



Vänersborgs kommun
Kommunstyrelsen

2014-11-11

Dnr:

2014/416

Intern kontroll

Uppföljning av revisionsrapport gällande kostnheten och rutiner för skolmåltider

Vänersborg

Revisionsrapport

Oktober 2014

Henrik Bergh

Håkan Olsson



Innehåll

| | |
|--|----|
| Uppdrag och genomförande..... | 3 |
| Sammanfattning | 3 |
| Sammanfattande synpunkter | 4 |
| Granskningsiakttagelser..... | 5 |
| Pris och kvalitet | 5 |
| Policy och anvisningar..... | 6 |
| Intern kontroll och uppföljning av matsvinn..... | 8 |
| Samverkan och dialog med brukare..... | 9 |
| Samverkan och dialog med köpare | 10 |



Uppdrag och genomförande

Vi har på uppdrag av revisorerna i Vänersborgs kommun följt upp vilka åtgärder som vidtagits med anledning av en till samhällsbyggnadsnämnden översänd revisionsskrivelse daterad 2009-11-05 med tillhörande revisionsrapport gällande kostenheten och tillämpade rutiner för skolmältider.

Vi har tagit del av samhällsbyggnadsnämnden beslut 2010-01-21 § 8 samt därefter uppdragit åt kostchef att redovisa vilka åtgärder som därefter vidtagits. Någon ny granskning och kontroll samt bedömning inom de områden som berördes i tidigare översänd rapport har således inte genomförts.

Sammanfattning

Pris och kvalitet

Det är positivt att kostenheten under senare år aktivt sökt olika metoder och underlag för att kunna mäta hur man uppfyller målet att producera tjänster som är konkurrenskraftiga i kvalitet och pris.

Då sådana underlag ännu saknas så har man i verksamhetsberättelsen för år 2013 angivit att det i dagsläget är svårt att mäta hur i vilken utsträckning man nått fram till målet att producera tjänster som är konkurrenskraftiga i kvalitet och pris.

Uppföljning av policy och anvisningar

Verksamhetsberättelsen för år 2013 upptar en kommentar kring måluppfyllelse gentemot livsmedelspolicy vad gäller ekologiska livsmedel men saknar uppföljning gentemot gällande kostpolicy.

Förslag har väckts av kostchef att uppdatera och skapa en gemensam kostpolicy i kommunen men ett slutligt beslut i kommunstyrelsen i denna fråga har ännu inte tagits.

Intern kontroll och uppföljning av matsvinn

Det är positivt att kostenheten aktivt arbetar med att minska svinnet av skolmat vilket bland annat sker genom mätning av svinnet och resultatet av detta arbete redovisas verksamhetsberättelsen.

Samverkan och dialog med brukare

Det är positivt att kostenheten tar initiativ till samverkan och dialog med brukare samt att man som ett led i detta arbete också genomför brukarenkäter.

Samverkan och dialog med köpare

Vi har tagit del av det skriftliga avtal som berörda parter inom samhällsbyggnadsförvaltningen och barn- och ungdomsförvaltningen skrivit under 2009-12-17 och har i detta sammanhang inga ytterligare kommentarer.



Sammanfattande synpunkter

Vi bedömer att samhällsbyggnadsnämnden och kostenheten nu på flera områden redovisar rutiner och arbetsätt som ligger i linje med det som föreslagits i överlämnad revisionskrivelse.

Vi anser att verksamhetsberättelsen för kostenheten kan utvecklas ytterligare i syfte att ge bättre information om hur man uppfyllt de mål och policy som berör kostenheten.

Granskningsiakttagelser

En revisionskrivelse 2009-11-05 har tillsammans med en revisionsrapport överlämnats till samhällsbyggnadsnämnden med ett antal förslag till åtgärd gällande kostenhetens rutiner för skolmåltider. Samhällsbyggnadsnämnden har 2010-01-10 § 8 beslutat att överlämna ett svar till kommunrevisionen.

Kostchef har 2014-08-22 som ett led i vår uppföljning lämnat en nulägesbeskrivning över de frågor som togs upp i revisionsrapporten.

Pris och kvalitet

1. Synpunkter i tidigare revisionsrapport

Kostenheten bör i sin verksamhetsberättelse på ett tydligare sätt redovisa på vilka grunder enheten anser att man uppfyller målet att producera tjänster som är konkurrenskraftiga i kvalitet och pris.

2. Samhällsbyggnadsnämndens svar

I dagsläget saknas verktyg för att mäta om målet att producera varor och tjänster som är konkurrenskraftiga i kvalitet och pris uppfylls. För att finna jämförbara nyckeltal krävs ett samarbete med andra kommuner för att få en korrekt och objektiv mätning.

3. Nuläge enligt kostchef

År 2010 initierade kostchef ett samarbete med kostcheferna i Lysekil, Uddevalla, Sotenäs och Trollhättan för att se möjligheterna till jämförelsetal. Man fokuserade då på personaltäthet och konstruerade en mall för att kunna hitta enheter som är lika varandra i storlek och skulle kunna jämföras. Det man kan summera utifrån det arbete och som genomförts med övriga kommuner är att det är svårt att hitta helt jämförbara objekt.

Då kommunerna inklusive Vänersborg 2011 startade upp ett arbete med ny livsmedelsupphandling som är ett stort projekt fick arbetet med jämförelsetal läggas åt sidan. Arbetet med livsmedelsupphandling har varit utdraget på grund av överprövningar. Ingen av kostcheferna har ansett att det funnits tid att arbeta med jämförelser under denna period.

Kommunens framtida kök

Under 2013 har ett projekt pågått i Vänersborg kallat "Kommunens framtida kök" där kostchef varit projektledare. Detta projekt har också varit så omfattande att fokus har satts på detta projekt vilket innebär att resurser inte funnits till vissa andra studier. Utredning kom fram till förslag på förändringar som på sikt både ger bättre kvalitet, mindre miljöpåverkan, mera flexibilitet och högre effektivitet.

Skolmatens vänner

Skolmatens Vänner gör årliga jämförelser mellan Sveriges kommuner för att se hur mycket pengar som kommunerna satsar på skolmaten. Resultatet i dessa studier kan användas som någon typ av riktmärke för om kommunen befinner sig i något medelvärde över eller under med hänsyn till hur olika man räknar vad som ingår i måltidskostnaden.

Vår kommentar

Det är positivt att kostenheten under senare år aktivt sökt olika metoder och underlag för att kunna mäta hur man uppfyller målet att producera tjänster som är konkurrenskraftiga i kvalitet och pris.

Då sådana underlag ännu saknas så har man i verksamhetsberättelsen för år 2013 också angivit att det i dagläget är svårt att mäta hur i vilken utsträckning man nått fram till målet att producera tjänster som är konkurrenskraftiga i kvalitet och pris.

Policy och anvisningar

1. Synpunkter i tidigare revisionsrapport

Kostenheten bör i de årliga verksamhetsberättelserna ge en bättre och fylligare information om måluppfyllelse vad gäller kostpolicy, livsmedelspolicy samt i frågor som rör hur man följer livsmedelslagens riktlinjer inom olika områden.

Vad gäller måluppfyllelse av livsmedelspolicy så kan det finnas skäl att kostenheten tydliggör på vilket sätt enheten kontrollerar att anlidade leverantörer följer kommunens livsmedelspolicy. Kostenheten bör här också klargöra om och i så fall på vilket sätt det kan finnas begränsningar vad gäller möjlighet att följa upp och bevaka samtliga krav i livsmedelspolicy såsom exempelvis arbetsvillkor etc.

2. Samhällsbyggnadsnämndens svar

Livsmedelslagstiftning

De punkter som kommunens livsmedelsinspektörer har underkänt vid sina kontroller utgjordes till största delen av att rutinbeskrivningar saknats som skall ingå i egenkontrollprogrammet samt anmärkningsar på lokalutformning. Under år 2009 har rutinbeskrivningar för de flesta köken kompletterats så att de är fullständiga. När det gäller lokalutformningen finns frågan med i projektet för framtida kommunala kök.

Uppföljning kostpolicy och livsmedelspolicy

Revisorerna efterfrågar verifiering av måluppfyllelse i kostpolicy där målet är att uppnå 25-30 % av dagsbehovet av energi och näringsämnen. Vår bedömning är att målet redan idag uppnås. För att verifiera detta arbetar kostenheten med att lägga in recept och efterhand lägga in matsedel i ett kostplaneringssystem för att kunna stämma av näringsvärdet.

Kostpolicyen som antogs år 1998 av dåvarande utbildningsnämnden används som ett styrdokument för hur kostenheten arbetar med skolmaten. Det har inte uppfattats att det årligen skall rapporteras hur man lever upp till policyen utan kostenheten har tagit det som en självklarhet.

Kostpolicy och livsmedelspolicy används som verktyg för att bestämma standard för matsedel och avtal mellan förvaltningarna och de används också som grund för kravspecifikation vid livsmedelsupphandling. I verksamhetsberättelsen har antagna policy därför bara beskrivits om man inte kunnat leva upp till målen i något avseende.

1. Nuläge enligt kostchef

Som framgår i Samhällsbyggnadsnämndens svar används kostpolicy och livsmedelspolicy som ett verktyg för att bestämma standard för matsedel och avtal mellan förvaltningarna och de används också som grund för kravspecifikation vid livsmedelsupphandling.

Förslag till ny kostpolicy

Nuvarande kostpolicy är från år 2008 och i behov av en uppdatering. Under hösten 2013 så lämnade kostchef därför in en skrivelse till Samhällsbyggnadsnämnden för att få ett uppdrag att upprätta en övergripande kostpolicy för Vänersborgs kommun och de måltider som tillagas och serveras inom kommunens ansvarsområden. Samhällsbyggnadsnämnden godkände skrivelsen och förslag enligt skrivelsen. Se Dnr. SBN 2013/233.

Kommunstyrelsens arbetsutskott noterar i sitt beslut 2014-02-03 § 39 att det är positivt att det finns en önskan om ett gemensamt förhållningsätt i denna fråga mellan samhällsbyggnadsnämnden, bar- och ungdomsnämnden samt socialnämnden. Detta kräver enligt arbetsutskottet inte nödvändigtvis en gemensam policy som fastställs på kommunstyrelse och fullmäktige. Istället rekommenderas nämnderna att lösa detta genom gemensamma överenskommelser. När kommunstyrelsen sedan skulle besluta i denna fråga 2014-02-12 § 37 å beslöts att ärendet utgick från dagens sammanträde.

Uppföljning av näringsvärde gentemot kostpolicy

Sedan mitten av 2011 så beräknas näringsvärdet på matsedeln i enhetens kostplaneringsprogram och genom detta verifieras näringsvärdet på måltiderna som serveras till skolor och förskolor. Genom denna metod är det möjligt att följa upp hur man följer nu gällande kostpolicy och utdrag från den näringsvärdesberäknade matsedeln redovisas till kunden.

Uppföljning gentemot livsmedelslagstiftning

Vad beträffar kontroller hur leverantörerna lever upp till ställda krav enligt livsmedelsupphandlingen samarbetar 7 kommuner med livsmedelsupphandling och stickprov görs vid behov av att följa upp om kraven som ställts.

Vår kommentar

Det är positivt att initiativ har tagits av kostenheten för att skapa en gemensam kostpolicy i kommunen men ett slutligt beslut i kommunstyrelsen i denna fråga har ännu inte tagits.

Verksamhetsberättelsen för år 2013 upptar en kommentar kring måluppfyllelse vad livsmedelspolicy och andel ekologiska livsmedel men saknar uppföljning gentemot gällande kostpolicy.

Vi anser att verksamhetsberättelsen för kostenheten kan utvecklas ytterligare i syfte att ge bättre information om hur man uppfyllt de mål och policy som berör kostenheten.

Intern kontroll och uppföljning av matsvinn

1. Synpunkter i tidigare revisionsrapport

Vi anser att svinn av skolmat är en fråga om intern kontroll. Av bland annat detta skäl anser vi att kostenheten varje år bör mäta förekomsten av svinn i kommunens skolor i syfte att få en bild av omfattning och inom vilka områden det förekommer.

En fråga som bör utredas är om det tas hänsyn till om vissa skolor regelmässigt inte konsumerar de portioner som beställts och serverats. Mätningen och beräkningen av svinnet bör anges i verksamhetsberättelsen. Vi förslår också att kostenheten upprättar och dokumenterar en åtgärdsplan mot svinn som löpande följs upp för att mäta effekter och behov av kompletterande åtgärder.

2. Samhällsbyggnadsnämndens svar

Varje mottagningskök dokumenterar vilka mängder som beställs varje dag och hur många elever som ätit vid varje tillfälle. Någon mätning i stor skala av själva svinnet har inte gjorts på många år och svinnet kan förekomma i olika faser såsom tallrikssvinn som uppstår när elever slänger maten eller svinn som uppstår när det blir mat över som av olika skäl inte kan tas till vara. Långa transportvägar leder till att det skickas extraportioner för att gardera sig för att maten inte tar slut men det är ändå viktigt att det hålls på en rimlig nivå.

Kostenheten och även Skolakademin arbetar redan idag med svinn men kostenhetens bedömning är dock att antalet mätningar är för få för att få en bra bild av helheten. Kostenheten har därför för avsikt att mäta svinnet en till tre gånger per år.

3. Nuläge enligt kostchef

Mätning av matsvinn görs två gånger per år under fyra veckor per period. Svinnet mäts dels som tallrikssvinn och svinn från köket. Tallrikssvinn är det svinn som matgästen har kvar på tallriken. Kökssvinn är den mat som inte kan tas tillvara enligt hygienregler utan måste kasseras från köket efter serveringen. Kostenheten har på olika sätt arbetat för att minska båda typerna av svinn. Resultatet från mätning av tallrikssvinn har rapporterats i verksamhetsberättelsen.

Vår kommentar

Det är positivt att kostenheten aktivt arbetar med att minska svinnet av skolmat som bland annat sker genom mätning av svinnet och resultatet redovisas i verksamhetsberättelsen.

Samverkan och dialog med brukare

1. Synpunkter i tidigare revisionsrapport

Vi ser det som positivt att kostenheten nu har planer på att genomföra brukarenkäter om skolmaten.

Ett mer utarbetat samarbete med skolorna och dess hemkunskap skulle kanske kunna leda till fler förslag om önskematsedlar. Detta är ju ett bra tillfälle att få elever intresserade och involverade i arbetet med en bra skolmat. Vi anser också att skolorna och kostenheten bör verka för att få med elevrepresentanter/brukare i den lokala styrgruppen för Skolmatsakademien.

2. Samhällsbyggnadsnämndens svar

Vad gäller förslaget på ökat samarbete med hemkunskapen anser kostenheten att samarbetet kan utvecklas i Skolmatsakademien. Eleverna är delaktiga i skolmatsakademien via de deltagande skolornas elevråd eller matråd. Det är rektor som håller i dessa råd och lyfter där frågor från och till eleverna.

3. Nuläge enligt kostchef

Matråd

På en del skolor har man särskilda matråd och på andra tas måltidsfrågorna upp i elevrådet. Exempelvis har man matråd på Norra skolan, Granås skola och Rånnums skola. Frågorna kan röra allt från små förändringar lokalt på skolan till frågor som kan beröra fler skolor.

Skolmatakademien

Kommunen deltar fortfarande i Skolmatakademien och i den lokala styrgruppen i Vänersborg finns representanter från både Barn- och ungdomsförvaltningen och Samhällsbyggnadsförvaltningens Kostenhet. Detta forum lyfter frågor som tas upp på skolornas matråd.

Kundenkäter

Under 2014 har Skolmatakademien lokalt fokuserat på matsalsmiljön. Matråden och elevråden har blivit kontaktade för frågor att besvara.

Under 2012 genomförde Kostenheten i Vänersborg en egen uppföljning av hur personer i eget boende upplever måltiderna som levereras via hemvården från Kostenhetens kök.

Kostenheten har även gjort enkätundersökningar inom skolorna för att få en bild av hur måltiderna uppfattas bland eleverna.

Vad beträffar måltider till brukare inom Socialförvaltningens område gör Socialstyrelsen rikstäckande undersökningar (<http://www.socialstyrelsen.se/publikationer2013/2013-11-4>)

Vår kommentar

Det är positivt att kostenheten tar initiativ till samverkan och dialog med brukare samt att man som ett led i detta arbete också genomför brukarenkäter. Resultat av brukarenkäter anser vi är av ett sådant informationsvärde att det bör redovisas i de årliga verksamhetsberättelserna.

Samverkan och dialog med köpare

1. Sammanfattande synpunkter i revisionsrapport

Det är inte acceptabelt att köpare av skolmat inte känner till de priser som skall gälla för kommande år. Det är inte heller acceptabelt att säljare och köpare inte följt måltidsproduktionsavtalets bestämmelser om den senaste tidpunkt då parterna bör vara klara med prisjusteringar och ett nytt avtal för kommande år. Förhoppningsvis kan den arbetsgrupp som parterna har tillsatt leda till att de aktuella problemen kan få en tillfredställande lösning.

2. Samhällsbyggnadsnämndens svar

Avtalen mellan förvaltningarna har dragit ut på tiden och det är inget som vare sig leverantör eller köpare varit nöjda med. Det har ändå varit så att förhandlingar har inletts tidigt men att parterna inte varit överens. I vissa fall har även kostenheten fått vänta länge på underlag för omfattningen av köp. Det har i sin tur försenat möjligheten att få fram ett portionspris. Den genomlysning som nyligen genomförts bör leda till bättre förståelse och samarbete mellan förvaltningarna.

3. Nuläge enligt kostchef

Det är av största vikt att Samhällsbyggnadsförvaltningen som är leverantör, i tid, får in underlag för omfattningen av beställning inför kommande period för att hinna lägga fram avtalsförslag för kunden. Detta har fungerat ganska väl och under senare år har avtalen varit klara innan den tidpunkt som lokala avtal skall vara klara.

Vår kommentar

Vi har tagit del av det skriftliga avtal som berörda parter inom samhällsbyggnadsförvaltningen och barn-och ungdomsförvaltningen skrivit under 2009-12-17 och har i detta sammanhang inga ytterligare kommentarer.

2014-10-07

Henrik Bergh

Håkan Olsson

Ekonomisk analys

Överskottet för 2013 visar på 643 Tkr. Av överskottet kan 379 Tkr hänföras till verksamheten städ. Överskottet på lokalvård består av extrastädning utöver avtal samt effektivare personalbemanning. Vaktmästeriet redovisar ett underskott på 182 Tkr. Resterande del av verksamheterna bidrar med ett överskott på 446 tkr.

KOSTENHETEN

Årets verksamhet

Verksamheten utgjordes av lunchproduktion till kommunens grund- och gymnasieskolor, 1 friskola, 13 förskolor, frukost o mellanmålsservering till 6 fritids, måltidsproduktion till kommunens äldreomsorg och omsorg om funktionshindrade samt måltider för personer i eget boende. Kostenheten packar och distribuerar också råvaror till drygt 50 enheter i kommunen.

Under första halvåret levererade Lindgårdens kök måltider till Lidköpings kommun vilket varit en utmaning för verksamheten. Kostenheten har även stöttat två förskolor under ombyggnad av deras kök.

Björkens äldreboende flyttade tillbaka till Nicklasbergssområdet i början av året. Antalet boende ökade då vilket innebar ökat antal portioner för Lindgårdens kök.

I augusti startades verksamheten i Väne-Ryrs förskola. Kostenheten fick uppdraget att driva köket i Väne-Ryr och sköta serveringen där.

Centralt på Kostenheten har fokus varit utredningen "Kommunens framtida kök". Arbetet har pågått stor del under året och resultatet kommer att presenteras i början av 2014.

Skolmatsakademins lokala styrgrupp har under året träffats och ett resultat av detta forum ledde till två temaveckor, Musikvecka och Höst&Hälsa. Fem temadagar: Alla hjärtans dag, Våffel-dagen, Måltidens dag, Vegetariska Världsdagen och Nobeldagen. Under temaveckorna serverades specialmenyer enligt tema och information gavs via t ex bordsryttare.

Som en del i klimatarbetet har kostenheten i skolrestaurangerna arbetat aktivt med att servera en vegetarisk alternativrätt på de flesta skolorna. Även andelen vegetariskt som "dagens rätt" har utökats med olika resultat hos eleverna. Vissa rätter har god acceptans medan andra inte är lika uppskattade. Även mer miljösmyta biffar har provats där en del av köttmängden är utbytt mot baljväxter.

I samband med Måltidens dag hade köken inom äldreomsorgen skördetema på sin meny. Även Nobeldagen uppmärksammades inom äldreomsorgen.

Kostenheten producerade 856 497 portioner under 2013 till skolor och förskolor. Kostenheten producerade också 203 936 dagsportioner, dvs. frukost+middag+kväll, till Socialförvaltningens enheter samt måltider till eget boende. Totalt blir detta 1 060 433 dagsportioner vilket är ca 63 000 portioner fler än budget och ca 21 000 portioner fler än 2012.

Matsvinnet mättes två perioder under året. Svinnet har delats upp och mätts i tallrikssvinn och svinn från köket. På skolorna ligger tallrikssvinnet i genomsnitt på 5 % vilket motsvarar 21 gram i genomsnitt per serverad portion. Mest mat slängs på högstadieskolorna och gymnasiet där det slängs 24 – 53 gram per serverad portion. Detta är en förbättring från föregående år då någon mätning visade upp till 70 gram per serverad portion.

Målavstämning

Enligt kommunens livsmedelspolicy är målsättningen att kommunen skall följa regeringens konsumtionsmål för andel ekologisk livsmedel 2010. Kostenheten nådde dock inte målet på 25 %. Under 2013 köpte Kostenheten ekologiska livsmedel för 2 760 tkr motsvarande siffra för 2012 var 2 605 tkr. Detta motsvarar 13,4 % mot totalt inköpsvärde för livsmedel. För 2012 var motsvarande 13,1 %. De största varugrupperna var mejerivaror, kaffe, fisk, kött, frukt och bär, knäckebröd och sylt. Etiskt märkta livsmedel köptes för 179 tkr 2013 inom enheten. Detta motsvarar 14 % inom varugruppen kaffe, 94 % inom varugruppen te, 64 % inom varugruppen kakao och 70 % av bananinköpen.

Verksamhetsberättelse 2013 - Samhällsbyggnadsnämnden

Verksamhetens mål att producera varor och tjänster som är konkurrenskraftiga i kvalitet och pris är svårt att mäta. Målsättning finns att på sikt kunna göra jämförelse med andra kommuner.

Enheten arbetar vidare för att nå målen med ökad frisknärvaro och större andel ekologiska livsmedel.

Verksamheten ska vara intäktfinansierad och med årets resultat har detta mål uppfyllts.

Ekonomiskt utfall

| Tkr | Utfall 2011 | Utfall 2012 | Utfall 2013 | Budget- diff. 2013 |
|---------------------|----------------|----------------|----------------|-----------------------|
| Totalt netto | -26 | -727 | -673 | +673 |

Jämförelsetal

| | 2011 | 2012 | 2013 | Förändring 12-13 % |
|----------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------------------|
| Kostservice, serverade portioner | 1 066 000 | 1 038 780 | 1 060 433 | +8,4 |

Ekonomisk analys

Verksamhetens omslutning under året var 55 143 tkr.

Verksamheten redovisar totalt ett överskott med 673 tkr vilket är en avvikelse med 1,2 % mot budget.

Ökningen av försålda måltider under året resulterade i ett smärre överskott.