många moment 365 dagar/år.

Inga kompletteringar till genomförd riskbedömning föreslås.

Restaurang Kristina

En köksmästare 100 %. Tre kockar à 100 %, Två restaurangbiträden à 75 %.

Justerandes sign			Utdragsbestyrkande
------------------	---	---	--------------------

Sammanträdesdatum  
2013-11-26

## § 134 (forts.)

Kommunal har tidigare framfört tvekan till hur vi får händerna att räcka till under lunchen med föreslagen bemanning. Arbetsgivaren ser att en hel del arbetsuppgifter kan sparas till eftermiddagen, samt att en del arbetssätt kan ändras som gör att vi kan täcka upp under lunchruschen. Vi får mer tid till eftermiddagen för grovdisk, förberedelse inför morgondagen etc.

Alla kommer att kunna ta ut sin lunchrast efter som mest 5 arbetstimmar.

Förslag på arbetstider redovisas för att visa på att bemanningen av diskrum och matsalar löses i förslag till ny organisation. Det fungerar att vara en person i disken kl. 12.30–13.30. Det fungerar även att kocken i köket täcker upp i lilla matsalen kl. 12.00–12.30. *Se förslag till schema.*

Kommunals kommentarer till Restaurang Kristina

Kommunal ser att det fungerar på pappret men är oroliga att det inte ska fungera i praktiken.

Inga kompletteringar till genomförd riskbedömning föreslås.

Ösby

En köksmästare 100 %, förslag på arbetstid kl. 07.30-16.00.

Två kockar à 100 %, förslag på arbetstid kl. 07.00-15.30 respektive kl. 09.00-17.30.

Kommunals kommentarer till Ösby

Kommunal undrar om köket ska fortsatt leverera matlådor och fikakorgar? Extramoment som tar tid. Kommunal önskar att genomförd riskbedömning kompletteras med denna fråga under III. Riskbedömning av bemanning, 7a. Arbetsgivaren samtycker till detta och anser att frågan om matlådor och fikakorgar ingår som en del av de rutiner som behöver ses över när köket är färdigbyggt och ny bemanning är på plats.



*Se reviderad riskbedömning.*

Förskolorna Turbo, Dalhem och Ekorren

Arbetsgivarens förslag på hur en 7 timmars arbetsdag kan se ut går igenom. *Se bifogat förslag på arbetsdag för en förskolekock.* Förslaget ska anpassas till respektive förskolas behov och förutsättningar i dialog mellan kock på respektive förskola, förskolans representanter och måltidschef/biträdande måltidschef.

Arbetsgivaren presenterar handlingsplan för att ta fram grundnivå för matlagning samt kvalitetsnivå och hanteringsnivå för måltiderna på förskolan. Viktigt att detta arbetas fram och beslutas gemensamt med medarbetare inom måltidsverksamheten och skolförvaltningens medarbetare inom förskolan. *Se bifogat förslag till Handlingsplan.*

*Se även bifogat dokument "Frekvenser för olika måltider i förskolan enligt SLV:s riktlinjer".*

Justerandes sign 			Utdragsbestyrkande
---	---	--	--------------------

Sammanträdesdatum  
2013-11-26

## § 134 (forts.)

Kommunals kommentarer till Förskolorna Turbo, Dalhem och Ekorren

Kommunal undrar om det behövs ytterligare kyl- och frysutrymmen?

Kommunal anser att det skapas mer-jobb att spara disk till dagen efter, då disken blir mer svårdiskad.

Kommunal uppger att det märks ute i verksamheterna om man använder sig av förberedda produkter som färdighackad lök och skalade morötter, och att det skulle uppfattas som negativt.

Inga kompletteringar till genomförd riskbedömning föreslås.

Kommentarer från SACO och Vision

SACO konstaterar att det var låga riskbedömningspoäng i genomförd riskbedömning.

Vision anser att riskbedömningen är grundligt gjord.

Arbetsgivaren avser att göra uppföljning utifrån handlingsplanen som upprättades i samband med riskbedömningen.

Arbetsgivaren avser dessutom att göra uppföljning och utvärdering varje månad, avseende bemanning och arbetsuppgifter på nya äldreboendet.

Genomförda uppföljningar kommer att återrapporteras till tekniska kontorets KontorSam.

I och med dagens möte är ledamöterna eniga om att förslaget till ny organisation för kostenheten har behandlats i tekniska kontorets skyddskommitté utifrån samverkan FAS05.



Arbetsgivaren anser inte att framförda synpunkter avseende risk för en sämre arbetsmiljö är av den karaktären att förändringar av föreslagen organisation, befattningar eller bemanning behöver göras i nuläget.

SACO och Vision tillstyrker arbetsgivarens förslag till ny organisation, befattningar och bemanning.

./.

Kommunal reserverar sig, med hänvisning till den skrivelse som Kommunal inlämnar till skyddskommittén och som bifogas protokollet. Kommunal ser risker i lägre bemanning och reserverar sig därför mot förslaget utifrån arbetsmiljösynpunkt. Kommunal anser dock att organisationsförslaget i sig inte utgör några arbetsmiljörisker. Kommunal har heller inga synpunkter på föreslagna befattningar i föreslagen organisation.

Kommunal yrkar att riskbedömning sker på individnivå när det är klart vilka som kommer att arbeta på respektive ställe.



Justerandes sign 		Utdragsbestyrkande
---	---	--------------------

Sammanträdesdatum  
2013-11-26

§ 135

**Sammanträdets avslutande**Ordförande förklarade sammanträdet avslutat.  

---

Justerandes sign 			Utdragsbestyrkande
---	---	--	--------------------

**Riskbedömningsmall**

<b>Arbetsplats/avdelning</b>		<b>Arbetsmoment</b>			<b>Medverkande</b>			<b>Datum</b>
Nya måltidsenheten		Förändring av organisation			Helena Andersson, Lars-Göran Carlsson, Britt Carlquist, Karin Danielsson, Siw Eriksson, Christine Jirving, Pia Karlsson, Catharina Rothoff			4/11,5/11,7/11 2013
Nr	I. Riskbedömning av organisationen	Bedömning			Handlingsplan			
		S	K	R	Åtgärder	Ansvarig	Klart datum	Kontrolldatum
1	Längre till närmsta chef eller arbetsledare	4	3	12	Inbokade möten bland cheferna	Måltidschef och biträdande måltidschef i dialog med kök och restauranger i måltidsenheten.	140701	141101
2	Fler medarbetare ska dela på chef.	4	2	8	Cheferna ska ha rätt kompetens.	Rekryterare och tillsättare av tjänster.	140701	141101
3	Risk att de chefer som håller medarbetarsamtal använder skalan för lönekriterierna på olika sätt.	2	2	4	Viktigt att kommunicera lönesättning och vara tydlig med lönekriterierna inför alla medarbetare. Även att vara tydliga att kommunicera rutinerna för detta. De tre cheferna ska vara överens.	Måltidschef, biträdande måltidschef.	150601	150915
	II. Riskbedömning av befattningarna							

Multiplicera sannolikhetsfaktorn med konsekvensfaktorn för att få fram riskbedömningsfaktorn.

**Bedömningsskala:**
**Sannolikhet**

S=1 Mycket ovanligt

S=2 Ovanligt

S=3 Ganska ovanligt

S=4 Vanligt

S=5 Mycket vanligt

**Konsekvens**

K=1 Mycket liten

K=2 Liten

K=3 Kännbar

K=4 Allvarligt

K=5 Mycket allvarligt

**Riskbedömningsmall**

1	Alla kommer inte till tals på t.ex. APT i och med att grupperna blir större.	4	2	8	Viktigt att skapa ett tillåtande klimat och bra rutiner för APT. T.ex. gruppdiskussioner, laget runt. Viktigt att chefen respekterar att medarbetarna är olika och att alla personligheter respekteras.	Måltidschef, biträdande måltidschef	141015	141101
2	Risk att måltidschef och biträdande måltidschefer inte hinner ut till alla arbetsplatser.	2	2	4	Cheferna ska ha detta som en prioriterad uppgift.	Måltidschef, biträdande måltidschef.	141015	141115
3	Risk att köksmästaren får för många administrativa arbetsuppgifter	3	3	9	Viktigt att vara noggrann med att beskriva arbetsuppgifter och vara tydlig i detta.	Tillsättare av köksmästartjänsterna.	141015	141115
4	Risk att köksmästarrollen faller in i gamla restaurangföreståndarrollen.	4	3	12	Viktigt att köksmästarrollen är tydligt beskriven.	Tillsättare av köksmästartjänsterna, måltidschef, biträdande måltidschefer, arbetsplatsombud	141015	141115
5	Risk att kockarna inte släpper matlagning till förmån för restaurangbiträdesuppgif	2	2	4	Information och tydligt vilka arbetsuppgifter som ingår. Ska vara tydligt vad som förväntas	Tillsättare av kocktjänsterna, kockar i nya måltidsenheten.	141015	141115

Multiplitera sannolikhetsfaktorn med konsekvensfaktorn för att få fram riskbedömningsfaktorn.

**Bedömningskala:**
**Sannolikhet**

- S=1 Mycket ovanligt
- S=2 Ovanligt
- S=3 Ganska ovanligt
- S=4 Vanligt
- S=5 Mycket vanligt

**Konsekvens**

- K=1 Mycket liten
- K=2 Liten
- K=3 Kännbar
- K=4 Allvarligt
- K=5 Mycket allvarligt

**Riskbedömningsmall**

	ter.				av mig i min roll.			
	<b>III. Riskbedömning av bemanning</b>							
1	<b>Nya äldreboendet.</b> a) Risk med ensamarbete: Hur får man in raster  b) Risk att man inte klarar av bemanningen av restaurangen i det nya äldreboendet. c) Svårt att hinna prata ihop sig när schemat överlappar varandra.	a) 4  b)3  c) 3	a) 3  b)2  c)3	a)12  b) 6  c)9	a)Viktigt att ta ut schemalagd rast och signalera om man inte hinner ta sin rast. b)Viktigt att signalera om så blir fallet.  c) Skriftliga dagliga rutiner för överlämning.	a)Medarbetare som arbetar ensamma. Måltidschef och biträdande måltidschefer.  b)Kockar och köksmästare vid nya äldreboendet.  c) Kock och köksmästare vid nya äldreboendet.	141015	141115
2	<b>Risk att arbetet blir stressigare när Ekebygården drar ner sysselsättningsgraden.</b>	3	2	6	<b>Viktigt med dagliga rutiner för överlämning. Kan bli så att man slutar sälja matning.</b>	<b>Måltidsenhetens medarbetare vid Ekebygården tillsammans med måltidschef/bitr.måltidschef</b>	141015	141115
3	<b>Björkgården</b> a)Risk att arbetet blir stressigt, när det är färre armar som utför arbetet.  b)Risk att mer halvfabrikat köps in.	a)3  b)2	a)3  b)2	a)9  b)4	a) Tydlighet och viktigt att signalera om det blir stressigare. T.ex. Menyn ändras.	a)Medarbetare vid Björkgården tillsammans med måltidschef/bitr. måltidschef	141015	141115

Multiplicera sannolikhetsfaktorn med konsekvensfaktorn för att få fram riskbedömningsfaktorn.

**Bedömningsskala:**
**Sannolikhet**

S=1 Mycket ovanligt

S=2 Ovanligt

S=3 Ganska ovanligt

S=4 Vanligt

S=5 Mycket vanligt

**Konsekvens**

K=1 Mycket liten

K=2 Liten

K=3 Kännbar

K=4 Allvarligt

K=5 Mycket allvarligt

**Riskbedömningsmall**

	<p>c)Brist på säkerheten i mathanteringen: Missa specialkost och att man gör fel.</p> <p>d)Brist i hygien, vi hinner inte städa som man ska</p> <p>e)En sämre kvalitet på maten på grund av att man inte hinner göra som det är tänkt.</p> <p>f)Missnöjda gäster.</p> <p>g)Risk för att man inte hinner ta ut sin rast.</p>	<p>c)3</p> <p>d)3</p> <p>e)2</p> <p>f)2</p> <p>g)3</p>	<p>c)4</p> <p>d)3</p> <p>e)2</p> <p>f)2</p> <p>g)3</p>	<p>c)12</p> <p>d)9</p> <p>e)4</p> <p>f)4</p> <p>g)9</p>	<p>c)Följa rutiner, tid för planering av specialkost. Mer utbildning i Mashie i alla led</p> <p>d) Se över städrutinerna och se vad som står i egenkontrollprogrammet</p> <p>e)Köksmästare finns på plats som ansvarar för kvaliteten och säkerheten.</p> <p>f) Ständig uppföljning och bra kommunikation. Gott bemötande. Se ovan</p>	<p>c) Medarbetare, måltidschef, biträdande måltidschef, köksmästare.</p> <p>d) Medarbetare vid måltidsenheten tillsammans med måltidschef/bitr. måltidschef.</p> <p>e)Köksmästare, kockar, restaurangbiträden.</p> <p>f)Alla medarbetare vid måltidsenheten tillsammans med måltidschef/bitr.måltidschef</p>		
4	<p>Jakobsbergsgården</p> <p>a)Blir stressigare att hinna med alla arbetsuppgifter. Fler</p>	<p>a)1</p>	<p>a)2</p>	<p>a)2</p>			141015	141115

Multiplicera sannolikhetsfaktorn med konsekvensfaktorn för att få fram riskbedömningsfaktorn.

**Bedömningsskala:**
**Sannolikhet**

S=1 Mycket ovanligt  
 S=2 Ovanligt  
 S=3 Ganska ovanligt  
 S=4 Vanligt  
 S=5 Mycket vanligt

**Konsekvens**

K=1 Mycket liten  
 K=2 Liten  
 K=3 Kännbar  
 K=4 Allvarligt  
 K=5 Mycket allvarligt

**Riskbedömningsmall**

	<p>arbetsuppgifter läggs på färre antal personal.</p> <p>b)Hinner inte utföra all städning som ska göras enligt städschemat.</p> <p>c)Otillfredsställdhet att känna att man inte hinner med. Att känna sig otillräcklig när man måste hasta över sina arbetsuppgifter.</p> <p>d)Brist i säkerheten gällande specialkosten.</p>	b)2	b)2	b)4	<p>b)Se över städrutinerna och se vad som står i egenkontrollprogrammet</p> <p>c)Tydlig dialog mellan chef och medarbetare.</p> <p>d)Följa rutiner, tid för planering av specialkost. Mer utbildning i Mashie i alla led</p>	<p>b)Medarbetare vid kostenheten tillsammans med måltidschef/bitr.måltidschef</p> <p>c)Chefer och medarbetare vid måltidsenheten.</p> <p>d) Medarbetare, måltidschef, biträdande måltidschef, köksmästare</p>		
5	<p>a)Risk att Restaurang Kristinas kokkar inte hinner beställa och sköta inköp av varor som de gör idag.</p> <p>b)Svårighet att bemanna de båda matsalarna.</p>	a)3	a)3	a)9	<p>a) Viktigt att schemalägga arbetsuppgifterna.</p> <p>b) Viktigt att tänka att vi har ett team och arbeta på förbättrad teamkänsla. Schemaläggning för att</p>	<p>a)Köksmästare vid restaurang Kristina</p> <p>b)Köksmästare, kokkar och restaurangbiträden vid restaurang Kristina.</p>	141015	141115

Multiplitera sannolikhetsfaktorn med konsekvensfaktorn för att få fram riskbedömningsfaktorn.

**Bedömningskala:**
**Sannolikhet**

S=1 Mycket ovanligt

S=2 Ovanligt

S=3 Ganska ovanligt

S=4 Vanligt

S=5 Mycket vanligt

**Konsekvens**

K=1 Mycket liten

K=2 Liten

K=3 Kännbar

K=4 Allvarligt

K=5 Mycket allvarligt

**Riskbedömningsmall**

<p>c) att restaurangen går tillbaka till mer halvfabrikat istället för att laga mat från grunden.</p> <p>d) Risk att vi inte hinner laga ett fullgott mellanmål.</p> <p>e) Stopp i flödet i diskrummet. Smutsig disk om man inte hinner med att kontrollera rena och smutsiga tallrikar. Smutsiga kantiner gör att säkerheten för kontaminering minskar.</p> <p>f) Risk att man inte hinner ta ut rast.</p> <p>g) Hinner inte städa enligt städschemat i egenkontrollen på grund av att det är stora ytor.</p>	<p>c)2</p> <p>d)1</p> <p>e)4</p> <p>f) 3</p> <p>g)3</p>	<p>c)2</p> <p>d)1</p> <p>e)3</p> <p>f)2</p> <p>g)2</p>	<p>c)4</p> <p>d)1</p> <p>e)12</p> <p>f)6</p> <p>g)6</p>	<p><b>se hur det ska gå till.</b></p> <p>c) Se över menyer och maträtter.</p> <p>e) Kommunikation och samarbete med skolans schemaläggare. Att få ett jämnt flöde är viktigt.</p> <p>f) Schemaläggning av raster och dialog om man inte hinner.</p>	<p>c) Menyskrivare, kockar, köksmästare</p> <p>e) Köksmästaren för restaurangen samt måltidschef, biträdande måltidschef.</p> <p>f) Medarbetare och chefer vid måltidsenheten.</p>		
--	---	--	---	---	--	--	--

Multiplicera sannolikhetsfaktorn med konsekvensfaktorn för att få fram riskbedömningsfaktorn.

**Bedömningsskala:**
**Sannolikhet**

S=1 Mycket ovanligt

S=2 Ovanligt

S=3 Ganska ovanligt

S=4 Vanligt

S=5 Mycket vanligt

**Konsekvens**

K=1 Mycket liten

K=2 Liten

K=3 Kännbar

K=4 Allvarligt

K=5 Mycket allvarligt



**Riskbedömningsmall**

	halvfabrikat i verksamheten <b>f) Ökad risk för att man gör misstag med specialkosterna då de oftast ökar och tiden minskar.</b> <b>g) Brist i städningen enligt egenkontrollens städschema.</b> <b>h) Risk att mellanmål och frukost inte blir fullvärdigt enligt riktlinjerna.</b>	f)3	f)3	f)9	<b>f) Följa rutiner, tid för planering av specialkost. Mer utbildning i Mashie i alla led</b>  <b>g) Se över städrutinerna och se vad som står i egenkontrollprogrammet</b>	<b>f) Medarbetare, Måltidschef, bitr.måltidschef.</b>  <b>g) Medarbetare, måltidschef, bitr. måltidschef.</b>		
7	<b>Ösby</b> <b>a) Stressigare och högre risk för olycksfall och sjukdomar.</b> <b>b) Risk att kvaliteten inte kommer att höjas på maten för att man inte hinner laga mat från grunden.</b> <b>c) Sämre bemötande till</b>	a)2	a)2	a)4	<b>a) Nya rutiner när nya köket är färdigbyggt. Utbildning i nya maskiner. <b>Fortsatt levererar matlådor och fikakorgar? Ses över när köket är färdigbyggt och ny bemanning är på plats.</b></b>	<b>a) Måltidschef, biträdande måltidschef, medarbetare.</b>	141015	141115

Multiplicera sannolikhetsfaktorn med konsekvensfaktorn för att få fram riskbedömningsfaktorn.

Bedömningsskala:

**Sannolikhet**

- S=1 Mycket ovanligt
- S=2 Ovanligt
- S=3 Ganska ovanligt
- S=4 Vanligt
- S=5 Mycket vanligt

**Konsekvens**

- K=1 Mycket liten
- K=2 Liten
- K=3 Kännbar
- K=4 Allvarligt
- K=5 Mycket allvarligt

**Riskbedömningsmall**

	<p>gästen.</p> <p>d)Risk för att inte hinna ta ut raster.</p> <p>e)Risk för brister i städningen.</p> <p>f)Sophantering: Svårt att hantera soporna på ett hygieniskt sätt.</p> <p>g)Risk för att inte hinna med att ställa fram för- och em-fika och ta betalt för detta. (tanken är att det är renoverat 1 juli)</p>	d)2	d)2	d)4		<p>d)Måltidschef, köksmästare, medarbetare</p> <p>f)Medarbetare tillsammans med måltidschef/bitr.måltidschef</p> <p>g)Måltidschef, bitr. måltidschef.</p>		
	<b>IV. Övergripande risker</b>							
1.	Känner ingen arbetsglädje efter alla förändringar.	3	3	9	Gemensamma utbildningar och aktiviteter. Komma överens om gemensamma värdegrunder.	Måltidschef, biträdande måltidschef, medarbetare.	150115	150415

Multiplicera sannolikhetsfaktorn med konsekvensfaktorn för att få fram riskbedömningsfaktorn.

**Bedömningsskala:**
**Sannolikhet**

- S=1 Mycket ovanligt
- S=2 Ovanligt
- S=3 Ganska ovanligt
- S=4 Vanligt
- S=5 Mycket vanligt

**Konsekvens**

- K=1 Mycket liten
- K=2 Liten
- K=3 Kännbar
- K=4 Allvarligt
- K=5 Mycket allvarligt

**Riskbedömningsmall**

2.	Risk att man inte kan servera säker mat på grund av stress.	3	3	9	Noggranna rutiner ska finnas i varje kök och restaurang.	Medarbetare i samarbete med måltidschefer.	150115	150415
3.	Risk att personerna inte passar ihop i nya arbetslagen	2	3	6	Gemensamma aktiviteter för att bilda team.	Måltidschef, bitr. måltidschef.	141015	141101
4.	Risk att mycket energi går åt till annat så som att jobba ihop nya arbetslag, lära sig nya rutiner och ny verksamhet, ny utrustning. Istället för att ägna sig åt effektivt arbete i början av omorganisationen.	3	3	9	Viktigt att få tid att bearbeta ny placering mentalt. Planerad introduktion för varje team.	Måltidschef, bitr. måltidschef.	141015	141101
5	Svårt att lära sig ny maskinpark och nya rutiner på nya arbetsställen.	3	2	6	Utbildning och introduktion	Måltidschef, bitr. måltidschef.	141015	141101
6	Risk för ökat vikariebehov, då organisationen blir mer slimmad och det blir ökad sårbarhet.	2	3	6	Se över behov av att rekrytera timanställda.	Måltidschef, bitr. måltidschef i samråd med vikariesamordnare.	150601	150915

Multiplitera sannolikhetsfaktorn med konsekvensfaktorn för att få fram riskbedömningsfaktorn.

Bedömningskala:

**Sannolikhet**

S=1 Mycket ovanligt

S=2 Ovanligt

S=3 Ganska ovanligt

S=4 Vanligt

S=5 Mycket vanligt

**Konsekvens**

K=1 Mycket liten

K=2 Liten

K=3 Kännbar

K=4 Allvarligt

K=5 Mycket allvarligt

Nya äldreboendet

	v.1						v.2						v.3						v.4										
	må	ti	on	to	fr	lö	sö	må	ti	on	to	fr	lö	sö	må	ti	on	to	fr	lö	sö	må	ti	on	to	fr	lö	sö	
Person 1	100%	A	A			A	H	H		A	A	A	A			A	A			A	H	H		A	A	A	A		
Person 2	100%		A	A	A	A			A	A			A	H	H		A	A	A	A			A	A			A	H	H

Ekebygården

	V.1						V.2							
	må	ti	on	to	fr	lö	sö	må	ti	on	to	fr	lö	sö
Person 1	A	A	-	A	A	-	-	-	-	A	-	A	A	A
Person 2	-	-	A	-	A	A	A	A	A	-	A	A	-	-

2 personer arbetar 65%

Björkgården

	v.1						v2.								
	må	ti	on	to	fr	lö	sö	må	ti	on	to	fr	lö	sö	
Person 1	100%	A	A	A	A	A		A	A	A	A	A			
Person 2	75%	A	A			A	H	H		A	A	A	A		
Person 3	75%		A	A	A	A			A	A			A	H	H

Jakobsbergsgården

	v.1							v.2							v.3							v.4						
	Må	Ti	On	To	Fr	Lö	Sö	Må	Ti	On	To	Fr	Lö	Sö	Må	Ti	On	To	Fr	Lö	Sö	Må	Ti	On	To	Fr	Lö	Sö
Köksmästare 100%	A	A	A	A	A			A	A	A	A	A			A	A	A	A	A			A	A	A	A	A		
Kock 100%	A	A			A	H	H		A	A	A	A			A	A			A	H	H		A	A	A	A		
Kock 100%		A	A	A	A			A	A			A	H	H		A	A	A	A			A	A			A	H	H
Kock 100%	A	A			A	H	H		A	A	A	A			A	A			A	H	H		A	A	A	A		
Kock 100%		A	A	A	A			A	A			A	H	H		A	A	A	A			A	A			A	H	H

**Restaurang Kristina  
Vallaskolan  
Förslag på schema**

	personer	åa	Rast min.
Köksmästare	1	7:00-15:30	30
Kock	1	7:30-16:00	30
Kock	1	7:30-16:00	30
Kock	1	7:00-15:30	30
Restaurangbiträde	0,75	9:00-15:30	30
Restaurangbiträde	0,75	10:00-16:30	30
	5,5		

Förslag på arbetsdag	Arbetsuppgifter			Arb.tid
Kock	Specialkost	Lilla Matsalen		7:00-15:30
Kock	Kallskänk	Disk	Mellanmål	07:30-16:00
Köksmästare	Kök	Stora Matsalen		07:00-15:30
Kock	Kök			07:30-16:00
Restaurangbiträde	Stora Matsalen	Disk		09:00-15:30
Restaurangbiträde	Stora Matsalen			10:00-16:30

## **Förskola OBS! Förslag!**

### **Förslag på arbetsdag för en förskolekock**

7 h arbetsdag (87,5%)

Arbetstid: 07:15-15:15

Lunch: 60 min

Diska från gårdagens mellanmål

Laga gröt, förbereda lunch

Frukost: Kl. 8;00

Lunch serveras ca 11 alt. 11:30

Lunchrast 12-13

13-14;30 Diska lunchdisk, förbereda mellanmål

14:30-15:15 Städa, beställa varor, förbereda inför morgondagen.

## Handlingsplan

Handlingsplan för att ta fram grundnivå för matlagning samt kvalitetsnivå och hanteringsnivå för måltiderna på förskolan kommer att genomföras under våren 2014 tillsammans med medarbetare och skolförvaltningens medarbetare inom förskolan.

Januari:

Träffas i kostenhetens förskolegrupp.

Föreslagna deltagare: Carina Nilsson, Gunilla Hillbom, Christina Nylund, Åsa Karlsson

Ta fram ett förslag på nivå för "mat lagad från grunden"

Ta fram ett serviceförslag. Vad innehåller tjänsten från kostenheten

Sammanställ riktlinjer för förskolan från SLV så att de överensstämmer med ät SMART och vår verksamhet.

Klart senast 15 februari.

Från 15 februari:

Presentera för skolförvaltningen. Gärna matrådsrepresentanter som arbetar i verksamheterna.

Arbeta tillsammans för att få fram ett gemensamt serviceförslag, framtaget med SLV:s riktlinjer som grund.

Färdigt förslag ska finnas senast 1 april.

## **Frekvenser för olika måltider i förskolan enligt SLV:s riktlinjer**

### **Frukost. Frekvenser under fyra veckor**

Gröt, lättmjölk, bär/mos/sylt, smörgås med nyckelhålsmärkt

pålägg och grönsak 12 ggr

Lättfil, flingor/müsli, bär/mos/sylt, smörgås med

nyckelhålsmärkt pålägg och grönsak 4 ggr

Drickchoklad/juice, frukt/grönsak, smörgås med nyckelhålsmärkt

pålägg och grönsak 4 ggr

### **Lunchrätter. Frekvenser under fyra veckor**

Serveras med potatis/ris/pasta/gryn:

Fisk (mager/fet) minst 4 ggr

Köttfärs (max 10 % fett) minst 4 ggr

Kött/fågel (mager) minst 3 ggr

Korv (nyckelhålsmärkt) högst 2 ggr

Blodpudding (nyckelhålsmärkt)/lever minst 2 ggr

Soppa med minst 1/3 portion potatis/pasta/ris/gryn

serveras med smörgås\* eller efterrätt 2 ggr

Potatisrätt eller annan vegetarisk rätt 1 gång

Blandrätt (lasagne, pizza, makaronipudding

fiskgratäng med potatis) 2 ggr

### **Mellanmål. Frekvenser under fyra veckor**

Lättmjölk/lättfil/lättyoghurt, frukt, grönsak och

smörgås med nyckelhålsmärkt pålägg 17–20 ggr

Hemlagad kräm på frukt/bär, grönsak, lättmjölk och

smörgås med nyckelhålsmärkt pålägg högst 2 ggr

Glass/bulle, frukt, grönsak och

smörgås med nyckelhålsmärkt pålägg högst 1 gång

## Till Skyddskommittén angående Kostenhetens omorganisation i Sala Kommun

Genom ett pågående arbete med arbetsplatsbesök och branschträffar anser vi att vi har mycket kunskap om hur arbetstagarna mår och deras **Arbetsmiljö** i nuläget.

Utifrån den information från alla kostenhetens kök, så vet vi att det redan idag är en tung arbetsbelastning och då anser vi att det inte är möjligt med nio stycken färre tjänster.

**Förslaget om att dra ner heltidstjänsterna på förskoleköken är orealistiskt. För att ha täckning hela dagen med frukost, lunch och mellanmål krävs en heltidstjänst för att hinna med alla arbetsuppgifter. För att klara den kvalité som är idag så krävs planering, förberedelser, beställningar, tillagning, disk och städ samt livsmedelslagens krav på dokumentation. Tilläggas kan att vi lever i ett mångkulturellt samhälle därav många specialkost utöver det vanliga med allergikost. På en förskola är det i stort sett hälften specialkost.**

I äldreomsorgen finns förslag att minska bemanningen på Björkgården, Ekebygården och Jakobsbergsgården. Redan idag är arbetsbelastningen för hög. Eftersom det är verksamhet som skall bedrivas 365 dagar under året med frukost, lunch och middag därutöver kaffe på förmiddagen och eftermiddagen samt nattfastan för de äldre som behöver vara så kort som möjligt.

Utifrån förslaget för skolrestaurangerna ser vi att det inte finns någon möjlighet att behålla den nuvarande kvalitén. De nerdragningar som är föreslagna är så stora att det blir svårt att få det att fungera.

Vi har också en arbetsmiljölag/arbetstidslagen att ta hänsyn till, där vi redan nu ser att de som arbetar i köken inte har möjlighet att ta ut sina raster. De finns arbetsplatser där man försöker ta bort kaffepaus, dvs. det som är praxis enligt arbetsmiljölagen att man har rätt till paus minst fem minuter per timme och lägga samman till en kaffepaus förmiddag och eftermiddag.

Det man kan utläsa av dokumentet från Kostenheten är att det kommer att bli väldigt många förflyttningar av personal och förändringar. Det betyder att många arbetsgrupper blir splittrade vilket innebär att det blir svårigheter att få arbetsgrupper att fungera.

Redan idag får arbetstagarna täcka varandra vid sjukdom och annan ledighet, vilket naturligtvis är ok när utrymme finns för detta men inte att ideligen flytta runt och inte veta var man skall arbeta när man kommer till sitt arbete. Hur kommer detta att se ut ur ett arbetsmiljöperspektiv i en organisation som är ännu mer slimmad?