



**Kumla kommun**

**Måltidsverksamhet**

**Granskningsrapport**

Advisory

KPMG AB

*30 november 2014*

*Antal sidor: 15*

## **Innehåll**

1.	Sammanfattning	1
2.	Bakgrund	2
3.	Syfte och revisionsfrågor	2
4.	Avgränsning	3
5.	Revisionskriterier	3
6.	Ansvarig nämnd	3
7.	Metod	3
8.	Projektorganisation	3
9.	Iakttagelser	3
9.1	Måltidsverksamheten	3
9.1.1	Styrdokument och riktlinjer	3
9.1.2	Organisation och verksamhet	4
9.1.3	Kommentar och bedömning	6
9.2	Måltider	6
9.2.1	Förskola och grundskolan	6
9.2.2	Vård – och omsorgsboende	6
9.2.3	Ordinärt boende/korttidsboende	7
9.2.4	Kommentar och bedömning	7
9.3	Uppföljning och kvalitet	8
9.3.1	Egenkontroll och brukaruppföljning	8
9.3.2	Måluppföljning	9
9.4	Matsvinn	9
9.4.1	Kommentar och bedömning	10
9.5	Budget och kostnader	10
9.5.1	Budget	10
9.5.2	Produktionskostnader	10
9.5.3	Upphandling	12
9.5.4	Kommentar och bedömning	12
10.	Sammanfattande bedömning	12

## 1. Sammanfattning

Vår sammanfattande bedömning av måltidsverksamheten är att den har en ändamålsenlig organisation utifrån produktionen. Det finns en tydlig ledning och styrning med en verksamhetsansvarig kostchef. Nämnden/styrelsen erhåller tydlig rapportering av hur verksamheten fungerar och dess ekonomi. Förvaltningen har god ordning på vilka kostnader det finns och hur de fördelas inom måltidsproduktionen.

Granskningen har besvarat följande revisionsfrågor:

- Finns en central ledning och styrning av kommunens måltidsverksamhet och hur är denna organiserad?

Måltidsverksamheten sorterar under kommunstyrelsen och har sin organisatoriska hemvist i tekniska kontoret. Verksamheten leds av en kostchef som har fyra kökschefer som ansvarar för tillagningsköken.

- Hur är verksamheten organiserad i form av tillagningskök, mottagningskök och distribution av mat?

Måltidsverksamheten består av tio tillagningskök och åtta mottagningskök. Färdiglagad mat och matvaror skickas till förskolorna.

- Finns styrdokument i form av mål, policys, riktlinjer etc. avseende måltidsverksamheten?

Förutom nationella riktlinjer och regler finns kommunala riktlinjer för respektive verksamhet som berörs av matverksamheten. Kostpolitiska program för förskola, skola och äldreomsorg har arbetats fram och är på remiss i respektive verksamhet.

- Vilken uppföljning sker av gällande styrdokument?

Det sker en kontinuerlig utvärdering av matkvaliteten enligt de riktlinjer som finns. Det finns matråd i såväl förskola, skola som äldreomsorg. Måltidsverksamheten deltar dessutom i SkolmatSverige och deras satsning på webbaserade utvärderingsverktyg för skolmåltider.

- Vad kostar kommunens måltidsverksamhet?

En lunch kostar mellan 18 kronor och 73 kronor; priset är beroende av vilken mat och till vem maten serveras. Det är svårt att jämföra kostnader för måltider mellan kommuner.

- Hur beaktas kvalitetsaspekter?

Vid upphandlingen tar man särskilda hänsyn till ekologiska, rättvisemärkta, när- och kravodlade och miljömärkta produkter, eftersom kommunen sedan 2008 har ett mål att 25 procent av den kommunala maten ska vara ekologisk och/eller närproducerad. Dessutom håller Kumla kommun på att miljödiplomera alla sina verksamheter, därför ställs olika miljökrav exempelvis på bilarna som ska transportera ut maten.

- Vilka utvecklingsplaner finns för verksamheten?

Verksamheten har påbörjat ett arbete med att stärka samarbetet mellan köken för att öka flexibiliteten i produktionen, förbättra informationen på hemsida och intranät. Verksamheten har i paritet med kommunens riktlinjer satt upp mål för att bli miljöcertifierad samt för att öka försäljningen vid äldreomsorgens serveringar.

## 2. Bakgrund

Vi har av Kumla kommuns revisorer fått i uppdrag att granska kommunens organisation och styrning av måltidsverksamheten i kommunen.

Måltidsverksamheten berör många och stora verksamheter inom kommunen från förskola och skola till äldreomsorg och omsorg om personer med funktionsnedsättning. Inom t ex äldreboenden är de boende helt beroende av de måltider som tillhandahålls genom kommunens måltidsverksamhet.

## 3. Syfte och revisionsfrågor

Syftet med granskningen är att bedöma om kommunen har en tillräcklig ledning och styrning av måltidsverksamheten som säkerställer en så kostnadseffektiv verksamhet som möjligt och som även uppfyller gällande kvalitetskrav.

Granskningen avser att besvara följande revisionsfrågor:

- Finns en central ledning och styrning av kommunens måltidsverksamhet och hur är denna organiserad?
- Hur är verksamheten organiserad i form av tillagningskök, mottagningskök och distribution av mat?
- Finns styrdokument i form av mål, policys, riktlinjer etc. avseende måltidsverksamheten?
- Vilken uppföljning sker av gällande styrdokument?
- Vad kostar kommunens måltidsverksamhet?
- Hur beaktas kvalitetsaspekter?
  - Som t ex kravodlad mat, närodlad mat samt miljöhänsyn vid transporter av livsmedel till kommunen.
  - Beaktas denna typ av kvalitetsaspekter i aktuella upphandlingar?
- Vilka utvecklingsplaner finns för verksamheten?

## 4. Avgränsning

Granskningen omfattar hela kommunens måltidsverksamhet och innefattar förskola, skola, omsorg och äldreboenden samt hemtjänst.

## 5. Revisionskriterier

Vi bedömer om verksamheten uppfyller

- Interna regelverk och policys.
- Fullmäktigebeslut.

## 6. Ansvarig nämnd

Granskningen avser kommunstyrelsen, tekniska kontoret.

## 7. Metod

Granskningen genomfördes genom:

- Dokumentstudie av relevanta dokument.
- Intervjuer med berörda tjänstemän.

## 8. Projektorganisation

Ansvarig för projektet är Lars Jönsson, certifierad kommunal revisor. Sara Linge har deltagit i granskningen i sin roll som platsansvarig.

## 9. Iakttagelser

### 9.1 Måltidsverksamheten

#### 9.1.1 Styrdokument och riktlinjer

Den nationella livsmedelslagen omfattar alla typer av verksamheter som har någon form av livsmedelshantering. Lagen syftar till att säkerställa en hög skyddsnivå för människors hälsa. Lagen gäller alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan för livsmedel.

Eftersom kosten är en del av äldreomsorgen omfattas den även av socialtjänstlagen som fastslår att verksamheten skall bygga på respekt för människornas självbestämmanderätt och integritet, (SoL, 1§). Mat, måltider och nutritionsbehandling skall enligt

Socialstyrelsen betraktas på samma sätt som all annan medicinsk behandling. Härigenom kan maten vara en hälso- och sjukvårdsinsats och omfattas av hälso- och sjukvårdslagen.

Verksamheten skall även följa förordningarna som syftar till att tydliggöra livsmedelsföretagarnas ansvar för att livsmedlen är säkra, rätt märkta och att de kan spåras framåt och bakåt i hanteringen. I den kommunala verksamheten räknas ansvarig nämnd/styrelse också som livsmedelsföretagare.

Beträffande maten till barn och elever trädde en ny skollag i kraft den 1 juli 2011, med bland annat krav på att skolmåltiderna ska vara näringsriktiga. Kommunen har riktlinjer för maten i kommunens förskolor, skolor, fritidshem och äldreomsorg.

Riktlinjerna för förskola behandlar bland annat vid vilka tider mat skall serveras, matsalsmiljö, vilken dryck som skall serveras mm. Vidare tar de upp vad som gäller för beställning av mat, pedagogiska måltider, hur det fungerar vid lov dagar och högtider samt utflykter.

Riktlinjerna tar även upp vad som gäller för livsmedelssäkerhet, specialkost och kvalitetsuppföljning. Riktlinjerna för skola och fritidshem innehåller i stort samma område som förskolans, förutom matråd och kvalitetsuppföljning som är mer explicita för skola och fritidshem.

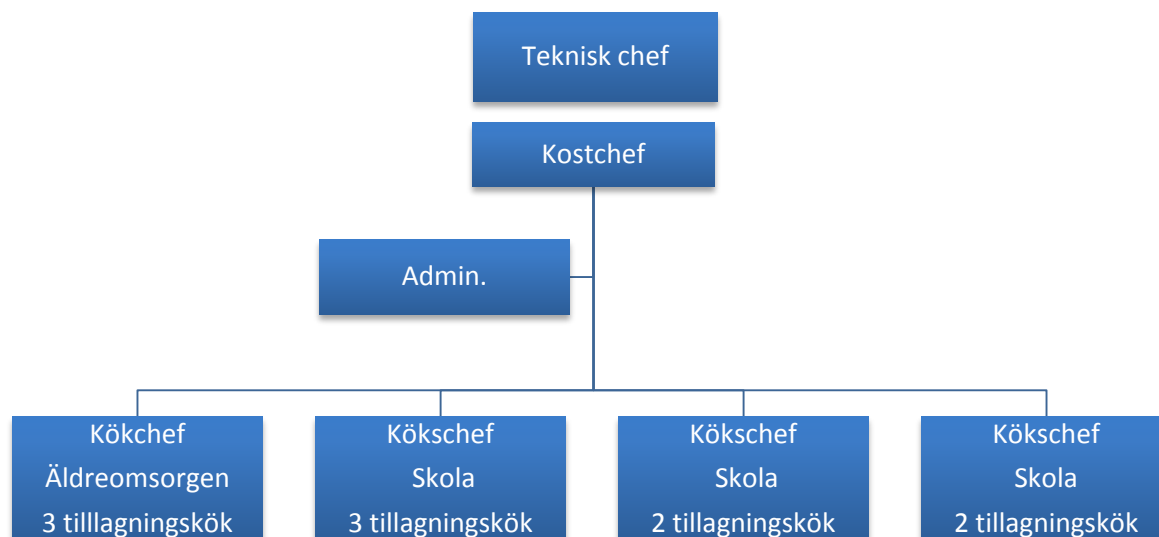
Riktlinjerna för äldreomsorgen är fokuserade på näringsinnehållet utifrån Livsmedelsverkets råd och måltidsordningen.

Vidare finns regler avseende pedagogiska måltider. Dessa reglerar vilka som får äta pedagogisk måltid och hur många pedagoger som är berättigade att äta pedagogisk lunch.

Vid tiden för granskningen presenterades utkast till kostpolitiska program. Förslaget har gått ut på remiss till Barn-och utbildning samt socialnämnden som ska ge sina synpunkter senast i mitten av december. Därefter kommer det kostpolitiska programmet att presenteras för kommunfullmäktige. Verksamheten har även påbörjat arbete med att exempelvis öka samarbetet mellan köken, förbättra informationen på hemsida och intranät. Verksamheten har också satt upp mål att bli miljöcertifierad samt att öka försäljningen vid äldreomsorgens serveringar.

### **9.1.2 Organisation och verksamhet**

Måltidsverksamheten sorterar under kommunstyrelsen och har sin organisatoriska hemvist i tekniska kontoret. Verksamheten leds av en kostchef. Måltidsverksamheten får stöd från förvaltningens stab rörande administration, ekonomi, kostnadsuträkningar, budget etc.



Verksamheten finansieras genom en rambudget med en intäktssida avseende mat till äldreomsorgen, förskolan och skolan.

Verksamheten omfattar tillagning, transport och servering av måltider inom både för- och grundskolan samt äldreomsorgen. Skolmåltiderna och tillhörande personal ligger organisatoriskt under tekniska kontoret bortsett från personalen som serverar måltider inom äldreomsorgen. Måltidsverksamheten består av tio tillagningskök och åtta mottagningskök. Färdiglagad mat och matvaror skickas till 24 förskoleenheter, Det finns 50,76 årsarbetare i verksamheten.

Tillagningsköken tillagar och levererar antingen kyld eller varm mat till mottagningsköken. I mottagningskök tar kökspersonal emot tillagad mat från tillagningsköken. Personalens uppgift är att värma och/eller servera den mottagna maten. I mottagningskök tillagar personalen delar av måltiden som till exempel pasta, ris, potatis och grönsaker samt frukost och mellanmål. Måltidsservice serverar dagligen ca 4200 portioner till äldreomsorgen, förskolan och skolan (undantaget loven).

Det finns behov av att investera i ytterligare tillagningskök för främst förskola och grundskola. Dessa verksamheter växer och för att bibehålla en god kvalitet anser kostchefen att det behövs fler tillagningskök i framtiden. Kommunstyrelsens arbetsutskott har beslutat om ytterligare tre tillagningskök, ett i Vialundsskolan och ett för äldreomsorgen samt ett förskolekök. Förskoleköket kommer att vara färdigställt i januari 2015.

Vad som framkommer vid intervjuerna med verksamhetsföreträdare och politiker är att det finns vissa brister avseende skolornas avbeställningar. Det finns rutiner för avbeställningar och tilläggsbeställningar vid exempelvis studiedagar, friluftsdagar etc. Dock fungerar inte alltid kommunikationen mellan beställarna och köken. Vilket innebär att mat ibland måste kastas i onödan.

### 9.1.3 Kommentar och bedömning

Vi bedömer att verksamheten har en tydlig central ledning och styrning avseende måltidsverksamheten. Vi uppfattar även att organisationen är ändamålsenlig för verksamheten. Det finns tydliga och aktuella riktlinjer och mål för verksamheten dock uppfattar vi inte att det sker en systematisk uppföljning av riktlinjerna.

Det finns en tydlig utvecklingslinje till förbättringar av måltidsverksamheten. Både strävan efter att köken skall kunna öka sin flexibilitet beträffande tillagning av olika maträtter, samarbetet mellan enheterna och användandet av nytt verksamhetssystem ger ökad effektivitet (Mashie). I verksamheten strävas efter att all personal ska ha adekvat utbildning.

## 9.2 Måltider

### 9.2.1 Förskola och grundskolan

Skolmåltiderna består av minst två varmrätter samt salladsbuffé, hårt bröd, bordsmargarin och mjölk. Maten bör följa svenska näringsrekommendationerna från Livsmedelsverket. Etisk och medicinsk specialkost kan erhållas vid samtliga verksamheter. Pedagogisk lunch tillämpas i förskolor och grundskolor. Det erbjuds även skolfrukost till eleverna från årskurs 4 till årskurs 9. Förskolorna serverar utöver lunch även frukost och mellanmål.

Maten tillagas i tillagningskök och levereras/serveras varm. Till de förskolor/skolor som har mottagningskök levereras endast huvudkomponenten till måltiden. Potatis, ris och pasta kokas. Salladsbuffé bereds och iordningsställs vid respektive mottagningskök. Förskolan och skolan kan göra kompletterade livsmedelsbeställningar från köket.

Elevernas påverkan och önskemål på maten sker via matråd, som träffas en gång i månaden, enligt uppgift från skolan. Eleverna har även möjlighet att önska maträtter genom enkätundersökningar som sker med viss kontinuitet. (se även 8.3)

Vid kontakt med förskolechefer och rektorer framkommer att skolorna tycker att maten håller en god kvalitet och att måltidsverksamheten är flexibel gentemot förskolans och skolans önskemål. Det framkommer också att upplevelsen av maten skiljer sig något åt beroende på om den serveras direkt från tillagningsköket eller serveras från ett mottagningskök. Uppfattningen är att maten som serveras direkt från tillagningsköket håller något högre kvalitet.

### 9.2.2 Vård – och omsorgsboende

Måltidsverksamheten lagar och levererar varm lunch och kall kvällsmat till omsorgstagarna i de olika äldreboendena. I stort levereras alla livsmedel via måltidsverksamheten och all tillagning sker i tillagningsköken. Maten levereras varm till boenden i kantiner och serveras av omsorgspersonalen. Om omsorgstagaren är i behov av näringstillskott eller specialkost



beställs detta av sjuksköterskorna. Med början i november beställs dagligvarorna via webben. Samtliga måltider inom äldreomsorgen kommer inom kort att beställas via verksamhetssystemet Mashie. Det finns en inkörningsperiod av systemet, enligt tillfrågade inom äldreomsorgen, vilket gör att personalen uppfattar systemet lite svårt.

Äldreomsorgen uppfattar generellt att det är bra kvalitet på maten och samarbetet med kökschefen fungerar bra. Dock finns det önskemål från äldreomsorgen att kunna beställa extra utöver rådande utbud för de boende. Det finns matråd inom boendet men enhetscheferna har svårt att hitta tid för att delta i matråden, vilket innebär att kontinuiteten blir lidande.

Inom äldreomsorgen genomförs en av Socialstyrelsen framtagna enkät, i vilken omsorgstagarna får ge sin syn på maten. Det finns en viss tveksamhet avseende denna enkät, då det inte är äldreomsorgen som genomför den enkäten.

Måltidsverksamheten har ordnat utbildning för vårdpersonalen gällande riktlinjer för bra måltider i äldreomsorgen, konsistensanpassning och energiberikning.

### 9.2.3 Ordinärt boende/korttidsboende

Maten till omsorgstagare i ordinärt boende tillagas, kyls ner och portionsförpackas av kockarna i äldreomsorgens tillagningskök. Hälften av lådorna körs ut med kylbil direkt hem till kunden och resterande körs till hemtjänsten som distribuerar ut maten till omsorgstagare. Varje dag levereras ca 100 matlådor. Omsorgstagaren kan varje dag välja mellan tre olika rätter samt en del olika tillbehör. Även specialkost och konsistensanpassad mat tillhandahålls. Maten kan värmas i mikro. Är näringstillskott eller specialkost ordinerat beställs den via sjuksköterskorna. Mellanmål och liknande handlar personalen, om omsorgstagaren är beviljad hjälp med inköp.

Korttidsboendet får levererat mat via ICA i så kallade matlådor då antal portioner kan variera med antalet boende dag för dag.

Köken gör uppföljning beträffande kvaliteten på maten som tillagas till hemtjänsten (brukarna). Avvikelse noteras och bearbetas direkt då den inkommer till köket. Den vanligaste avvikelsen är att hemtjänstens personal missar att lämna ut matlådor, lämnar fel lådor o s v. Köket meddelar alla sådana avvikelser till en kontaktperson inom hemtjänsten. Enligt intervjuer med enhetschefer sker matråd mellan representant från hemtjänst och kökschefen en gång per kvartal. Vid dessa möten tas eventuella kvalitetsbrister och klagomål upp.

### 9.2.4 Kommentar och bedömning

Vi bedömer att det finns en adekvat organisation för tillagningen och rutiner för måltidsdistributionen.

Vi uppfattar att samtliga brukare av måltidsverksamheten är nöjda med både utbudet och kvalitén på maten. Det finns forum för brukarna att framställa önskemål och utvärdera maten. Dock uppfattar vi att uppföljningen kan bli mer strukturerad inom äldreomsorgen. Här är det viktigt att både måltidsverksamheten och äldreomsorgen samverkar för att hitta en bra form för utvärdering

Vi ser positivt på avvikelserapportering. Det sänder signaler om på vilket sätt det går att förbättra rutinerna. Vi tycker även att måltidsverksamheten bör införa någon form av central klagomålshantering, där missnöje och kvalitetsbrister noteras och bearbetas systematiskt som en service till köken.

## 9.3 Uppföljning och kvalitet

### 9.3.1 Egenkontroll och brukaruppföljning

Merparten av uppföljningen av kvaliteten på maten sker genom egenkontroll via stickprov. Detta gäller främst hygien runt tillagning och hantering av maten, men även näringsvärdet på maten. Det råder strikta hygienförhållanden vid tillagning, eftersom det är ett betydande antal portioner som skall distribueras och serveras. Avvikelser gällande egenkontrollen dokumenteras alltid i samtliga kök.

Som tidigare har nämnts finns det matråd i såväl förskola, skola som äldreomsorg. Måltidsverksamheten deltar i SkolmatSverige<sup>1</sup> och deras satsning på webbaserade utvärderingsverktyg för skolmåltider.



<sup>1</sup> SkolmatSverige drivs av Stockholms Läns landsting och Sveriges Kommuner och Landsting i samråd med Folkhälsomyndigheten och Livsmedelsverket.

Verktöget består av tre nivåer som bygger på varandra. Nivå 1 utgör miniminivån (omfattas av lagkrav) som sedan kan utökas med Nivå 2 och Nivå 3 beroende på skolans ambitionsnivå.

Med SkolmatSveriges verktyg kan skolan ta ett helhetsgrepp om skolmåltiden. En automatisk resultatrapport skapas för varje skola som innehåller vägledning till förbättringar. Rapporten hjälper även skolan att visa på att de följer skollagens krav på näringsriktiga måltider.

Något motsvarande finns inte för mat inom äldreomsorgen. Verksamheterna gör egna enkäter och matrådsuppföljning inom äldreomsorgen. Hemtjänsten har lättare att göra enkätundersökningar än de på äldreboendet, eftersom vårdtagarna där kan vara mycket gamla och en del är dementa.

### 9.3.2 Måluppföljning

Det sker kontinuerlig uppföljning av verksamhetens mål via tertial-, delårs- och bokslutsrapporter. I nämndens verksamhetsplan och budgetförslag görs en återkoppling av uppdraget. Enligt nämndsordföranden uppfattar nämnden att de får en bra återkoppling och uppföljning från verksamheten. Politiken framhåller att kommunen håller på att förbättra målarbetet. Under 2015 kommer ett nytt system att införas.

## 9.4 Matsvinn

Överbliven mat kan oftast inte återanvändas beroende på produktionssättet eller att man inte kan förvara överbliven mat på korrekt vis. Likaså får överbliven mat inte utfodras till djur enligt bestämmelser.

Det kastas genomsnittligen 30-60 gram per portion varje dag i skolrestaurangerna i Sverige<sup>2</sup>. För Kumla skulle det innebära ca 120 - 240 kg dagligen. Köken gör kontinuerligt mätningar på matsvinnet i Kumla. Köken arbetar aktivt med att minska matsvinnet som består av tallriksskrap, serveringssvinn och köksavfall. Matavfallet sorteras separat och skickas sedan vidare för att bli biogas.

Det sker inga mätningar i äldreomsorgen. För en mätning av matsvinnet inom äldreomsorgen behövs en samordning mellan matverksamheten och äldreomsorgen.

Det påpekas att skolan har kommit längre i sitt miljöarbete än äldreomsorgen, dock framförs det att under nästkommande år skall miljöinsatserna inom äldreomsorgen ses över.

---

<sup>2</sup> Enligt SCB:s underökning 2012

### 9.4.1 Kommentar och bedömning

Vi bedömer att verksamheten kontinuerligt och strukturerat följs upp. Det finns kanaler för återkoppling och redovisning av uppdraget. Det finns även rutiner för att livsmedelshygieniska kontroller genomförs i köken.

Vi bedömer att förskolans och skolans matråd och direkta kommunikation med köken ger köken en bra information om kvalité och önskemål från brukare. Vi uppfattar även att detta gäller matkvaliteten inom äldreomsorgen.

Vi uppfattar också att det inte har skett någon direkt kontroll av matsvinnet inom äldreomsorgen. Vi rekommenderar att måltidsverksamheten genomför en mätning av eller en uppskattning av hur stort matsvinnet inom äldreomsorgen är.

## 9.5 Budget och kostnader

### 9.5.1 Budget

Måltidsverksamhetens ram fördelas på personal- transport- livsmedel- hyreskostnader samt förbrukningsmaterial och övriga kostnader. Måltidsverksamheten har en total bruttobudget för 2014 på 38 552 tkr. Ramen skall sedan fördelas på barn- och utbildningsnämnden samt socialnämnden. Investeringar belastar måltidsverksamheten genom internhyran.

Internfinansieringen av måltider är baserat på leverans till förskola, skola och äldreomsorgen (exkl. försäljning av mat) ). Den totala internfinansieringen för 2014 beräknas vara 24 300 tkr från barn- och utbildningsnämnden och 9 400 tkr från socialnämnden.

Vid intervjuerna framhålls att måltidsverksamheten får kompensation av alternativt återbetala till verksamheterna, beroende på hur mycket förskola, skola och äldreomsorgen har beställt under året. Måltidsverksamhetens anslag räknas upp i takt med kostnadsökningarna för livsmedel. Kompensationen har legat på mellan 2-4 %. Priskompensationen ges utifrån budget, inte utifrån utfall. I intervjuerna med kostchef framkom att man upplever nuvarande ekonomisystem med ramtilldelning och internprissättning lite för detaljerat och krångligt. Det är en bra början men kan naturligtvis utvecklas och på sikt övergå till ett renodlat köp - säljsystem. Beställarna får ett ökat inflytande på produktionen.

### 9.5.2 Produktionskostnader

Förvaltningen följer kostnaderna för produktionen kontinuerligt. Det sker månadsuppföljning av kostnader för livsmedel, transport, personal mm. Kökscheferna får redovisa månadsvis sin förbrukning och hur många portioner som har levererats. En fördjupad uppföljning med kökscheferna görs kvartalsvis. Det förs statistik över antalet levererade portioner för varje skola och äldreboende.

Kostnaderna för en portion varierar beroende på vilken måltid det avser, till vilken åldersgrupp måltiden är avsedd, vilka råvaror som ingår etc. Inför nytt budgetår används den senaste statistiken för att räkna fram portionskostnaden för kommande budgetår. Dessutom tittar man även på beräknat barn- och elevantal och äldreomsorgplatser för nästkommande år. Nedan visas en tabell för kostnaden per portion/måltidsabonnemang och dag för 2014.

Interna portionspriser 2014	
Verksamhet/portionstyp	Pris (Kr)
Vårdboende: dagsportion	120
Pedagogisk måltid Demensboende	91
Mattjänst: lunchlåda	60
Dagvård: lunch	73
Förskola: frukost (exkl hantering)	8
Förskola: lunch (exkl hantering)	18
Förskola: mellanmål (exkl hantering)	8
Förskola: frukost (inkl hantering)	11
Förskola: lunch (inkl hantering)	24
Förskola: mellanmål (inkl hantering)	11
Fritidshem: frukost	13
Fritidshem: lunch	27
Fritidshem: mellanmål	13
Skola F-5: frukost proj	13
Skola F-5: lunch	27
Skola 6-9: frukost proj	20
Skola 6-9: lunch	29
Pedagogisk vkhet: ped luncher	35

\*I dagsportion inräknas frukost, lunchmiddag samt mellanmål.

Det är mycket svårt att jämföra måltidskostnaderna mellan kommuner. Detta hänger ihop med hur kostnaderna redovisas och hur måltiderna produceras. Det som möjligen kan jämföras är kostnaden för livsmedel per portion, dock är även detta mått osäkert.

Det har inte skett några jämförande mätningar nationellt avseende äldreomsorgens måltidskostnader. I statistik från SCB för hela riket, framkommer att skolmaten 2012 kostade i snitt 5 640 kr per elev och år med mat, transporter och personalkostnader inräknade. Omräknat skulle det motsvara ca 32 kr per portion, spridningen mellan kommunerna är stor.

### 9.5.3 Upphandling

Kumla kommun strävar mot att bli en miljöcertifierad kommun. Vid upphandlingen tar man särskilda hänsyn till ekologiska, rättvisemärkta, när- och kravodlade och miljömärkta produkter eftersom kommunen sedan 2008 har ett mål att 25 % av den kommunala maten ska vara ekologisk och/eller närproducerad. Andelen ekologisk/närproducerad mat redovisas årligen via statistisk som visar antalet kg av den totala vikten som är ekologisk eller närproducerad mat. Verksamheten har avtal med sju livsmedelsleverantörer, tre av dessa kan räknas som lokala leverantörer.

I och med att Kumla kommun håller på att miljödiplomera alla sina verksamheter, ställs olika miljökrav exempelvis på bilarna som ska transportera ut maten.

### 9.5.4 Kommentar och bedömning

Vi bedömer att nuvarande budgeteringssystem med både ramtilldelning och internprissättning inte är optimalt utifrån ett ekonomistyrningsperspektiv. Nämnden bör se över vilka alternativ som finns till det nuvarande systemet.

Vi bedömer att förvaltningen har mycket god kontroll över och vetskap om kostnaderna för måltidsproduktionen. Uppföljningen är av mycket god kvalitet och ger enligt vår uppfattning en korrekt bild av produktionskostnaderna. Ekonomerna använder sig av en mycket detaljerad redovisning av kostnaderna via Excel, vilket kan medföra svårigheter för icke ekonomer att ta till sig informationen. Vi rekommenderar att göra kontinuerliga kontroller av Excelmallen för att förhindra felräkningar.

Vi bedömer att miljöhänsyn tas vid upphandling av livsmedel enligt det regelsystem och den policy som kommunen skall följa.

## 10. Sammanfattande bedömning

Vår sammanfattande bedömning av måltidsverksamheten är att den har en ändamålsenlig organisation utifrån produktionen. Det finns en tydlig ledning och styrning med en verksamhetsansvarig kostchef. Nämnden/styrelsen erhåller tydlig rapportering av hur verksamheten fungerar och dess ekonomi. Förvaltningen har god ordning på vilka kostnader det finns och hur de fördelas inom måltidsproduktionen.

Vi uppfattar att brukarna är nöjda med det som levereras från måltidsverksamheten. Vi noterar att det finns en lyhördhet från måltidsverksamheten gentemot förbättringar.

Det finns ett par utvecklingsområden som vi vill rekommendera

- Se över rutinerna för avbeställning av mat för att undvika alltför mycket svinn.
- Utveckla miljötanket inom äldreomsorgen avseende matsvinn.

- En översyn av budgeteringssystemet för måltidsservicen för att utröna fördelar respektive nackdelar med olika system.

KPMG, dag som ovan

Lars Jönsson  
*Certifierad kommunal revisor*