

Budget 2018 samt plan för ekonomin åren 2019-2020

KOSTVERKSAMHET

Innehållsförteckning

| | |
|----------------------------------|----------|
| VERKSAMHETERNA | 3 |
| Driftbudget..... | 3 |
| Verksamhetsbeskrivning..... | 3 |
| Förändringar i verksamheten..... | 3 |
| Framtid..... | 3 |
| Mål | 3 |
| Verksamhetsmått..... | 4 |

VERKSAMHETERNA

Driftbudget

| Tkr | Utfall 2016 | Prognos 2017 | Budget 2018 | Plan 2019 | Plan 2020 |
|-------------------------|-------------|--------------|-------------|-----------|-----------|
| Intäkter | 46 088 | 48 264 | 48 824 | 49 253 | 49 701 |
| Kostnader | -45 912 | -47 964 | -48 824 | -49 253 | -49 701 |
| Nettokostnad | 176 | 300 | 0 | 0 | 0 |
| Budgeterad nettokostnad | -373 | 300 | | | |
| Budgetavvikelse | 549 | 0 | | | |

Verksamhetsbeskrivning

Kostenheten ansvarar för måltidservice till verksamheterna förskola, grundskola/fritidshem, HVO (hälsa, vård och omsorg) samt kommunhusets personalmatsal.

Varje barn har enligt skollagen rätt att erbjudas näringsriktiga skolmåltider, varför vi följer svenska näringsrekommendationer och råd från Livsmedelsverket. Måltiderna i förskola och skola ska betraktas som en del av utbildningen och det pedagogiska arbetet. Måltiderna ska stimulera till goda matvanor samt vara en höjdpunkt på dagen värd att se fram emot.

Samverkan med såväl verksamheternas konsumenter som beställare pågår kontinuerligt för att höja kvaliteten och att öka inflytandet i den verksamheten som bedrivs.

Kvalitetsuppföljningar visar att maten uppskattas och upplevs som god.

Förändringar i verksamheten

Skollagens hänvisningar till nya riktlinjer från Livsmedelsverket påverkar verksamhetens innehåll för förskola/skola. Detta innebär att fokus inriktas än mer på näringsriktighet, men även på smak, trivsel och den fysiska miljön för att barn och elever ska tillgodogöra sig den mat som serveras. Ett utökat samarbete med skolledningen är nödvändig.

Verktyget "Skolmat Sverige" används som ett stöd i arbetet med kvalitetsuppföljning. Andelen ekologiska livsmedel ökas successivt. Kostenheten intensifierar arbete med att minska matsvinnet, inte minst i de verksamheter som endast har serveringskök.

Framtid

Arbetet med att öka andelen inköp av ekologiska livsmedel inom förskola/skola kommer att fortsätta. En förutsättning för detta är att öka andelen vegetarisk kost. Vidare fortsätter arbetet med att minska matsvinnet.

Nytt tillagningskök öppnas i Lerviksförskola hösten 2018. Detta kök kommer att tillaga mat till förskolans åtta avdelningar samt till alla boendeenheter inom HVO.

Nöjda kunder är även i framtiden av största vikt, vilket kommer att mätas genom uppföljning och utvärdering i verktyget "Skolmat Sverige".

Olika möjligheter att utveckla Fairtrade kommer att prövas.

Mål

- Maten är uppskattad av eleverna, andelen ekologisk mat ökar och svinnet minskar.

Verksamhetsmått

| | Utfall 2016 | Budget 2017 | Budget 2018 | Plan 2019 | Plan 2020 |
|------------------------------------|-------------|-------------|----------------|-----------|-----------|
| Antal portioner* | | | | | |
| 1 -5 år | 276 641 | 290 000 | 281 000 | 280 000 | 277 000 |
| 6 -15 år | 607 105 | 614 000 | 634 000 | 641 000 | 648 000 |
| HVO | 90 496 | 93 300 | 93 300 | 93 300 | 93 300 |
| Genomsnittlig portionskostnad (kr) | | | | | |
| 1 -5 år | 46,28 | 48,99 | 50,08 | 50,08 | 50,08 |
| 6 -15 år | 35,22 | 37,21 | 38,04 | 38,04 | 38,04 |
| HVO | 105,86 | 108,69 | 111,45 | 111,45 | 111,45 |