

Område diagnostik, teknik och service
Örjan Strömqvist
Tfn: 063-154462
E-post: orjan.stromqvist@regionjh.se

2018-08-09

Svar på initiativärende från Thomas Andersson (C) om att hyra ut sjukhusets café

Thomas Andersson har inkommit med ett initiativärende om att hyra ut sjukhuset café.

Motiveringen till detta är Region Jämtland Härjedalen måste göra mer för att öka intäkter och se om det går att hitta andra sätt att driva verksamheter. En privat utförare kan också komma att ge utökade öppettider både helger och vardagskvällar.

Thomas Anderson (C) har också inkommit med ett initiativärende om att se över möjligheten att erbjuda andra entreprenörer försäljning av personalfika inom Region Jämtland Härjedalens verksamheter.

Med hänvisning till ärendenas likartade natur avser Region Jämtland Härjedalen att behandla dessa initiativärenden i samma svar.

Allmänt

Café Entré (sjukhuscafeterian) är till för, i första hand, sjukhusets besökare (anhöriga och patienter) men välkomnar även medarbetare på sjukhuset och andra som hittar dit.

Café Entré erbjuder fika och serverar måltider. I fikautbudet finns kaffe, te, kylda drycker, smörgåsar, fikabröd, frukt och glass under säsong. Måltiderna består av frukost och lunch. Därutöver erbjuds enklare rätter över hela dagen samt matlådor för avhämtning.

Sedan 180101 är Café Entré endast öppen på vardagar eftersom omsättningen på helgerna var så låg så att intäkterna kraftigt understeg kostnaderna för att ha cafeterian bemannad på helgerna. Det var dessutom en arbetsmiljöåtgärd för att undvika ensamarbete på helger och kvällar. Då Pressbyrån, som också säljer mat, har öppet på helgerna är bedömningen att den servicen är fullt tillräcklig för de få besökare som har behov av att köpa mat och fika på helgerna. Sjukhusets cafeteria är därför idag bara öppen på vardagar mellan 08.00-17.00.

Café Nyfiket är till för regionstabens medarbetare, förtroendevalda samt övriga medarbetare vid besök och liknande. Caféet sköts av personal från sjukhusköket och Café Entré. Under sommaren 2018 beslutades att Nyfiket skulle hålla stängt under sommarmånaderna juli-augusti på grund av svårigheter med bemanning och för att hålla nere kostnaderna. Från och med september 2018 är Nyfiket åter öppet. Inga planer finns idag på att lägga ut Nyfiket på annan utförare.

Nuvarande kostnad för drift, personal osv.

Det ekonomiska resultatet i cafeterian var under 2017 + 193 tkr. Under de första sex månaderna 2018 är resultatet + 134 tkr vilket är en förbättring jämfört med januari till juni 2017 med 65 tkr. Förbättringen beror till största delen på helgstängningen av cafeterian.

Nedan redovisas det ekonomiska resultatet för sjukhuscafeterian januari till juni 2018 samt 2017.

KKL	Utfall		Budget		Utfall	
	jan-jun 2018	Budget jan-jun 2018	Utfall jan-jun 2017	Budget helår 2018	Utfall helår 2017	
3 VERSAMHETENS INTÄKTER	2 774	3 000	3 012	6 000	5 823	
4 KOSTN FÖR PERS O FÖRTROENDEV	-901	-1 027	-1 098	-2 053	-2 165	
5 KÖP VERKSH,INK MATR/VAROR,BIDR	-1 374	-1 638	-1 480	-3 276	-2 937	
6 ÖVRIGA VERKSAMHETSKOSTNADER	-307	-289	-302	-578	-403	
7 REPRESENTAT O ÖVR FÖRS KOSTN	-53	-46	-61	-92	-122	
8 INT/KOSTN UTANF VERKSHRESULTAT	-4	0	-1	-1	-3	
RESULTAT	134	0	69	0	193	

Av ovanstående årskostnader är totalt 437 tkr interna kostnader för hyra och städning.

Eftersom cafeteriavksamheten i sin helhet är finansierad av externa medel och ger ett positivt resultat så bidrar den på ett positivt sätt till regionens ekonomi.

Ovanstående resultat belastas även av så kallade overheadkostnader/fördelade kostnader vilka består av t ex köp av tjänst av produktionskökets kökspersonal (kockar m fl) samt en del av Kostenhetens chefskostnad. De kostnaderna beräknas till ca 1,2 mnkr på helåret. Huvuddelen av dessa kostnader försvinner inte från RJH:s Kostenhet om cafeteriavksamheten läggs ut på entreprenad. Det, i sin tur, innebär att cafeterians ekonomiska bidrag till regionens ekonomi egentligen är ytterligare ca 1 mnkr högre än vad resultatet ovan visar.

Möjligheter till uthyrning

Det skulle idag finnas möjligheter att hyra ut cafeterian till extern part. Nuvarande hyresgäst i RJH:s lokaler, Pressbyrån, kan vara intresserad. I det fall uthyrning görs måste ersättning för lokalhyra med mera täcka de överskott som verksamheten idag gör för att affären inte ska bli ekonomiskt ofördelaktig.

Omvärldsbevakning – hur gör andra sjukhus?

Region Norrbotten: Man har nyligen gjort en utredning och det pågår ett arbete att sänka kostnader på cafeterierna och restaurangerna i länet. I Kiruna, Kalix och Piteå har man cafeterior i egen regi. I Gällivare drivs cafeterian på entreprenad av en enskild firma. På Sunderbyns sjukhus finns i restaurangdelen även ett cafèsortiment och den verksamheten drivs i egen regi.

Region Västernorrland: Caféeer och restauranger drivs både i egen regi och på entreprenad vid olika sjukhus/platser i Västernorrland.

Västerbottens läns landsting: Caféeer och restauranger drivs både i egen regi och på entreprenad vid olika sjukhus/platser i Västerbotten.

Påverkar Cook-chill?

Det nya produktionsköket kommer att producera och leverera mat till Café Entré. Om cafeterian hyrs ut till extern drift kommer volymen producerad mat att minska vilket medför en högre portionskostnad för t ex patientmat. Detta förutsatt att den externa entreprenören inte beställer mat från RJH:s produktionskök. Extern drift av cafeterian kommer också att konkurrera med personalrestaurangen som förutsätts behållas och drivas i egen regi.

En cafeteria i egen regi innebär också att, matlådor som produceras till patienter, skulle kunna säljas i cafeterian om utgångsdatumet när det gäller hållbarhet börjar närma sig. Detta kan göras istället för att de blir stående i avdelningskylar och måste kastas när hållbarheten har gått ut.

Den förenklade hanteringen av mat från det nya köket till cafeterian kommer att medföra större möjligheter till en förbättring och utveckling av utbudet i sjukhuscafeterian på sikt. Detta bedöms också kunna förbättra lönsamheten ytterligare.

Övriga fördelar/nackdelar

När det nya produktionsköket, som ligger på Rådhusgatan 100, har tagits i drift och personalrestaurangen är ombyggd och anpassad till den nya mathanteringen kommer det att vara en fördel att kunna driva cafeteriaktiviteten i egen regi eftersom det ger en större möjlighet att planera bemanning och lösa eventuella bemanningsproblem inom kostverksamheten som finns inom sjukhuset. Det kan också vara mer stimulerande för medarbetarna att ha varierande arbetsuppgifter samt att det kan finnas utvecklingsområden inom den egna befattningen t ex att kunna avancera genom att som köksbiträde gå från disk till kassaskänk eller kassa etc.

Egen drift av både personalrestaurang och cafeteria på sjukhusområdet ger också större möjligheter att erbjuda medarbetarna heltidsanställningar på grund av att fler arbetar på området.

I framtiden när café och restaurang finns samlokaliserade är det inte en omöjlighet att kostenheten kan utveckla verksamheten och ta över hela kioskverksamheten i egen regi vilket skulle vara ett bra tillskott till RJH:s ekonomi. Ytterligare en verksamhet att bemanna ger ökade möjligheter att samordna och kanske också effektivisera bemanningen.

Finns det något beskrivet i fastighetsutvecklingsplanen?

I fastighetsutvecklingsplanen är tanken att personalrestaurang, intern catering och sjukhuscafeteria ska samlokaliseras för att samordna och effektivisera både produktion och bemanning.

När planeringen för att anpassa personalrestaurangen Kajutan till cook chill gjordes, var det baserat på förutsättningen fastighetsplanens samlokalisering av restaurang och café. Därför görs endast en enklare ombyggnad i väntan på nya lokaler.