



Kostnämnden

Plats och tid	Stadshuset, sekreteraren kl 8.00-12.00		
Beslutande	Ledamöter Gunilla Johansson (S), ordförande Lars Ohlsson (S), tjug ersättare för Christer Rönnlund (M) Marita Fransson (S) Cecilia Festin Stenlund (L)		
Övriga närvarande	Britt Sandström, kostchef Kerstin Jonasson, kostekonom Eric Lundström, enhetschef ekonomi § 2 Linda Bengtsson, ekonom		
Justerare	Marita Fransson		
Justeringens plats och tid	Kommunkansliet 15 februari		
Underskrifter	Sekreterare	Annette Bergman	Paragrafer §§ 1-8
	Ordförande	Gunilla Johansson	
	Justerare	Marita Fransson	
	ANSLAG/BEVIS Protokollet är justerat. Justeringen har tillkännagivits genom anslag. Kostnämnden		
Sammanträdesdatum	2017-02-15		
Datum då anslaget sätts upp	2017-02-15	Datum då anslaget tas ned	2017-03-09
Förvaringsplats för protokollet	Kommunstyrelsens kansli		
Underskrift	Annette Bergman		



Kostnämnden

Ärendelista

§ 1	Dnr 265	
	Dagens ärenden	3
§ 2	Dnr 2017-000003	
	Information.....	4
§ 3	Dnr 2015-000041	
	Redovisning av sjuktal och åtgärder	5
§ 4	Dnr 2017-000006	
	Verksamhetsuppföljning november 2016 - januari 2017.....	6
§ 5	Dnr 2017-000007	
	Årsbokslut 2016	8
§ 6	Dnr 2016-000033	
	Verksamhetsberättelse 2016	10
§ 7	Dnr 2017-000010	
	Internkontrollplan för Kostnämnden	11
§ 8	Dnr 2017-000004	
	Meddelanden.....	12

Kostnämnden

§ 1

Dnr 265

Dagens ärenden

Beslut

Kostnämnden fastställer upprättad föredragningslista.

Sammanträdet avslutas med studiebesök och lunch vid Ventilens gruppboende.



Kostnämnden

§ 2

Dnr 2017-000003

Information

Beslut

Kostnämnden har tagit del av informationerna.

Ärendebeskrivning

- specialkost för kommunens skolor och förskolor
- patientenkät VLL
- slutrapport Medarbetarenkät 2016

Kostnämnden

§ 3

Dnr 2015-000041

Redovisning av sjuktal och åtgärder

Beslut

Kostnämnden har tagit del av redovisningen.

Ärendebeskrivning

Kostchef ger en rapport avseende sjuktal 2016.

Beslutsunderlag

Sjuktal kost 20160101-20161231



Kostnämnden

§ 4

Dnr 2017-000006

Verksamhetsuppföljning november 2016 - januari 2017

Beslut

Kostnämnden har tagit del av rapporten.

Ärendebeskrivning

Kostchef ger en rapport från verksamheten.

Personal

- December månad upplevdes tung med hög korttidsfrånvaro kombinerat med beviljad semester.
- En medarbetare är tjänstledig för studier, en medarbetare är tjänstledig för att prova annat arbete, en person har slutat sin tjänst.
- Produktionsledare och dietist har genomgått en utbildning i grundläggande ledarskap.
- En översyn pågår av bemanningen på mottagningskök förskola för att minska sårbarheten vid frånvaro.
- Samverkan har skett med personal på Tannbergsskolans kök för att fastställa en grundbemanning för att produktionen ska fungera och även en utökad grundbemanning för att kunna täcka upp vikariebehov på mottagningsköken.

Kunder

- Lycksele kost har genomfört Nobelfest tillsammans med Forsdalaskolan. En tvårätters meny serverades – kycklingfilé, potatisbakelse, bearnaisesås och vit och brun chokladmousse med guldströssel. Mer information finns att läsa på Lyckseles hemsida.
- På Norrängsskolan har vi pga fler elever och lokalbrist ökat bemanningen. Därigenom har vi även tagit över servering av frukost och mellanmål.
- Samarbete har inletts på Ventilens äldreboende för att arbeta mer med mat och måltider. Studiebesök har påbörjats.

Kostnämnden

Beslutsunderlag

Kostchefs rapport 2017-01-26



Kostnämnden

§ 5

Dnr 2017-000007

Årsbokslut 2016

Beslut

Kostnämnden uppdrar till Lars Ohlsson att lyfta frågan om budgetavvikelsen gällande ansvar 68 till Utbildningsnämnden. Återrapport till kostnämnden 6 april.

Kostchef Britt Sandström, Gunilla Johansson, Marita Fransson, Lars Ohlsson och Linda Bengtsson får i uppdrag att ta fram en strukturell plan för en ekonomi i balans. Återrapport ges till kostnämnden 6 april.

Ärendebeskrivning

Ansvar 69 Lasarettssköket

	Budget 2016	Förbrukat 2016	Förbrukat i %	Förbrukat 2015
Intäkter	15 730 000	14 341 978	91%	14 196 639
Kapitalkostnader	80 000	72 764	91,80%	96 873
Personalkostnader	6 799 000	6 238 655	91,80%	6 321 834
Övriga kostnader	8 851 000	8 943 395	101%	9039483
Årets resultat	0	-912 836		-1 261 551

Resultatet för ansvar 69 beror huvudsakligen på lägre intäkter än vad som budgeterats. Såväl äldreomsorg, handikappomsorg som övrig försäljning har minskat jämfört med föregående år. Anpassningsåtgärder har inte kunnat vidtas i samma takt som intäkterna minskat.

Kostnämnden

Ansvar 68 Centralköket TBG

	Budget 2016	Förbrukat 2016	Förbrukat i %	Förbrukat 2015
Intäkter	20 720 000	21 298 681	103%	20 776 318
Kapitalkostnader				
Personalkostnader	12 275 000	13 191 200	108%	13 464 705
Övriga kostnader	8 445 000	9 011 533	108%	8 973 973
Årets resultat	0	-904 052		-1 662 360

Måltidsverksamheten (ansvar 68) har minskade personalkostnader jämfört med 2015 men kostnaderna överstiger likväl fortfarande budget. Övriga kostnader har ökat något till följd av ökade råvarupriser på världsmarknaden.

Anpassningsåtgärder inom främst personal har inte kunnat vidtas i tillräcklig omfattning för att hålla ekonomin i balans till följd av krav på bibehållen servicenivå ute i verksamheterna.

Beslutsunderlag

Ekonomens tjänsteskrivelse 2017-02-15



Kostnämnden

§ 6

Dnr 2016-000033

Verksamhetsberättelse 2016

Beslut

Kostnämnden fastställer verksamhetsberättelse per den 31 december 2016 och meddelar den till kommunfullmäktige.

Ärendebeskrivning

Verksamheten redovisar förslag till Kostnämndens verksamhetsberättelse 2016.

Beslutsunderlag

Kostnämndens verksamhetsberättelse 2017-02-08

Beslutet skickas till

Kommunstyrelsen

Kostnämnden

§ 7

Dnr 2017-000010

Internkontrollplan för Kostnämnden

Beslut

Kostnämnden fastställer upprättad internkontrollplan för 2017.

Ärendebeskrivning

Samtliga nämnder ska enligt Lycksele kommuns internkontrollreglemente (KF 2016-12-19 § 129) fastställa en internkontrollplan för innevarande år. Internkontrollplanen bygger på den riskanalys som gjorts av nämndens verksamhet.

De risker som bedöms som höga (riskvärde 12) kommer löpande att återrapporteras till nämnden för uppföljning av åtgärder kopplade till risken. Uppföljning av internkontrollplanen kommer att rapporteras i samband med verksamhetsberättelse per den 31 augusti och verksamhetsberättelse per den 31 december.

Beslutsunderlag

Kostnämndens internkontrollplan 2017



Kostnämnden

§ 8

Dnr 2017-000004

Meddelanden

Beslut

Kostnämnden har tagit del av redovisningen.

Ärendebeskrivning

Meddelanden enligt lista 2017-02-09 redovisas.

Beslutsunderlag

Meddelandelista 2017-02-09



Sjuktal Kost

HR-enheten 2017-01-30

Kost - Totalt

Enhet	Kvinnor	Män	Totalt	Varav långtidssjukskrivna (mer än 60 dagar)
2016-01-01 – 2016-12-31	8,4%	5,1%	7,4%	42,8%
2015-01-01 – 2015-12-31	9,1%	7,7%	8,7%	56,5%

Kost - Lasarettet

Enhet	Kvinnor	Män	Totalt	Varav långtidssjukskrivna (mer än 60 dagar)
2016-01-01 – 2016-12-31	7,6%	2,1%	4,6%	44,5%
2015-01-01 – 2015-12-31	15,3%	1,9%	8,4%	40,7%

Kost - Skolkök

Enhet	Kvinnor	Män	Totalt	Varav långtidssjukskrivna (mer än 60 dagar)
2016-01-01 – 2016-12-31	8,6%	8,5%	8,6%	42,5%
2015-01-01 – 2015-12-31	7,5%	14,0%	8,8%	62,8%

Resultaträkning 2016 Lycksele kost

Kostnämnden

Ansvar 69 Lasarettsköket Lycksköket

	Budget 2016	Bokfört 2016	För- brukat i %	Bokfört 2015
Kostersättning, personal	1 250 000	1 273 743	102,0%	1 232 244
Övrig försäljning kiosk och kök	1 970 000	1 243 805	63,0%	1 763 299
Lönebidrag	310 000	417 288	135,0%	217 476
Verksamhetsförsäljn till kommunen	9 700 000	9 018 438	93,0%	8 878 434
Verksamhetsförsäljn till landstinget	2 500 000	2 388 704	96,0%	2 105 186
Verksamhetens intäkter	15 730 000	14 341 978	91,2%	14 196 639
Löner	6 799 000	6 238 655	91,8%	6 321 834
Verksamhetens personalkostnad	6 799 000	6 238 655	91,8%	6 321 834
Inköp av storköksutrustning, möbler mm	40 000	23 021	58	80 329
Köp av stödverks. Enskilda inkl Machie	150 000	97 481	65	158 220
Köp av vht VLL (Transport av avfall och tvätt)	100 000	129 320	129	121 311
Städmaterial inkl papper	50 000	25 821	52	57 054
Lokalhyror	1 961 000	1 876 226	96	1 872 547
Kiosk inköp	60 000	144 640	241	27 386
Tidningar/tidsskrifter	80 000	73 677	92	82 841
Livsmedel	5 700 000	5 679 303	100	5 864 601
Näringsdrycker, apoteksvaror	200 000	120 105	60	232 169
Portionsformar matdistribution	100 000	190 707	191	94 395
Arbetskläder	10 000	160 540	1605	36 036
Licensavg, Kyocera, Anticimex, Miljöavg	65 000	29 370	45	65 775
Internhyra datorer / hyra övr inventarier	70 000	58 854	84	62 012
Övrigt förbrukningmaterial	100 000	120 620	121	135 276
Kontorsmaterial, trycksaker	28 000	21 406	76	30 297
Telefonavgifter	27 000	29 110	108	31 884
Övriga kostnader	20 000	1 687	8	36 946
Övriga personalkostnader, blommor etc	30 000	12 799	43	
Försäkringar		48 290		
Resor, hotell, kurs/utbildning		7 380		
Lagerförändring		30 964		-2 047
Verksamhetens övriga kostnader	8 791 000	8 881 319	101	8 987 032
Avskrivning	60 000	62 076	103%	52 451
Verksamhetens nettokostnad	80 000	-840 072		-1 164 679
Internränta				15 793
Bankkostnader / Loomis	80 000	72 764	91%	81 080
Finansiella kostnader	80 000	72 764	91%	96 873
Årets resultat	0	-912 836		-1 261 552

1

Årsredovisning 2014 Lycksele kommun

Resultatenheternas resultat

Lycksele kost

Resultaträkning (mkr)	2014	2013
Verksamheternas intäkter	15,1	15,4
Personalkostnader	-6,6	-6,5
Övriga kostnader	-8,6	-9
<i>Rörelseresultat</i>	<i>-0,1</i>	<i>-0,1</i>
Avskrivningar	-0,05	-0,05
Finansiella poster	<u>-0,05</u>	<u>-0,05</u>
Resultat	-0,2	-0,2

Balansräkning (mkr)

Tillgångar		
Fordon, maskiner och inventarier	0,2	0,3
Varulager	0,1	0,3
Kortsiktiga fordringar	<u>0,8</u>	<u>0,7</u>
Summa tillgångar	1,1	1,3

Skulder och eget kapital (mkr)

Ingående eget kapital	0	0
Årets resultat	-0,2	-0,2
Eget kapital reglerat mellan huvudmännen	0,3	0,3
Avräkning med kommunen	<u>1,0</u>	<u>1,2</u>
Summa skulder och eget kapital	1,1	1,3

Resultaträkning 2016 för Lycksele kost

Kostnämnden

	Ansvar 68 Centralköket, TBG			
	Budget 2016	Förbrukat 2016	För- brukat i %	Bokfört 2015
Kostersättning, personal	100 000	91 512	92%	101 377
Kostersättning, skolmat luncher	18 000 000	19 721 824	110%	17 982 488
Försäljning livsmedel främst förskolor	2 500 000	1 226 467	49%	2 525 794
Övriga hyror och arrenden	50 000	52 275	105%	50 424
Skolmat, frukost/mellis fritids	40 000	134 516	336%	43 144
Övriga intäkter	30 000	72 087	240%	73 091
Verksamhetens intäkter	20 720 000	21 298 681	103%	20 776 318
Löner	12 275 000	13 191 200	108%	13 464 705
Verksamhetens personalkostnad	12 275 000	13 191 200	108%	13 464 705
Inköp inventarier / förbrukningsinv		111 858		
Köp huvudverks internt		31 383		
Lokalhyra	435 000	464 904	107%	433 530
Internhyra datorer / hyra kontorsmaskiner	40 000	39 736	99%	39 867
Köp av huvudvht övr. företag	50 000	822	2%	54 341
Livsmedel	6 979 000	7 046 384	101%	7 330 878
Förbrukningsmaterial	100 000	135 836	136%	120 226
Städmaterial inkl papper	175 000	217 087	124%	189 854
Arbetskläder	50 000	40 107	80%	57 525
Övr förbrukningsinv. och material		19 868		69 942
Kontorsmaterial	9 000	17 479	194%	10 840
Licensavgifter	90 000	46 719	52%	18 750
Miljöavgifter		67 086		70 911
Tele, data	17 000	43 821	258%	17 012
Transporter	500 000	641 022	128%	505 763
Uppbokad lagerförändring		53 417		52 521
Övriga försäkringar		14 717		
Övr pers.kostn, kurs, terminalglasögon mm		9 652		
Övrigt		6 709		
Verksamhetens övriga kostnader	8 445 000	9 008 608	108,00%	8 971 962
Avskrivning	0	2 925		2 011
Verksamhetens nettokostnad	0	2 925		-1 662 360
Finansiella kostnader	0			0
Årets resultat	0	-904 052		-1 662 360

Årsredovisning 2014 Lycksele kommun

Resultatenheternas resultat

Lycksele kost

Resultaträkning (mkr)	2014	2013
Verksamheternas intäkter	15,1	15,4
Personalkostnader	-6,6	-6,5
Övriga kostnader	-8,6	-9
<i>Rörelseresultat</i>	<i>-0,1</i>	<i>-0,1</i>
Avskrivningar	-0,05	-0,05
Finansiella poster	<u>-0,05</u>	<u>-0,05</u>
Resultat	-0,2	-0,2

Balansräkning (mkr)

Tillgångar		
Fordon, maskiner och inventarier	0,2	0,3
Varulager	0,1	0,3
Kortsiktiga fordringar	<u>0,8</u>	<u>0,7</u>
Summa tillgångar	1,1	1,3

Skulder och eget kapital (mkr)

Ingående eget kapital	0	0
Årets resultat	-0,2	-0,2
Eget kapital reglerat mellan huvudmännen	0,3	0,3
Avräkning med kommunen	<u>1,0</u>	<u>1,2</u>
Summa skulder och eget kapital	1,1	1,3

Kostnämndens verksamhetsberättelse 2016

1. Kommentrar till verksamhetens resultat

Sammanfatta orsaker till resultatet under rubrik 4.

Lycksele kost påvisar ett underskott. Det beror på fortsatt minskad försäljning till landstingets och kommunens enheter. Efter samråd med landstinget är förslaget att höja kostpriset under 2017, där landstinget tar en större del av prishöjningen, pga av det är färre vårdplatser och trenden kommer att fortsätta.

Ansvar 69 Lasarettsköket

	Budget 2016	Förbrukat 2016	Förbrukat i %	Förbrukat 2015
Intäkter	15 730 000	14 341 978	91 %	14 196 639
Kapitalkostnader	80 000	72 764	91.8 %	96 873
Personalkostnader	6 799 000	6 238 655	91.8 %	6 321 834
Övriga kostnader	8 851 000	8 943 395	101 %	9 039 483
Årets resultat	0	912 836		1 261 551

Verksamhet skola har underbudgeterat kostnaden för skolmåltider, underskottet delas mellan Utbildningsnämnden och Kostnämnden.

Produktionskostnaden/portion för skolmåltiderna är 30kr inklusive personalkostnader. För mottagningskök förskola/skola är det totala portionspriset 50kr.

Ansvar 68 Centralköket TBG

	Budget 2016	Förbrukat 2016	Förbrukat i %	Förbrukat 2015
Intäkter	20 720 000	21 298 681	103 %	20 776 318
Kapitalkostnader				
Personalkostnader	12 275 000	13 191 200	108 %	13 464 705
Övriga kostnader	8 445 000	9 011 533	108 %	8 973 973
Årets resultat	0	-904 052		-1 662 360



2. Viktiga händelser

Redogör kortfattat för viktiga händelser under perioden samt händelser av vikt som vi ser framför oss.

- Samtal med Verksamhet grundskola förskola påbörjat för att gemensamt minska kostnaderna för måltidsverksamheten.
- Måltidsverksamheten fördelar personalresurser mellan enheter efter behov
- Lycksele kommun kommer att under läsåret 17/18 renovera produktionsköket på Tannbergsskolan. Det planeras också en nybyggnation av köket på Forsdalaskolan. Eftersom antalet portioner minskar både inom kommunens och landstingets verksamheter bör man göra en översyn av det gemensamma avtalet i kostnämnden.
- Måltidsverksamheten har initierat ett samarbete med förskola/skola för att införa måltiden som en del i den pedagogiska verksamheten.
- Lycksele kost tillsammans med personal på Ventilens gruppboende genomför att projekt för att göra en översyn av måltidsordning, hur man kan anpassa matsedeln för det specifika boendet.
- Olika aktiviteter är genomförda under året, Woklunch ute på Norrängsskolan tillsammans med förskolor och äldreboende. Mellanmål ute på Maskrosens äldreboende tillsammans med Södermalms fritids. Nobellunch på Forsdalaskolan. Under USA valet hade vi en Brunch på Hedlundaskolan där eleverna genomförde ett eget val om bästa maträtten.
- Knaften och Umgransele genomförde ett "Tackomys"
- Några skolor har testat att ta emot elever i mottagningsköket . De har bl a bakat semlor.
- Lasarettsköket har serverat en tvårätters middag för blodcentralens räkning.
- Det finns nu att beställa godis och chips till äldreboenden.

Framtida händelser

- Lycksele kost kommer att fortsätta arbetet med att göra en översyn av äldreboenden för att se hur vi kan på ett bättre sätt anpassa måltiden efter de olika behov som finns.
- Fortsätta inspirera äldreboenden att "lyfta" olika högtider.
- Lycksele kommun planerar för att fler äldre ska vårdas i hemmet. Lycksele kost har därför initierat ett projekt i hemtjänsten med förberedda maträtter och recept som personalen i hemtjänsten ska kunna tillreda klart på ca 20min.
- Skolmåltiderna ska genomföra projekt på någon skola för att se hur man kan integrera skolmåltiden i skolverksamheten.

2017-02-15

4. Måluppfyllelse

Gör en mycket summarisk bedömning av måluppfyllelse enligt nedan.

Målområde	Mål	Resultat	Uppfylls	Kommentar
Finansiellt	Vi har 100 % budgetföljsamhet		Nej	Inom Lycksele kost fortsätter nedgången av antalet portioner från landstinget och äldreomsorg. Följer kostnaderna för att ha möjlighet att fastställa ett portionspris, fortsätta samtal med verksamhet skola/förskola
Personal	Alla arbetsplatser är en arbetsplats i utveckling	Två fortbildningsaktiviteter har genomförts.	Ja	Kompetensutvecklingsinsatser inplanerade i samverkan med Vilhelmina kommun.
Personal	Andelen mertid och övertid minimeras	Övertid/Mertid Skolmåltid 84 235 kr Lse kost 22 435		Personalavdelningen kan inte ta ut jämförbara siffror från 2015 pga av den nya organisationen
Personal	Varje tjänst och insats utförs av personal med rätt kompetens	Vid nyrekrytering anställs om möjligt utbildade kockar.	Ja	Kockar är idag ett bristyrke
Personal	Andelen timitidsanställda har minskat jämfört med samma period förra året	Timitid Skolmåltid 91 702 kr Lse kost 239 484 kr	Nej	Kostchef kommer att under 2017 lägga upp egen kontering i den ekonomiska redovisningen för att säkerställa uppföljning av

Målområde	Mål	Resultat	Uppfylls	Kommentar
				kostnaden för vikarier.
Hälsa	Vi har högst hälsotal i länet	Sjuktalet har minskat med 3 %	Ja/delvis	Lycksele kost har nått upp till kommunensmål.
Miljö och hållbarhet	Vi prioriterar närproducerade varor/produkter vid upphandling	Vi ökar andelen ekologiska produkter. Idag är 90 % av den köttfärs vi använder från lokala leverantörer. Matbröd levereras från ett lokalt bageri. Vi ökar andelen produkter från Bastuträskchark	Ja	Andelen ekologiska, lokalproducerade produkter har ökat med 5% jämfört med 2015. Totala andelen är 20%, det är lägre än riksnittet som fn är 30%.
Natur, kultur och fritid	Alla känner att Lycksele är en del av Sapmi	Måltidsverksamheten deltar i de aktiviteter som skolan och Äldreomsorgen anordnar	Ja	Vi uppmärksammar samernas Nationaldag
Nämndspecifika mål				
Att alla patienter/brukare skall ha en så god nutritionsstatus som möjligt.		Kostråd har regelbundna träffar för att följa upp nutritionsstatus.	Ja	Redovisas i Socialnämnden Det är svårt för Lycksele kost att följa och påverka enskilda individers nutritionsstatus. Måltidsverksamheten har varit på besök på boenden för att söka efter specifika lösningar gällande

Målområde	Mål	Resultat	Uppfylls	Kommentar
				maten.
Att personal skall ha goda kunskaper om nutrition för äldre samt att erbjuda en trevlig och varierande måltidsordning.		Vårdpersonal har fått utbildning i Nutrition	Ja	Redovisas i Socialnämnden
Att personal skall få bättre förståelse för hur viktigt det är att varje enskild individ får rätt kost.		Vårdpersonal har fått utbildning i Nutrition	Ja	Redovisas i Socialnämnden
VLL: s patientenkät	Landstinget genomför årligen patientenkät.	Kundnöjdhet 93%	Ja	Kvalitetsmålet är 90% kundnöjdhet.
Näringsberäknade måltider		Stickprov på en veckas måltider som håller livsmedelsverkets rekommendationer.	Ja	

Ange eventuella bolagsspecifika mål, nämndspecifika mål samt ev. nationella mål i de tomma fälten längst ner i tabellen. Utgå från tydliga och transparenta mätbara resultat, exempelvis underlag från Kommunens kvalitet i korthet (KKiK), NöjdRegionIndex, NöjdMedarbetarIndex, faktiska hälsotal, personalomsättning etc



LYCKSELE
KOMMUN
LIKSIJON KOMMUNIDNA

2017-02-15

RISKANALYS FÖR KOSTNÄMNDEN

Rutin/system	Kontrollmoment	Kontrollansvar	Utförs av	Frekvens	Metod	Rapportering till	Uppföljning

