

Styreinfo – Prosjekt Matforsyning HF

Prosjekt Matforsyning vart initiert av leiinga i HF våren 2010. Bakgrunnen var kjøkkenprosjektet som vart fullført i 2009, og som i hovudsak gjekk ut på å ruste opp kjøkkenet ved Førde sentralsjukehus (FSS) for å få ei tidsriktig matserving i tråd med krava frå Mattilsynet.

Kjøkkenprosjektet omfatta også:

- Oppgradering av kantine FSS
- Overtaking av besøkskafe FSS
- Matkafear i 6. og 8 etasje FSS

Prosjekt Matforsyning var ei naturleg oppfølging av kjøkkenprosjektet, og har ført til at alle institusjonane i føretaket no får varmmat frå produksjonskjøkkenet ved Førde sentralsjukehus. Prosjektet har vore gjennomført med ei breitt samansett prosjektgruppe, der fagpersonell frå alle institusjonskjøkkene i HF har vore med, saman med tillitsvalte og vernetenesta, og elles deltaking frå HR-avdelinga og teknisk seksjon. Prosjektgruppa har hatt ulike arbeidsgrupper som mellom anna har arbeid med meny og mattilbod, logistikk, nedbemanning, tekniske løysingar, lærlingeordning, økonomi, bestillingssystem, praktisk gjennomføring, og informasjon til pasientar og tilsette. Prosjektgruppa har rapportert etter oppsett framdriftsplan til styringsgruppa for prosjektet.

Prosjektet starta opp 1. februar 2011. Implementering av prosjekt Matforsyning har vore utfordrande, og har lagt vekt på å skape dei rette samhandlingane innafor kjøkkenseksjonane. Dei ulike kjøkkene har utvikla ei god samkjensle gjennom dette prosjektet. Det er verd å merke seg at sjukefråværet i seksjon matforsyning har gått ned med nesten om lag 30 % siste året (frå 10,4% i 2010 til om lag 7,6% i 2011).

Gjennom omlegging av matproduksjon slik det vart planlagt i prosjekt Matforsyning, og seinare gjennomført, har Helse Førde oppnådd fleire av sine målsettingar knytt til dette prosjektet. Det kostnadsreducerande målet på tre millionar kroner pr år vert oppnådd i løpet av 2012. Ei betre lærlingeordning er etablert gjennom eit samarbeid mellom HF og Opplæringskontoret for Hotell og Matfag. Mattilsynet sine kvalitetskrav om kor lang tid det skal gå frå maten er ferdig til den blir servert, temperatur, dokumentasjon på innhald og næringsberekning, er også oppnådde.

Adm direktør ønskjer at leiinga for matforsyning har eit sterk fokus på vidareutvikle mattilbodet i Helse Førde, der brukarmedverknad er ein føresetnad. Adm direktør ønskjer også at ein skal arbeide vidare innafor fagområdet ernæring, slik at Helse Førde kan framstå med ein heilskapleg og sameina ernærings- og matpolitikk.

Nærare informasjon om prosjekt Matforsyning vert gjeve i styremøte den 27. januar.