

§ 1 Dnr 2016-000001 042

Årsredovisning 2015, gemensam måltidsnämnd

Sammanfattning

Årsredovisningen för gemensam måltidsnämnd görs enligt Skellefteå kommuns riktlinjer eftersom huvudansvaret för nämnden ligger där. Årsredovisningen sänds också till landstingsstyrelsen.

Respektive förvaltningschef/VD ansvarar för en årsrapport till kommunstyrelsen. Kommunstyrelsen ska därefter leverera en aggregerad årsredovisning till kommunfullmäktige. Utöver förvaltningschefernas/VD:s rapport till kommunstyrelsen, ansvarar varje nämnd för rapportering av en verksamhetsberättelse direkt till kommunfullmäktige. Gemensam måltidsnämnd rapporterar vidare årsrapport samt äskande om resultatöverföring (bilaga 1) till kommunstyrelsen.

I årsredovisningen görs även en särskild uppföljning av kommunens jämställdhetsarbete och gemensam måltidsnämnd beskriver hur man arbetat med frågan under 2015.

Utfall 2015

Den gemensamma måltidsnämnden redovisar måluppfyllelse inom tre av fyra perspektiv. Styrkortspektivet medarbetare når delvis måluppfyllelse.

Nämndens driftutfall mot budget år 2015 är totalt -1,6 mnkr. Den politiska verksamheten har en budgetavvikelse på ca +0,1 mnkr. Måltidsverksamheten uppvisar däremot ett resultat på ca -1,7 mnkr. Nämnden äskar enligt separat bilaga att balansera resultatet för dessa två anslagsnivåer till år 2016.

Nämnden har inte gjort några investeringar under 2015.

Beslut

1. Efter diskussion godkänna gemensam måltidsnämnds årsrapport 2015, vilken även utgör nämndens verksamhetsberättelse, enligt separat bilaga.
2. Godkänna föreslagen resultatöverföring för drift enligt bilaga 1.
3. Notera upprättad prismodell, enligt bilaga 2
4. Uppdra till förvaltningschef att utifrån redovisat resultat revidera 2016 års internbudget samt upprätta en handlingsplan för att få nämndens ekonomi i balans. Internbudget och handlingsplan redovisas på extra insatt sammanträde i mars.

Beslutsunderlag

Support och lokalers tjänsteskrivelse
Årsrapport 2015 Gemensam måltidsnämnd
Bilaga 1, Äskad resultatöverföring drift
Bilaga 2, Prismodell
Bilaga 3, Instruktioner årsredovisning 2015

Beslutet sänds till:

Kommunstyrelsen
Landstingsstyrelsen
Support och lokaler/förvaltningschef

Årsredovisning 2015

Gemensam måltidsnämnd.

Uppföljning av verksamhetsmål 2015

PERSPEKTIV	Medborgare/kund		
KF-MÅL	Stolta, engagerade och nöjda medborgare och kunder		
FOKUSOMRÅDE	Ett mångkulturellt och inkluderande Skellefteå		
NÄMNDSMÅL	Öka nöjdhetsindex. Aktivitet: Årligen mäta nöjdhetsindex. Under år 2015 skapas ett utgångsläge.		
BEDÖMNING	Röd	Gul	Grön
Bedömningsintervaller			X
Mätning av nöjdhetsindex för att skapa ett utgångsläge är genomförd. Utfallet är redovisat för nämnden under tertial 1.			
PERSPEKTIV	Utveckling/tillväxt		
KF-MÅL	Långsiktig hållbar utveckling		
FOKUSOMRÅDE	Attraktiv stad		
NÄMNDSMÅL	Långsiktig hållbar utveckling Aktivitet: Andelen lagad mat från grunden ska öka och andelen ekologiska livsmedel ska öka. Under år 2015 skapas ett utgångsläge.		
BEDÖMNING	Röd	Gul	Grön
Bedömningsintervaller			X
Andelen lagad mat från grunden år 2015 uppgår till 65% Andelen ekologiska livsmedel år 2015 uppgår till 12%			
PERSPEKTIV	Ekonomi		
KF-MÅL	God ekonomisk hushållning		
FOKUSOMRÅDE	Strategiska investeringar		
NÄMNDSMÅL	Kostnadseffektiv verksamhet Aktivitet: Ta fram en gemensam prismodell där kostnader går att härleda till olika typer av portioner. Under år 2015 används kommunens respektive landstingets nuvarande prismodeller. Det innebär att 2014 års prisnivåer är oförändrade under år 2015.		
BEDÖMNING	Röd	Gul	Grön
Bedömningsintervaller			X
Prismodell är framtagen (bilaga 2), den bygger på priser som respektive verksamhet hade under 2014. Prismodellen kommer att utvecklas i takt med att kommunens beställare får tillgång att beställa i kostplaneringssystemet "Matilda".			
PERSPEKTIV	Medarbetare		
KF-MÅL	Attraktiv arbetsgivare med stolta, delaktiga och engagerade medarbetare		
FOKUSOMRÅDE	Attraktiva arbetsplatser med god arbetsmiljö och en ökad mångfald		
NÄMNDSMÅL	Attraktiv arbetsgivare med stolta, delaktiga och engagerade medarbetare. Aktivitet: Under 2015 ska arbetsplatsen certifiera sig som attraktiv arbetsplats.		
BEDÖMNING	Röd	Gul	Grön
Bedömningsintervaller		X	
Chefer, medarbetare och personalvetare har arbetat tillsammans för att bygga en ny gemensam kultur på Arom, detta för att tillsammans skapa samarbete och arbetsglädje i en ny arbetsgrupp. Arbete har pågått kontinuerligt under året och mynnade bland annat ut i gemensamt framtagna spelregler för Aroms kök. På grund av att Strandgårdens verksamhet inte kunde flytta in förrän i oktober så har verksamheten inte skickat in en ansökan "Attraktivarbetsplats" utan avvaktar det så att alla får vara med i certifieringen.			

Beskrivning av verksamheten 2015

Politisk verksamhet

Nämnden har haft sammanträden utifrån planerad agenda. Fokus har legat på att skapa administrativa rutiner för den nya verksamheten samt stötta uppstart av nygemensamverksamhet.

Arom kök och restaurang

Maten är viktig för våra gäster. Verksamheten prioriterar att maten ska vara smaklig och näringsrik, 65 % av maten lagas från grunden. Den gemensamma satsningen på ett nytt kök med toppmodern utrustning ger verksamheten förutsättningar att utveckla måltidsupplevelsen till våra gäster, exempelvis gör vi egna köttbullar, bakar eget bröd och gör egna efterrätter. Köket arbetar ständigt med att både måltidsupplevelsen och maten ska bli bättre.

Arom kök har haft ett tufft år ekonomiskt, vid uppstart av ny verksamhet är det mycket som ska trimmas in. Strandgårdens kök har flyttat in i Aroms lokaler under oktober och arbete med schema och få ihop gruppen pågår. Hyresavtalet är klart. Satsningen på nytt kök kommer initialt att medföra ökade kostnader men på längre sikt kommer verksamheten att bli mer kostnadseffektiv. Det som framför allt påverkar det ekonomiska resultatet negativt är försenad drifttagning av kök och minskade intäkter från landstinget. Verksamheten föreslår att internbudget 2016 ska revideras och att en handlingsplan upprättas. Vissa kostnader utreds vidare och kommer att belasta den gemensamma måltidsnämnden. Arbetet med verksamhetsmålen har pågått under hela året, tre av målen är gröna och ett mål blir gult utifrån försening av Strandgårdens flytt till Arom. Tråkigt slut på året. Det brända fläsket som levererades från köket är naturligtvis ett stort misslyckande för Arom kök och restaurang och än en gång vill verksamheten be alla om ursäkt för det som hände.

Under året har arbetet med livsmedelsupphandling pågått och nu ligger fokus på att arbeta med förfrågningsunderlaget till livsmedelsupphandlingen. Strategin inför upphandlingen är att möjliggöra att Skellefteå kommun kan köpa livsmedel som bidrar till att stärka den regionala matkulturen.

Arbetet med nioveckors matsedel pågår kontinuerligt för att laga mer från grunden och säsonganpassat. Kostplaneringssystem/affärssystem fortsätter att implementeras inom VLL och äldreomsorgen. Rekrytering har gjorts av kock med visst ledaruppdrag som ska stötta enhetschefens arbete på Arom för att utveckla verksamheten. Arom var med i firandet av Skellefteå lasarett 100 år. En "gammaldags" meny med lokal touch serverades i restaurangen och skickades upp till avdelningarna. Arom har under hösten stöttat kommunen med att laga mat till olika flyktingboenden. Detta har varit ett samarbete mellan fritidskontoret, socialkontoret och Solkraft.

Chefer, medarbetare och personalvetare har arbetat tillsammans för att bygga en ny gemensam kultur på Arom, detta för att tillsammans skapa samarbete och arbetsglädje i en ny arbetsgrupp. Arbetet har pågått kontinuerligt under året och mynnade bland annat ut i gemensamt framtagna spelregler för Aroms kök. På grund av att Strandgårdens verksamhet inte kunde flytta in förrän i oktober så har verksamheten inte skickat in en ansökan utan avvaktar det så att alla får vara med i certifieringen.

Jämställdhet

Måltidsavdelningen har under flera år lagt ner mycket arbete kring jämställdhetsfrågan, då det historiskt sett är en kvinnodominerad arbetsplats. Vi har arbetat med kundperspektivet där jämställdhet ska integreras i måltidsverksamheten. För att säkerställa att vi levererar likvärdig service och rättvis fördelning av resurser till kvinnor och män samt pojkar och flickor har vi som mål att varje arbetsplats, varje chef och varje medarbetare ska förstå om och hur kön spelar roll i den egna verksamheten och utifrån det kunna utföra sitt arbete. Samtliga medarbetare och chefer har under 2014/2015 arbetat med ett studiematerial som tagits fram av Skellefteå kommun inom området jämställdhet. På strategisk nivå har vi tillsammans med fackliga företrädare utvecklat nya kompetensprofiler. Arbetet med kompetensprofiler innebär att yrkestiteln kokerska försvinner och ersätts med kock, som är en könsneutral titel.

Resultat av jämställdhetsarbetet måltidsavdelning under åren 2013-2015								
	aug-13		aug-14		aug-15			
Kvinnor	172	94,0%	191	92,0%	206	88,0%		
Män	11	6,0%	18	8,0%	28	12,0%		
Totalt	183		209		234			

Arbetsmiljöarbete, sjukfrånvaro, arbetsskador och tillbud

Statistiken nedan omfattar hela måltidsavdelningen inom Support och lokaler, Skellefteå kommun. Här ingår de medarbetare som arbetar inom Arom kök och restaurang.

Sjukfrånvaro måltidsavdelningen	2014	2015
Total sjukfrånvaro %	7,94	7,75
Sjukfrånvaro tv %	8,41	8,15
Sjukfrånvaro visstid %	5,11	4,88
Långtidssjukfrånvaro ≥ 60 dagar %	50,31	44,81
Sjukfrånvaro kvinnor %	8,47	8,33
Sjukfrånvaro män %	3,75	3,99
Sjukfrånvaro åldersgrupp ≤ 29 år %	3,32	5,70
Sjukfrånvaro åldersgrupp 30-49 år %	6,57	7,35
Sjukfrånvaro åldersgrupp ≥ 50 år %	9,91	8,47

Måltidsavdelningen verksamheter har under 2015 fortsatt vara under stor förändring, både avseende uppdrag och med övertagande verksamheter (Aromköket med gemensamt uppdrag mot kommun och landsting, övertagande av ytterligare sex nya förskolor, nytt gemensamt kök i Byske mm). Dessutom har många nya chefer börjat, några har också fått röra sig mellan flera områden utifrån sjukfrånvaro. Trots dessa stora utmaningar, har avdelningens totala frånvaro minskat något.

Minskningen har skett hos både tillsvidareanställda och visstidsanställda och främst bland kvinnor och de över 50 år, de grupperna har också den högsta sjukfrånvaron. För de med lägst sjukfrånvaro, män och medarbetare under 29 år, har frånvaron ökat. Muskel- och skelettsjukdomar är vanligaste sjukdomsorsaken, något som ökar med ålder. Infektionssjukdomar/korttidsfrånvaro, är den andra vanligaste orsaken, förekommer främst i åldern 26-35 år då många har småbarn. Psykisk ohälsa är den tredje största, och ser ut att öka något.

Inom skolan har totala sjukfrånvaron sjunkit marginellt. Det är sjukfrånvaron för medarbetare över 50 som minskat. Visstidsanställdas frånvaro har ökat något och för män, som varit väldigt låg. Inom äldreomsorgen har den totala sjukfrånvaron inte ändrats nämnvärt. Långtidssjukfrånvaron har minskat något. Inom förskolan har den totala sjukfrånvaron ökat, främst för tillsvidareanställda. Framför allt för medarbetare mellan 30-49 år, som tidigare haft låg frånvaro.

Skador och tillbud

Måltid har haft 36 skador varav tolv med sjukfrånvaro. Nio tillbud (varav två är elevtillbud och bör konverteras) Skadetyper och orsak: Huvudsakligen halkningar och egen hantering av föremål (kläm/bränn/skär) som resulterat i sårskador samt smärta i skadad kroppsdel. Vid skada med frånvaro är det vanligast med fall med stukning och mjukdelsskada. Vanligast är att händer och fingrar/ arm och axel skadas. Skada i rygg/ländrygg leder oftare till sjukfrånvaro. Som orsak anges oftast tidspress, därefter felaktig hantering/riskbeteende. Flera kök har haft halkolyckor på blöta golv/hala gummimattor. Flera skador har också inträffat i samband med olika typer av lyft.

Rehabilitering: Vid årets slut pågick 39 rehabiliteringar, varav knappt hälften utifrån pågående sjukskrivningar på hel/deltid. Avdelningschefer har arbetat aktivt med rehabilitering och dokumentation. 69 rehabiliteringar har avslutats, de flesta har kunnat återgå i arbete på måltid, mycket tack vare gott samarbete kring lösningar.

Åtgärder på skador och tillbud: Överlag är man duktiga på att sätta in insatser, mycket arbete kring våta/hala golv och med uppdatering av rutiner. Bra hjälpmedel/skydd finns(ex stekärmar) men ska också användas. Under året har två nya kök färdigställts (Arom och Byske) och en del inkörning har krävts kring rutiner och för att åtgärda fel i utrustning som inte kunnat förutses. Nya arbets sätt i förskolan ex utematlagning, kan leda till nya typer av händelser. Rutiner för detta har gått igenom. Då stress ofta anges som händelseorsak i främst skolköken arbetas också med planeringsrutiner, bemanning har också setts över i vissa fall.

Systematiskt arbetsmiljöarbete: Avdelningen har arbetat aktivt i samverkan med att ha en så bra systematik som möjligt med ett tydligt arbetsmiljöår som grund och med målsättningen att öka hälsa på arbetsplatserna.

Då verksamheten har en hög risknivå för belastningsskador har en övergripande ergonomiutbildning genomförts, samt på flera arbetsplatser där behov framkommit. Aktiva insatser har gjorts för att öka chefers kunskaper i både rehabiliteringsdokumentation och arbete med arbetsskador och tillbud vilket gett god effekt.

Långtidsfrånvaron har följts upp på avdelningsnivå med rehabiliteringsstöd, för att säkerställa ett aktivt arbete fortgår och avdelningen har fortsatt använda tjänsten sjuk- och friskanmälan. Kommunhälsan har inte haft resurser att bistå med medicinsk rådgivning och analys vilket förhoppningen är att de kan återuppta under 2016. Ett arbete fortgår med att bibehålla /stärka stöd till vikarier, vars rehabiliteringsbehov är svårare att uppmärksamma då man rör sig mellan olika verksamheter och chefer.

Nya arbetsgrupper har fått mycket fokus. På Arom där medarbetarna kommer från både kommun och landsting har chefer, medarbetare och stödfunktioner arbetat tillsammans för att bygga en ny gemensam kultur på Arom som stärker samarbete och arbetsglädje. Detta arbete har pågått under året och mynnade bland annat ut i gemensamt framtagna spelregler. Då Strandgårdens verksamhet inte kunde flytta in förrän i oktober har man inte ansökt om "Attraktiv arbetsplats" ännu utan man vill att alla får vara med i certifieringen

Ekonomisk uppföljning

Driftredovisning

Mnkr	2015	2014
Intäkter	38,7	
Kostnader för arbetskraft	-13,4	
Övriga kostnader	-27,0	
Avskrivningar	0,0	
Finansiella poster	0,0	
Nettokostnad/intäkt	-1,7	0,0
Årsbudget	0,1	
Avvikelse	-1,6	0,0

Årets intäkter och kostnader jämförs med föregående år och beslutad budget

2015 är första året verksamheten har bedrivits i en gemensam nämnd, underlaget till budget grundar sig på landstinget och kommunens resultat för sammanslagen måltidsverksamhet 2011-2013, jämförelse kan därför inte göras mot föregående år. Jämförelsen görs endast mot budget 2015.

Årsbudget för restaurang Arom är 0 mnkr och 0,1 mnkr för den politiska verksamheten. Verksamheten redovisar ett underskott mot budget på 1,6 mnkr, inklusive politisk verksamhet.

Underskottet beror på till största delen på lägre intäkter än budgeterat. Verksamheten startade senare än planerat och minskad försäljning till landstingets avdelningar p.g.a. färre platser.

De extra kostnader som kommunen har haft för hyra, personal mm i samband med stängningen av köken på Klockarhöjden och Strandgården har helt belastat kommunens måltidsavdelning.

Investeringsredovisning

Mnkr	2015	2014
Nettoinvestering		
Årsbudget		
Avvikelse	0,0	0,0

Årets nettoinvesteringar jämförs med beslutad budget

Gemensam måltidsnämnd hade inga investeringar under perioden.

	A	B	C	D
1	Driftbudget, tkr			
2	Gemensam måltidsnämnd 2015			
3				
4				
5	Anslagsnivå	Avvikelse mot budget	Nämndens ev ändringsförslag	Nämndens förslag
6				
7	Politisk verksamhet	95	0	95
8				
9	Måltidsverksamhet Arom	-1,657	0	-1,657
10	Total	-1,562	0	-1,562
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

Driftbudget, tkr Gemensam måltidsnämnd 2015

Bilaga 1

Anslagsnivå	Avvikelse mot budget	Nämndens ev ändringsförslag	Nämndens förslag	Kommentar
Politisk verksamhet	95	0	95	Ny nämnd innebär både osäker kostnadsnivå samt ev. extra utvecklingskostnader, varför medel balanseras till kommande år.
Måltidsverksamhet Arom	-1 657	0	-1 657	Underskott balanseras till 2016 för hantering utifrån kommande handlingsplan.
Total	-1 562	0	-1 562	

Prismodell 2015 Arom kök

Bilaga 2

Patientkoster	Måltid	Pris
Gröt normalkoster och specialkoster	Frukost	13:12 kr
A-kost, SNR, Nyckelhål, E-kost	Lunch	43:05 kr
Koster med avvikande konsistens, Önskekost, Kostavvikelser	Lunch	62:63 kr
Specialkoster inkl Vegan och LV	Lunch	62:63 kr

Priserna är exkl moms

Patientkoster	Måltid	Pris
A-kost, SNR, E-kost	Middag	47:46 kr
Gästhuset beställer middag exkl efterrätt (öppenvård)	Middag	43:05 kr
Koster med avvikande konsistens, Önskekost, Kostavvikelser	Middag	67:04 kr
Specialkoster inkl Vegan och LV	Middag	67:04 kr

Priserna är exkl moms

På livsmedelspriserna "anbudspriser" har vi ett påslag på 20 %

Personallunch	Pris sithskort	Pris i pengar
Nyckelhålsmat och Dagens rätt i restaurang inkl moms	69 kr	74 kr
Nyckelhålsmat, Dagens rätt i matlåda inkl moms	62 kr	67 kr
Lunchsallad till Café	47 kr	52 kr
Liten salladslåda från salladsbord	14 kr	14 kr
Medelstor salladslåda från salladsbord	29 kr	29 kr
Koster inkl specialkoster har samma pris i café/restaurang		

Priserna är inkl moms

VLL står för transport och sin del av hyran detta ingår inte i priset.

Kommunens koster	Måltid	Pris
Heldygn särskilt boende	Alla mål	102 kr
Kall mat till hemmaboende	Portion	39 kr
Dagligverksamhet	Lunch	41 kr
Specialkoster		

I heldygnspriset ingår transport.

Instruktioner årsredovisning 2015

Utdrag ur kommunledningens instruktioner inför arbetet med årsbokslut och årsredovisning 2015:

Uppföljning av ekonomi och verksamhet

Redovisningen av kommunens ekonomi och verksamhet är en viktig del av kommunens mål- och resultatstyrning. Dess främsta uppgift är att snabbt signalera om hur organisationen befinner sig i förhållande till uppsatta mål och åtaganden samt att säkerställa att relevanta åtgärder vidtas.

Kommunstyrelsen ska utifrån sin uppsiktsplikt årligen pröva om verksamheten i nämnder och bolag bedrivits i enlighet med reglementen, bolagsordning och ägardirektiv. Prövningen sker i samband med bokslutshandlingen.

Respektive nämnd/styrelse ansvarar för uppföljning inom sitt område. Uppföljning ska ske på alla nivåer som tilldelats ett ekonomiskt ansvar.

För mer information om kommunens och kommunkoncernens uppföljning, kontroll och åtgärdshandling hänvisas till kommunens policy för god ekonomisk hushållning (KF 2014-04-15 § 89) samt kommunens styrprinciper i budget 2015 och plan 2016-2017.

Rapport från förvaltningschef/VD

Respektive förvaltningschef/VD ansvarar för en årsrapport till kommunstyrelsen.

Kommunledningskontorets framtagna mallar ska användas som rapportunderlag. Uppmaningen är som vanligt att vara kortfattad i de olika beskrivningarna utan att viktig information utelämnas.

Kommunstyrelsen ska leverera en aggregerad årsredovisning till kommunfullmäktige. Indelningen av årsredovisningens förvaltningsberättelse följer den verksamhetsindelning som återfinns på kommunens externa webbplats. Detta för att bättre spegla tanken om en kommun som gemensamt bistår invånarna i Skellefteå med olika tjänster.

Kompletterande anvisningar till enskilda skribenter för kommunens årsredovisning skickas separat och kommer att förankras hos respektive förvaltningschef/VD.

Utöver förvaltningschefernas/VD:s rapport till kommunstyrelsen, ansvarar varje nämnd för rapportering av en verksamhetsberättelse direkt till kommunfullmäktige. För denna rapport kan nämnderna med fördel använda den mall som finns publicerad på intranätet kallad "Nämndens årsrapport till kommunfullmäktige".

Beskrivning av verksamheten 2015

Här beskrivs nämndens/bolagets verksamhet under 2015. Kommentera särskilt de händelser som fått störst inverkan på verksamheten. Beskriv också viktiga utmaningar som verksamheten står inför.

I årsredovisningen görs även en särskild uppföljning av kommunens jämställdhetsarbete. Beskriv hur nämnden arbetat med frågan under 2015.

Ekonomisk uppföljning

Resultatöverföring

Enligt kommunens policy för god ekonomisk hushållning gäller nämndernas ekonomiska ansvar över tid. Nämnderna ska därför enligt huvudregeln ta med sig eventuell avvikelse från årets budget till nästkommande år. Syftet med överföringen är att, genom en ökad flexibilitet, stimulera till en effektiv resursanvändning.

Följande riktlinjer gäller:

- Överskott överförs om godtagbar motivering lämnas. Nämnden disponerar fritt överförda medel, men får inte binda upp dessa medel för åtaganden eller löpande driftkostnader på längre sikt. Dispositionen ska inarbetas i varje nämnds internbudget
- Underskott överförs regelmässigt. Ett överfört underskott ska inarbetas inom tre verksamhetsår. Beslutad inarbetning läggs in som en justering av redan beslutad årsbudget. Nämnd ska i bokslut redovisa planerad inarbetning av underskottet

Överföringsbelopp beslutas alltid av kommunfullmäktige som även kan besluta om eventuella avsteg från huvudregeln. För investeringsprojekt är huvudregeln att så länge projektet pågår överförs oförbrukade investeringsanslag till nästkommande år.

I **bilaga 1 "Resultatöverföring"** ska nämnden lämna sin motivering (se riktlinjerna) om överföring av underskott respektive planerad inarbetning (max tre år) om det handlar om ett underskott.

För investeringsprojekten ska kommentarer lämnas för respektive anslagsnivå. Huvudprincipen är att hela resultatet, både över- och underskott, överförs och ackumuleras över tid.

Övriga anvisningar

I varje bokslut är det viktigt att hänföra intäkter och kostnader till den period de tillhör. I kommunens riktlinjer för periodisering anges hur olika typer av ekonomiska händelser ska periodiseras. Riktlinjerna finns publicerade på intranätet.

För att slippa differenser i redovisningen är det viktigt att förvaltningar och kommunägda bolag alltid meddelar motparten det aktuella mellanhavandet (fordran eller skuld) i god tid så att motparten kan bokföra motsvarande. Om kundfakturor skickas till koncernbolag efter den 15/12, ska alltid ekonom hos fakturamottagaren kontaktas.

Arbetet med materialet till rapporten kan och bör påbörjas redan innan årsskiftet. Förvaltningarna måste i god tid planera in bearbetningar och integrationer från försystem så att eventuella rättelser är gjorda innan ekonomisystemet *stänger den 12 januari*. Mellan den 13-21 januari sker bokföring via speciellt bokslutsverifikat eller interimsverifikat.

En annan viktig tidpunkt är att samtliga specifikationer avseende balanskonton (bilaga "*Specifikation av balanskonton*") måste vara färdiga och inlämnade *senast den 21 januari*. Till dessa specifikationer måste alltid bifogas handlingar som styrker saldot, t.ex. årsbesked från bank, förtäckningar över fordringar, statsbidragsrekvisitioner, etc.

Nytt för i år är att en särskild bilaga ska användas för specifikation av projektmedel.

De nämnder som har *investeringar som överstiger 20 mnkr* ska lämna en särskild redogörelse.