



Granskning av kommunens måltidsverksamhet

Rapport
Ljungby kommun

KPMG AB

2023-01-16

Antal sidor 14



Ljungby kommun
Granskning av kommunens måltidsverksamhet

2023-01-16

Innehållsförteckning

1	Sammanfattning	3
2	Bakgrund	4
2.1	Syfte, revisionsfrågor och avgränsning	4
2.2	Revisionskriterier	4
2.3	Metod	5
3	Resultat av granskningen	5
3.1	Styrdokument och mål	5
3.2	Organisation och styrning	7
3.3	Uppföljning och kontroll av ekonomi	8
3.4	Uppföljning och kontroll av kvalitet	10
3.5	Upphandling	12
4	Slutsats och rekommendationer	13

1 Sammanfattning

KPMG har av Ljungby kommuns revisorer fått i uppdrag att genomföra en granskning av kommunens organisation och styrning av måltidsservice. Syftet med granskningen är att bedöma om servicenämndens styrning och uppföljning av måltidsservice är ändamålsenlig samt om nämndens interna kontroll är utformad på ett sätt som säkerställer kvalitetskrav och kostnadseffektivitet.

Vår sammanfattande bedömning utifrån granskningens syfte är att tekniska nämndens styrning och uppföljning av måltidsverksamheten i stort är ändamålsenlig. Vidare bedömer vi att det finns ett internt kontrollsystem där kvalitetskrav och kostnadseffektivitet följs upp.

Vi bedömer att det finns styrdokument och målsättningar för måltidsverksamheten, samt att det finns en central ledning och styrning. Vi bedömer att organisationen i stort är ändamålsenligt utformad och att det finns en tydlig dokumenterad ansvarsfördelning, dock har vi uppfattningen att cafeteriaverksamhetens organisatoriska tillhörighet bör ses över. Vi finner inte att någon motsvarande verksamhet innefattas i tekniska nämndens reglemente och vi uppfattar inte att verksamheten ligger i linje med det uppdrag som kostavdelningen i övrigt innehar.

Vi bedömer att det sker en uppföljning och kontroll av ekonomi och ser positivt på att den rörliga delen i budgetmodellen och kostdatasystemet möjliggör uppföljning ner till portionsnivå. Vi konstaterar att nuvarande budgetmodell reviderades inför 2022 och därmed inte kunnat utvärderas per helår vid tiden för granskningen. Vi bedömer att det sker en uppföljning och kontroll av kvalitet och service. Det sker en systematisk uppföljning av näringsvärden och vi bedömer egenkontrollerna som ändamålsenliga. Brukarundersökningar, matråd och kostombudsmöten genomförs med barn- och utbildningsnämndens och socialnämndens verksamheter, dock ser vi ett utvecklingsområde i att stärka denna samverkan på ledningsnivå. Vi bedömer att kvalitetskrav beaktas vid upphandling genom att kvalitetskrav ställs vid kommunens upphandlingar av livsmedel.

Utifrån vår bedömning och slutsats rekommenderar vi tekniska nämnden att:

- Följa upp implementeringen av budgetmodellen ut i verksamheten.
- Se över den organisatoriska tillhörigheten för cafeteriaverksamheten.
- Verka för en stärkt samverkan med barn- och utbildningsnämnden och socialnämnden avseende måltidsverksamheten.

2 Bakgrund

Vi har av Ljungby kommuns revisorer fått i uppdrag att genomföra en granskning av kommunens organisation och styrning av måltidsservice.

Måltidsservice berör många och stora verksamheter inom kommunen från förskola och skola till särskilda boenden. Inom till exempel särskilda boenden är de boende helt beroende av de måltider som tillhandahålls genom kommunens måltidsverksamhet.

Ljungby kommuns revisorer har i sin riskanalys dragit slutsatsen att det kan finnas risker avseende kvalitet och utförande i kommunens kostverksamhet.

2.1 Syfte, revisionsfrågor och avgränsning

Syftet med granskningen är att bedöma om tekniska nämndens styrning och uppföljning av måltidsservice är ändamålsenlig samt om nämndens interna kontroll är utformad på ett sätt som säkerställer kvalitetskrav och kostnadseffektivitet.

I granskningen ska följande revisionsfrågor besvaras:

- Finns styrdokument i form av mål, policies, riktlinjer etcetera avseende måltidsverksamheten?
- Sker en strukturerad uppföljning och kontroll av ekonomi och kvalitet?
- Genomförs undersökningar för att mäta förvaltningarnas och brukarnas uppfattning om kvalitet och service?
- Finns en central ledning och styrning av kommunens måltidsservice och är organisationen ändamålsenligt utformad?
- Finns ett internt kontrollsystem som säkerställer att de måltider som serveras uppfyller beslutade kvalitetskrav? (Som t ex näringsvärde, kravodlad mat, närodlad mat samt miljöhänsyn vid transporter av livsmedel till kommunen)
- Beaktas ovanstående kvalitetsaspekter i aktuella upphandlingar?

Granskningen omfattar tekniska nämnden.

2.2 Revisionskriterier

Vi har bedömt om verksamheten uppfyller

- Kommunallagen 6 kap
- Interna regelverk och policies
- Fullmäktigebeslut.

2.3 Metod

Granskningen har genomförts genom dokumentstudier av relevanta dokument, exempelvis policy för måltider, tekniska nämndens verksamhetsplan 2022 och riktlinjer för kostavdelningen. Intervjuer har genomförts med kostchef, biträdande kostchef och administrativ chef för tekniska förvaltningen, samt kockar med områdesansvar.

Rapporten är faktakontrollerad av kostchef, biträdande kostchef och administrativ chef för tekniska förvaltningen.

3 Resultat av granskningen

3.1 Styrdokument och mål

3.1.1 Reglemente för tekniska nämnden

Av tekniska nämndens reglemente¹ framgår att nämnden ansvarar för utförande av måltidsverksamhet för kommunens förskolor, skolor och äldreomsorg. Det åligger nämnden att upphandla, tillaga, distribuera och servera livsmedelssäkra och näringsriktiga måltider inom förskola, skola och äldreomsorg.

3.1.2 Policy för måltider

*Policy för måltider*² omfattar de verksamheter inom kommunen där måltider planeras, tillagas och/eller serveras. Det framgår av policyn att samverkan behövs för att uppnå fastställda mål, då flertalet punkter i policyn sträcker sig över mer än en verksamhet/förvaltning. Policyn ska vara ett stöd för chefer, medarbetare och förtroendevalda så att elever, omsorgstagare/brukare, gäster och anhöriga känner sig trygga med kommunens måltidsverksamhet.

Av policyn framgår övergripande mål utifrån områdena upphandling, miljö/hållbar utveckling, inköp/tillagning, näringsriktighet/servering, folkhälsomål, personal/bemötande, delaktighet/inflytande samt ekonomi/ansvar/uppföljning.

Utifrån varje område listas två till sex målsättningar, exempelvis anges att attityd- och enkätundersökningar kontinuerligt ska genomföras och att verksamheten ska vara ekonomiskt effektiv. Det framgår inte av policyn hur målsättningarna ska mätas. Vi noterar att 2019-12-31 anges som senaste datum för att revidera policyn.

Ett dokument³ har tagits fram med aktiviteter/inriktningar utifrån respektive område i *Policy för måltider*. Det framgår av dokumentet huruvida det finns politiskt beslut och rutin på kostavdelningen för respektive aktivitet. Exempelvis är en aktivitet utifrån

¹ Fastställt av kommunfullmäktige 2021-12-20 § 189

² Fastställd av kommunfullmäktige 2016-10-24

³ Daterat 2016-02-08, reviderat 2022-11-03

område upphandling att 100% inköpt kött ska vara svenskt. Det anges att det finns ett politiskt beslut och en rutin på kostavdelningen. En annan aktivitet utifrån område delaktighet och inflytande är att genomföra matråd. För denna aktivitet framgår inte att politiskt beslut eller rutin finns.

3.1.3 Tekniska nämndens verksamhetsplan 2022

Av tekniska nämndens verksamhetsplan 2022 framgår ett antal verksamhetsmål kopplade till kommunens visionsmål. Två av målen är att minst 70% av eleverna och att minst 75% av personerna inom äldreomsorgen ska tycka att måltiden är en positiv upplevelse. Ett ytterligare mål är att minska den totala koldioxidekvivalenten för kostavdelningens måltider. Vidare framgår av verksamhetsplanen att matgästmöten ska genomföras under 2022. Detta innebär att kostavdelningen ska träffa sina beställare, socialförvaltningen och barn- och utbildningsförvaltningen. På mötena ska ansvarsfördelning, service och samsyn behandlas.

3.1.4 Riktlinjer för kostavdelningen

Kostavdelningen har riktlinjer för nutrition och menyplanering, nedan följer ett urval.

Av *Riktlinjer för måltider i skola och förskola*⁴ framgår riktlinjer för val av livsmedel. Exempelvis ska så kallade baslivsmedel som naturell fil väljas och för soppdagar och mellanmål anges att bröd ska bakas i den mån tid finns. Det framgår att salladsbuffén i grundskolan ska innehålla fem olika salladssorter, varav två ska vara rika på C-vitamin och tre rika på kolhydrater/kostfibrer. I riktlinjen finns även tips på vad som kan serveras vid frukost och mellanmål.

Av *Riktlinjer för meny och tema för förskola, skola, gymnasium och särskilt boende*⁵ framgår att grundmeny med information läggs ut i Teams och att recept och maträtter i verksamhetssystemet Mashie ligger till grund för planering avseende exempelvis klimattal och näring. Vidare framgår att temaveckor genomförs en gång per termin, att höstterminens temavecka varje år är *klimatsmarta veckan*, samt att det finns specifika rutiner för högtider, val av livsmedel, med mera.

Av *Riktlinjer och handbok för nutritionsarbetet i Ljungby kommun*⁶ framgår ansvarsfördelning avseende förebyggande av och behandling vid undernäring i särskilt boende och hemtjänst. Det anges att kostchef exempelvis ansvarar för matsedelsplanering och för att tillagning sker enligt gällande rekommendationer. Det anges att kökspersonalen ansvarar för att leverera beställd kost enligt fastställd kvalitet samt att sammankalla måltidsombuden (vårdpersonal) två gånger per år.

⁴ Daterad 2022-04-25

⁵ Daterad 2022-03-21

⁶ Reviderad 2020-08-26

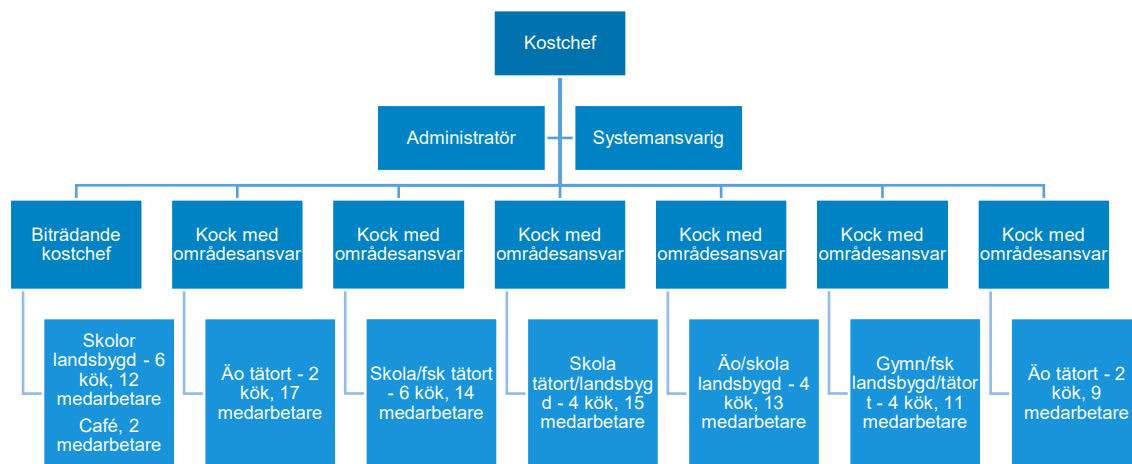
Vidare finns exempelvis riktlinjer avseende vilka ekologiska produkter som ska, kan och ej får användas,⁷ riktvärden för näring samt referenslista för portionsmängder.

3.1.5 Bedömning

Vi bedömer att det finns styrdokument för måltidsverksamheten. Vi grundar vår bedömning på den av fullmäktige fastställda *Policy för måltider*, nämndens verksamhetsmål som är kopplade till kommunens visionsmål och framtagna riktlinjer för kostavdelningen. Nämnden har fastställt mål med bäring på kostverksamheten utifrån kommunens visionsmål och målsättningar i *Policy för måltider* har brutits ner till aktiviteter av kostavdelningen.

3.2 Organisation och styrning

Kostavdelningen leds av kostchefen. Inom avdelningen arbetar även biträdande kostchef, administratör, systemansvarig, kockar med områdesansvar, kockar och köksbiträden. Se organisationsschema nedan.



Av ansvarsfördelning utifrån befattning⁸ framgår att kostchef ansvarar för att utveckla och samordna måltidsverksamheten, beredande och verkställande inför nämnden, delta i upphandlingar, med mera. Biträdande kostchef är ersättare för kostchef och ansvarar bland annat för drift och utveckling av kostdatasystem. Kockar med områdesansvar ansvarar enligt fördelningen bland annat för planering och produktion

⁷ Senast reviderad 2022-10-26

⁸ Daterat 2016-02-08

av måltider och livsmedelssäkerhet inom sitt område. Funktionen kock med områdesansvar är fördelad mellan chef och produktion. Av fördelningslistan framgår att det finns flera roller för kockar och köksbiträden; förste kock, poolkock och förste köksbiträde. Förste kock ersätter kock med måltidsansvar, poolkock ersätter kock eller köksbiträde i alla typer av kök och förste köksbiträde utgör samordnare i de kök där det inte finns någon kock anställd. Kostchef och biträdande kostchef uppger att det finns en viss sårbarhet i organisationen på grund av att antalet heltidschefer är relativt lågt i förhållande till antalet anställda och att detta planeras ses över inför 2024.

Vidare ansvarar kostavdelningen för kommunhusets cafeterior. Intervjuade framhåller att de saknar uppdrag och beskrivning kring vad som förväntas av caféverksamheten samt att de inte upplever ett samband mellan cafeterierna och övrig verksamhet.

Intervjuade framhåller att andelen tillagningskök ökat, vilket de ser fördelar med exempelvis avseende att attrahera personal och minskade mattransporter. Viss tillagning genomförs i mottagningskök, så som att koka potatis, ris och pasta samt förberedelse av salladsbordet. Under helger lagar köksbiträden mat inom äldreomsorg, oftast avser detta erfarna köksbiträden. En översyn har genomförts av personalens utbildningsnivå och ett arbete pågår med att vidareutbilda köksbiträden till kockar. Enligt uppgift är utbildningsnivån god i organisationen genom att över 90% har köksutbildning. Kommunen har tidigare haft en utbildningsinsats, Måltidsspåret, vilket innebar praktik i kök, SFI och teoretisk köksutbildning. Intervjuade beskriver att ambitionen är att bygga robusta verksamheter genom att vid frånvaro ersätta ordinarie personal i köken med utbildade vikarier. De intervjuade lyfter vidare att de upplever en utmaning i att finna och rekrytera kompetent personal.

3.2.1 Bedömning

Vi bedömer att det finns en central ledning och styrning av måltidsavdelningen samt att det finns en styrning från nämnden genom tidigare nämnda verksamhetsplan och mål. Vi bedömer att organisationen i stort är ändamålsenligt utformad och att det finns en tydlig dokumenterad ansvarsfördelning, dock har vi uppfattningen att cafeteriaverksamhetens organisatoriska tillhörighet bör ses över. Vi finner inte att någon motsvarande verksamhet innefattas i tekniska nämndens reglemente och vi uppfattar inte att verksamheten ligger i linje med det uppdrag som kostavdelningen i övrigt innehar.

3.3 Uppföljning och kontroll av ekonomi

Kostavdelningen är en intäktsfinansierad verksamhet sedan 2020. Tidigare hade kostavdelningen en egen budget som finansierade måltider inom barn- och utbildningsförvaltningens och socialförvaltningens verksamheter. Den interna budgetmodellen utformades i samverkan med övriga berörda förvaltningar samt ekonomichef. Inför 2022 reviderades budgetmodellen, vilket resulterade i en fast och en rörlig del. Den fasta delen består dels av fasta kostnader avseende respektive enhet, dels av fasta kostnader som är gemensamma. De enhetsspecifika kostnaderna består exempelvis av lönekostnader och förbrukningsmaterial. De gemensamma

2023-01-16

kostnaderna består exempelvis av kostnad för poolkockar, samordnad varudistribution och IT-system. Avseende socialförvaltningen ingår även kostnad för kontanthantering på äldreboenden. De gemensamma fasta kostnaderna fördelas på enheterna utifrån antal lunchportioner, undantaget för poolkockar som fördelas på respektive skoltyp och lunchportioner. Lokalhya betalas av verksamheterna och ingår inte i budgetmodellen.

Den rörliga delen i budgetmodellen består av livsmedelskostnader och kostnaden beräknas utifrån antal ätande, samt justeras med frånvaro, antal serveringsdagar och portionskostnad för de olika måltidstyperna. Det genomförs betalningsöverföringar månadsvis från barn- och utbildningsnämndens och socialnämndens verksamhet. Av intervju framgår att budgetmodellens rörliga del möjliggör en översyn av tillverkningskostnad per portion samt ger incitament till berörda nämnders verksamheter att genomföra beställningar av lämpligt antal portioner. Av en intervju framgår att budgetmodellen till viss del upplevs som svår att följa upp.

Äldreomsorgen beställer antal portioner genom verksamhetssystemet Mashie en vecka i förväg. Vid avbokning hör personalen inom äldreomsorgen av sig till köket. Inom förskola och skola sker en preliminärbokning av antal portioner en vecka i förväg. Därtill sker en daglig kommunikation avseende justeringar. Avseende de verksamheter som har mottagningskök krävs ytterligare framförhållning vid avbeställning. Mottagningsköken informerar tillagningsköken om antal portioner. Personal i respektive kök räknar tallrikar för att kontrollera antal ätande och för statistik.

För uppföljning av den rörliga delen i budgetmodellen för systemansvarig på kostavdelningen över uppgifter om näringsvärde och priser från Mashie till Excelfiler för förskola, grundskola, gymnasium och äldreomsorg. I Mashie finns avtalspriser och råvarupriser kopplade till menyerna. De mottagande verksamheterna debiteras enligt årets prognosticerade snittpris per portion, vilket under 2022 varit 11,5 kr för grundskolan. Aktuell snittkostnad vid tiden för granskningen är 15 kr (alternativ 1) och 13,6 kr (alternativ 2) per portion för grundskolan. För äldreomsorgen var det prognosticerade snittpriset för måltider per heldag 30,82 kr. Den aktuella snittkostnaden vid tiden för granskningen är 39,25 kr.

Budgetmodellens fasta delar finns sammanställda i filer och beräknas i samråd med berörda verksamheter inför årsskifte. Vid förändringar under året som rör den fasta delen genomförs en översyn och anpassningar internt på kostavdelningen.

Enligt statistikuppgifter från Kolada var Ljungby kommuns kostnader för måltider per elev i årskurs 1-9 i kommunal grundskola 6 922 kronor år 2021 och 6 676 kronor år 2020. Medelkostnaden för alla kommuner var 7 136 kronor år 2021 och 6 969 år 2020. Ljungby kommuns kostnader för måltider per elev i kommunal gymnasieskola var 5 034 kronor år 2021 och 4 620 kronor år 2020. Medelkostnaden för alla kommuner var 6 354 kronor år 2021 och 6 321 kronor år 2020. Statistikuppgifterna avser skolmåltidsverksamhet inklusive personal, livsmedel, transporter, material och administrativa kostnader. Lokalkostnader är inte inräknade.

Av intervjuer framgår att det vid tiden för granskningen råder svårigheter avseende budget för livsmedel, med anledning av ökade livsmedelspriser. Av tekniska nämndens

2023-01-16

protokoll⁹ framgår att flera avdelningar inom förvaltningen uppvisar underskott i helårsprognosen för 2022, till följd av ökade kostnader för livsmedel, el och drivmedel. Nämnden beslutade om höjning av lunchpriser på restaurang inom särskilt boende och skolor från september 2022, som en del i åtgärdsprogrammet för budget i balans. Av intervjuerna framgår att kostavdelningen inte fått direktiv om att göra avkall på något, dock försöker de anpassa rätterna exempelvis genom att servera grytor i stället för helt kött. Enligt uppgift finns ett underskott om ca 2 mnkr för råvarukostnader vid slutet av 2022. Detta beräknas dock inte leda till ett underskott då personalbrist bedöms leda till ett överskott avseende personalkostnader om ca 2 mnkr.

Vid tiden för granskningen genomgår avdelningen en utveckling vad gäller mätning av matsvinn. Från och med augusti 2022 mäts kökssvinnet dagligen i köken. Under 2023 kommer även serveringssvinnets mätas dagligen och efter en tid ska även tallrikssvinnets mätas.

3.3.1 Bedömning

Vi bedömer att det sker en uppföljning och kontroll av ekonomi inom kostavdelningen. Det finns en systematik för beställning av antal måltider och det förs statistik över antal ätande på respektive enhet. Den rörliga delen i budgetmodellen och kostdatasystemet möjliggör uppföljning av kostnader på portionsnivå, vilket vi ser positivt på. Vi konstaterar att nuvarande budgetmodell reviderades inför 2022 och därmed inte kunnat utvärderas per helår vid tiden för granskningen.

3.4 Uppföljning och kontroll av kvalitet

Menyer planeras centralt på kostavdelningen. En meny planeras för äldreomsorg, en för skola och en för förskola. Menyerna planeras i intervall om sex till åtta veckor. Av intervju framgår att det vid menyplanering tas hänsyn till frekvenser av och näringsinnehåll i olika komponenter. Det genomförs en uppföljning av näringsvärde per portion utifrån riktvärden. Uppföljningen genomförs genom sammanställning av uppgifter från verksamhetssystemet Mashie, vilket beskrivs ovan i avsnitt 3.3. Näringsvärde för olika komponenter följs upp, utifrån riktvärden för exempelvis energi, protein, fett, kolhydrater, c-vitamin och järn. Uppföljning av näringsvärde rapporteras till tekniska nämnden och barn- och utbildningsnämnden. Vidare genomförs även klimatredovisning, vilket innebär uppföljning av klimatpåverkan av måltider genom koldioxidutsläpp.

I tekniska nämndens planer för intern kontroll 2021 och 2022¹⁰ samt handlingsplan för tekniska nämndens interna kontroll åren 2021–2025¹¹ framgår inga kontroller med särskild bäring på måltidsverksamheten.

⁹ Tekniska nämnden 2022-05-31 § 51

¹⁰ Fastställda av tekniska nämnden 2021-05-04 §66 samt 2022-05-31 §49

¹¹ Daterad 2021-06-01

3.4.1 Utvärdering och brukarundersökningar

År 2020 genomförde Ljungby kommun en enkätundersökning avseende maten på särskilda boenden. 118 personer besvarade enkäten. Frågorna berörde matsalsmiljön, matsedeln, specialkost, portionsstorlek, uppläggnings, temperatur, smak samt helhetsupplevelse. Övervägande del av svaren var positiva. I resultatet från Socialstyrelsens enkät *Vad tycker de äldre om äldreomsorgen 2022* fick Ljungby kommun högre andel positiva svar än genomsnittet för riket och Kronobergs län. Avseende hur maten brukar smaka var andelen positiva svar 75% och avseende huruvida måltiderna på äldreboendet är en trevlig stund på dagen var andelen positiva svar 73%.

Tidigare år har frågor om måltider varit med i skolans enkät, vilket inte varit fallet de senaste två åren. Kostavdelningen har under hösten 2022 genomfört en enkätundersökning gällande skolmaten. Alla elever i årskurs 1-9 samt gymnasiet hade möjlighet att svara på enkäten. I enkäten ställdes frågor om vad eleverna anser om vegetarisk mat, fisk, kyckling, kött och soppa, vad eleverna anser är viktigast när de äter lunch, samt om eleverna medverkat vid ett matråd. Vidare fick eleverna ange i fritext vad de önskar sig kring lunchen och vilka maträtter de tycker bäst om. Enkäten besvarades av 802 elever, vilket motsvarar ca 20% av det totala antalet elever. Av resultatet framgår bland annat att 82,5% av eleverna inte deltagit vid något matråd och att majoriteten, 72%, av eleverna anser att det viktigaste gällande lunchen är att maten smakar gott och ser god ut. Elevernas svar gällande önskemål vid lunchen har sammanställts utifrån skolans respektive kostavdelningens ansvar. Exempelvis har 38 elever svarat att de önskar äta i lugn och ro och 20 elever önskat förändring/utveckling av salladsbordet.

Det genomförs möten och dialoger med äldreomsorg och skolor. Av intervju framgår att en kock med områdesansvar deltar i rektorsmöte varje vecka samt att matrådsmöten hålls i samband med elevrådsmöten. Vidare framgår att en kock med områdesansvar har kostombudsmöten en gång per termin med avdelningarnas kostombud. Det genomförs även möten där de boende/brukarna deltar. Kostombuden och kocken har en Teams-grupp för kommunikation och kostombuden har möjlighet att skicka in en synpunktsblankett vid slutet av veckan.

Intervjuade lyfter att det finns utmaningar i samverkan med barn- och utbildningsnämndens och socialnämndens verksamheter, exempelvis avseende de matgästmöten som enligt tekniska nämndens verksamhetsplan ska genomföras under 2022. Av intervju med kostchefen och biträdande kostchef framgår att möten med ledningspersoner från de mottagande förvaltningarna har genomförts de senaste åren, dock inte kontinuerligt. Av intervjun framgår vidare att kostavdelningen planerar att möten ska hållas en gång per halvår från år 2023 och att genom mötena kunna skapa en gemensam målbild med berörda verksamheter kring exempelvis matsvinn.

3.4.2 Egenkontroller

Egenkontroller genomförs i respektive kök. Avdelningen har ett gemensamt egenkontrollprogram och det finns anpassade listor för köken. Kontroller genomförs dagligen och veckovis. En gång per år genomförs kontroller av kommunens miljö- och hälsoskyddsinspektörer. Vidare genomförs en gång per år ATP-mätning¹² av ytor och matprov skickas för analys från de större tillagningsköken.

Biträdande kostchef reviderar egenkontrollprogrammet varje år och tar upp det vid årets första arbetsplatsträff. Områdescheferna kommunicerar vidare till sina grupper och följer upp egenkontrollerna inom respektive område. Avvikelse rapporter ska kommuniceras till biträdande kostchef. Vid nyanställningar hålls en genomgång av egenkontrollprogrammet. Vartannat år genomgår personalen en digital livsmedelsutbildning.

3.4.3 Bedömning

Vi bedömer att det sker en uppföljning och kontroll av kvalitet och service. Vi grundar vår bedömning på att näringsvärden följs upp och att det genomförs brukarundersökningar, matråd och kostombudsmöten för att mäta brukarnas uppfattning och inhämta synpunkter. Det sker således en samverkan med barn- och utbildningsnämnden och socialnämnden, dock ser vi ett utvecklingsområde i att stärka denna samverkan på ledningsnivå. Vidare bedömer vi att egenkontrollen är ändamålsenlig.

3.5 Upphandling

Ljungby kommun följer Växjö kommuns upphandlingar avseende livsmedel. Enligt uppgift har Växjö kommun högre kravställningar än Ljungby, vilket exempelvis medför att en högre andel ekologiska livsmedel köps in än vad som anges i kommunens mål. Vid upphandling anges kvalitetskrav i förfrågningsunderlaget, bland annat refereras till Upphandlingsmyndighetens hållbarhetskriterier. Vidare framgår krav på drivmedel samt miljöklassning av motor av förfrågningsunderlag.

3.5.1 Bedömning

Vi bedömer att kvalitetskrav beaktas vid upphandling genom att kvalitetskrav ställs vid kommunens upphandlingar av livsmedel.

¹² Mätning/kontroll av renlighet

4 Slutsats och rekommendationer

Vår sammanfattande bedömning utifrån granskningens syfte är att tekniska nämndens styrning och uppföljning av måltidsverksamheten i stort är ändamålsenlig. Vidare bedömer vi att det finns ett internt kontrollsystem där kvalitetskrav och kostnadseffektivitet följs upp.

Vi bedömer att det finns styrdokument och målsättningar för måltidsverksamheten, samt att det finns en central ledning och styrning. Vi bedömer att organisationen i stort är ändamålsenligt utformad och att det finns en tydlig dokumenterad ansvarsfördelning, dock har vi uppfattningen att cafeteriavksamhetens organisatoriska tillhörighet bör ses över. Vi finner inte att någon motsvarande verksamhet innefattas i tekniska nämndens reglemente och vi uppfattar inte att verksamheten ligger i linje med det uppdrag som kostavdelningen i övrigt innehar.

Vi bedömer att det sker en uppföljning och kontroll av ekonomi och ser positivt på att den rörliga delen i budgetmodellen och kostdatasystemet möjliggör uppföljning ner till portionsnivå. Vi konstaterar att nuvarande budgetmodell reviderades inför 2022 och därmed inte kunnat utvärderas per helår vid tiden för granskningen. Vi bedömer att det sker en uppföljning och kontroll av kvalitet och service. Det sker en systematisk uppföljning av näringsvärden och vi bedömer egenkontrollerna som ändamålsenliga. Brukarundersökningar, matråd och kostombudsmöten genomförs med barn- och utbildningsnämndens och socialnämndens verksamheter, dock ser vi ett utvecklingsområde i att stärka denna samverkan på ledningsnivå. Vi bedömer att kvalitetskrav beaktas vid upphandling genom att kvalitetskrav ställs vid kommunens upphandlingar av livsmedel.

Utifrån vår bedömning och slutsats rekommenderar vi tekniska nämnden att:

- Följa upp implementeringen av budgetmodellen ut i verksamheten.
- Se över den organisatoriska tillhörigheten för cafeteriavksamheten.
- Verka för en stärkt samverkan med barn- och utbildningsnämnden och socialnämnden avseende måltidsverksamheten.

Datum som ovan

KPMG AB



Lars Jönsson
Certifierad kommunal revisor



Lovisa Edvardsson
Kommunal verksamhetsrevisor

Detta dokument har upprättats enbart för i dokumentet angiven uppdragsgivare och är baserat på det särskilda uppdrag som är avtalat mellan KPMG AB och uppdragsgivaren. KPMG AB tar inte ansvar för om andra än uppdragsgivaren använder dokumentet och informationen i dokumentet. Informationen i dokumentet kan bara garanteras vara aktuell vid tidpunkten för publicerandet av detta



Ljungby kommun
Granskning av kommunens måltidsverksamhet

2023-01-16

dokument. Huruvida detta dokument ska anses vara allmän handling hos mottagaren regleras i offentlighets- och sekretesslagen samt i tryckfrihetsförordningen.