

Plats och tid	Sessionssalen kl. 13:30-16:30
Beslutande ledamöter	Kerstin Persson (S) (ordförande) Johan Pettersson (S) §§17-23 Carl-Axel Wilhelmsson (C) Kent Lodesjö (S) §§24-26 ersätter Johan Pettersson (S) Jörgen Bjerknäs (MP) ersätter tom stol (M) Åsa Edvardsson (SD) ersätter Hans Bertil Sinclair (M) (vice ordförande)
Ej tjänstgörande ersättare	Paul Gustafsson (S) Kent Lodesjö (S) §§17-23
Övriga närvarande	Tomas Rikse, kommundirektör Eva Larsson, kommunsekreterare Ardiana Demjaha, teknisk chef Eva Bodén, teknisk förv. §18 Håkan Abrahamsson, fastighetschef §19, §§22-23 Michel Tränefors, chef gatu- och parkavd §20, §§24-25 Therese Åkesson, teknisk förv §26
Utses att justera	Åsa Edvardsson
Justeringens plats och tid	Kansliavdelningen Klippans kommunhus , 2018-04-16 16:00

Sekreterare


Eva Larsson

Ordförande


Kerstin Persson

Justerande


Åsa Edvardsson

ANSLAG/BEVIS Protokollet är justerat. Justeringen har tillkännagivits genom anslag.

Organ Tekniskt utskott

Sammanträdesdatum 2018-04-10

**Datum för anslags
uppsättande** 2018-04-17 **Datum för anslags
nedtagande** 2018-05-09

**Förvaringsplats för
protokollet** Kansliavdelningen Klippans kommunhus

Underskrift 
.....
Eva Larsson

AE 

Innehållsförteckning

- § 17 Val av justerare
- § 18 Ansökan om bidrag för bostadsanpassning
- § 19 Utbyggnad av matsal på Tegelbruksskolan
- § 20 Nedsläckning av gatubelysning i Färingtofta
- § 21 Förfrågan om tillköp av trafik för trafikåret 2019
- § 22 Nya Snyggatorpsskolan- etapp 4, renovering samt utemiljö
- § 23 Lokalutredning avseende samlingslokaler i Klippans kommun
- § 24 Skötsel av kommunens grönytor och tomtmark
- § 25 Bron vid Forsmöllans kraftstation
- § 26 Utredning av matpriser

§17**Val av justerare****Ärendet**

Val av justerare föreligger.

Tekniska utskottets beslut

Åsa Edvardsson väljes att jämte ordförande justera protokollet 2018-04-16 kl. 16:00.

§ 18**Ansökan om bidrag för bostadsanpassning**

KS 2018.0225

Ärendet

Ansökan har inkommit om bidrag för bostadsanpassning av badrum med duschplats, att bredda dörren samt tröskelborttagning på bottenplan.

Åtgärderna är kostnadsberäknade till cirka 130 000 kronor inklusive moms.

Beslutsunderlag

Tekniska förvaltningens skrivelse 2017-04-10.

Tekniska utskottets beslut

Bifaller ansökan om bostadsanpassningsbidrag med 130 000 kronor inklusive moms vilken utbetalas efter besiktning av arbetet.

§ 19**Utbyggnad av matsal på Tegelbruksskolan**

KS 2017.0819

Ärendet

Tekniska utskottet beslutade 2018-02-13, § 10, att uppdra till tekniska förvaltningen att vidare utreda möjligheten att bygga till en matsal på Bryggeriet för Tegelbruksskolans elever. Det uppdrogs även till förvaltningen att ta fram kostnadsberäkning och tidplan.

Alternativet att bygga ut Bryggeriet har av flera anledningar visat sig vara bäst. Dels löses då problemet med att många av Tegelbruksskolans elever inte äter lunch eftersom det upplevs långt att gå till Åbyskolan och dels att Bryggeriet är kommunens egen fastighet, till skillnad från Tegelbruksskolans cafeteria, vilket gör det lönsamt för kommunen att investera i byggnaden.

Fastighetsavdelningen har tagit fram en kostnadsbedömning för projektering av ett förfrågningsunderlag samt upphandling av en totalentreprenad för ombyggnad av matsal, tillbyggnad med ett serveringskök samt installation av en fettavskiljare.

Kalkylen visar en projekterings- och entreprenadkostnad om 6,3 mnkr.

Entreprenaden kan färdigställas 2018-03-30 under följande förutsättningar:

- Att ett politiskt beslut för detta ärende finns taget april 2018
- Ekonomiska medel anslås
- Bygglovsbeslutet inte överklagas
- Entreprenaden kan handlas upp i september 2018 och tilldelningsbeslutet inte överklagas
- Entreprenaden ska vara slutbesiktigad och godkänd i slutet av mars 2019
- Slutbeskedet kan utfärdas 15 april 2019 och byggnaden kan tas i bruk

Kommunstyrelsen föreslås besluta att:

1. Anslå 6,3 mnkr för utbyggnad av matsal på Tegelbruksskolan.
2. Godkänna tidplan för projektering och genomförande av utbyggnad.

Då ärendet inte ryms inom ramen för investeringsbudget får frågan om finansiering diskuteras vid Kommunstyrelsens sammanträde 2018-05-04.

Beslutsunderlag

Teknisk chef Ardiana Demjahas skrivelse 2018-04-03.

Ritning, bilaga Tu § 19/18.

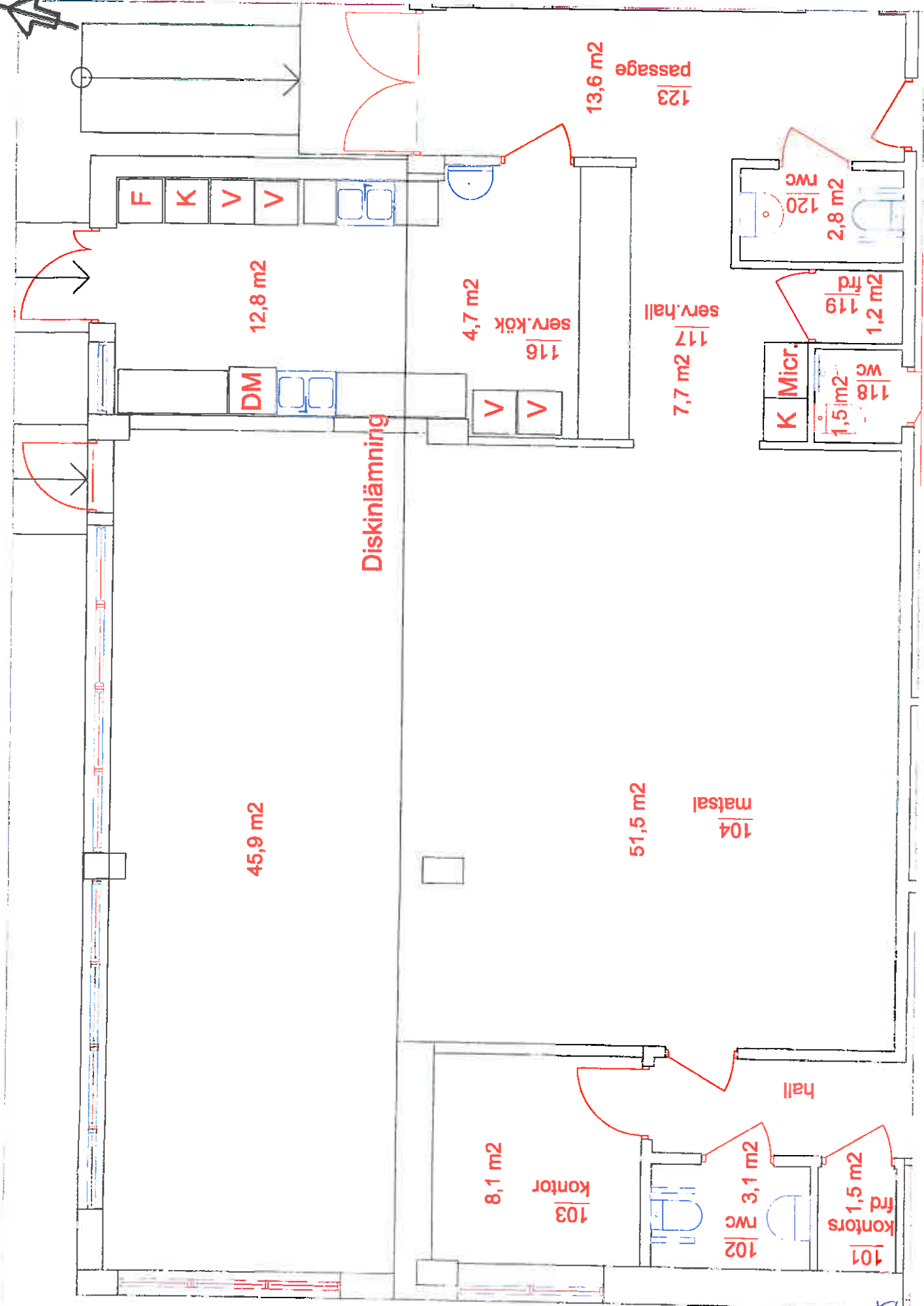
Yrkande

Kerstin Persson (S) yrkar att ärendet överlämnas utan eget förslag.

Johan Pettersson (S) yrkar bifall till Kerstin Perssons förslag.

Tekniska utskottets förslag till Kommunstyrelsen

Ärendet överlämnas utan eget förslag.



3E

§ 20**Nedsläckning av gatubelysning i Färingtofta**

KS 2018.0258

Ärendet

WSP har gjort en projektering åt Krafringen i Färingtofta då de ska markförlägga elkablarna som går till hushållsabonmenterna. Dessa kablar hänger i dag i trästolpar för gatubelysningen som drivs och underhålls av kommunen. Dock tillhör vägarna antingen Trafikverket eller vägförening. Ingen väg tillhör kommunen. Krafringen avser att påbörja sina schaktarbeten under maj månad.

I Riktlinjer för hanteringen av belysning längs Trafikverkets vägar är utgångspunkten att belysningsanläggning som ägs av kommunen, och som Trafikverket inte vill överta utan anser vara motiverade att av säkerhetsskäl ha kvar, på sikt tas bort. Samtidigt är Landsbygdsrådets förslag till Kommunstyrelsen att Tekniska utskottet ska titta på olika lösningar som kan resultera i att belysningspunkter eventuellt kan behållas.

I Färingtofta kommer Trafikverket inte att ta över befintlig anläggning om kommunen inte först ersätter med en ny anläggning. Det rör sig om två områden med 30+22 stolpar, dvs totalt 52 belysningspunkter. Anläggningen är i mycket dåligt skick med gamla trästolpar samt blank, okaplad kabel. I anläggningen är sex stolpar utbytta mot metallstolpar.

Att ersätta stolparna mot nya beräknas kosta ca 18 000 kronor per styck vilket ger en totalkostnad om 938 000 kronor. Att kommunen ska stå för dessa kostnader och sedan överlåta anläggningen till Trafikverket är inte rimligt.

Kommunstyrelsen föreslås besluta att godkänna att anläggningen i Färingtofta släcks ner och demonteras förutom de sex som redan är åtgärdade sedan tidigare.

Ärendet ska kompletteras med utredning av vilka belysningspunkter som ev. ska åtgärdas för att undvika att de släcks ner vilket ska presenteras vid Kommunstyrelsens sammanträde 2018-05-02.

Beslutsunderlag

Michel Tränefors skrivelse 2018-04-04.

Kartskiss Färingtofta, bilaga Tu § 20/18.

Kartskiss Tornsborg, bilaga Tu § 20/18.

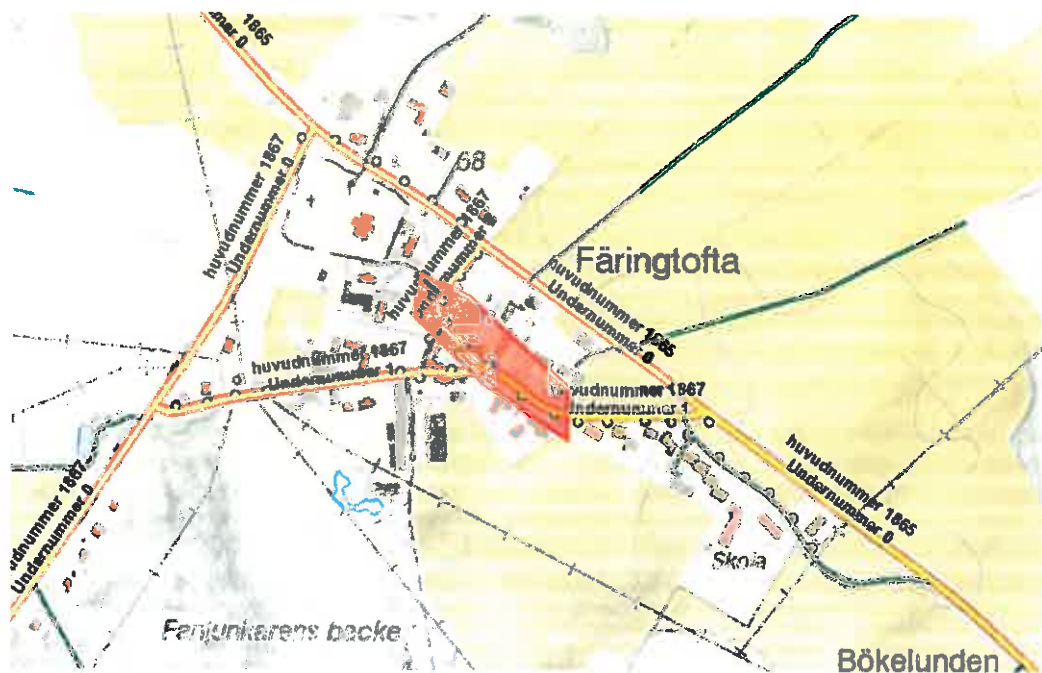
Yrkande

Kerstin Persson (S) yrkar att ärendet överlämnas utan eget förslag.

Tekniska utskottets förslag till Kommunstyrelsen
Ärendet överlämnas utan eget förslag.

BILAGA 1 - Kartor

KARTA 1 - FÄRINGTOFTA



Samtliga belysningspunkter inom kartan är berörda.
Skrafferat område – metallstolpar.

POSTADRESS
99 999 Kommunen

BESÖKSADRESS
Besöksgatan 3

TELEFON
099 – 98 76 54 vx

ORG.NR.
999999-0000

PLUSGIRO
999 99-5

E-POST
kommunstyrelsen@kommunen.se

TELEFAX
099-98 76 00

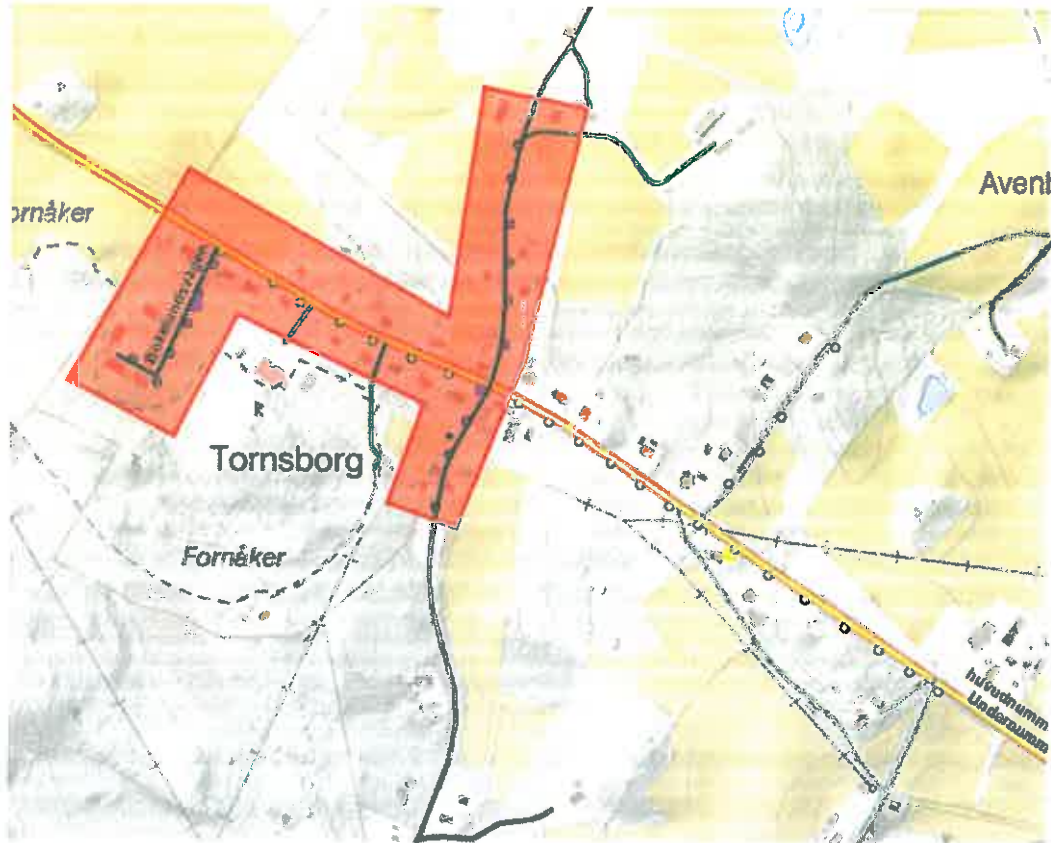
WEBPLATS
www.kommunen.se

BANKGIRO
999-0000

Handwritten initials: *CH* and *ne*

BILAGA 1 - Kartor

KARTA 2 - TORNSBORG



POSTADDRESS
99 999 Kommunen

BESÖKSADDRESS
Besöksgatan 3

TELEFON
099 - 98 76 54 vx

ORG.NR.
999999-0000

PLUSGIRO
999 99-5

E-POST
kommunstyrelsen@kommunen.se

TELEFAX
099-98 76 00

WEBPLATS
www.kommunen.se

BANKGIRO
999-0000

AE

§ 21**Förfrågan om tillköp av trafik för trafikåret 2019**

KS 2018.0188

Ärendet

Förfrågan har inkommit från Skånetrafiken angående eventuellt tillköp av trafik med busslinje 520 för året 2019.

Beslutsunderlag

Skånetrafikens skrivelse 2018-03-23.

Yrkande

Carl-Axel Wilhelmsson yrkar bifall till fortsatt tillköp av busslinje 520 i oförändrad form fram tills ny tidtabell träder ikraft. Kontakt ska även tas med representant för Skånetrafiken för fortsatt dialog.

Tekniska utskottets förslag till Kommunstyrelsen

1. Godkänner fortsatt tillköp av busslinje 520 i oförändrad form fram tills ny tidtabell träder ikraft.
2. Uppdrar åt tekniska förvaltningen att ta kontakt med representant för Skånetrafiken för fortsatt dialog.

§ 22**Nya Snyggatorpsskolan- etapp 4, renovering samt utemiljö**

KS 2010.0062

Ärendet

Håkan Abrahamsson informerar om fortsatt renovering av Snyggatorpsskolan etapp 4 samt skolans utemiljö.

Renoveringen av Snyggatorpsskolan av inne i sitt slutskede. Den sista etappen påbörjades sommaren 2017 är indelad i fem delar A till E, där delarna A och B kommer att slutbesiktigas den 9 april. Del A är en tillbyggnad med två grupprum och en ny entré mot skolgården. Del B är ombyggnad av ett kapprum till ett klassrum samt ett arbetsrum för lärare.

De återstående delarna är renovering av två bildsalar, två musiksalar samt två trä- och metallslöjdsalar. I den delen ingår också att höja taket i korridorerna och bygga till lanterniner för ljusinsläpp. Av det budgeterade beloppet återstår drygt 10 miljoner vilket eventuellt inte är tillräckligt för att slutföra projektet. Kommunen kommer att ha mer information efter anbudsöppningen den 10 april.

Under de olika etapperna har delar av skolområdet använts för etablering av arbetsbodar och materialupplag. Bland annat har delar av området framför skolan, mot Torggatan, under etapperna 2, 3 och 4 använts. Utemiljön kommer därför att färdigställas så snart etapperna är klara. Om renoveringen av den sista etappen uppgår till budgeterad kostnad finns inga medel för iordningställande av utemiljön. Därför behövs 800 000 kronor i kompletteringsbudget för att täcka kommunens del av kostnaden för utemiljön kring Nya Snyggatorpsskolan.

Fastighetsavdelningen har i mars 2018 sökt statliga bidrag för att iordningställa hela området från den nya huvudentrén förbi hus 1 och runt om hemkunskapsbyggnaden. Arbetet beräknas kosta 1,5 miljoner och bidraget kan täcka halva den kostnaden.

Beslutsunderlag

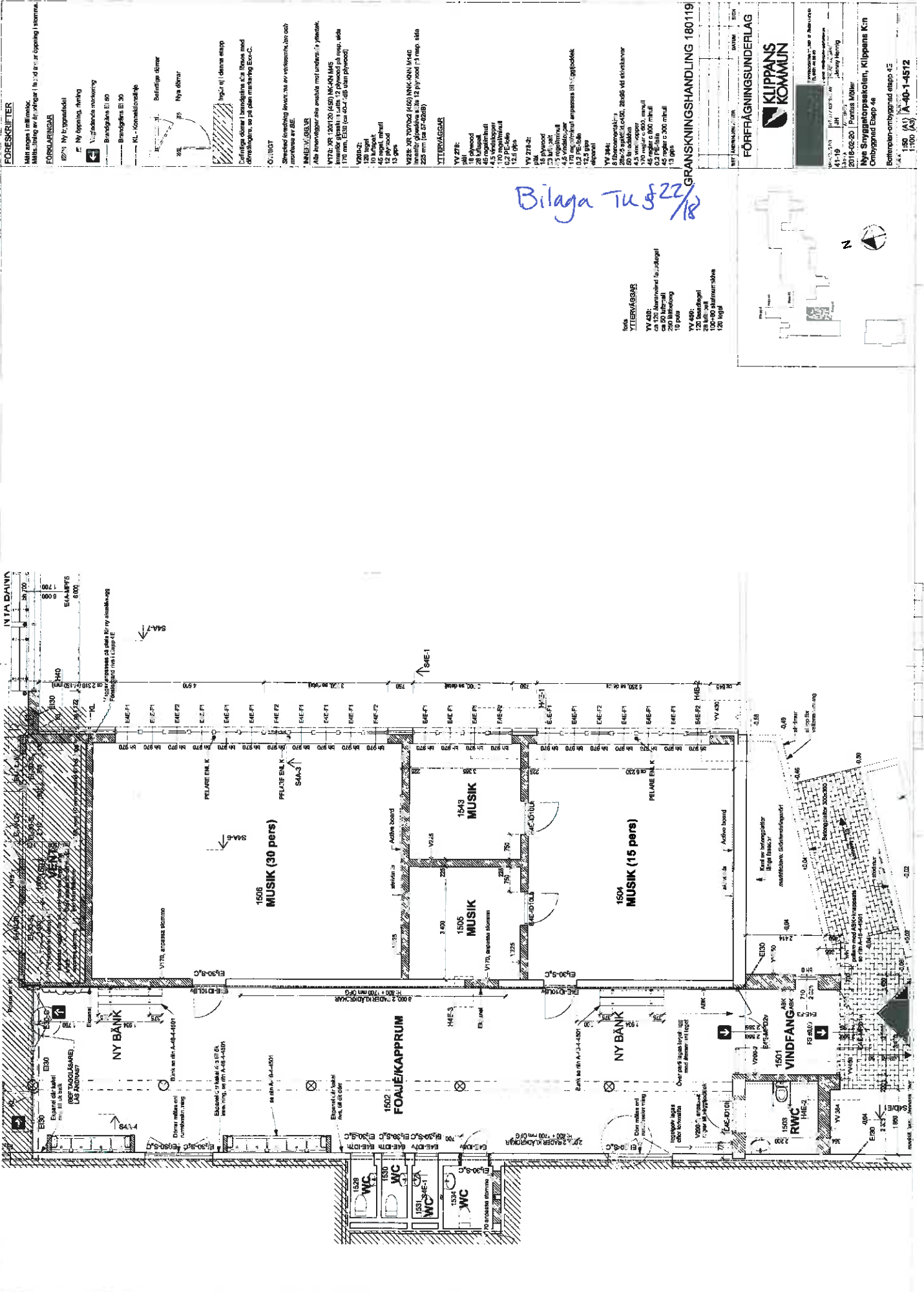
Fastighetschef Håkan Abrahamssons skrivelser 2018-04-03.

Kartskiss Snyggatorpsskolan, bilaga Tu § 22/18.

Kartskiss utemiljö, bilaga Tu § 22/18.

Tekniska utskottets beslut

Informationen noteras.



FORESKRIFTER

Mått avsett i ritningen. Mått i ritning av till exempel 1,80 m är avsett för en öppning i väggen.

FOURMÄNGDER

- NY öppning, tvärsnitt
- NY öppning, tvärsnitt
- NY öppning, tvärsnitt
- NY öppning, tvärsnitt
- NY öppning, tvärsnitt

BYGGMATERIAL

- Brändgips EI 30
- Brändgips EI 30
- KL - Kompletterande

BYGGMATERIAL

- Brändgips EI 30
- Brändgips EI 30
- KL - Kompletterande

BYGGMATERIAL

- Brändgips EI 30
- Brändgips EI 30
- KL - Kompletterande

BYGGMATERIAL

- Brändgips EI 30
- Brändgips EI 30
- KL - Kompletterande

BYGGMATERIAL

- Brändgips EI 30
- Brändgips EI 30
- KL - Kompletterande

BYGGMATERIAL

- Brändgips EI 30
- Brändgips EI 30
- KL - Kompletterande

BYGGMATERIAL

- Brändgips EI 30
- Brändgips EI 30
- KL - Kompletterande

BYGGMATERIAL

- Brändgips EI 30
- Brändgips EI 30
- KL - Kompletterande

BYGGMATERIAL

- Brändgips EI 30
- Brändgips EI 30
- KL - Kompletterande

BYGGMATERIAL

- Brändgips EI 30
- Brändgips EI 30
- KL - Kompletterande

BYGGMATERIAL

- Brändgips EI 30
- Brändgips EI 30
- KL - Kompletterande

BYGGMATERIAL

- Brändgips EI 30
- Brändgips EI 30
- KL - Kompletterande

BYGGMATERIAL

- Brändgips EI 30
- Brändgips EI 30
- KL - Kompletterande

BYGGMATERIAL

- Brändgips EI 30
- Brändgips EI 30
- KL - Kompletterande

BYGGMATERIAL

- Brändgips EI 30
- Brändgips EI 30
- KL - Kompletterande

BYGGMATERIAL

- Brändgips EI 30
- Brändgips EI 30
- KL - Kompletterande

BYGGMATERIAL

- Brändgips EI 30
- Brändgips EI 30
- KL - Kompletterande

BYGGMATERIAL

- Brändgips EI 30
- Brändgips EI 30
- KL - Kompletterande

BYGGMATERIAL

- Brändgips EI 30
- Brändgips EI 30
- KL - Kompletterande

BYGGMATERIAL

- Brändgips EI 30
- Brändgips EI 30
- KL - Kompletterande

Bilaga till § 22/18

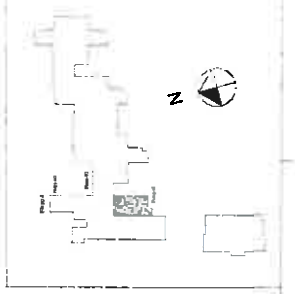
GRANSKNINGSHANDLING 180119

FÖRFÄRINGSUNDERLAG

KLIPPANS KOMMUN

2018-08-30 Parus Miller
Nye Snyggöteborgskolan, Klippans Kn
Ombyggnad Etapp 4e

Bottenplan-ombyggnad etapp 4e
A-180 (A) A-40-1-4512
1:100 (A3)



- Ytterväggar**
- 16 plywood
 - 18 plywood
 - 4,5 vindskott
 - 4,5 vindskott
 - 12 plywood
 - 10 gips
 - 45 tegel, mull
 - 12 plywood
 - 10 gips
 - 16 plywood
 - 18 plywood
 - 4,5 vindskott
 - 4,5 vindskott
 - 12 plywood
 - 10 gips
 - 45 tegel, mull
 - 12 plywood
 - 10 gips

AE

§ 23**Lokalutredning avseende samlingslokaler i Klippans kommun**

KS 2018.0256

Ärendet

Tekniska utskottet beslutade 2017-08-15 att uppdra åt tekniska förvaltningen att göra en lokalinventering av kommunens samlingslokaler som underlag för fortsatta diskussioner om bland annat aulan på Nya Snyggatorpsskolan.

Fastighetsavdelningen har sedan dess arbetat med en inventering av kommunens samtliga lokaler. Som en del i detta arbetet har en lokalgrupp med representanter för alla förvaltningarna tagit fram en förteckning över möteslokaler och samlingsalar.

Beslutsunderlag

Fastighetschef Håkan Abrahamssons skrivelse 2018-04-03.
Inventering lokaler.

Tekniska utskottets beslut

Uppdrar åt tekniska förvaltningen att detaljarbeta lokallistan avseende användningsområde, bokningsbarhet samt eventuella åtgärdsbehov.

§ 24**Skötsel av kommunens grönytor och tomtmark**

KS 2013.0583

Ärendet

Michel Tränefors informerar om skötsel av kommunens grönytor och tomtmark.

Under februari publicerade Gatu- och Parkavdelningen nya kartfunktioner på kommunens hemsida. Som en första funktion lades Kommunens gröneyteskötsel ut och gjordes tillgänglig för allmänheten vilken nu presenteras för Tekniska utskottet.

Beslutsunderlag

Michel Tränefors skrivelse 2018-04-03.

Tekniska utskottets beslut

Informationen noteras.

§ 25**Bron vid Forsmöllans kraftstation**

KS 2015.0642

Ärendet

Michel Tränefors informerar om arbetet med bron vid Forsmöllans kraftstation. I början på året var Gatu- och Parkchefen på plats vid Forsmöllan tillsammans med KMT för att gå igenom förutsättningar för ett brobyte. Det kunde då konstateras att det var mycket höga vattenflöden i ån vilket skulle innebära påtagliga risker för den personal som utför bytet. Med hänsyn till detta kommer arbetet att utföras när vattenståndet har sjunkit vilket beräknas ske i augusti-september.

Vid besök på plats kunde även konstateras att bron inte är rak utan är tvådelad samt bruten på mitten. Tekniska förvaltningen har tidigare endast tagit in en offert för den ena brodelen men båda är i behov av byte varför kostnaderna för att ställa iordning bron kommer att öka med ca 30%.

Den ökande kostnaden föranleder att upphandling ska genomföras.

Beslutsunderlag

Michel Tränefors skrivelse 2018-04-03.

Tekniska utskottets beslut

Informationen noteras.

§ 26**Utredning av matpriser**

KS 2018.0259

Ärendet

Therese Åkesson informerar om arbetet med utredning av matpriser.

Tekniska förvaltningen har under hösten 2017 genomfört en utredning på verksamhetens matpris. Projektet har gått ut på att dels utreda prissättningens tillvägagångssätt samt historiskt sett se på prisutvecklingen

Bakgrunden till projektet är att man anser att matpriset för skola och förskola är för kostsam. Barn- och utbildningsförvaltningen anser sig inte kunna påverka innehållet i den produkt man köper utan säljaren beslutar dess innehåll.

Målet med utredningen är att mathanteringen i Klippans kommun ska ske på bästa sätt utifrån rådande förutsättningar.

Beslutsunderlag

Therese Åkessons skrivelse 2018-04-04.

Utredning matpris, bilaga Tu § 26/18.

Tekniska utskottets beslut

Informationen noteras.

Utredningsrapport

Matpriset för skola och förskola

Therese Åkesson
Projektledare

Inledning, syfte & mål

Beställare av projektet är Teknisk chef.

Bakgrunden till projektet är att man anser att matpriset för skola och förskola är för kostsam. Man anser sig inte kunna påverka innehållet i den produkt man köper utan säljaren beslutar dess innehåll.

Projektet går ut på att dels utreda prissättningens tillvägagångssätt samt historiskt titta på prisutvecklingen.

Resultat

Portionspriset baseras på den totala kostnaden som finns på Måltidsenheten då verksamheten är en nollenhet. Portionspriset baseras på samtliga kostnader per målgrupp. Vilket innebär att varje målgrupp beräknas separat och bygger på antalet portioner som beställts ifrån respektive förvaltning.

Måltidsenhetens kostnader är fördelade på följande punkter:

- Livsmedelskostnad
- Lokalhyra
- Produktionshyra (denna kostnad har endast mottagningsköken)
- Personalkostnad
- Transportkostnader
- Övriga kostnader
- Administrationskostnad
- Overheadkostnad

För att få fram ett enhetspris per målgrupp behöver beställning av antalet portioner göras ifrån respektive förvaltning. Detta görs genom att Måltidsenhetens ekonomiassistent sänder ut förfrågan om portionsantal för kommande år till samtliga beställare per förvaltning i samband med budgetprocessen. När dessa har kommit in förs samtliga siffror in i beräkningsunderlaget för respektive målgrupp/verksamhet.

Beroende på vilken målgrupp som hanteras så omvandlas antalet beställda portioner utifrån beräknad närvaroanalys. I grundskolan är närvaron beräknad till 90–95% och i förskolan beräknar man att närvaron är 70%.

För att få fram livsmedelskostnaden förhandlas den procentökning som krävs utifrån branschindex och den trendsökning livsmedelsanbudet genererar. Utifrån beslut ifrån ekonomikontoret sätts livsmedelskostnaden i budgeten och kan därefter användas i budgetprocessen för enhetspriset.

Underlaget för lokalhyran får Måltidsenhetens ekonomiassistent ifrån fastighetsavdelningen för respektive verksamhet/kök. Då Måltidsenheten använder sig av både tillagningskök och mottagningskök så omvandlas lokalhyran till produktionshyra i de verksamheter som levererar mat till annan verksamhet. Detta innebär att lokalhyran räknas om utifrån kvm där man separerar på kök och matsal, verksamheter som inte nyttjar matsalen ska inte betala för dennes hyra utan endast för den del där maten produceras.

Personalkostnaden regleras utifrån det riktlinjer personalkontoret sänder ut i samband med budgetprocessen. Eventuella personalkorrigeringar i respektive kök görs beroende på beställningsförändringen i de olika verksamheterna.

Transportkostnaden fördelas per portion på de verksamheter som använder denna tjänst och inkluderar samtliga kostnader för denna tjänst (bil, drivmedel, personalkostnad, reparationskostnad, service, besiktning, försäkring, fordonsskatt m.m.).

Övriga kostnader är sådana kostnader som krävs för att måltidsenheten lagmässigt skall kunna bedriva en verksamhet som är godkänd. Här inkluderas utbildning för personalen, kökskläder, kemikalier, rengöringsmedel, pappersvaror, reparation, underhåll, förbrukningsmaterial, tillsynsavgifter, it/ och datakommunikation m.m.

Administrationskostnaden är ledningens kontorshyra samt personalkostnad, och riktlinjer för overheadkostnaden fås ifrån ekonomikontoret.

När samtliga av dessa uppgifter förts in i beräkningsunderlaget fördelas kostnaderna ut per portion på respektive verksamhet och målgrupp. Enhetspriset tas fram per målgrupp vilket innebär att även om verksamheterna inom målgruppen kan få olika portionspris så används medelvärdet på samtliga portioner i målgruppen. Detta kan innebära att en verksamhet inom målgruppen kan generera minus eller plus men att helheten genererar ett nollsummespel.

Vad ingår i portionspriset?

Varje kök/verksamhet har olika förutsättningar och är uppbyggda på olika sätt vilket innebär att kostnaden kan skilja sig åt på olika punkter. Parametrar som spelar in kan vara följande:

- Lokalens utformning
- Köksutrustning och hjälpmedel
- Beställningsomfattning (antalet portioner)
- Antalet målgrupper som hanteras i köket
- Antalet mål som serveras under dagen
- Serveringsmetod (buffé/vagn, fat/kantin)

Beroende på vilka förutsättningar verksamheten har så varierar tidsåtgången för personalen i hanteringen av måltiderna vilket man bör ta hänsyn till i framtida planeringar utav förvaltningarna i kommunen.

Nedan presenteras det olika verksamheterna på måltidsavdelningen som hanterar beställningar ifrån barn och utbildningsförvaltningen.

Grundskola

Denna verksamhet beräknas på 178 dagar per år.

Man serverar endast lunch till denna målgrupp och närvaroantalet beräknas till 90–95% utav de inskrivna barnen, detta meddelas ifrån beställaren. Lunchutbudet består utav två alternativrätter samt en vegetarisk rätt per dag samtidigt som man serverar en salladsbuffé med 6–8 sorters sallader.

Tabell 1. Beskriver helheten för målgruppen.

	2014	2015	2016	2017	2018
Antalet beställda portioner	283 910	271 628	269 052	263 796	275 544
Verkligt portionsantal	261 862	247 010	249 834	-	-
Antal pedagogiska luncher	24 079	10 458	14 243	18 156	23 140
Personaltimmar per dag	108,5	109	109,5	90	101
Portionspris	45,51	46,20	48,04	43,05	47,00
Livsmedelskostnad/portion	10,31	10,62	10,89	11,00	11,00
Total kostnad i budget	11.332 991	12.001 150	12.279 146	10.743 626	11.977 803

Siffrorna i tabellen ovan indikerar på en drastisk förändring mellan 2016 och 2017. Man kan se en tydlig minskning av antalet personaltimmar även om portionsantalet inte tyder på någon större förändring, man har minskat antalet grundskoleportioner med 5 256 medan man ökat det pedagogiska antalet portioner med 3 913 st.

Med en differens på det totala portionsantalet med endast 1 343 beställda portioner finns inget behov av produktionsförändring vad det gäller personaltimmar.

Det minskade antalet personaltimmar på 19,5 timmar per dag genererar en minskning av totalbudget på 1,535 520 kr trots en ökad livsmedelskostnad på 1%. Utifrån det blir portionspriset 4,99 kr mindre per portion mellan år 2016 och 2017.

Förändringen beror på att måltidsenheten kostnadsberäkning fr.o.m. 2017 bygger på att personalkostnaden fördelas på samma sätt som övriga kostnader, dvs att antalet personaltimmar beräknas per beställd portion. Denna förändring innebär omfördelning av resurser i budgeten och medför en jämn kostnadsfördelning på samtliga beställare, inkl. externa kunder.

Med start 2017 fördelas personaltimmar även på de externa beställarna på samma sätt som kommunens skolor vilket det inte gjort tidigare år.

Denna förändring innebär ett minskat antal personaltimmar för grundskolan som tidigare år varit huvud bärare för personalkostnaden. Grundskolan minskar medan fritidsverksamheten, förskolor och privata verksamheter ökar i personalkostnad då dessa nämnda inte tidigare varit med och betalt personalkostnaden för tillagningsköket.

Förändringen mellan 2017 till 2018 beror till största del på att de externa beställarna sagt upp sitt avtal med Måltidsenheten. Inför budget 2017 upptäckte måltidsenheten att man tidigare inte beräknat de externa beställarna på likvärdigt sätt som övriga verksamheter i kommunen, vilket förändrades inför 2017. Detta genererade som sagt ett lägre pris för kommunens grundskolor som inför budget 2018 går upp i pris pga. att avtalet med de externa inte längre finns.

I tabell 2 kan man se den förändring i fördelning av personaltimmar som sker mellan 2016 till 2018. I tabell 3 kan man se hur ett ökat elevantal inte har påverkat tillsättningen av personaltimmar även om de externa beställarna kommit till eller fallit ifrån.

Snyggatorpskolan

Snyggatorpskolan är ett större tillagningskök som även kan betraktas som centralkök och är ett nytt och modernt kök.

Man producerar först och främst lunch till Snyggatorpskolans grundskoleelever och pedagoger som äter i skolans matsal. Kökspersonalen serveras även frukost och mellanmål till fritidsverksamheten på skolan varje dag, även dessa elever äter sina mål i matsalen.

Kökspersonalen på Snyggatorpskolan lagar även mat till Vedby Skola och Bofinkensskolan vissa dagar i veckan, antalet dagar beror helt och hållet på hur menyutbudet ser ut. Två till tre dagar i veckan lagar man huvudkomponent och sås till de två grundskolorna. Förutom produktionen till Vedbyskolan och Bofinkensskolan så lagar snyggatorpskolan även mat till externa kunder. Krika Skola har mottagit mat från köket på Snyggatorp t.om. våren 2017. Peter Sven Skolan har också fått sin mat ifrån Snyggatorpskolans kök mellan augusti 2016 till februari 2017.

Under 2014 och 2015 lagade Snyggatorpköket mat till Skaparverkstan som är en privat förskoleverksamhet i kommunen. Sommaren 2016 flyttade man dock denna produktion till Åbyköket eftersom man visste att Peter Sven tillkom under hösten.

Tabellen nedan visar fördelningen och utveckling av antalet personaltimmar under årsintervallet 2014 till 2018.

Postadress	Besöksadress	Telefon Växel	Telefax	Hemsida	5
264 80 Klippan	Trädgårdsgatan 12	0435-280 00	0435-184 60	www.klippan.se	

Tabell 2. visar antalet personaltimmar per dag samt des fördelning.

Målgrupp	2014	2015	2016	2017	2018
Skola	27,5	34	34	22	30
Fritids	2	2	2	3,5	4
Skaparverkstan(privat)	1	0,5	Förflyttad till Åbyköket	Åbyköket	-
Krika(privat)	1,5	1,5	1,5	4,5	-
Peter Sven	-	-	-	6	-
Vedbyskolan/Bofinkenskolan	2	2	2,5	4	6
Totalt	34	40	40	40	40
Antalet portioner i budget (Exkl. Vedby/Bofinken)	94 054	117 649	109 844	135 397	91 339

Enligt tabellen ovan arbetade kökspersonalen 34 timmar per dag år 2014 och 40 timmar per dag år 2015. Ökningen av personal till 2015 på 6 timmar om dagen kan härledas till det ökade elevantalet som kan utläsas i tabell 3 (nedan).

Personaltimmarna som presenteras för Vedbyskolan och Bofinkenskolan i kursiv text är stationerad i köket på Snyggatorpskolan men ligger i budgeten för Vedbyskolan eller Bofinkenskolan.

Med start 2017 kan man i tabell 2 avläsa förändringen som gjort för att få ett mer korrekt portionspris ut till kund. Här kan man se att spridningen av personaltimmarnas fördelning skiljer sig jämfört med tidigare år. Förändringen som är gjord bygger på att antalet portioner ska ligga till grund för hur många portionstimmar som behövs för att producera måltiden, tidigare har huvudmålgruppen för tillagningen styrt denna siffra.

Förändringen som också görs till budgetår 2017 är att måltidsenheten upptäcker att de externa kunderna inte beräknas på samma sätt som de kommunala verksamheterna, så man väljer att lyfta in dessa i samma process som övriga kunder.

Tabell 3. Visar utfallet för antalet portioner.

Matgrupp	2014	2015	2016	2017
Krika (Lunch)	11 088	12 010	16 393	0
Peter Sven (Lunch)	0	12 478 (aug-dec)	27 660	0
Skaparverkstan (Lunch)	4 145	2 662 (jan-jul)	Åbyskolan	0
Snyggatorpskolan elever	80 052	84 413	81 674	80 598
Snyggatorpskolan pedagoger	6 904	7 608	8 527	8 758
Snyggatorp fritidshem (frukost)	3 614	4 081	3 708	4 379
Snyggatorp fritidshem (lunch)	482	1 806	991	891
Snyggatorp fritidshem (mellis)	6 914	8 943	8 029	8 302
Bofinkensskolan lunch	6 181	6 169	6 916	8 836
Bofinkensskolan pedagoger	368	405	617	643
Vedbyskola elever	5 831	5 990	6 278	6 574
Vedbyskola pedagoger	335	384	571	647
Totalt exkl. Vedby/Bofinken	113 199	134 001	146 982	102 928
Totalt inkl. Vedby/Bofinken	119 748	140 575	154 515	119 628
Antalet portioner i budget (Exkl. Vedby/Bofinken)	94 054	117 649	109 844	135 397
Differens	+25 694	+22 926	+44 671	-15 769

Vedby/Bofinken är beräknade på 25% av totalen.

Antilopenskolan

Köket på Antilopenskolan är ett tillagningskök som lagar och serverar maten till elever på skolan. I detta kök lagas det lunch i skolan matsal till eleverna varje dag. I budgeten ligger det personaltimmar som kommer ifrån Antilopens förskola, detta beror på att skolans fritids går och äter på förskolan. Minskningen i antalet personaltimmar mellan åren 2014 till 2015 har ingen bra förklaring kunnat spåras men 2015 kan man se att 4 timmar per dag kommer ifrån Antilopens förskolas personal som tar hand om fritids. Skillnaden i personaltimmar mellan åren 2015 och 2016 är en timme och den beror på att man under det året tagit en timme till lokalvårdsavdelningen som inte bekostas på måltidsavdelningen. Med start 2016 års budget så debiteras inte Antilopenskolan för personal från förskolan då kökspersonalen på skolan själva tar hand om samtliga elever.

Budget

Tabell 4. visar antalet personaltimmar per dag.

Målgrupp	2014	2015	2016	2017	2018
Skola	20	15	15	10	11
Fritids	2	2	3	4	3,5
Grundsär/träningsskola	-	2	2	2	1,5
Totalt	22	19	20	16	16
Antalet portioner i budget	34 354	44 124	45 245	44 157	47 583

Tabell 5. Visar antalet portioner per år.

Målgrupp	2014	2015	2016	2017
Totalt (verkligt utfall)	34 643	33 744	37 762	38 963
Antalet portioner i budget (helår)	34 354	44 124	45 245	44 157
Differens	+289	-10 380	-7 483	-5 194
Pedagoger	5 877	5 313	5 446	5 418

Vedbyskolan

Vedbyskolan är ett mottagningskök men som hanterar viss tillagning själv. Detta beror på att utrustningens kapacitet inte klarar av att producera all mat själva, utan man behöver få vissa komponenter ifrån Snyggatorpskolan.

Köket serverar eleverna frukost, lunch och mellanmål i matsalen på skolan alla vardagar i veckan.

I budgeten ligger det personaltimmar ifrån Snyggatorpskolan, detta beror på att man beräknar viss tillagning utav den personalen. År 2014 och 2015 är denna siffra 1 timmer. 2016 har man ökat med 0,5 timmar per dag pga. det ökade elevantalet. Eleverna fortsätter öka 2017 som kräver en personalökning till 15 timmar per dag inkl. de 3 timmar som ligger på snyggatorpskolan. År 2018 beräknar man ytterligare ökning av elever vilket medför en personalökning med 1 timme per dag.

Tabell 6. Visar antalet personaltimmar per dag.

Målgrupp	2014	2015	2016	2017	2018
Skola	11	11	11,5	11	12
Fritids	2	2	2	4	4
Totalt	13	13	13,5	15	16
Antalet portioner i budget	33 323	33 020	37 273	35 561	37 035

Man kan se en tydlig ökning av fritidselever under åren i tabell 7 nedan.

Tabell 7. Visar antalet portioner per år.

Målgrupp	2014	2015	2016	2017
Skola	23 323	23 960	25 114	25 549
Fritids	628	810	1 311	746
Totalt (verkligt utfall)	23 951	24 770	26 425	26 295
Antalet portioner i budget (helår)	33 323	33 020	37 273	35 561
Differens	-9 372	-8 250	-10 848	-9 266
Pedagoger	1 340	1 535	2 284	2 588

Bofinkenskolans

Är ett mottagningskök men som sköter viss tillagning själv. Detta beror på att utrustningens kapacitet inte klarar av att producera all mat själva, utan man behöver få vissa komponenter ifrån Snyggatorpskolan.

Köket serverar eleverna frukost, lunch och mellanmål i matsalen på skolan alla dagar i veckan.

I budgeten ligger det personaltimmar ifrån Snyggatorpskolan, detta beror på att man beräknar viss tillagning utav den personalen. År 2014, 2015 och 2016 är denna siffra 1 timme. 2017 har man ökat med 2 timmar per dag pga. det ökade elevantalet. Eleverna fortsätter öka 2018 som kräver en personalökning till 17 timmar per dag inkl. de 3 timmar som ligger på snyggatorpskolan.

Tabell 8. Visar antalet personaltimmar per dag.

Malgrupp	2014	2015	2016	2017	2018
Skola	12	12	12	12	12
Fritids	2	2	2	4	5
Totalt	14	14	14	16	17
Antalet portioner i budget	34 906	33 732	34 319	40 805	49 482

Antalet portioner ökar drastiskt från 2015 till 2016 vilket medför en ökning av kökspersonal 2017. Ytterligare ökning av elevantal beräknas inför 2018.

Tabell 9. Visar antalet portioner per år.

Malgrupp	2014	2015	2016	2017
Skola	24 730	24 676	27 666	32 346
Fritids	1 004	856	976	2 999
Totalt (verkligt utfall)	25 734	25 532	28 642	35 345
Antalet portioner i budget (helår)	34 906	33 732	34 319	40 805
Differens	-9 172	-8 200	-5 677	-5 460
Pedagoger	1 475	1 658	2 343	2 572

Ljungbyhedskolan

Ljungbyhedskolan är ett tillagningskök som idag producerar maten till eleverna på Ljungbyhedskolan, köket serverar även frukost och mellanmål till fritids i sin matsal.

År 2014 tillagade Ljungbyhedskolan lunch till Färingtofta skola som inte har någon skolverksamhet idag. Personalförändring som sker mellan år 2014 till 2015 och som beskrivs i tabell 10 nedan beror på förändringen av Färingtofta skolan.

Tabell 10. Visar antalet personaltimmar per dag.

Malgrupp	2014	2015	2016	2017	2018
Skola	22	23	23	21	21,5
Fritids	2	2	2	4	5,5
Färingtoftaskola	5	-	-	-	-
Totalt	29	25	25	25	26
Antalet portioner i budget	71 275	67 681	61 913	52 466	52 263

En kontinuerlig minskning av elever mellan åren kan man tydligt se i tabell 11 nedan och elevantalet förväntas inte öka under 2018.

Under 2018 planeras en personalökning, elevantalet understryker inte detta utan detta beror på utökade arbetsuppgifter för ansvarig kock. Detta bör således korrigeras i budgeten då detta är en förändring som borde belasta samtliga beställare.

Tabell 11. Visar antalet portioner per år.

Matgrupp	2014	2015	2016	2017
Skola	56 018	51 295	47 840	42 967
Fritids	351	752	665	564
Färingtoftaskola	2 397	-	-	-
Totalt (verkligt utfall)	58 766	52 047	48 505	43 531
Antalet portioner i budget (helår)	71 275	67 681	61 913	52 466
Differens	-12 509	-15 634	-13 408	-8 935
Pedagoger	5 039	4 634	5 107	4 730

Pilagårdskolan

Köket på Pilagårdskolan är ett tillagningskök som idag producerar maten till eleverna som går på skolan, köket serverar även frukost och mellanmål till fritids i sin matsal. Kökspersonalen lagar och skickar samtliga lunchmåltiden till pilagårdens förskola varje dag.

Tabell 12. Visar antalet personaltimmar per dag.

Matgrupp	2014	2015	2016	2017	2018
Skola	11	11	11	11	11
Fritids	2	2	2	4	4
Förskola	-	-	-	1	1
Totalt	13	13	13	16	16
Antalet portioner i budget	40 761	38 803	38 856	45 389	46 826

Mellan 2016 och 2017 har man gjort en personalökning på tre timmar som beror på det ökade elevantalet.

Tabell 13. visar antalet portioner per år.

Målgrupp	2014	2015	2016	2017
Skola	27 703	27 678	29 222	30 116
Fritids	1 125	1 613	1 562	1 673
Förskolan	-	-	-	-
Totalt (verkligt utfall)	28 828	29 291	30 784	31 789
Antalet portioner i budget (helår)	40 761	38 803	38 856	45 389
<i>Differens</i>	<i>-11 933</i>	<i>-9 512</i>	<i>-8 072</i>	<i>-13 600</i>
Pedagoger	2 366	2 156	2 504	2 605

Fritidshem

Denna verksamhet beräknas på 231 dagar per år.

Man serverar frukost, lunch och mellanmål till denna målgrupp och närvaroantalet beräknas till 60% utav de inskrivna barnen som har meddelats ifrån beställaren. Lunchutbudet består utav två alternativrätter samt en vegetarisk rätt per dag samtidigt som man serverar en salladsbuffé med 6–8 sorter.

Tabell 14. Beskriver helheten för målgruppen.

	2014	2015	2016	2017	2018
Antalet beställda portioner	95 634	97 482	101 640	116 193	111 804
Verkligt portionsantal	7 015	5 038	6 169	-	-
Antal pedagogiska luncher	-	-	-	-	-
Personaltimmar per dag	12	12	13	23,5	25
Portionspris	45,11	36,57	38,47	47,09	49,08
Livsmedelskostnad/portion	16,55	17,21	17,65	17,83	17,83
Total kostnad i budget	2.594 682	2.139 067	2.346 093	3.283 223	3.292 133

I tabell 14 ovan kan man se hur portionspriset varierar väldigt mellan åren. En större förändring sker mellan år 2014 till 2015 där man sänker portionspriset med 8,54 kr trots att livsmedelskostnaden ökar.

Den mest troliga förklaringen är att prisutvecklingen beror på det elevantal som budgeterats högre 2015 samtidigt som antalet personaltimmar är densamma som 2014.

År 2017 ökar portionspriset drastiskt vid en jämförelse med 2016, detta beror på den förändring av personalkostnad som nämnts tidigare i rapporten. Antalet personaltimmar ökar eftersom Måltidsenheten gått över till att beräkna personalkostnader per portionsantal, därav den ökade kostnaden per portion för fritidsverksamheten. Ökning av denna post innebär inte en totalökning för

förvaltningen då vi tidigare konstaterat att grundskoleverksamheten minskat sin kostnad.

Antalet beställda portioner i förhållande till verkligt utfall är väldigt hög, detta beror på att man inte räknar frukost och mellanmål i avstämningen. Detta är något man bör åtgärda till nästa budgetprocess.

Gymnasiet

Denna verksamhet beräknas på 178 dagar per år.

Man serverar varje dag lunch till denna målgrupp och närvaroantalet beräknas till 70% utav de inskrivna barnen som beställaren har meddelat. Lunchutbudet består utav två alternativrätter, dagens soppa samt en vegetarisk rätt per dag samtidigt som man serverar en salladsbuffé med 6–8 sorter.

Tabell 15. Beskriver helheten för målgruppen.

	2014	2015	2016	2017	2018
Antalet beställda portioner	136 170	143 544	145 426	166 608	185 832
Verkligt portionsantal	102 022	93 216	106 651	-	-
Antal pedagogiska luncher	-	-	-	-	-
Personaltimmar per dag	43	30	32,5	47	57
Portionspris	48,53	47,36	49,10	54,77	57,09
Livsmedelskostnad/portion	14,35	14,78	15,15	15,30	15,30
Total kostnad i budget	4.768 364	4.579 208	5.059 616	6.432 701	7.482 733

Personaltimmarna ökar drastiskt mellan åren 2016 till 2017, detta beror delvis på att man gått över till att räkna personaltimmarna per portion och målgrupp som nämnt tidigare i rapporten. Samtidigt som man förändrar beräkningen för personkostnaden så sker en portionsökning för gymnasiet i samband med den oförutsedd utökning av antalet elever i samband med ensamkommande flyktingbarn.

Inför budget 2018 ser man en ökning på 10 personaltimmar som beror på det ökade elevantalet samt den spridning som blir när förändringar i verksamheten sker i den totala produktionen. Åbyskolan har inte längre de privata aktörerna samtidigt som man flyttat matdistributionen till ett annat kök.

Åbyskolan

Köket på Åbyskolan är ett centralkök som är nytt och modernt. Man producerar först och främst lunch till Åbyskolans gymnasieelever och pedagoger som äter i skolans matsal. Kökspersonalen serveras även frukost till brottareleverna på skolan några dagar i veckan, även dessa elever äter alla sina mål i matsalen.

Kökspersonalen på Åbyskolan lagar också mat till två förskolor i Klippan samt äldreomsorgen för Klippan och Östra Ljungby. Fram till 2016 producerade Åbyskolans kök portionsförpackad mat till hemtjänstens gäster som numera hanteras av Ljungbygårdens kök.

Lillhem och Skaparverkstan är två privata förskolor som har mottagit mat från köket på Åbyskolan t.om. våren 2017.

Tabellen nedan visar fördelningen och utveckling av antalet personaltimmar under årsintervallet 2014 till 2018.

Tabell 16. visar antalet personaltimmar per dag.

Malgrupp	2014	2015	2016	2017	2018
Debiteras på förskola	7	7,35	3,85	7,5	5
ÄO helkost	30	30	30	34	35
ÄO portionsförpackad	10	10	10	-	-
Gymnasiet	36	29,65	32,15	47	57
Debiteras på administration	-	8	6	-	-
Grundskola + frukost brottare	-	2	2	1,5	2
Totalt	83	87	84	90	98
Antalet portioner i budget	84 906	92 382	94 696	108 972	122 856

Tabell 17. Visar antalet portioner per år (avser endast gymnasiet).

Malgrupp	2014	2015	2016	2017
Totalt (verkligt utfall)	88 987	85 367	99 047	111 936
Antalet portioner i budget (helår)	84 906	92 382	94 696	108 972
Differens	+4 081	-7 015	+4 351	+2 964
Pedagoger	429	4 551	3 627	5 718

Förskola

Denna verksamhet beräknas på 231 dagar per år då sommarverksamheten beräknas separat. Det gör man eftersom beställande verksamhet ofta väljer någon typ av sammanslagning av verksamheter under dessa sommarveckor.

Man serverar tre måltider per dag för denna målgrupp och närvaroantalet beräknas till 70% utav de inskrivna barnen som meddelas ifrån beställaren.

Tabell 18. Beskriver helheten för målgruppen.

	2014	2015	2016	2017	2018
Antalet beställda portioner	112 959	120 582	137 445	141 141	144 837
Verkligt portionsantal	79 432	79 443	85 210	-	-
Antal pedagogiska luncher	8 595	20 780	23 732	-	-
Personaltimmar per dag	55	51	53	65	66
Portionspris	56,49	67,05	61,04	74,21	76,73
Livsmedelskostnad per portion	21,29	21,92	22,47	22,69	22,71
Total kostnad i budget	4. 495 293	5. 659 574	6. 133 106	7. 331 746	7. 779 419

Antalet pedagogiska luncher har ökat avsevärt mellan år 2014 och 2015, detta beror på införandet av pedagogiska måltid i verksamheterna.

Personaltimmarna skiljer sig väldigt mycket mellan åren, med följande historik:

2014

15 timmar av de totala 55 är personal från andra kök som är debiterade på verksamheter, detta pga. att verksamheten är ett mottagningskök eller liknande.

Se tabell nedan.

Tabell 19. visar antalet personaltimmar per verksamhet år 2014

Verksamhet	Timmar/dag	Kommentar
Linnea	10	Varav 2 h är från Åbyköket
Nejlikan	5	Varav 2 h är från Åbyköket
Antilopen	8	
Täppan	9	Varav 3 h är från Åbyköket
Värdshuset	6	Varav 2 h är från Ljungbygården
Heden	6	Varav 2 h är från Ljungbygården
Pilagården	5	Varav 2 h är från Pilagårdskolan
Skogsbrynet	6	Varav 2 h är från Pilagårdskolan

2015

8 timmar av de totala 51 är personal från andra kök som är debiterade på verksamheter, detta pga. att det är ett mottagningskök eller liknande.

Se tabell nedan.

Tabell 20. visar antalet personaltimmar per verksamhet år 2015.

Verksamhet	Timmar/dag	Kommentar
Linnea	9	Varav 1 h är från Åbyköket
Nejlikan	5	Varav 2 h är från Åbyköket
Antilopen	8	4 h ligger på Antilopenskolan då vissa klasser äter på förskolan men intäkten går till skolan
Täppan	9	Varav 1 h är från Åbyköket
Värdshuset	6	Varav 2 h är från Ljungbygården
Heden	3	
Pilagården	5	Varav 2 h är från Pilagårdskolan
Skogsbrynet	6	

2016

9 timmar av de totala 53 är personal från andra kök som är debiterade på verksamheterna, detta pga. att det är ett mottagningskök eller liknande.

Se tabell nedan.

Tabell 20. Visar antalet personaltimmar per verksamhet år 2016

Verksamhet	Timmar/dag	Kommentar
Linnea	9	Varav 1 h är från Åbyköket
Nejlikan	5	Varav 2 h är från Åbyköket
Antilopen	8	4 h ligger på Antilopenskolan då vissa klasser äter på förskolan men intäkten går till skolan
Täppan	8	
Värdshuset	6	Varav 2 h är från Ljungbygården
Heden	5	Varav 2 h är från Ljungbygården
Pilagården	5	Varav 2 h är från Pilagårdskolan
Skogsbrynet	7	

2017 beräknas personalen annorlunda då man på Måltidsenheten har valt att inkludera personalkostnaden i samma beräkningssystem som övriga kostnader. Med start i budget 2017 beräknas personalkostnaden per förskola med antalet beställda portioner.

Antilopens förskola

Antilopens förskola är ett tillagningskök som serverar frukost, lunch och mellanmål till barnen på Antilopens förskola.

Under åren 2015 och 2016 har man beräknat 4 timmar av förskolans personal till Antilopenskolan då förskolan lagade maten till fritisbarnen.

2017 förändrades verksamheten och förskolan fick fler avdelningar som innebar ett ökat elevantal. Tidigare hade lokalvårdsavdelningen hjälpt måltidsavdelningen med transport och servering av mat till modulerna Impalan och Gasellen. Då det förekom utökning av städ innebar det att kökspersonalen ökade med 4 timmar per dag.

Tabell 21. visar antalet personaltimmar per dag.

Målgrupp	2014	2015	2016	2017	2018
Förskola	8	8	8	12	16
Debiteras på skolan	-	4	4	-	-
Totalt	8	12	12	12	16
Antalet portioner i budget	14 322	16 632	22 407	19 404	23 123

Tabell 22. Visar antalet portioner per år.

Målgrupp	2014	2015	2016	2017
Totalt (verkligt utfall)	12 537	14 212	15 293	19 201
Antalet portioner i budget (helår)	14 322	16 632	22 407	19 404
Differens	-1 785	-2 420	-7 114	-203
Pedagoger	1 507	3 831	4 284	5 365

Linnéa

Förskolan Linné är ett mottagningskök som själv tillagar allt utom huvudkomponent och sås. Förskolan serverar sina barn frukost, lunch och mellanmål varje dag. Maten serveras på vagnar och barnen äter sin måltid på avdelningen. Antalet avdelningar är sex.

Tabell 23. Visar antalet timmar per dag.

Målgrupp	2014	2015	2016	2017	2018
Förskola	8	8	8	12	12
Åbyskolan	2	1	1	2	2
Totalt	10	9	9	14	14
Antalet portioner i budget	17 556	17 556	17 556	17 464	17 464

Samtidigt som man ändrade kostnadsfördelningen av personaltimmarna på måltidsenheten så ökade man upp kökspersonalen i köket då man under årsintervallet 2014 till 2017 sett hur barnantalet ökat.

Tabell 24. Visar antalet portioner per år.

Målgrupp	2014	2015	2016	2017
Totalt (verkligt utfall)	16 161	16 486	15 880	15 588
Antalet portioner i budget (helår)	17 556	17 556	17 556	17 464
Differens	-1 395	-1 070	-1 676	-1 876
Pedagoger	1 992	3 763	4 236	4 119

Täppan

Täppans förskola är numera ett tillagningskök med start 2016. Förskolan serverar barnen frukost, lunch och mellanmål varje dag och samtliga måltider serveras på vagn utav kökspersonalen.

2016 byggde man till förskolan och numera hanterar kökspersonalen 3 kökslokaler. Maten tillagas i produktionsköket där även tre avdelningar befinner sig. Övriga avdelningar paketeras i värmevagnar och transporteras till två olika mottagningskök med två till tre avdelningar vardera. Kökspersonalen packar efter transporten av maten om och sätter förskolans måltider på vagn även i dessa kök.

Tabell 25. Visar antalet timmar per dag.

Målgrupp	2014	2015	2016	2017	2018
Förskola	6	8	8	15	15
Åbyköket	3	1	-	-	-
Totalt	9	9	8	15	15
Antalet portioner i budget	14 322	14 091	19 404	22 153	20 859

Förändringen som gjordes i samband med ombyggnationen av Täppans förskola resulterade i att personaltimmarna ökade drastisk. Detta beror på att man idag måste serva tre olika ställen istället för att ha ett kök.

Tabell 26. Visar antalet portioner per år.

Malgrupp	2014	2015	2016	2017
Totalt (verkligt utfall)	11 782	11 800	12 340	17 153
Antalet portioner i budget (helår)	14 322	14 091	19 404	22 153
Differens	-2 540	-2 291	-7 064	-5 000
Pedagoger	954	3 194	3 799	6 209

Nejlikan

Nejligans förskola är ett mottagningskök och får all den tillagad mat ifrån Åbyskolans centralkök. Kökspersonalen på Nejlikan är en kombinationstjänst vilket innebär att delar av tjänsten tillhör lokalvården. På Nejlikan bereder kökspersonalen frukost, sallad och mellanmål. När den varma maten kommer ifrån centralköket portioneras denne upp av kökspersonalen och serveras på vagnar till avdelningar på förskolan.

Tabell 27. visar antalet personaltimmar per dag.

Malgrupp	2014	2015	2016	2017	2018
Förskola	3	3	3	4	4
Åbyskolan	2	2	2	2	2
Totalt	5	5	5	6	6
Antalet portioner i budget	6 006	6 930	7 392	8 408	8 570

Det ökade portionsantalet 2016 har inneburit en personalökning med start 2017.

Tabell 28. Visar antalet portioner per år.

Malgrupp	2014	2015	2016	2017
Totalt (verkligt utfall)	6 355	6 224	6 969	6 520
Antalet portioner i budget (helår)	6 006	6 930	7 392	8 408
Differens	+349	-706	-423	-1 888
Pedagoger	521	1 663	1 797	1 476

Värdshuset

Värdshusets förskola är ett mottagningskök och får all den tillagad mat ifrån Ljungbygårdens centralkök. Kökspersonalen på Värdshuset är en kombinationstjänst vilket innebär att delar av tjänsten tillhör lokalvården. På

Vårdshuset bereder kökspersonalen frukost, sallad och mellanmål. När den varma maten kommer ifrån centralköket portioneras denne upp av kökspersonalen och serveras på vagnar till avdelningar på förskolan.

Tabell 29. Visar antalet personaltimmar per dag.

Malgrupp	2014	2015	2016	2017	2018
Förskola	4	4	4	5	4
Ljungbygården tillagning	2	2	2	2	2,5
Totalt	6	6	6	7	6,5
Antalet portioner i budget	6 844	8 085	8 547	8 894	9 379

Det ökade portionsutfallet har inneburit en ökning av antalet personaltimmar under 2017 och 2018.

Tabell 30. Visar antalet portioner per år.

Malgrupp	2014	2015	2016	2017
Totalt (verkligt utfall)	7 102	7 250	8 232	8 376
Antalet portioner i budget (helår)	6 844	8 085	8 547	8 894
Differens	+258	-835	-315	-518
Pedagoger	687	1 741	2 078	2 202

Heden

Hedens förskola är ett mottagningskök och får all den tillagad mat ifrån Ljungbygårdens centralkök. Kökspersonalen på Heden är en kombinationstjänst vilket innebär att delar av tjänsten tillhör lokalvården. På Heden bereder kökspersonalen frukost, sallad och mellanmål. När den varma maten kommer ifrån centralköket portioneras denne upp av kökspersonalen och serveras på vagnar till avdelningar på förskolan.

Tabell 31. Visar antalet personaltimmar per dag.

Malgrupp	2014	2015	2016	2017	2018
Förskola	4	3	3	4	4
Ljungbygården tillagning	2		2	1,5	2
Totalt	6	3	5	5,5	6
Antalet portioner i budget	4 248	4 620	5 313	6 468	6 630

2015 är det endast budgeterat 3 timmar i personalkostnad vilket måste bero på miss i underlaget då produktion ifrån Ljungbygården varit konstant genom åren.

Det ökade portionsutfallet har inneburit en ökning av antalet personaltimmar under 2017 och 2018.

Tabell 32. Visar antalet portioner per år.

Malgrupp	2014	2015	2016	2017
Totalt (verkligt utfall)	4 493	5 636	8 334	8 333
Antalet portioner i budget (helår)	4 248	4 620	5 313	6 468
Differens	+195	+1 016	+3 021	+ 1 865
Pedagoger	442	1 431	2 090	2 275

Pilagårdens förskola

Pilagårdens förskola är ett mottagningskök och får all den tillagad mat ifrån Pilagårdskolan. Kökspersonalen på förskolan är en kombinationstjänst vilket innebär att delar av tjänsten tillhör lokalvården. På Pilagårdens förskola bereder kökspersonalen frukost, sallad och mellanmål. När den varma maten kommer ifrån tillagningsköket portioneras denne upp av kökspersonalen och serveras på vagnar till avdelningar på förskolan.

Tabell 33. Visar antalet personaltimmar per dag.

Malgrupp	2014	2015	2016	2017	2018
Förskola	3	3	3	4	4
Tillagning	2	2	2	1	1
Totalt	5	5	5	5	5
Antalet portioner i budget	8 024	9 009	8 085	8 247	8 570

Tabell 34. Visar antalet portioner per år.

Malgrupp	2014	2015	2016	2017
Totalt (verkligt utfall)	6 763	6 910	7 554	7 372
Antalet portioner i budget (helår)	8 024	9 009	8 085	8 247
Differens	-1 261	-2 099	-531	-875
Pedagoger	554	1 775	1 783	1 837

Skogsbrynet

Skogsbrynets förskola är ett tillagningskök som själva lagar frukost, lunch och mellanmål till förskolebarnen. Kökspersonalen serverar maten på vagn till de tre avdelningarna som finns på förskolan.

Tabell 35. Visar antalet personaltimmar per dag.

Malgrupp	2014	2015	2016	2017	2018
Förskola	4	6	7	7	7
Tillagning	2	-	-	-	-
Totalt	6	6	7	7	7
Antalet portioner i budget	8 260	8 085	7 854	7 762	6 953

Tabell 36. Visar antalet portioner per år.

Malgrupp	2014	2015	2016	2017
Totalt (verkligt utfall)	6 979	6 558	6 280	6 541
Antalet portioner i budget (helår)	8 260	8 085	7 854	7 762
Differens	-1 281	-1 527	-1 574	-1 221
Pedagoger	929	1 240	1 488	1 857

Privata aktörer

De privata aktörerna skiljer sig åt vid en jämförelse med de kommunala skolorna och förskolorna. Man kan inte riktigt skapa sig en bild på varför man valt att göra skillnad, det som går att utläsa av avtalen presenteras nedan.

2014

Personalkostnaden för att producera maten för Skaparverkstan och Lillhem under 2014 beräknas med 1 timme per dag vardera. Detta är ingen rimlig siffra för att tillaga alla komponenter.

I budget för 2014 har man räknat med skaparverkstan i hela förskolepengen dvs. att frukost/lunch/mellanmål är med i budgeten men man har endast levererat lunch och tagit ut en kostnad på 25,02kr/portion medan budgeten säger 56,49kr/portion. Det är oklart varför man valt att göra på detta sätt.

I budgeten är portionspriset för Krika 45,51kr/portion

2015

Personalkostnaden för att producera maten för Skaparverkstan under 2015 beräknas med 0,5 timme per dag medan Lillhem beräknas till 3,35 timmar. Detta är ingen rimlig siffra för att tillaga alla komponenter.

De privata skolorna är inte medräknade i samma portionspris som övriga förskolor. Man har räknat en lägre personalkostnad och ingen lokalkostnad är inkluderad då vi inte tar hand om maten när den kommer fram till gästen.

I portionspriset är livsmedelskostnaden lägre då de privata skolorna endast betalt för lunchen. Priset är 9,35kr/portion för Lillhem och 7,10kr/portion för Skaparverkstan. Skillnaden i portionspriset för dessa två beror på att Skaparverkstan inte får någon mjölk till sina måltider.

2016

Personalkostnaden för att producera maten för Skaparverkstan under 2016 beräknas med 0,5 timme per dag medan Lillhem beräknas till 3,35 timmar. Detta är ingen rimlig siffra för att tillaga alla komponenter.

De privata skolorna är inte medräknade i samma portionspris som övriga förskolor. Man har räknat en lägre personalkostnad och ingen lokalkostnad är inkluderad då vi inte tar hand om maten när den kommer fram till gästen.

I portionspriset är livsmedelskostnaden lägre då de privata skolorna endast betalt för lunchen. Priset är 9,58kr/.

2017

Postadress	Besöksadress	Telefon Växel	Telefax	Hemsida	23
264 80 Klippan	Trädgårdsgatan 12	0435-280 00	0435-184 60	www.klippan.se	

Personalkostnaden för att producera maten för Skaparverkstan och Lillhem under 2017 beräknas detta år på samma sätt som kommunens skolor och förskolor. Till följd av detta sker en ganska markant prisökning till våra privata aktörer

Skaparverkstan

Verksamheten har får sin mat ifrån Snyggatorpskolan 2014 och 2015, därefter flyttade man över produktionen till Åbyskolan så att man fr.o.m. 2016 producerade maten i det centralköket.

Tabell 37. Prisutvecklingen enligt avtalen ser ut enligt följande.

	2014	2015	2016	2017
Portionspris för barn	20,92	25,02	28,98	39,11
Livsmedelskostnad	8,07	7,10	9,58	-
Produktionskostnad	7,00	9,66	10,50	-
Administrationskostnad	2,82	3,08	3,58	-
Overheadkostnader	1,55	1,29	1,24	-
Övriga kostnader	1,48	1,89	1,93	-
Transportkostnader	-	2,00	2,15	-
Portionspris för pedagoger	25,00	25,00	25,00	39,11

Lillhem

Verksamheten har får sin mat ifrån Snyggatorpskolan 2014, därefter flyttade man över produktionen till Åbyskolan så att man fr.o.m. 2015 producerade maten i det centralköket.

Tabell 38. Prisutvecklingen enligt avtalen ser ut enligt följande.

	2014	2015	2016	2017
Portionspris för barn	23,17	27,37	29,76	39,11
Livsmedelskostnad	9,07	9,35	9,58	-
Produktionskostnad	7,00	10,35	11,58	-
Administrationskostnad	2,82	2,83	3,46	-
Overheadkostnader	1,55	1,19	1,20	-
Övriga kostnader	1,48	1,74	1,86	-
Transportkostnader	1,25	1,92	2,08	-
Portionspris för pedagoger	25,00	25,00	25,00	39,11

Krika

Verksamheten har får sin mat ifrån Snyggatorpskolan fr.o.m. 2015

Tabell 39. Prisutvecklingen enligt avtalen ser ut enligt följande.

	2014	2015	2016	2017
Portionspris för barn	23,16	29,08	30,25	-
Livsmedelskostnad	10,31	10,62	10,89	-
Produktionskostnad	7,00	12,04	12,61	-
Administrationskostnad	2,82	3,15	3,58	-
Overheadkostnader	1,55	1,33	1,24	-
Övriga kostnader	1,48	1,94	1,93	-
Transportkostnader	-	-	-	-
Portionspris för pedagoger	25,00	25,00	25,00	-

Peter Sven

Verksamheten har får sin mat ifrån Snyggatorpskolan

Tabell 40. Prisutvecklingen enligt avtalen ser ut enligt följande.

	2014	2015	2016	2017
Portionspris för barn	-	30,00	30,25	-
Livsmedelskostnad	-	11,00	10,89	-
Produktionskostnad	-	13,00	12,61	-
Administrationskostnad	-	3,00	3,58	-
Overheadkostnader	-	1,00	1,24	-
Övriga kostnader	-	2,00	1,93	-
Transportkostnader	-	-	-	-
Portionspris för pedagoger	-	-	-	-

Slutsats och förslag till beslut

Utredningen visar på att det finns en stor skillnad på de olika kökens kapacitet och välmående ren underhållsmässigt vad det gäller lokalerna som verksamheterna bedrivs i. Tekniska avdelningen kommer under 2018 utföra en inventering utav köken i kommunen, detta för att kartlägga och eventuellt effektivisera verksamheten.

Vikten av att Måltidsenheten behöver vara med vid om och nybyggnationer är väldigt stor. Om man använder Tjäppans förskola som exempel så har konsekvensen av den ombyggnaden inneburit att köket behöver mer personal än nödvändigt pga. Dess lokaler.

Genom åren kan man se att priset per portion beräknats utifrån olika förutsättningar och utan ramar för vad som ingår i priset för de olika målgrupperna. Beroende på vilken enhet man ställer frågan till så får man olika svar på vad som ingår i måltidspriset, i stort sätt varje kök är unikt med olika rutiner för vad som ingår i måltidspriset. Tekniska avdelningens förslag är att man

tillsammans med beställande förvaltning går igenom vad som förväntas av måltidspersonalen och därefter sätter en prislapp på det som önskas utav beställaren.

Vidare har det i utredningen framgått att det inte finns något beställningsverktyg för antalet portioner som beställs utav måltidsenheten. Som det fungerar idag så gissar måltidsenheten på antalet portioner för att kunna göra en budget och således få fram ett enhetspris vilket inte är en hållbar lösning. Tekniska avdelningens förslag är att tillsammans med beställande förvaltningar titta på ett beställningsverktyg som kan kommunicera med deras befintliga system som beställaren har idag. Detta för att underlätta denna uppgift som samtidigt kommer skapa en säkrare hantering och budget. Man bör också titta på hur man beräknar antalet fritisbarn i budgeten och hur man skall följa upp denna siffra då detta inte fyller någon funktion så som det ser ut idag.

Det finns ingen röd tråd i hur man bemannar köken idag vilket resulterar i att det inte finns någon tydlig bild på hur man tänker vid tillsättning av personal. Tekniska avdelningens förslag är att jobba fram en bemanningsnyckel som fungerar för samtliga verksamheter där man tittar på antalet portioner, hanteringsmoment samt lokalens utformning för att skapa en tydlighet gentemot sina beställare.

Slutligen så behöver man politiskt sätt fastställa om samtliga kostnader skall ingå i portionspriset då detta kan skapa en otydlig bild för beställande verksamhet som i sin tur får statliga bidrag. Lokalkostnader bör exempelvis kanske inte ingå i matpriset eftersom det genererar ett högre måltidspris och som i sin tur bedöms av staten som endast mat. Specialkosten som kräver en säkrare hantering av rätt kompetens och lokalutformning är en kostsam och tidskrävande process som bör behandlas separat, både vad det gäller prissättning och tidsåtgång vid bemanning av kökspersonal. Med det menas att portionspriset bör ligga aningen högre för dessa portioner och beslut om denna fråga föreslås tas politiskt.