



# Budget 2017 samt plan för ekonomin 2018-2019

---

## KOSTVERKSAMHET

## Innehållsförteckning

<b>VERKSAMHETERNA .....</b>	<b>3</b>
Driftbudget .....	3
Verksamhetsbeskrivning .....	3
Förändringar i verksamheten.....	3
Framtid .....	3
Mål .....	4
Verksamhetsmått.....	4

## VERKSAMHETERNA

### *Driftbudget*

Tkr	Utfall 2015	Prognos 2016	Budget 2017	Plan 2018	Plan 2019
Intäkter	43 858	45 860	48 134	49 343	49 903
Kostnader	-43 837	-45 903	-48 134	-49 343	-49 903
<b>Nettokostnad</b>	<b>21</b>	<b>-43</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Budgeterad nettokostnad	-471	-43			
Budgetavvikelse	492	0			

### *Verksamhetsbeskrivning*

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

Varje elev har rätt enligt skollagen att erbjudas näringsriktiga skolmåltider. 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.

Måltiderna ska ge barn/elever/brukare en näringsriktig kost av god kvalitet enligt svenska näringsrekommendationer och råd från Livsmedelsverket.

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 verksamheterna som endast har serveringskök.

Lomma kommun får ett nytt livsmedelsavtal våren 2016, vilket kan komma att påverka de ekonomiska förutsättningarna vad gäller inköpen av livsmedel.

### *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.

Kostenheten kommer att fortsätta sitt arbete med att minska matsvinnet.

Nytt tillagningskök öppnas i ny skola, Strandskolan, hösten 2017.

Karstorpskolan Norra utökar sin verksamhet med ny matsal och utbyggnad av köket under 2017.

En ny förskola, Lerviks förskola med åtta avdelningar, öppnas 2018. Föskolans kök kommer även att inrymma hela äldreomsorgens tillagning.

Andelen avfall som källsorteras kommer att öka successivt.

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

## **Verksamhetsmåt**

	Utfall 2015	Budget 2016	Budget 2017	Plan 2018	Plan 2019
Antal portioner*					
1 -5 år	285 289	282 000	<b>290 000</b>	294 000	296 000
6 -15 år	569 878	598 000	<b>614 000</b>	622 000	626 000
HVO	90 436	93 300	<b>93 300</b>	93 300	93 300
Genomsnittlig portionskostnad (kr)					
1 -5 år	45,14	47,98	<b>48,99</b>	48,99	48,99
6 -15 år	34,35	36,44	<b>37,21</b>	37,21	37,21
HVO	100,77	106,00	<b>108,69</b>	108,69	108,69