

Bilaga D BUNAD § 53/17



## **Budget 2018 samt plan för ekonomin åren 2019-2020**

---

**KOSTVERKSAMHET**

## Innehållsförteckning

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

RA  
MB

## 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
<b>Nettokostnad</b>	<b>176</b>	<b>300</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Budgeterad nettokostnad	-373	300			
<b>Budgetavvikelse</b>	<b>549</b>	<b>0</b>			

### Verksamhetsbeskrivning

Kostenheten ansvarar för måltidservice 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 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.

Kostenheten kommer att fortsätta sitt arbete 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 Hälsa vård omsorg .

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.

BN  
118

## Verksamhetsmått

	Utfall 2016	Budget 2017	Budget 2018	Plan 2019	Plan 2020
Antal portioner*					
1 -5 år	276 641	290 000			
6 -15 år	607 105	614 000			
HVO	90 496	93 300			
Genomsnittlig portionskostnad (kr)					
1 -5 år	46,28	48,99			
6 -15 år	35,22	37,21			
HVO	105,86	108,69			

OK  
MB