

REFERAT Socialudvalget (2014-2017) d. 02-06-2015

Mødedato Tirsdag d. 02. juni 2015 kl. 16:00

Mødested Mødelokalet v/Kantinen, Vordingborg Rådhus

Indholdsfortegnelse

Orientering om ændret organisering og opgavefordeling - Vordingborg Madservice.....	3
---	---

Punkt 1: Orientering om ændret organisering og opgavefordeling - Vordingborg Madservice

14/33880

Orientering om ændret organisering og opgavefordeling - Vordingborg Madservice

Kompetenceudvalg

Socialudvalget.

Sagsfremstilling

Vordingborg Madservice er klar til at øge kvaliteten yderligere med ændret organisering og opgavefordeling til følge. En ændring der bl.a. indebærer reduktion i ledelsen, nytænkning og fastholdelse af det bedste af Ulvsundkøkkenets kompetencer og idérigdom i forhold til dele af deres nuværende produktion. For borgerne en ændring, der vil give en bedre oplevelse og relevans af duft af mad i dagligdagen på plejecentret Ulvsund. En bedre oplevelse da duften af mad på dagen vil svare til dagens menu.

Sagen fremlægges som ekstraordinært punkt af hensyn til sommerens planlægning i Vordingborg Madservice.

Administrationen anbefaler virksomhedens forslag om at regulere på fordeling af opgaverne i de to produktionskøkkener. Det anbefales, at produktion af den varme mad og supper til alle plejecentre og til Fritvalgsordningen samles i Vintersbøllekøkkenet og produktion af smørrebrød mv. til plejecentrene på Møn fortsat opretholdes i Ulvsundkøkkenet.

Hertil kommer at Ulvsundkøkkenet udbygger sine opgaver vedrørende leverance af mødeforplejning, som er en af produktionskøkkenets spidskompetencer. Ulvsundkøkkenet vil derudover være back-up i særlige nødsituationer, såfremt et beredskab skal iværksættes.

Den ændrede organisering giver mulighed for senere på året at udbygge service til caféerne, hvor der på skift udstationeres personale til at stege en steg/ tilberede andet eksempelvis ved festlige lejligheder. Dette vil blive aftalt i samarbejde med Aktivitetscentre og caféer og blive fast struktureret med faste dage i måneden det enkelte sted.

Produktionen af den varme mad og supper vil i sommerferien af planlægningsmæssige og kvalitetsmæssige årsager blive flyttet til Vintersbøllekøkkenet, men en varig ordning vil kunne iværksættes straks herefter.

Personalet i de to produktionskøkkener orienteres om sommerens planlægning den 2. og 3. juni 2015. Lokal-MED er foreløbigt orienteret den 28. maj 2015 i forbindelse med drøftelsen af deres fremtidige organisering i lokal-MED og arbejdsmiljøgrupper som følge af deres nye samarbejdet med Vintersbølle Vaskeri.

Socialudvalgets drøftelse af anbefaling af den ændrede organisering vil blive drøftet ved ekstraordinært lokal-MED den 12. juni 2015.

Der vil ikke være ændring i MED-organiseringen.

Ændringen vil betyde nye muligheder for det personale der ønsker at følge opgaven med produktion af den varme mad og supper. Det kan forventes at en eller to ansatte ønsker at følge produktionen og ønsker at flytte til Vintersbøllekøkkenet. Disse ønsker kan rummes, da der er to ledige stillinger til rådighed i Vintersbøllekøkkenet. Den nuværende dagligt ansvarlige leder fortsætter allerede pr. 1. juni 2015 som medarbejder i Vintersbøllekøkkenet efter aftale den 28. maj 2015.

INDSTILLING

Administrationen indstiller,

at administrationens anbefaling tages til efterretning.

Godkendt.