

KOSTPOLICY OCH EKONOMISKA STYRPRINCIPER FÖR LYSEKILS KOMMUN

Inledning

Mat och måltider är centrala i våra liv, som njutning, källa till glädje, som mötesplatser och kulturbärare. Matvanorna har också stor betydelse för hälsan och välbefinnandet, såväl för barn som för vuxna.

Kostpolicyn innehåller Lysekils kommuns politiska mål och strategier för att säkerställa att de måltider som serveras inom kommunens verksamheter leder till välbefinnande, god hälsa och att trivsamt måltidsmiljö eftersträvas.

Måltiderna skall vara en del i bevarandet av traditionell matkultur samt främja utvecklingen av modern mat. Matens ursprung och påverkan på vår livsmiljö skall lyftas fram. Den ska vara framställd under goda etiska förhållande och med så låg miljöpåverkan som möjligt. Alla matgäster, men även vårdnadshavare och anhöriga ska känna en trygghet i att det serveras välsmakande och näringsriktigt väl sammansatta måltider. Maten som serveras ska vara säker avseende specialkost och livsmedelshygien.

Bakgrund

Lysekils kommun genomförde under hösten 2007 till våren 2008 en kostutredning som utmynnade i en gemensam kostorganisation 2009.

Under sommaren 2010 genomfördes en utvärdering av effekterna med omorganisationen. Det som framkom var att det var något tidigt att se alla effekter efter en sådan kort tid efter en stor strukturförändring. I övrigt framkom det tydligt behovet av en gemensam syn på olika kostfrågor och att det saknades politiska ställningstaganden på området.

Att ekonomiska styrprinciper bör utarbetas så att man tydligt kan se kostnader. Enligt beslut i kommunstyrelsen 2010-09-01 fick kostenheten i uppgift att upprätta ett förslag till kostpolicy och en ny ekonomimodell i samarbete med referensgrupp bestående av representanter från berörda förvaltningar.

Syfte

Kommunen har sin kostverksamhet inom olika områden såsom förskola, skola, äldreomsorgen och LSS/ psykiatri. Kostpolicyn ska vara ett styrande dokument för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten i det dagliga arbetet. Kostenheten och respektive verksamhetsansvarig ansvarar för att policyn efterlevs.

Kostpolicyn syftar bland annat till att:

- Servera god mat av hög kvalitet och bra näringsinnehåll i kommunens samtliga verksamheter
- Säkerställa en bra näringsstatus och förebygga undernäring hos de äldre.
- Genom måltiderna förebygga kostrelaterade problem som övervikt och fetma och därigenom minska risken för till exempel diabetes, högt blodtryck samt hjärt- och kärlsjukdomar.
- Utveckla matgästernas respekt, ansvar och förståelse för miljön och den egna livsstilens betydelse för densamma.
- Sträva efter att göra de bästa valen ur etiska och miljömässiga utgångspunkter.

Kostpolicyn på de följande sidorna är formulerade i ett antal konkreta punkter och målsättningar under olika rubriker.

Tillhandahållande / inköp av kost

Kostenheten hyr utifrån politiskt beslut 2009 ett externt centralkök för tillagning av måltider till kommunens verksamheter. Beslutet är taget utifrån att kommunen har en intern kostorganisation och att den kost som verksamheterna efterfrågar beställs från den egna kostorganisationen.

Externt inköpt kost innebär att kostnad per tillagad portion i den egna kostenheten ökar då den fasta kostnaden för lokalhyra fortfarande finns kvar och skall fördelas på färre antal portioner.

Externa kostinköp måste kunna motiveras ekonomiskt med besparing för kommunen totalt sett, inte endast för en verksamhet.

Äldre med behovsanpassat beslut om matlåda skall erbjudas en varm matlåda.

Näring

Måltiderna ska vara anpassade efter olika målgruppers behov.

Alla inköpta livsmedel/ råvaror ska gå att ursprungs- och näringsdeklareras så långt det är möjligt.

Genom att ha möjlighet att erbjuda alternativa rätter vid lunchservering ökar gästens valfrihet och därmed sannolikheten att alla ska äta av lunchen. Vid servering av alternativa rätter skall ett av alternativen vara näringsmässigt fullvärdigt vegetariskt.

Specialkost ska tillhandahållas av medicinska (ex. allergier), etiska (ex. veganer) eller religiösa skäl. Vid behov ska maten konsistensanpassas. Kostenheten tillhandahåller inte halalslaktat kött.

Näring – Förskola/Skola

- Måltiderna ska ge barn och elever en näringsriktigt sammansatt kost av god kvalitet enligt Svenska Näringsrekommendationer och råd utarbetade av Livsmedelsverket, samt Skollagen.
- Starkt sötade produkter skall undvikas och i vissa fall bytas ut mot lågsockrade produkter, detta gynnar tandhälsan.
- För att undvika allvarliga och livshotande allergiska reaktioner får mandel, jordnötter och övriga nötter inte serveras i samband med frukost, lunch och mellanmål i skolmåltiden.
- Caféverksamheternas sortiment ska medvetet och kontinuerligt utvecklas på sådant sätt att det i allt större utsträckning präglas av näringsriktiga och hälsosamma alternativ. Kostenheten fungerar som rådgivande och vägledande ifråga om val av sortiment. Mandel och alla slags nötter får ej säljas.

Näring – Äldreomsorgen

- Nattfastan för de äldre ska inte överstiga elva timmar. Måltiderna för övrigt ska vara väl utspridda över dygnet. Möjlighet till ett nattmål skall finnas.
- Boendeformer med totalt måltidsansvar ska servera frukost, lunch, middag samt tre mellanmål.

- De äldre ska ha tillgång till drycker så att de får i sig tillräckligt med vätska.
- Måltiderna ska vara utformade enligt de svenska näringsrekommendationerna för äldre och *Mat i äldreomsorgen* (Livsmedelsverket)
- Hänsyn måste tas till äldres hjälpbehov och sväljsvårigheter.
- För äldre är det särskilt viktigt att anpassa maten efter vårdtagarens individuella behov. Det skall finnas energi- och proteinrik kost att tillgå. För de med behov av anpassad konsistens ska bland annat timbal och grov patékost finnas. Specialkost kan vara till exempel laktosreducerad, glutenfri. För att specialkost ska kunna levereras krävs intyg av läkare/ sjuksköterska eller dietist.

Näring – LSS/ psykiatri

- I boendeformer och daglig verksamhet där personalen ansvarar för servering av måltider ska matsedlarna vara välplanerade och varierande så att måltiderna kompletterar varandra och ger god möjlighet att täcka näringsbehovet hos matgästerna.
- Boendeformer med totalt måltidsansvar ska servera frukost, lunch, middag samt tre mellanmål. Måltiderna skall vara utformade enligt svenska näringsrekommendationerna.
- Måltiderna ska utformas med stor hänsyn till matgästernas personliga önskemål.

Hållbar utveckling och måltidsmiljö

- Kommunen skall verka för ökad ekologisk odling genom att i möjligaste mån köpa ekologiska livsmedel.
- Kommunen skall verka för upphandlingsätt som möjliggör inköp av närodlade och närproducerade produkter. Strävan ska vara att minimera antalet varutransporter till enheterna. Verksamheterna ska sträva efter att årstidsanpassa råvarorna för att på så sätt minska transportsträckor.
- Genmodifierade organismer (GMO) ska undvikas så långt det går att spåra. Verksamheterna ska också välja etiskt märkta produkter i så stor utsträckning de kan och ej servera rödlistade eller utrotningshotade arter (MSC).

- Samtliga kök ska säkerställa miljövänliga arbetsmetoder samt ett miljövänligt inköpsmönster, de ska även vidta åtgärder för att minska matsvinn ur såväl miljösynpunkt som pedagogisk synpunkt. Allt avfall ska källsorteras.
- Samtliga kök ska följa gällande livsmedelslagstiftning samt enhetens egenkontrollprogram.
- Maten ska tillagas i ändamålsenliga kök så nära matgästerna och serveringstillfället som möjligt utifrån ekonomiska förutsättningar.

Kvalitet

- Enkel och konkret information om kommunens måltider ska finnas lättillgängligt på alla enheter samt på kommunens hemsida.
- All personal som hanterar livsmedel inom kommunens verksamheter ska regelbundet genomgå adekvata utbildningar.
- Av livsmedelssäkerhetsskäl ska all kökspersonal bära enhetliga arbetskläder avsedda för produktionskök respektive avdelningskök.
- Det ska vara enkelt för samtliga kök att handla upphandlade varor och utbudet av ekologiska och närproducerade livsmedel ska vara tydligt märkta. Aktuella priser ska tydligt framgå, upphandlings- och inköpsystem måste stödja detta.
- Kostpolicyn ska stämmas av och revideras vartannat år. Reviderad policy skall beslutas politiskt.

Avtal om kostleverans

Avtal om löpande kost och varuleveranser tecknas mellan kostenheten och beställande verksamhet. Avtal skall upprättas för varje verksamhet/ beställande enhet enligt avtalsmallar bilaga 1-3.

Ekonomiska styrprinciper

Kostenhetens verksamhet bedrivs via ett köp och säljsystem och finansieras via försäljningsintäkter.

Kostpriser baseras på av beställande verksamheter inlämnade årsprognoser av antal beställda portioner samt kostenhetens fasta och rörliga kostnader.

Prissättning skall ske enligt självkostnadsprincipen.

Kostpriset justeras årligen utifrån inlämnade prognoser och beräknade kostnader.

Grund för prissättning och principer för debitering redovisas i bilaga 4.

Eventuella subventioner för pedagogiska måltider och lunchkuponger finansieras av beställande verksamhet.

Ekonomienheten ansvarar för beräkningsgrunder och beslut om vilka personalkategorier som skall erbjudas pedagogisk måltid till reducerat pris, utifrån gällande skattebestämmelser.

Styrdokument

Styrdokument som ligger till grund för denna kostpolicy är

- Svenska näringsrekommendationer (www.slv.se)
- SLV (Svenska Livsmedelsverket) (www.slv.se)
 - Rekommendationer Bra mat i skolan
 - Rekommendationer Bra mat i förskolan
 - Rekommendationer Bra mat i äldreomsorgen
- Kravspecifikation i gällande/ kommande livsmedelsupphandling (www.lysekil.se/upphandling)
- Livsmedelslagen (www.slv.se)

AVTAL OM KOSTLEVERANS FÖRSKOLA/ SKOLA

Mellan parterna

Kostleverantören Lysekils kommun, Kostenheten
och
Beställaren Lysekils kommun, ???

träffas här överenskommelse om kostleverans enligt detta avtal.

Leverans av matportioner skall ske till (plats)	????
Leveranser avser (typ/ storlek)	????
Leveranser skall ske (tidpunkt, period)	????
Avtalstid fr.o.m	????

Avtalstiden löper kalenderårsvis med 6 månaders uppsägningstid innan önskat datum för avtalets upphörande.

Löpande kostleverans beställs via inlämnande av prognos på antal portioner som skall levereras under året. Årsprognos skall inlämnas till kostenheten i samband med budgetarbete senast mars månad innan året för leverans.

Alla måltidsbeställningar samt varubeställningar skall beställas av enheterna via webhandel (Matilda).

Kost kan avbeställas senast dagen innan leverans vid enstaka portion och en vecka innan leverans om avbeställningen avser hel skolklass/ avdelning och två veckor om avbeställning avser hel skola/ förskola. Rörlig del av kostpris avgår vid avbeställning.

Utökad kostbeställning av enstaka portioner för befintlig verksamhet där prognos lämnats kan göras senast dag innan leverans.
För tillkommande enstaka portionsbeställning debiteras rörlig del av kostpris.

Beställning av kost till nyttillkommen verksamhet måste beställas senast en månad innan önskad leverans då kostenheten behöver tid för ev omställning av personal, införskaffande av t.ex värmevagnar, förändring av transportrutiner mm.

Beställning utifrån prognos preliminärdebiteras under året och avräknas årsvis.

Kostpris vid avtalets tecknande	????
---------------------------------	------

Syfte med måltiden

- Underlätta lärandet i förskola och skola genom mätta, pigga och friska barn och elever som ser ett värde i maten och måltiderna.
- Grundlägga en bra relation till goda matvanor hos barn och elever samt ge kunskaper och färdigheter för hälsa och välbefinnande.
- Betona måltiden som en viktig källa för sociala kontakter
- Åstadkomma vackra och ändamålsenliga måltidsmiljöer.

Näring

- Till huvudrätten ska det serveras grönsaker/frukt, bröd, bordsmaragarin, vatten och mjölk.
- Lunchen bör schemaläggas ungefär mitt i barnens och elevernas skoldag och vid samma tidpunkt varje dag. Genom kontinuitet och regelbundenhet regleras aptiten på ett bra sätt och risken för småätande minskar. Barnen och eleverna orkar med dagen och har även större möjligheter att prestera bra.
- Det är viktigt att skapa lugn och ro under måltiden. Barnen och eleverna ska ha minst tjugo minuter på sig att, sittande vid bordet, inta sin lunch.
- Vid servering av frukost och mellanmåltider ska tonvikten ligga på servering av smörgås med pålägg, mjölk eller mjölkprodukt, flingor, gryn samt grönsaker, frukt och bär. Starkt sötade produkter skall undvikas och i vissa fall bytas ut mot lågsockrade produkter, detta gynnar tandhälsan.
- Inom förskolan och skolan ska hälsosamma alternativ förordas i samband med "kalas". En variant kan vara att barnet i förskolan kan få bestämma dagens lunch. Förskolan och skolan ska vid dessa tillfällen stå för innehållet. Detta för att bland annat undvika allergiska reaktioner. Ett annat alternativ är att anordna "månadskalas".
- Kostenheten har en utarbetad koststandard som ger alla matgäster möjlighet att täcka sina näringsbehov. Koststandarderna är utarbetade med hänsyn tagen till helger och övriga högtider.
- Genom att kunna erbjuda alternativa rätter ökar gästens valfrihet och därmed sannolikheten att alla ska äta av måltiden. Vid servering av alternativa rätter skall ett av alternativen vara ett näringsmässigt fullvärdigt vegetariskt alternativ.

Hållbar utveckling och måltidsmiljö

- Varje enhetschef ansvarar för att det finns ett matråd eller liknande som kan påverka matsedeln samt stimulera engagemang för bra måltider och trevlig måltidsmiljö inom sin verksamhet.
- Gällande matgäster med behov av särskild omsorg på grund av till exempel funktionshinder ska tillräcklig tid avsättas för hjälp vid måltiden. Måltiden och hjälpmedel ska anpassas utifrån den ätandes behov.
- Matgästerna ska få ett bra bemötande. Miljön ska vara ordnad så att alla matgäster får en god måltidsservice och tycker att det är trevligt att äta. Måltiderna ska även presenteras på ett aptitligt sätt som främjar goda matvanor.
- Alla verksamheter ska sträva efter att barn och elever ska få servera sig maten själva.

Kvalitet

- Hög kvalitet skall hållas på livsmedelshygienen.
- Kostenheten ska eftersträva att tillaga "hemlagade" måltider i så stor utsträckning som möjligt.
- Matgästernas behov ska vara utgångspunkten i arbetet för varje anställd. Verksamheterna ska sträva efter att uppmuntra personalen att delta i måltiden med barnen och eleverna.
- Barn och elever ska kunna vara med och baka bröd, förbereda måltider m.m. Detta kan ske genom kökspraktik och pedagogisk matlagning ute på verksamheternas avdelningskök. Ansvar för specialkosterna åligger fortfarande kostenheten.
- Barnen och elevernas vårdnadshavare bör få information om hur de kan stödja en bättre kost genom information från kostenheten.
- Måltidsverksamheten bör kontinuerligt utvärderas via enkäter till matgästerna.
- Dialogmöte mellan kostenheten och förvaltningarna ska ske två gånger per år.

I övrigt gäller riktlinjer och beslut enligt Kostpolicy Lysekils kommun daterad 110407 med ev revideringar.

Detta avtal har upprättats i två exemplar varav parterna tagit varsitt.

Lysekil 2011-

Kostleverantör

Beställare

AVTAL OM KOSTLEVERANS ÄLDREOMSORG

Mellan parterna

Kostleverantören Lysekils kommun, Kostenheten
och
Beställaren Lysekils kommun, ???

träffas här överenskommelse om kostleverans enligt detta avtal.

Leverans av matportioner skall ske till (plats)	????
Leveranser avser (typ/ storlek)	????
Leveranser skall ske (tidpunkt, period)	????
Avtalstid fr.o.m	????

Avtalstiden löper kalenderårsvis med 6 månaders uppsägningstid innan önskat datum för avtalets upphörande.

Löpande kostleverans beställs via inlämnande av prognos på antal portioner som skall levereras under året. Årsprognos skall inlämnas till kostenheten i samband med budgetarbete senast mars månad innan året för leverans.

Alla måltidsbeställningar samt varubeställningar skall beställas av enheterna via webhandel (Matilda).

Kost kan avbeställas senast dagen innan leverans vid enstaka portion och en vecka innan leverans om avbeställningen avser hel avdelning och två veckor innan leverans om avbeställning avser en hel enhet. Rörlig del av kostpris avgår vid avbeställning.

Utökad kostbeställning av enstaka portioner för befintlig verksamhet där prognos lämnats kan göras senast dag innan leverans.
För tillkommande enstaka portionsbeställning debiteras rörlig del av kostpris.

Beställning av kost till nytillkommen verksamhet måste beställas senast en månad innan önskad leverans då kostenheten behöver tid för ev omställning av personal, införskaffande av t.ex värmevagnar, förändring av transportrutiner mm.

Beställning utifrån prognos preliminärdebiteras under året och avräknas årsvis.

Kostpris vid avtalets tecknande	????
---------------------------------	------

Näring

- Kostenheten har en utarbetad koststandard som ger alla matgäster möjlighet att täcka sina näringsbehov. Koststandarderna är utarbetade med hänsyn tagen till helger och övriga högtider.
- Genom att kunna erbjuda alternativa rätter ökar gästens valfrihet och därmed sannolikheten att alla ska äta av måltiden. Vid servering av alternativa rätter skall ett av alternativen vara ett näringsmässigt fullvärdigt vegetariskt alternativ.

Hållbar utveckling och måltidsmiljö

- Måltiden ska anpassas så att den boende inte blir stressad. Det är viktigt att skapa lugn och ro under måltiden och att duka på ett inbjudande sätt till exempel genom karottsystem. Det är viktigt att verksamheterna arbetar aktivt för att skapa matglädje för de äldre i form av att exempelvis kunna erbjuda ett glas vin i samband med en festmåltid.
- Varje enhetschef ansvarar för att det finns ett matråd eller liknande som kan påverka matsedeln samt stimulera engagemang för bra måltider och trevlig måltidsmiljö inom sin verksamhet.
- Gällande matgäster med behov av särskild omsorg på grund av till exempel funktionshinder ska tillräcklig tid avsättas för hjälp vid måltiden. Måltiden och hjälpmedel ska anpassas utifrån den ätandes behov.
- Matgästerna ska få ett bra bemötande. Miljön ska vara ordnad så att alla matgäster får en god måltidsservice och tycker att det är trevligt att äta. Måltiderna ska även presenteras på ett aptitligt sätt som främjar goda matvanor.
- Varje enhetschef, matråd eller liknande bör undersöka möjligheten att skapa mötesplatser för alla äldre genom att servera gemensamma måltider.
- Alla verksamheter ska sträva efter att matgäster ska få servera sig maten själva.
- Betona måltiden som en viktig källa för sociala kontakter
- Åstadkomma vackra och ändamålsenliga måltidsmiljöer.

Kvalitet

- Hålla hög kvalitet på livsmedelshygienen.
- Kostenheten ska eftersträva att tillaga "hemlagade" måltider i så stor utsträckning som möjligt.
- Matgästernas behov ska vara utgångspunkten i arbetet för varje anställd. Verksamheterna ska sträva efter att uppmuntra personalen att delta i måltiden med matgästerna.
- Boende på vård- och omsorgsboenden ska kunna vara med och baka bröd, förbereda måltider m.m. Detta kan ske genom kökspraktik och pedagogisk matlagning ute på verksamheternas avdelningskök. Ansvar för specialkosterna åligger fortfarande kostenheten.
- Måltidsverksamheten bör kontinuerligt utvärderas via enkäter till matgästerna.
- Dialogmöte mellan kostenheten och förvaltningarna ska ske två gånger per år.
- Inom vård och omsorg ska mat och näring ses som en integrerad del av omvårdnaden.

I övrigt gäller riktlinjer och beslut enligt Kostpolicy Lysekils kommun daterad 110407 med ev revideringar.

Detta avtal har upprättats i två exemplar varav parterna tagit varsitt.

Lysekil 2011-

Kostleverantör

Beställare

AVTAL OM KOSTLEVERANS LSS/ PSYKIATRI

Mellan parterna

Kostleverantören Lysekils kommun, Kostenheten
och
Beställaren Lysekils kommun, ???

träffas här överenskommelse om kostleverans enligt detta avtal.

Leverans av matportioner skall ske till (plats)	????
Leveranser avser (typ/ storlek)	????
Leveranser skall ske (tidpunkt, period)	????
Avtalstid fr.o.m	????

Avtalstiden löper kalenderårsvis med 6 månaders uppsägningstid innan önskat datum för avtalets upphörande.

Löpande kostleverans beställs via inlämnande av prognos på antal portioner som skall levereras under året. Årsprognos skall inlämnas till kostenheten i samband med budgetarbete senast mars månad innan året för leverans.

Alla måltidsbeställningar samt varubeställningar skall beställas av enheterna via webhandel (Matilda).

Kost kan avbeställas senast dagen innan leverans vid enstaka portion och en vecka innan leverans om avbeställningen avser hel avdelning och två veckor innan leverans om avbeställning avser en hel enhet. Rörlig del av kostpris avgår vid avbeställning.

Utökad kostbeställning av enstaka portioner för befintlig verksamhet där prognos lämnats kan göras senast dag innan leverans.
För tillkommande enstaka portionsbeställning debiteras rörlig del av kostpris.

Beställning av kost till nyttillkommen verksamhet måste beställas senast en månad innan önskad leverans då kostenheten behöver tid för ev omställning av personal, införskaffande av t.ex värmevagnar, förändring av transportrutiner mm.

Beställning utifrån prognos preliminärdebiteras under året och avräknas årsvis.

Kostpris vid avtalets tecknande	????
---------------------------------	------

Näring

- Kostenheten har en utarbetad koststandard som ger alla matgäster möjlighet att täcka sina näringsbehov. Koststandarderna är utarbetade med hänsyn tagen till helger och övriga högtider.
- Genom att kunna erbjuda alternativa rätter ökar gästens valfrihet och därmed sannolikheten att alla ska äta av måltiden. Vid servering av alternativa rätter skall ett av alternativen vara ett näringsmässigt fullvärdigt vegetariskt alternativ.

Hållbar utveckling och måltidsmiljö

- Boende som lagar egna måltider ska ges stöd och möjligheter till att laga goda och näringsriktiga måltider. Detta kan göras genom att personalen bidrar med tips och inspiration. Stor respekt ska visas för brukarnas rätt till självbestämmande.
- Måltiden ska anpassas så att matgästen inte blir stressad. Det är viktigt att skapa lugn och ro under måltiden och att duka på ett inbjudande sätt. Det är mycket viktigt att verksamheterna arbetar aktivt för att skapa matglädje för matgästen.
- Varje enhetschef ansvarar för att det finns ett matråd eller liknande som kan påverka matsedeln samt stimulera engagemang för bra måltider och trevlig måltidsmiljö inom sin verksamhet.
- Gällande matgäster med behov av särskild omsorg på grund av till exempel funktionshinder ska tillräcklig tid avsättas för hjälp vid måltiden. Måltiden och hjälpmedel ska anpassas utifrån den ätandes behov.
- Matgästerna ska få ett bra bemötande. Miljön ska vara ordnad så att alla matgäster får en god måltidsservice och tycker att det är trevligt att äta. Måltiderna ska även presenteras på ett aptitligt sätt som främjar goda matvanor.
- Alla verksamheter ska sträva efter att matgäster ska få servera sig maten själva.
- Betona måltiden som en viktig källa för sociala kontakter
- Åstadkomma vackra och ändamålsenliga måltidsmiljöer.

Kvalitet

- Hålla hög kvalitet på livsmedelshygienen.
- Kostenheten ska eftersträva att tillaga "hemlagade" måltider i så stor utsträckning som möjligt.
- Matgästernas behov ska vara utgångspunkten i arbetet för varje anställd. Verksamheterna ska sträva efter att uppmuntra personalen att delta i måltiden med matgästerna.
- Boende på vård- och omsorgsboenden samt på våra dagliga verksamheter ska kunna vara med och baka bröd, förbereda måltider m.m. Detta kan ske genom kökspraktik och pedagogisk matlagning ute på verksamheternas avdelningskök. Ansvar för specialkostur åligger fortfarande kostenheten.
- Måltidsverksamheten bör kontinuerligt utvärderas via enkäter till matgästerna.
- Dialogmöte mellan kostenheten och förvaltningarna ska ske två gånger per år.
- Inom vård och omsorg ska mat och näring ses som en integrerad del av omvårdnaden.

I övrigt gäller riktlinjer och beslut enligt Kostpolicy Lysekils kommun daterad 110407 med ev revideringar.

Detta avtal har upprättats i två exemplar varav parterna tagit varsitt.

Lysekil 2011-

Kostleverantör

Beställare

EKONOMISKA STYRPRINCIPER

Grund för prissättning och principer för debitering

GRUND FÖR PRISSÄTTNING

Kostenhetens kostnader indelas i fasta och rörliga kostnader enligt följande:

Fasta kostnader

- Hyra mottagningskök inkl el, va, värme
- Hyra tillagningskök inkl el, va, värme
- Hyra matsalar där kostenheten har serveringspersonal inkl el, va, värme (ej matplatser)
- Kostnad avfallshantering
- Tele, It (licensavgifter, abonnemang)
- Administration
- Livsmedelsavgift (till Miljö o hälsa)
- Kontrollavgifter egenkontroller (provtagningar mm)
- Kapitalkostnad (Kapitalkostnaden skall vara rak avskrivning samt kommunens internränta. Avskrivningstid skall följa Kommunförbundets rekommendationer.)
- Transporter (upphandlade transporter)
- Personalkostnad (lön, arbetskläder, fortbildning, personalaktiviteter mm)
- Förbrukningsinventarier (bestick, glas mm)
- Förbrukningsmaterial (diskmedel, papper, etiketter, städmaterial mm)
- Leasing maskiner för packning
- Kostnader för upphandling
- Service och underhåll av köksmaskiner i centralkök

Rörliga kostnader

- Livsmedelskostnad (enligt upphandlat livsmedelsavtal)
- Förpackningsmaterial
- Transporter (ej upphandlade)

PRINCIPER FÖR DEBITERING

Kostpriser tas fram för

- Dagsportion för vård, omsorg och LSS (frukost, lunch och middag, ej mellanmål) exklusive tillbehör såsom bordsmargarin, bröd, sylt
- Matdistribution (lunchportion inkl förpackning) exklusive tillbehör såsom bordsmargarin, bröd, sylt
- Skollunch 1,0-portion (Lågstadieportion =0,8, Mellanstadie =1,0, Högstadie =1,2, Gymnasie= 1,3) inklusive tillbehör såsom bordsmargarin, bröd, sylt

- Dagsportion förskola (frukost, lunch och mellanmål) inklusive tillbehör såsom bordsmargarin, bröd, sylt
- Fritidsmat (frukost och mellanmål + lovlunch) inklusive tillbehör såsom bordsmargarin, bröd, sylt
- Påslag för specialkost (fast påslag för den rörliga delen)

Beställning utifrån prognos preliminärdebiteras månadsvis under året och avräknas inför delårsbokslut i augusti och år vid årsbokslut.

Varubeställningar debiteras månadsvis via internfakturering.