



Övergripande översyn av måltidsfunktionerna i Köpings kommun

Bakgrund

Kommunfullmäktige gav i sitt budgetbeslut för 2016 kommunstyrelsen i uppdrag att utreda en samordning av köken i Kolsva.

Stadskansliets lät genomföra utredning som kom fram till följande:

I kommundelen finns idag två tillagningskök:

1. Malmaskolans kök som tillagar mat till Malmaskolan, Odensvi skola och Odensvi förskola. Idag finns ingen överkapacitet i köket, snarare är kapaciteten något för låg, på gränsen, för att klara nuvarande produktion.
2. Städets kök som tillagar mat till äldreomsorgen samt alla förskolor i kommundelen förutom Odensvi förskola. Kökets kapacitet är egentligen för lågt för att klara nuvarande produktion. Lokalerna och utrustningen är inte ändamålsenliga i förhållande till den nuvarande produktionsnivån, vilket skapar arbetsmiljöproblem.

Sammanfattningsvis bedömdes båda köken ligga på eller över kapacitetstaket med nuvarande produktionsnivå. Bedömningen var vidare, under förutsättning att efterfrågan på antalet portioner kvarstod på nuvarande nivå eller ökade i framtiden, att situationen inte vore hållbar i ett längre perspektiv.

Stadskansliet föreslog därav följande åtgärder på kort och lång sikt:

1. På kort sikt: Kommundelen och Måltidsservice (Malmaskolans kök) samverkar i största möjliga mån för att klara leveranser av efterfrågade måltider. Viss komplettering av köksutrustning kommer sannolikt att krävas. Eventuellt kan det också behöva utredas om Koltrastens kök, som idag är ett mottagningskök, på ett "enkelt sätt" kan ställas om för avlastning/tillagning.
2. På lång sikt: Den senaste övergripande översynen av måltidsfunktionerna i kommunen gjordes för ca 20 år sedan. Stadskansliet, skolan, vård och omsorg och kommundelen bedömer gemensamt att en ny översyn, som inkluderar alla kommunens måltidsfunktioner, känns angelägen. Sannolikt finns både effektiviseringar och kvalitetsvinster att hämta i en sådan utredning.



Datum
2018-01-03

Kommunstyrelsens arbetsutskott beslutade 2017-02-28 att ge stadskansliet i uppdrag att låta genomföra en övergripande översyn av måltidsfunktionerna i kommunen, enligt stadskansliets förslag.

Övergripande översyn av måltidsfunktionerna i kommunen

Stadskansliet har, med hjälp av extern och oberoende konsult (Café Catering Consultants Group), låtit genomföra en övergripande översyn av måltidsfunktionerna i kommunen (se bilaga 1). Konsulten har mycket stor erfarenhet av tidigare genomförda måltidsutredningar i ett flertal kommuner i Sverige, men även i Norge och Danmark. I utredningen har även representanter från de berörda förvaltningarna deltagit.

Kort sammanfattning, nulägesbeskrivning

- Måltidsverksamheten är delad organisatoriskt mellan Barn- och utbildningsnämnden, Vård- och omsorgsnämnden samt Kommundelen, innebärande bland annat att ingen har totalansvar. Detta påverkar resursutnyttjandet, kvaliteten och ekonomin negativt.
- Bemanningen är med nuvarande struktur och volymer och bibehållen kvalitet i stort sett väl anpassat för verksamheten.
- För många tillagningskök. Här skall dock tilläggas att kommunen har haft en medveten hög ambitionsnivå gällande det pedagogiska mervärdet som genereras av tillagningskök i framförallt våra förskolor.
- Den sensoriska kvaliteten (syn, lukt, hörsel smak och känsel) på måltiderna är ojämn.
- Menyvalen går att planera bättre, vilket ger bättre kostnadskontroll och säkrar likartad kvalitet och service i hela kommunen.
- Kommunen har införskaffat ett kostdatasystem (MASHIEs) men ännu inte implementerat det fullt ut, vilket begränsar möjligheten till kontinuerlig kostnadskontroll.
- Antagen gemensam kostpolicy saknas.
- Utbildning/fortbildning av personalen är mycket begränsad. Det är av stor vikt att detta åtgärdas för att öka personalens kvalitets- och kostnadsmedvetande.

Utveckling och effektivisering av kommunens måltidsverksamhet

I översynen ingick även ett särskilt uppdrag till utredaren att lämna förslag på eventuella lämpliga åtgärder, utifrån vad som framkommit i nulägesbeskrivningen och analysdelen. Två alternativa förslag föreligger (se även bilaga 1 för mer detaljer):

1. Organisk rationalisering.
2. Organisk rationalisering/några ÄO-kök lagar måltiderna i sina mottagningskök.



Datum
2018-01-03

Alternativ 1: Organisk rationalisering

Förslaget innebär i korthet att man producerar mat i samma centralkök och tillagningskök med samma produktmix, samma volymer och samma distributionsupplägg som idag, men så billigt som möjligt med nuvarande standard och kvalitet.

Fördelar:

- Lätt att genomföra
- Ingen kapitalförstöring
- Lägsta kostnad
- Lätt att kvalitetssäkra

Nackdelar:

- Fortfarande många tillagningskök

Besparingspotentialen enligt alternativ 1 beräknas uppgå till ca 4,2 Mkr/år

Alternativ 2: Organisk rationalisering/några ÄO-kök lagar måltiderna i sina mottagningskök

Förslaget innebär att 5 av äldreomsorgens kök övertar produktionen av måltider från Ullviskolans C-kök. Övrig måltidsproduktion produceras och distribueras med samma förutsättningar som i alternativ 1.

Fördelar:

- Ingen kapitalförstöring

Nackdelar:

- Svår att genomföra
- Fortfarande många tillagningskök
- Ej lägsta totalkostnad
- Svårt att garantera beslutad standard/kvalitet

Besparingspotentialen enligt alternativ 2 beräknas uppgå till ca 3,2 Mkr/år

Utredningens förslag

Utredningen föreslår att man gör en organisk rationalisering enligt alternativ 1:

- att barn- och utbildningsnämnden/måltidsservice får ett totalansvar för kommunens hela måltidsverksamhet.
- att ett totalt kvalitetssäkringsprogram framtages och implementeras.
- att ett utbildningsprogram för personalen framtages och implementeras.
- att implementeringen av kommunens kostdatasystem (MASHDIEs) fullföljs skyndsamt.



- att en uppföljning vad gäller produktivitet, kostnader m m skall ske löpande för att snabbt kunna genomföra korrigeringar vid avvikelser från budget och prognoser.
- att menyval planeras bättre, vilket om rätt utfört, tillfredsställer både gästerna och sänker kostnaderna.
- att en informationskampanj genomförs för att begränsa onödigt svinn.
- samt att en gemensam kostpolicy för kommunen arbetas fram (se förslag på policy i bilaga 1 sidan 15/01).

Kompletterande förslag

Utöver de förslag som presenteras i utredningen föreslår stadskansliet (med hänvisning till det ursprungliga uppdraget: Kommunfullmäktiges särskilda uppdrag "Samordning av köken i Kolsva" i budget 2016) att Städets kök i kommundelen avvecklas. Köket är inte ändamålsenligt och är i behov av omfattande renovering. Arbetsmiljöproblem föreligger. Nuvarande tillverkningsvolym från Städets kök föreslås i stället fördelas till:

1. Malmaskolans kök, som efter fördelningen tillagar all mat till skolor samt tillhörande fritidshem (i Odensvi även till förskolan) samt all mat till äldreomsorgen i kommundelen. Köket behöver kompletteras utrustningsmässigt (se bilaga 2). Beräknad kostnad ca 1,4 mkr
2. Koltrastens förskola, som efter fördelningen tillagar all mat till den egna förskolan. Köket som idag är ett mottagningskök behöver kompletteras till viss del utrustningsmässigt (se bilaga 3). Beräknad kostnad 0,4 Mkr.
3. Den nya planerade förskolan på 6 avdelningar utrustas med ett tillagningskök anpassat för matproduktion till den egna förskolan samt förskolan (motsvarande 1 avdelning) med uterinriktning.

Ovanstående förslag sammanfaller väl med både att en samordning av köken i Kommundelen kommer till stånd, men även att Kommundelen framledes tillagar all mat till den egna förskoleverksamheten i egna tillagningskök på egna förskolor (dvs samma "policy" i hela kommunen gällande om det ska vara tillagnings- eller mottagningskök på våra förskolor).

Preliminär tidplan för genomförande av utredningens förslag och de kompletterande förslagen

- Politiska beslut: jan-feb 2018
- Organisk rationalisering, utredningens förslag enligt alternativ 1: mars 2018-mars 2020
- Nya förskolan klar: Projektering pågår, entreprenad beräknas vara klar juni 2019
- Komplettering av kök Malmaskolan och Koltrasten: Klart våren 2019
- Städets kök avvecklas och produktionen flyttas till Malmaskolans kök, Koltrastens kök och den nya förskolans kök: Klart till höstterminstarten 2019.
- Samtliga förslag genomförda i sin helhet: Våren 2020.



Datum
2018-01-03

Övrigt

Under utredningens gång har det också framkommit att Elundskolans mottagningskök nått kapacitetstaket. Köket fick en översyn 1994 och gästantalet har sedan dess ökat från ca 170 till ca 235 per dag. Frågan behöver dock utredas ytterligare, vilken lösning som kan vara lämplig. I första hand genom att ex. erbjuda fler matomgångar. Stadskansliet föreslår därför att eventuella förslag på åtgärder i denna fråga behandlas vid senare tillfälle, när utredningen är slutförd, och i första hand i barn- och utbildningsnämnden.

Förslag till beslut

Stadskansliet föreslår kommunstyrelsen besluta

att ge barn- och utbildningsnämnden i uppdrag att i en samverkan med berörda nämnder påbörja och genomföra utredningens förslag, enligt alternativ 1 (Organisk rationalisering),

att ge barn- och utbildningsnämnden i uppdrag att i en samverkan med berörda nämnder se över och komplettera utrustningen i Malmaskolans kök så att köket klarar den ökade volymen i samband med avvecklingen av Städets kök, enligt ”kompletterande förslag”, punkten 1 ovan,

att ge kommunaldelsnämnden i uppdrag att komplettera befintligt mottagningskök på Koltrastens förskola för en omställning till ett tillagningskök, enligt ”kompletterande förslag”, punkten 2 ovan,

att ge stadskansliet i uppdrag att i projekteringen av den nya tänkta förskolan på fastigheten Bergtorpet 1:4 låta planera för ett tillagningskök för tillverkning av mat till den egna förskolan samt förskola med uterinriktning, enligt ”kompletterande förslag”, punkten 3 ovan,

att ge kommunaldelsnämnden i uppdrag att, i en samverkan med Köpings Bostads AB (fastighetsägaren), planera för och avveckla restaurang Städets kök

samt att ge barn- och utbildningsnämnden, vård- och omsorgsnämnden och kommunaldelen i uppdrag att – lämpligen i samband med kommande budgetberedning inför budget 2019 (i maj månad 2018) – till kommunstyrelsen återrapportera budgetmässiga nettoeffekter av förslagen inför kommande år.

Sara Schelin
Kommunchef

Kari Anttila
Fastighetsansvarig

**CARE CATERING CONSULTANTS GROUP
KÖPINGS KOMMUN, Måltidsverksamheten**

Sida 1 av 1.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

<u>Kapitel</u>		<u>Sida</u>
01.	Inledning	01/01.
02.	Sammandrag	02/01.
	VERKSAMHETENS NULÄGESBESKRIVNING	
03.	Begreppsförklaringar	03/01.
04.	Volymer	04/01.
05.	Måltidsordning	05/01.
06.	Måltidsinnehåll	06/01.
07.	Produktionssystem	07/01.
08.	Serveringssystem	08/01.
09.	Mattransporter	09/01.
10.	Nuvarande organisation	10/01.
11.	Personal	11/01.
12.	Ekonomi	12/01.
13.	Övrigt	13/01.
14.	ANALYS	14/01.
15.	FÖRSLAG PÅ FRAMTIDA KOSTPOLICY	15/01
16.	FÖRSLAG PÅ FRAMTIDA MÅLTIDSORGANISATION	16/01.
	ALTERNATIVA LÖSNINGSFÖRSLAG	
17.	Förslag/ 01/organisk rationalisering	17/01.
18.	Förslag 02/organisk- +strukturell rationalisering	18/01.
19.	Jämförelse olika alternativa lösningar	19/01.
20.	SLUTSATSER	20/01.

Bilagor: 1 – 27

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP

KÖPINGS KOMMUN, Måltidsverksamheten

Sida 01/01.

01. INLEDNING

BAKGRUND	Köpings kommun önskar genomföra en oberoende analys/utredning av måltidsverksamheten inom kommunen.
UPPDRAG	Konsulten skall framtaga en nulägesbeskrivning av Köpings kommuns totala måltidsverksamhet
UTFÖRANDE	<p>Som konsult för utredningen har anlåtats Jörn Forssell från CARE CATERING CONSULTANTS GROUP.</p> <p>Uppdraget har dels utförts inom Köpings kommun och dels på företagets kontor i Kastrup.</p> <p>Företagsbesök har gjorts på ett flertal köksenheter inom kommunen.</p>
TIDÅTGÅNG	Tidåtgång för uppdraget har varit 210 timmar, varav endast 184 kommer att debiteras (tak enligt avtal).
UPPDRAGETS START	Uppdraget startades 2017.05.08.
UPPDRAGET AVSLUTADES	Uppdraget avslutades 2017.08.21.
	Skulle det vara så att Köpings kommun önskar hjälp med genomförandet kan CARE CATERING CONSULTANTS GROUP stå till tjänst.

Kastrup 2017.08.21.

Jörn Forssell

CCCG/JF-köpingl01

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP

KÖPINGS KOMMUN, Måltidsverksamheten

Sida 02/01.

02. SAMMANDRAG.

Köpings kommun serverar om året ca 2.305.700 måltider fördelat på ca 564.000 till äldreomsorgen, ca 152.000 till gymnasieskolorna, ca 748.000 till grundskolorna, ca 660.000 till förskolorna och ca 178.000 till "övriga".

Den totala måltidsverksamheten kostade kommunen (år 2016 är basår) SEK 63.377.698,00

Antalet sysselsatta med måltidsverksamheten i någon form var 126 personer, fördelade på 107,9 tjänster.

ORGANISATION Måltidsverksamheten inom **Köpings kommun** är delad på det sättet att den största delen av kök handhas av kommunens Måltidsenhet, som organisatoriskt ligger under Barn- och utbildningsförvaltningen, medan resterande kök, i huvudsak äldreomsorgens- (M-kök) och Kolsvas kök) organisatoriskt är placerade under respektive förvaltning.

Detta har som konsekvens att ett flertal M-kök mottager huvudkomponenter från ett C-kök, vars ansvar upphör vid avlämnandet av huvudkomponenterna, Ingen har totalansvar för kommunens totala måltidsservice, samt den slutliga sammansättningen av måltiden. Detta påverkar resursutnyttjandet, liksom kvaliteten och ekonomin negativt.

Utredningen föreslår därför att Måltidsenheten får totalansvar för kommunens hela måltidsverksamhet.

BIOLOGISK SÄKERHET Vad gäller den biologiska säkerheten och dokumentation av egenkontrollen liksom åtgärdsprogram fungerar den bra, liksom man håller de lagstadgade varmhållningstiderna. .

STANDARD/KVALITET Den sensoriska kvaliteten av måltiderna verkar något ojämn. Ibland bra. Ibland mindre bra. Detta kan avhjälpas genom utbildning och tydligare "koncept".

Ett totalt kvalitetssäkringsprogram finnes ej och bör framtagas och implementeras.

UTBILDNING/UTVECKLING Viss utbildningen förekommer genom kostenhetens försorg och även på vissa institutioner genom institutionschefens försorg. På många enheter förekommer ingen utbildning av kökspersonal. Kontinuerlig utbildning av köks- och serveringspersonal måste ske, vilken organisationsform man än har, om man skall följa med i utvecklingen vad gäller standard och kvalitet, samt få kontroll på kostnaderna.

Ett utbildningsprogram bör framtagas och implementeras (gäller vilket alternativt förslag som man än genomför)-

MENYVAL Man följer Livsmedelsverket rekommendationer att valmöjlighet skall finnes både inom äldreomsorgen och skolverksamheten.

Måltidsinnehållet i menyn skall fastslås av Kostenhetens chef, liksom han/hon skall bestämma vilka bi komponenter som skall serveras till vilken rätt. Frukostinnehållet liksom innehållet i mellanmål skall fastslås av verksamhetschefen, och alltid vara kostnadsberäknade. Detta skall säkra likartad kvalitet och service för i måltidsverksamheten jämförbara verksamheter inom hela kommunen, samtidigt som man får kostnadskontroll.

Man bör planera detta med hänsyn till:

råvaror med högt enhetspris (dyra)	råvaror med lågt enhetspris (billiga)
svåra att göra (lång tid att göra/mycket hantverk)	lätta att göra (passar sig själv)
ugn (utnyttjar befintlig utrustning)	gryta (utnyttjar befintlig utrustning)

Denna planering medför om riktigt utfört att man förutom att man tillfredställer gästerna även kan få ned livsmedelskostnaderna, liksom frigöra en del personalresurser.

LOGISTIK Kommunen har anskaffat MASHIE's kostdata system, men ännu inte implementerat detta fullt ut. Detta bör påskyndas då detta underlättar kontinuerlig kostnadskontroll.

EKONOMI Uppföljning vad gäller både produktivitet och DP-kostnaden på livsmedel totalt och enhet för enhet, liksom uppföljning på den totala måltidskostnaden för respektive förvaltning och kommunen totalt skall ske löpande för att snabbt kunna genomföra korrigeringar vid avvikelser från budgets och prognoser.

KONSULTENS FÖRSLAG Konsulten föreslår att man gör en organisk rationalisering (enligt kapitel 17),

Förslaget innebär att man gör en organisk rationalisering, vilket innebär att man producerar mat i samma centralkök och tillagningskök med samma produktmix, samma volymer och har samma distributionsupplägg som år 2016 (basår)

Den totala kostnadsreduktionen är här per år blir här **SEK. 4.183.351,00.**

Den totala personalkostnadsreduktionen är här SEK 257.508,00 per år,
Motsvarande i snitt 4,87 arbetade timmar per dag

Den totala livsmedelskostnadsreduktionen är här SEK 4.156.237,00 per år.

Fördelar	Nackdelar
Lätt att genomföra	Fortfarande många T-kök
Ingen kapitalförstöring	
Lägsta kostnad	
Lätt att kvalitetssäkra	

03. **BEGREPPSFÖRKLARINGAR**

DAGSPORTION

DAGSPORTIONSBEGREPPET

En **DAGSPORTION (DP)** är allt vad en person förtär inom ett dygn.(24 timmar).

I alla beräkningar i denna beskrivning/rapport har använts följande koefficienter:

Frukost	0,2
Förmiddagskaffe	ingår i frukostberäkningen
Lunch	0,4
Eftermiddagskaffe/-måltid	0,1
Middag/kvällsmåltid	0,3
DP TOTALT	<u>1,0</u>
Skol-/förskolelunch	0,33

PRODUKTIVITET

PRODUKTIVITET

Produktiviteten är antalet producerade dagsportioner (DP) per arbetad timme.

ÖVRIGT

ÖVRIGT

C-kök = centralkök utanför eller på egen institution.

T-kök = tillagningskök på egen institution, som endast lagar mat till egen institution.

M-kök = mottagningskök/serveringskök som erhåller måltider från C-kök.

Hk = huvudkomponent.

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP
KÖPINGS KOMMUN, Måltidsverksamheten

Sida 04/01.

04. **VOLYMER**

Följande portioner serverades år 2016 i "snitt per dag" (fördelat på 365 dagar):
(OBS! Bilagorna "b" nedan, gäller C-kök, är brutto producerad volym.)

VOLYM	Enhet	Frukost	Lunch	Skol-/ förskolelunch	Eftermiddags- kaffe/måltid	Middag	Totalt
ÄLDRE- OMSORGEN (Bilaga 2)	Sorbygården (T-kök)	30	38	-	30	30	128
	Ängslund (M-kök)	39	39	-	39	39	156
	Hagaberg (M-kök)	54	54	-	54	54	216
	Rosendal (M-kök)	64	73,59	-	73,59	64	275,18
	Nygården (M-kök)/	72	72	-	72	72	288
	Nordlund (M-kök)	43	52,59	-	52,59	43	191,18
	Ringvägen (M-kök)/dagl. verksamhet	-	2,9	-	2,9	1,45	5,8
	Tuynadal (M-kök)/dagl. verksamhet	-	10,08	-	-	-	10,08
	Gläntan (M-kök)	15	13	-	15	15	58
	Kridtinelundsv.- (M-kök)	-	4,28	-	9,45	-	13,73
	Ekliden/Smedjan/ Eken (M-kök)	39	39	-	39	39	156
	Strömmen (M-kök)	12	12	-	12	12	48
ÄLDREOMSORGEN TOTALT (Bilaga 2)		368	410,44	-	399,53	368	1..545,97

	Enhet	Frukost	Lunch	Skol -/ förskolelunch	Eftermiddags- kaffe/måltid	Middag	Totalt
	GYMNASIE- SKOLAN (Bilaga 3 och 3b)	Ullvigymnasiet - (C-kök)	100	318,63	-	-	418,63
		-	296,37	318,63	-	196,37	811,37
	GYMNASIESKOLAN						
	TOTALT (Bilaga 3)	-	100	318,63	-	-	418,63
	GRUND SKOLORNA (Bilaga 5 och 5b)	Munktorp- skolan (C-kök)	-	76,28 86,18	-	-	76,28 86,18
		Scheele- skolan (5b) (C-kök)	-	237,38 409,15	-	-	237,38 426,41
		Malmaskolan (5b) (C-kök)	-	259,78 279,15	74,51 74,51	-	334,29 353,66
		Karlbergs- skolan (5b) (C-/T-kök)	-	206,42 238,68	-	-	206,42 238,68
	SUB. TOTAL (Bilaga 5)	-	-	779,86	74,51	-	854,37
(Bilaga 6)	Nibble- skolan (T-kök)	9,08	-	192,25	30,27	-	231,6
	Nyckelberg- skolan (T-kök)	20,63	-	367,58	65,33	-	453,54
	Skogsbryns- skolan (T-kök)	2,3	-	39,3	7,77	-	49,37
	Himmela- skolan (Tkök)	-	-	31,6	5,45	-	37,05
	SUB.: TOTAL (Bilaga 6)	32,01	-	630,73	108,82	-	771,56

	Enhet	Frukost	Lunch	Skol-/ förskolelunch	Eftermiddags- kaffe/måltid	Middag	Totalt
GRUND- SKOLORNA (Bilaga 7)	Elunds- skolan (M-kök)	20,96	--	114,04	46,23	-	181,23
	Odensv- skola (M-kök)	9,44	-	37,51	15,15	-	62,1
	St.Olovs skola (M-kök)	20,96	-	114,04	46,23	-	181,23
	SUB.: TOTAL (Bilaga 7)	51,36	-	265,59	107,61	-	424,56
	GRUNDSKOLORNA TOTALT (Bilaga 4)	63,37	-	1.676,16	290,94	-	2.050,49
FÖR- SKOLORNA (Bilaga 9 och 9b)	Kompassen (C-kök)	20,71	-	27,29	20,71	-	68,71
		20,71	-	32,11	20,71	-	73,52
	SUB. TOTAL (Bilaga 9)	20,71	-	27,29	20,71	-	68,71
(Bilaga 10)	Bofinken (T-kök)	28,36	-	41,92	28,36	-	98,64
	Fyrklövern (T-kök)	25,64	-	54,58	25,64	-	105,86
	Fågelvägen	23,95	-	25,84	23,95	-	73,74
	Lärkan (T-kök)	27,74	-	39,45	27,74	-	94,93
	Tallbacken (T-kök)	16,78	-	34,9	16,78	-	68,46
	Lövsången (T-kök)	37,82	-	53,64	37,82	-	129,28
	Sagostugan (T-kök)	54,,79	-	95,89	54,79	-	205,47

	Enhet	Frukost	Lunch	Skol-/ förskolelunch	Eftermiddags- kaffe/-måltid	Middag	Totalt
(Bilaga 10)	Skogsborgen (T-kök)	47,75	-	120,75	54,58	-	223,08
	Svalan (T-kök)	44,12	-	72,87	44,12	-	161,11
	Blåmesen (T-kök)	15,68	-	26,98	11,92	-	54,58
	Spindeln/ Skräddaren (T-kök)	18,8	-	24,12	18,8	-	61,72
	Spinnaren/ Skogsbacken (T-kök)	20,55	-	15,21	27,4	-	68,5
	SUB. TOTAL (Bilaga 10)	361,98	-	618,34	365,05	-	1.345,37
(Bilaga 11)	Trollsländan 2 (M-kök)	23,00	-	48,99	23,00	-	94,99
	Trollsländan 3 (M-kök)	23,88	-	49,6	23,88	-	97,36
	Bergtorpe (M-kök)	6,03	16,88	18,08	12,05	-	53,04
	Koltrasten (M-kök)	15,07	22,3	42,19	12,05	-	91,61
	Odensvi fsk (M-kök)	6,03	1,8	9,04	6,03	-	22,9
	Skogsbacken M-kök)	9,04	5,42	15,07	9,04	-	28,57
	SUB. TOTAL (Bilaga 11)	83,05	46,4	182,97	86,05	-	398,47
FÖRSKOLORNA	TOTALT (Bilaga 8)	465,74	46,4	828,6	471,81	-	1.812,55

Enhet	Frukost	Lunch	Skol-/ förskolelunch	Eftermiddags- kaffe/-måltid	Middag	Totalt
ÖVRIGA KÖK Restaurang (Bilaga 12 och 12b))Städet	-	100	120	-	30	250
8Bilaga 12b)		123	120	-	30	273,4
Restaurang Tunadal/ mötesplats (Bilaga 12 och 12b)	21,85	125,56	-	62,16	30	239,57
-----ÖVRIGA KÖK TOTALT (Bilaga 12)	21,85	225,56	120	62,16	60	489,57
KOMMUNEN TOTALT (Bilaga 1)	938,96	782,4	2.943,41	1.224,44	428	6.317,21

Per år blir detta inom **Köpings kommun** en totalproduktion på:

Frukost	342.721
Lunch	285.576
Skollunch/förskolelunch	1.074.345
Eftermiddagskaffe/måltid	446.921
Middag	156.220
KOMMUNEN TOTALT:	2.305.782

Detta motsvarar 628.866,4 DP (dagsportioner) per år.

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP
KÖPINGS KOMMUN, Måltidsverksamheten

Sida 05/01.

05. **MÅLTIDSORDNING**

Inom Köpings kommun förekommer följande måltidsordningar:

Verksamhet	Frukost	Lunch	Eftermiddags- Kaffe/-måltid	Middag	Kvällsmåltid
Äldre- omsorgens måltider*	08,00-10,00	12,00-13,00	ca 14,00	16,30-17,00	19,00-21,00
Gymnasie- skolornas måltider		10,30-13,00			
Grund- skolornas måltider	07,15-09,45**	10,30-13,00	ca 14,00**	-	-
Förskolornas måltider	08,00-09,00	11,00-13,00	14,30-15,30		

Lokala variationer förekommer men i stort sett serveras måltiderna inom dessa tidsramar.

* = God morgon kaffe kl 05,00-06.00; Fm fika kl 10,00-10,30

** = fritidshem/-ordning

CCCG02-köping05

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP

KÖPINGS KOMMUN, Måltidsverksamheten

Sida 06/01.

06. MÅLTIDSINNEHÅLL

ÄLDRE-
OMSORGENS
MÅLTIDS-
VERKSAM-
HET

Måltidernas innehåll varierar något mellan de olika institutionerna, men i stort sett innehåller de följande komponenter:

God morgon kaffe Kaffe eller varm dryck

Frukost Matfett
Bröd, hårt/mjukt
Marmelad
Ost
Köttpålägg
Kokt ägg
Sill
Gröt
Välling
Flingor
Fil
Äppelmos, hallonsylt eller socker
M-mjolk
Juice
Kaffe eller varm dryck
Grädde
Socker

Lunch Varmrätt med tillbehör (2 varmrätter att välja av)
eller soppa
Sallad med dressing eller varm grönsak
Dessert
Margarin
Bröd, hårt
Smör
Dryck av varierande slag

Eftermiddags- kaffe (EM) Kaffe eller varm dryck
Kaffebröd eller kaka (vid röda dagar finare kaka)

Middag Varmrätt med tillbehör (2 varmrätter att välja av)
Grovt bröd
Matfett
Dryck av varierande slag.

Kvälls- måltid Dryck
Bulle
Smörgås
Skorpa

Frukt går att få under dagen

ÖNSKE-
KOSTER

Så kallade önskekoster tillhandahålls generellt på begäran och/efter behov (är ca 1%)

SPECIAL-
DIETER

Specialdieterna inklusive konsistensförändringarna utgör ca 5%.

GYMNASIET

Lunch Varmrätt med tillbehör (2 varmrätter att välja av)

Vegetarisk rätt
Salladsbuffé
Bordsmargarin
Bröd
Lättmjölk
VattenSPECIAL-
DIETER

Specialdieterna inom gymnasiet ligger på ca 7%.

GRUNDSKOLANS
MÅLTIDER

Inom skolmåltidsverksamheten arbetar man med en gemensam matsedel.

Lunch Varmrätt med tillbehör (2 varmrätter att välja av)

Vegetarisk rätt
Råkost
Dressing
Hårt bröd
Bordsmargarin
Mjök, lätt-
VattenSPECIAL-
DIETER

Specialdieterna inom skolmåltiderna ligger på ca 7%.

FRITIDSHEM

Frukost Samma som förskolorna

Lunch Då skolorna är stängda, i stort sett samma måltidsinnehåll
som skolornas lunch, men endast 1 varmrättsalternativ och
ingen vegetarisk rätt.Eftermiddags- Liten kall eller varm rätt
måltid eller köttpålägg, fil, yoghurt
Bordsmargarin
Bröd, hårt/mjukt
Mjök, lätt-
Vatten
eller
Smörgås

FÖRSKOLORNAS
MÅLTIDSVERKSAMHET

Frukost	Bordsmargarin Bröd, hårt/mjukt Ost Fisk- eller köttpålägg Mjölk, lätt- Vatten Fil Flingor Yoghurt Gröt Frukt och grönsaker Ägg	(1 gång per vecka)
Lunch	Varmrätt med tillbehör eller soppa Vegetarisk rätt Råkost Dressing Hårt bröd Bordsmargarin Mjölk, lätt- Vatten	(1 varmrättsalternativ) (1 gång i veckan i stället för varmrätten ovan)
Eftermiddags- måltid	Liten kall eller varm rätt eller köttpålägg, fil, yoghurt Bordsmargarin Bröd, hårt/mjukt Mjölk, lätt- Vatten eller Smörgås	

SPECIAL-
DIETER

Specialdieter inom förskolornas måltidsverksamhet ligger på ca 3%.

07. PRODUKTIONSSYSTEM

Måltidsverksamheten inom **Köpings kommun** använder sig i huvudsak av "Cook-serve" systemet till lunchmatsproduktionen och "Cook-chill" systemet till lunch och middagsproduktionen till de enheter inom äldreomsorgen som får huvudkomponenterna levererade från gymnasiets C-kök. Matlådorna till hemmaboende gäster produceras enligt "Cook-chill" systemet. (I framtiden kommer man att leverera ett fåtal portioner fryst portionsförpackad mat från Kompassen till ett s.k. nattdagis).

Kommunens tillagningskök (T-kök) producerar måltider enligt "Cook-serve" systemet.

Nedan beskrivs vilka produktionsystem som finnes inom offentlig måltidsverksamhet.

COOK-SERVE

Varmmatssystemet (Cook-serve), som är den i dag mest förekommande produktionsmetoden innebär att måltiderna tillagas så nära serveringstillfället som möjligt, och sedan serveras så fort som möjligt till gästerna.

Mat tillagad med denna metod får varmhållas högst två timmar vid en temperatur ej understigande +63 grader C. Mat varmhållen mer än två timmar, från produktionstillfället eller får en temperatur understigande +63 grader C, får ej serveras utan måste kastas.

Nackdelen med detta system är att det är serveringstiden som bestämmer produktionstiderna, liksom det är svårigheter att hålla den lagstadgade varmhållningstemperaturen och -tiden.

COOK-CHILL

Kylmatsystemet (Cook-chill) tillgår på så sätt att måltiderna tillagas nästan som vanligt varefter de omedelbart kyls ned i en s.k. blast-chiller (snabbkyl), till +4 grader C. på 90 minuter. Måltiderna kan sedan lagras i en kyla av +4 grader C. upp till 5 dygn innan de genereras (slutberedes) till lägst +72 grader C, på mottagningsköket/serveringsköket och sedan omedelbart serveras.

Nackdelen med detta system är att skall man bygga om befintliga kök till Cook-chillkök är det mycket stora investeringskostnader, samtidigt som det fodras stora ytor för "holding 3 och 4", d.v.s. färdiglager med kyla.

Fördelen med detta system är att produktionstiderna inte bestäms av serveringstiderna och man kan tillaga komponenterna en efter en. Detta sparar i regel en del produktionspersonal i köket. Produktionsvolymen måste emellertid vara väldigt stor för att denna metod skall vara ekonomisk lönsam.

CAP-COLD

Maten tillagas här liksom Cook-chillmaten ovan men lägges varm i en påse eller kärl som fylles med modifierad atmosfär (gas) och sedan kyls i kallt vattenbad eller blast-chiller (snabbkyl) till +3 grader C. Måltiderna kan sedan lagras i en kyla av +4 grader C, i upp till 12 dygn innan de genereras (slutberedes) till lägst +72 grader C på mottagningsköket/serveringsköket, och sedan omedelbart serveras.

Nackdelen med detta system är att skall man bygga om befintliga kök till Cap-coldkök är det liksom för Cook-chillköken mycket stora investeringskostnader, liksom det också fodras stora ytor för ”holding 3 och 4”, d.v.s. färdiglager med kyla.

SOUS- VIDE

Sous-vide är en nyare variant av kylmatsystemet. Då detta system i framtiden kan vara av visst intresse för kommunen beskrives systemet här kortfattat.

Sous-vide är namnet på en matlagningsteknik som utvecklats av den kände franske köksmästaren Georges Paulus i mitten på 70-talet. Han ville underöka om det fanns någon metod för att minska svinnet i tillverkningen av den dyra gåslevern. Han testad att tillverka enligt ”sous-vide” metoden och fann att svinnet minskade från 50% ner till enbart 5%. Dessutom så fick gåslevern en utsökt smak med fin konsistens och lång hållbarhet.

Ordet Sous-vide är franska och betyder ”under vakuum”. I tillverkningen så kan man endast använda sig av råvaror med högsta kvalitet. Processen måste vara noga kontrollerad från leverans till färdig produkt. Råvaran som skall tillverkas marinerar/kryddas och förpackas enskilt eller tillsammans med sås och grönsaker. Förpackningen försluts och man drar därefter ut allt syre och erhåller då en syrefri förpackning. Förpackningen ställs därefter in i ett kokskåp eller autoklav. I dessa skåp tillagar man produkten som arbetar med ånga och tryck, långsamt under skonsamma temperaturer tills man når den bestämda sluttemperaturen. Genom att man arbetar med ganska långa kokcyklar, så erhåller man en produkt som tillagats/värmebehandlats inne i sin förpackning. Detta ger en hållbarhet på minst 21 dagar. Efter koksteget kyls produkten snabbt ned till + 2 grader C. För att därefter lagerläggas under samma låga temperatur tills det är dags för ”generering” (uppvärmning till lägst +72 grader C omedelbart före servering).

Nackdelen med detta system är att den ”råa” maten tillagas under en lång tid inom den känsliga temperaturen, där bakterietillväxten är som snabbast. Därför är denna metod hygieniskt mycket känslig, och det kan vara svårt att garantera hygienisk säkerhet.

Livsmedelsindustrin har anammat denna metod och har resurser att tillverka sous-videmåltider på ett biologiskt säkert sätt och fler och fler färdiga måltider kommer i marknad.

Fördelen med denna metod är förutom den långa hållbarheten att den har ett mycket litet tillagningssvinn och att alla smakämnen och safter blir kvar i maten.

Konsulten är av den uppfattningen att sådan mat skall man, på grund av svårigheten att garantera hygienisk säkerhet, ej producera i egna små produktionskök utan köpa färdiga kylda, och sedan slutbereda på mottagningsköken.

MIC- VAC

Mic-vac är en utveckling av Sous-vide metoden, där man pastöriserar varorna strax innan de tillagas på samma sätt som sous-vide metoden ovan. Mic-vac produkter finnes f.n. endast portionsförpackade. Maten har här en lång hållbarhet.

COOK- FREEZE

Efter denna metod tillagas maten och fryses sedan ned till minst -18 grader C. Maten kan sedan lagras vid en temperatur ej överstigande -18 grader C i 3 månader till upp till över ett år, beroende på vilka råvaror det är.

Fördelen med denna metod förutom den långa lagringstiden och fördelen med att man kan producera på tider oberoende av serveringstidpunkten är att detta är hygieniskt den mest säkra metoden.

Nackdelen med detta system är att det lätt blir konsistensförändringar i maten, som gör att den får låg gästacceptans.

COOK-
SHOCK-
FREEZE

En ny metod där man fryser ned den färdiga maten under mycket låga temperaturer, och sedan förvarar den frysta maten under dessa mycket låga temperaturer.

Samma fördelar som cook-freeze metoden ovan, men man har här kommit tillräkta med konsistensförändringarna.

CCCG2-köping07

08. SERVERINGSSYSTEM

ÄLDRE-
OMSORGEN

Måltidsverksamheterna använder sig av det s.k. decentraliserade serveringssystemet, d.v.s. måltiderna serveras från kantiner, fat och karotter.

SKOLORNA

Självtagningssystem där gästerna förser sig själva medelst fri tagning och/eller servering över disk.

FÖRSKOLORNA

Vad gäller förskolorna dukas för "gästerna" i matsal.

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP
KÖPINGS KOMMUN, Måltidsverksamheten

Sida 09/01.

09. MATTRANSPORTER

Transport av måltider och mat sker mellan centralkök och mottagningskök inom kommunen.

Transportkostnaden är fördelad på respektive M-kök efter antalet stopp per år.

Transporter sker enligt följande:

Från centralkök	Till mottagningskök/mottagande avdelning/serveringskök	Årskostnad	Anmärkningsr
Ullevigymnasiet	Ångslund	46.520,00	
	Hagaberg	46.520,00	
	Rosendal	46.520,00	
	Nygården	46.520,00	ÄO+rest
	Nordlund	46.520,00	
	Gläntan	46.520,00	
	Restaurang Tunadal	46.520,00	
Scheeleskolan	Ringvägen	32.027,00	Daglig verksamhet
	Tunadal	32.027,00	Daglig verksamhet
	Kristinelundvägen	32.027,00	
	Elundskolan (VT16)	14.359,00	
	St. Olovs skola	28.718,00	
	Trollsländan 2	14.920,00	
	Trollsländan 3	14.920,00	
Munktorpskolan	Blålockan		Hämtar själva
	Maskrosen		Hämtar själva
Malmaakolan	Odensviskolan/fsk/fritids	70.000,00	
Karlbergskolan	Elundskolan (HT16)	14.359,00	
Kompassen fsk	Solrosen		Hämtar själva
	Solbacken		Hämtar själva
Restaurang Städet	Ekliden/Smedjan/Eken	12.112,00	
	Strömmen	2.504,00	
	Bergstorpet	1.702,00	
	Koltrasten	1.902,00	
	Odensvi fsk	7.152,00	
	Skogsbacken	3.202,00	
KOMMUNENS TOTALA TRANSPORTKOSTNADER:		607.571,00	

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP

KÖPINGS KOMMUN, Måltidsverksamheten

Sida 10/01.

10. NUVARANDE ORGANISATION

KOSTPOLICY

Någon antagen gemensam kostpolicy finnes ej.

NUVARANDE ORGANISATION

Måltidsverksamheten inom **Köpings kommun** är delad på det sättet att den största delen av måltidsverksamheten handhas av kommunens Måltidsenhet, som idag organisatoriskt ligger i kommunens Barn- och utbildningsförvaltning. Denna måltidsenhet ledes från våren 2017 av en utvecklingsledare.

Köken inom Kolsva kommun del ledes av kommunalförvaltningen där.

Äldreomsorgens kök inom centrala **Köping** tillhör Vård- och omsorgsförvaltningen där.

Således en delad måltidsverksamhet, där ingen har totalansvar för kommunens totala måltidsverksamhet.

ANTAL KÖK

Det finnes idag inom kommunen

5 C-kök

1 C-/T-kök (Karlbergskolans kök)

17 T-kök

20 M-kök

Totalt 43 kök (+ Restaurangerna Städet; Nygården och Tunadal)

Det är idag oklart vem som har totalansvaret för kosten från ”jord till bord” både vad gäller biologisk säkerhet, kvalitet och måltidskostnader

KÖPA/SÄLJA

Det är kommunens intention att det skall råda ett köp-sälj förhållande mellan respektive institution och Måltidsenheten. Tyvärr har det stannat vid intention.

CCCG2-köping10

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP
KÖPINGS KOMMUN, Måltidsverksamheten

Sida 11/01.

11. PERSONAL						
Enhet	Personal- kostnad/år	Produkti- vit	Antal tjänster	Antal timmar/dag i snitt	Anmärkning	
ÄLDRE- OMSORGEN (Bilaga 2)	Sorbygården (T-kök)	1.774.278	1,85	3,41	17,93	
	Ängslund (M-kök)	1.031.410	3,5	2,11	11,13	
	Hagaberg (M-kök)	1.936.808	2,73	3,52	20,69	
	Rosendal (M-kök)	2.340.468	2,73	4,79	25,16	
	Nygården (M-kök)/	3.880.986	1,76	8,22	40,85	
	Nordlund (M-kök)	1.802.984	2,55	3,75	18,73	
	Ringvägen (M-kök)/dagl. verksamhet	18.078	7,63	0,04	0,19	
	Tuynadal (M-kök)/dagl. verksamhet	36.156	10,61	0,07	0,38	
	Gläntan (M-kök)	286.104	4,75	0,57	2,99	
	Kridtinelundsv. 1,95(M-kök)	30.130	8,3	0,06	0,32	
	Ekliden/Smedjan/ Eken (M-kök)	1.044.864	3,78	1,95	10,31	
	Strömmen (M-kök)	311.244	3,79	0,6	3,17	
	ÄLDREOMSORGEN TOTALT (Bilaga 2)	14.493.510	2,56	29,09	151,85	

	Enhet	Personal- kostnad/år	Produkti- vitet	Antal tjänster	Antal timmar/dag i snitt	Anmärkning
	GYMNASIE- SKOLAN (Bilaga 3 och 3b)	Ullvigymnasiet (C-kök) 7.435.806	ej rel. 4,45	13,5	63,55	vid verklig prod
	GYMNASIESKOLAN					
	TOTALT (Bilaga 3 och 3b))	7.435.806	4,45	13,5	63,55	
	GRUND SKOLORNA (Bilaga 5 och 5b))	Munktorp- skolan (C-kök) 693.573	ej rel. 3,53	1,8	8,05	
		Scheele- (5b) (C-kök) 2.561.572	ej rel. 5,14	6	27,62	vid verklig prod
		Malmaskolan (5b) (C-kök) 1.616.347	ej rel. 4,87	4,66	20,43	vid verklig prod
		Karlbergs- Skolan (5b) (C-/T-kök) 1,321.875	ej rel. 3,68	4,4	21,43	vid verklig prod
	SUB. TOTAL (Bilaga 5 och 5b)	6.193.367	ej rel. 4,5	16,86	77,53	vid verklig prod.
(Bilaga 6)	Nibble- Skolan (T-kök)	1.366.595	4	3,8	17,07	
	Nyckelberg- skolan (T-kök)	1.422.417	1,62	4,5	18,69	
	Skogsbryns- Skolan (T-kök)	563.000	1,62	1,9	8,75	
	Himmela- Skolan (T-kök)	426.365	2,42	1	4,52	
	SUB.: TOTAL (Bilaga 6)	3.778.377	4,58	11,2	49,23	

	Enhet	Personal- Kostnad/år	Produkti- vit	Antal tjänster	Antal timmar/dag i snitt	Anmärkning
GRUND- SKOLORNA (Bilaga 7)	Elunds- skolan (M-kök)	1.028.575	3,72	2,75	12,49	
	Odensv- skola (M-kök)	208.334	4,8	0,75	3,29	
	St.Olovs skola (M-kök)	1.028.575	3,72	2,75	12,49	
SUB.:TOTAL (Bilaga 7)		2.265.484	3,84	6,25	28,27	
GRUNDSKOLORNA TOTALT (Bilaga 4 och 4b)		12.237.226	ej rel. 4,4	34,31	155,03	vid verklig prod.
FÖR- SKOLORNA (Bilaga 9 och 9b)	Kompassen (C-kök)	265.272	ej rel. 1,92	2	8,77	vid verklig prod.
SUB. TOTAL (Bilaga 9 och 9b))		265.272	ej rel. 1,92	2	8,77	vid verklig prod.
(Bilaga 10)	Bofinken (T-kök)	430.576	5,1	1	4,38	
	Fyrklövern (T-kök)	381.508	5,87	1	4,38	
	Fågelvägen (T-kök)	455.555	3,59	1	4,38	
	Lärkan (T-kök)	402.281	4,87	1	4,38	
	Tallbacken (T-kök)	381.508	3,78	1	4,38	
	Lövsången (T-kök)	619.028	4,41	1,5	6,58	
	Sagostugan (T-kök)	267.291	5,48	2	8,77	

	Enhet	Personal- kostnad/år	Produkti- vit	Antal tjänster	Antal timmar/dag i snitt	Anmärkning
(Bilaga 10)	Skogsborgen (T-kök)	910.449	6,25	2	8,77	
	Svalan (T-kök)	708.868	4,86	1,75	7,67	
	Blåmesen (T-kök)	413.472	5,48	1	4,38	
	Spindeln/ Skräddaren	411.336	3,1	1	4,38	
	Spinnaren/ Skogsbacken (T-kök)	476.590	3,47	1	4,38	
	SUB. TOTAL (Bilaga 10)	5.858.464	4,68	15,25	66,83	
(Bilaga 11)	Trollsländan 2 (M-kök)	392.510	5,27	1	4,38	
	Trollsländan 3 (M-kök)	415.124	5,66	0,95	4,16	
	Bergtorpet (M-kök)	484.000	3,14	1	4,82	
	Koltrasten (M-kök)	605.000	4,49	1,25	6,03	
	<i>Odensvi fsk</i> (M-kök)	242.000	2,29	0,5	2,41	
	Skogsbacken M-kök)	242.000	4,09	0,5	2,41	
	SUB. TOTAL (Bilaga 11)	2.380.634	4,3	5,2	24,21	
FÖRSKOLORNA	TOTALT (Bilaga 8 och 8b)	8.504.370	ej rel. 4,35	22,45	99,81	- vid verklig prod.

Enhet	Personal- kostnad/år	Produkti- vit	Antal tjänster	Antal timmar/dag i snitt	Anmärkning
ÖVRIGA KÖK Restaurang (Bilaga 12 och 12b))Städet (C-kök)	1.875.000	ej rel. 5,12	4,1	19,12	vid verklig prod.
(Bilaga 12) Restaurang Tunadal/ mötesplats	1.857.439	3,38	4,45	20,66	
ÖVRIGA KÖK TOTALT (Bilaga 12 och 12b))	3.732.439	ej rel. 4,22	8,55	39,78	vid verklig prod.
KOMMUNEN TOTALT (Bilaga 1)	46.403.353	3,38	107,9	510,02	

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP
KÖPINGS KOMMUN, Måltidsverksamheten

Sida 12/01.

12. **EKONOMI**

Enhet	Total kostnad/år	Total DP-kostnad	Livsmedels-kostnad/år	DP-kostnad livsmedel	Anmärkning	
ÄLDRE- OMSORGEN (Bilaga 2)	Sorbygården (T-kök)	2.656.246	220,00	660.016	54,46	OBS! T-kök
	Ängslund (M-kök)	1.837.741	129,10	365.352	25,67	
	Hagaberg (M-kök)	3.238.524	164,31	722.616	36,66	
	Rosendal (M-kök)	3.662.275	145,85	597.806	23,81	
	Nygården (M-kök)/	5.738.844	218,377	1.055.764	40,17	
	Nordlund (M-kök)	2.782.000	159,47	501.252	28,73	
	Ringvägen (M-kök)/dagl. verksamhet	145.916	275,70	11.086	20,95	
	Tunadal (M-kök)/dagl. verksamhet	303.574	206,28	24.847	16,88	
	Gläntan (M-kök)	799.425	154,24	221.270	42,69	
	Kridtinelundsv. (M-kök)	234.025	241,31	40.545	41,81	
	Ekliden/Smedjan/ Eken (M-kök)	2.998.345	210,63	848.304	59,59	
	Strömmen (M-kök)	925.987	211,41	145.549	33,23	
ÄLDREOMSORGEN TOTALT (Bilaga 2)	25.322.900	178,75	5.194.407	36,67		

Enhet	Total kostnad/år	Total DP-kostnad	Livsmedelskostnad/år	DP-kostnad livsmedel	Anmärkning	
GYMNASIE- SKOLAN (Bilaga 3 och 3b)to	Ullvigymnasiet (C-kök) (3b)	14.898.393	ej rel. 144,43	5.501.155	ej.rel. 53,33	- vid verklig prod.
TOTALT (Bilaga 3b)	14.898.393	ej.rel 144,43	5.501.155 53,33	ej rel	vid verklig prod.	
GRUND- SKOLORNA (Bilaga 5 och 5b)	Munktorp skolan (C-kök) (3b)	1.285.659	ej rel 123,85	411.924	ej rel 39,68	vid verklig prod.
	Scheele- kolan (5b) (C-kök)	5.470.685	ej rel. 105,61	2.080.492	ej rel. 40,16	vid verklig prod
	Malmaskolan (5b) (C-kök)	2.943.374	ej rel. 80,74	1.109.458	ej rel. 30,53	vid verklig prod.
	Karlbergs- skolan C-/T-kök) (5b)	3.115.500	ej rel, 108,37	1.407.434	ej rel 48,96	OBS! C-/T-kök (vid verklig prod.
	SUB. TOTAL (Bilaga 5 och 5b)	12.806.218	ej. rel 100,62	5.009.308	ej rel 39,36	vid verklig prod)
(Bilaga 6)	Nibble- skolan (T-kök)	2.551.786	102,38	802.500	32,20	
	Nyckelberg- skolan (T-kök)	2.770.034	57,51	968.259	20,10	
	Skogsbryns- skolan (T-kök)	1.155.148	222,78	299.445	57,75	
	Himmela- skolan (Tkök)	740.786	184,96	144.800	36,15	
	SUB.: TOTAL (Bilaga 6)	7.217.754	87,72	2.215.004	26,92	

	Enhet	Total kostnad/år	Total DP-kostnad	Livsmedelskostnad/år	DP-kostnad livsmedel	Anmärkning
GRUND-SKOLORNA (Bilaga 7)	Elunds-skolan (M-kök)	2.249.442	132,68	290.466	17,13	
	Odensv-skola (M-kök)	473.629	82,22	17.526	3,04	Leverans av hela varma måltider
	St.Olovs skola (M-kök)	2.169.220	127,95	290.466	17,13	
SUB:.TOTAL (Bilaga 7)		4.892.291	123,33	598.458	15,09	
GRUNDSKOLORNA TOTALT (Bilaga 4 och 4b))		24.916.263	ej rel 99,97	7.822.770	ej.rel. 31,39	vid verklig prod
FÖR-SKOLORNA (Bilaga 9 och 9b)	Kompassen (C-kök)	678.337	ej. rel 110,58	151.033	ej rel. 24,62	vid verklig prod
SUB. TOTAL (Bilaga 9 och 9b)		678.337	ej rel. 110,58	151.033	ej rel. 110,54	vid verklig prod.
(Bilaga 10)	Bofinken (T-kök)	668.346	81,96	167.347	20,52	
	Fyrklövern (T-kök)	570.306	60,79	128.200	13,66	
	Fågelvägen (T-kök)	665.090	115,97	161.214	28,11	
	Lärkan (T-kök)	666.188	85,53	194.426	24,96	
	Tallbacken (T-kök)	570.306	94,40	128.200	21,22	
	Lövsången (T-kök)	947.167	89,34	215.537	20,33	
	Sagostugan (T-kök)	524.818	29,91	139.377	7,94	

	Enhet,	Total kostnad/år	Total DP-kostnad	Livsmedels- kostnad/år	DP- kostnad livsmedel	Anmärkning
(Bilaga 10)	Skogsborgen (T-kök)	1.496.618	74,85	433.394	21,65	
	Svalan (T-kök)	1.421.742	104,48	337.174	24,78	
	Blåmesen (T-kök)	644.335	133,42	99.339	20,57	
	Spindeln/ Skräddaren (T-kök)	578.605	116,56	119.601	24,09	
	Spinnaren/ Skogsbacken (T-kök)	844.122	152,08	135.941	24,49	
	SUB. TOTAL (Bilaga 10)	9.599-643	84,04	2.259.750	19,78	
(Bilaga 11)	Trollsländan 2 (M-kök)	1.489.219	176,88	109.650	13,02	
	Trollsländan 3 (M-kök)	1.359.410	158,27	115.968	13,50	
	Bergtorpet (M-kök)	746.364	135,16	27.391	4,96	
	Koltrasten (M-kök)	816.938	82,71	40.172	4,07	
	Odensvi fsk (M-kök)	357.097	177,49	11.694	5,81	
	Skogsbacken M-kök)	355.244	98,78	13.894	3,86	
	SUB. TOTAL (Bilaga 11)	5.124.272	134,79	318.769	8,,38	
FÖRSKOLORNA	TOTALT (Bilaga 8 och 8b)	15.321.796.	ej rel 96,74	2.729.552	ej rel 17,23	vid verklig prod.

Enhet	Resultat, kostnad/år	Total DP-kostnad	Livsmedels- kostnad/år	DP_ kostnad livsmedel	Anmärkning
ÖVRIGA KÖK Restaurang (Bilaga 12 och 12b))Städet 8Bilaga 12b)	3.619.000	ej rel. 101,21	645.000	ej rel. 18,03	vid verklig prod.
Restaurang Tunadal/ mötesplats (Bilaga 12)	3.073.453	120,62	374.535	14,69	
ÖVRIGA KÖK TOTALT (Bilaga 12 och 12b)	6.692.453	ej rel. 109,29	1.019.535	ej rel. 16,65	
KOMMUNEN TOTALT (Bilaga 1)	81.409.776	129,45	22.267.419	35,41	

Kommunens totala måltidskostnad (omslutning) var år 2016 SEK 81.409.766.

Försäljning av måltider (sådana som kommunen får betalt för) var under året SEK 18.032.078, således ett nettoresultat på SEK 63.377.698.

Försäljningen fördelar sig på följande sätt:

Restaurang/kafeteria	SEK 3.758.859
Personal/pedagoger/föräldrar	SEK 11.673.710
Hemmaboende gäster	SEK 2.388.883
EU-bidrag (mjölkstöd)	SEK 210.626
Total försäljning	SEK 18.032.078

Ser man endast på de rörliga kostnaderna (driftskostnader) så var dessa SEK 74.237.856 under samma period

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP
KÖPINGS KOMMUN, Måltidsverksamheten

Sida 13/01.

13. **ÖVRIGT**

STANDARD/ (Se analysen, kapitel 14)
KVALITET

KOSTPOLICY Saknas.

BIOLOGISK Dokumentation av den lagstadgade egenkontrollen vad gäller hygien fungerar inom kommunen.
SÄKERHET Man håller även de lagstadgade temperaturerna.
Vad gäller varmhållningstiderna varierar det kraftigt. (Detta måste omedelbart åtgärdas.)

LOGISTIK Måltidsservice har inköpt "Mashie" kostdatasystem, men inte ännu implementerat detta fullt ut.

.Leadtiden för beställningar från C-kök är idag vad gäller måltids- och/eller huvudkomponents-
beställningar är idag tre veckor, med möjlighet för justeringar upp till 5 dagar före leverans.

KÖPTROHET Vad gäller äldreomsorgens M-kök är man inte alltid "köptrogen" mot sitt C-kök.

MILJÖ- Ca 30 % av råvarornas inköpsvärde är i dag ekologiska.
FAKTORER

UT- Är mycket begränsad.
BILDNING/
UTVECKLING

CCCG2/köping13

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP

KÖPINGS KOMMUN, Måltidsverksamheten

Sida 14/01.

14. ANALYS

ORGANISATION (Se kapitel 16,)

BIOLOGISK SÄKERHET Vad gäller den biologiska säkerheten och egenkontrollen (HAACP) och dess dokumentation fungerar den bra.

Den lagstadgade temperaturen vad gäller mat fungerar bra liksom den lagstadgade varmhållningstiden.

STANDARD/KVALITET Den sensoriska kvaliteten på måltiderna verkar något ojämn. Ibland bra, ibland mindre bra Detta kan avhjälpas med hjälp av utbildning, samt tydligare "koncept".

KVALITETS-SÄKRING Det saknas ett totalt kvalitetsuppföljningssystem, där man snabbt och lätt kan kontrollera och dokumentera kvaliteten. Detta för att man på ett tidigt stadie skall upptäcka att något negativt håller på att hända och var, så att man på ett tidigt stadie kan korrigera detta.

Ett sådant totalt kvalitetssäkringssystem bör framtagas och implementeras.

Ett sådant system ersätter inte på något sätt det biologiska säkerhetssystemet (HACCP) nämnd ovan utan tar hänsyn även till förutom biologisk säkerhet (HACCP)

Näringskvalitet

Sensorisk kvalitet

Servicekvalitet

MENYVAL Kommunens måltidsverksamhet har genomfört livsmedelsverkets rekommendationer vad gäller att valmöjlighet skall finnas både inom äldreomsorgen och skolverksamheten.

Förutom att "många fall ligger i tiden" kan man med rätt matsedelplanering införa reel valmöjlighet (ex: en fiskrätt mot en fårsrätt, en gryrätt med helt fläskkött mot en stekt korvrätt utan fläskinnehåll) utan att det medför ökad arbetsbelastning och ökade livsmedelskostnader.

Planera matsedeln med hänsyn till:

råvaror med högt enhetspris (dyra) mot råvaror med lågt enhetspris (billiga)

svåra att göra (lång tid att göra/mycket hantverk) mot lätta att göra (passar sig själv)

ugn mot gryta (utnyttjar befintlig utrustning)

Denna planinring innebär riktigt utförd att man förutom att man tillfredställer gästerna även kan få ned livsmedelskostnaderna, liksom frigöra en del personalresurser.

**SPECIAL-
DIETER**

Antalet specialdieter (-koster) är idag ca 5% inom äldreomsorgen, ca 7% inom gymnasieskolan och grundskolorna, samt ca 3% inom förskoleverksamheten. Dessa dieter beräknas öka något inom en snar framtid, men med rätt matsedelplanering kan man begränsa det vad gäller de enklare specialdieter.

Det är viktigt att man försöker få in så många specialdieter som möjligt under den ordinarie produktionen. (Det förekommer att M-kök beställer specialdieter utan att kontrollera möjligheten att gästen kan äta rätter från den ordinarie matsedeln.)

UTBILDNING/ UTVECKLING Viss utbildning förekommer genom kostenhetens försorg och även på vissa institutioner genom institutionschefens försorg.

På de flesta enheter förekommer ingen som helst utbildning av kökspersonal, utom vad gäller biologisk säkerhet. Kontinuerlig utbildning av köks- och serveringspersonal måste ske, vilken organisationsform man än har, om man skall följa med i utvecklingen vad gäller standard och kvalitet samt få kontroll på kostnaderna. Då en hel del personal saknade utbildning vid anställningens början och sedan dess endast erhållit begränsad utbildning och i vissa fall ingen utbildning alls är den totala yrkeskompetensen mycket svag. Ett utbildningsprogram bör framtagas (gäller vilket alternativt förslag som man än genomför)

- för måltidsverksamhetens ledning
- för kockar/kokerskor
- för måltidspersonal (i C-kök, T-kök och M-kök)
- för andra personer som är involverade i måltidsverksamheten.

För måltidspersonal (i C-kök, T-kök och M-kök) och andra som är involverade i måltidsverksamheten (servering, beställningar m.m.) föreslås att de erhåller kontinuerlig utbildning i

- presentation och servering av måltider
- service (gästantering)
- näringslära
- biologisk säkerhet/hygien
- säkerhet/arbetskydd
- arbetsmiljö
- svinnhantering

Vidare föreslås att kockarna/kokerskorna samt platschefen (1.e mannen/-kvinnan) på C- och T-köken förutom ovanstående erhåller utbildning i

- total kvalitetssäkring
- DATA-systemet (hur man använder data i produktionen)
- hur man praktiskt arbetar med nyckeltal

Vad gäller måltidsverksamhetens ledning bör även utbildning ske i

- ekonomi/ekonomisk uppföljning

- arbetsledning
- ADB (hur man bygger upp enkla program och underhåller dem)
- inköpsteknik (hur man på bästa sätt arbetar med upphandlingsavtalet)
- konceptbyggande

Utbildningen bör dels ske som "on the job training" (= praktisk arbete med handledning av kunnig kollega) och dels som lokala teoretiska kursavsnitt som skall vara kontinuerliga och följas upp. Instrukörerna och handledarna bör i första hand rekryteras från måltidsverksamhetens personal och i andra hand inom **Köpings kommun**. Endast i särskilda undantagsfall bör externa instruktörer och/eller kurser anlitas.

Utbildningskostnaderna beräknas till SEK 2.000,00 per medarbetare/år. I dagsläget ca 160 personer. Således en årlig kostnad på ca SEK 320.000,00. Utredningen föreslår att denna kostnad finansieras genom resultatförbättringar, som uppnås genom bättre utbildad och motiverad personal.

(OBS!) Genomföres ej utbildningen och tillförer den ej ökad kompetens till de anställda inom måltidsverksamheterna i alla led kommer standard och kvalitet undan för undan att reduceras, liksom kostnaderna kommer att galoppera okontrollerbart.

Kontinuerlig utbildning är således en av förutsättningarna för att kommunen skall lyckas att bibehålla minst samma kvalitet samtidigt som man utvecklar effektiviteten och ger de anställda arbetstillfredsställelse.

ADB Måltidsenheten har anskaffat MASHIEs kostdata system, men inte implementerat detta fullt ut. Detta är ett mycket bra system, som rätt använt kan vara behjälpligt med, förutom näringsberäkningar, beställningsrutiner, produktionsplanering, volymeräkningar, varuåtgång m.m. Framförallt underlättar det kostnadskontrollen samt minimeringen av överproduktion (mindre svinn). Varje dag som verksamheten inte är ändamålsmässigt datoriserad förlorar kommunen pengar, därför är det viktigt att man forcerar den fulla implementeringen av detta system

BEMANNING Konsulten har gått igenom enheternas bemanning en efter en och konstaterar att det med nuvarande struktur och volymer och bibehållen kvalitet endast finnes möjlighet för en begränsad personalreduktion, även om produktiviteten är låg.

Bemanningen/personalkostnaden är nämligen ej totalt rörlig s.s. t.ex. livsmedelskostnaden, utan språngvis rörlig. Detta betyder att reduceras produktionsvolymen så är det i många fall ej möjligt att reducera bemanning/personalkostnad, liksom höjes produktionsvolymen behöver man i många fall ej öka bemanning/personalkostnad.

Det är möjligt att genomföra personalreduktion på följande enheter.

Enhet	Nuvarande bemanning (antal tjänster)	Möjlig bemanning (antal tjänster)	Reduktion (antal tjänster)	Nuvarande personal-kostnad/år	Möjlig personal-kostnad/år	Reduktion personal-kostnad/år	
Karlbergs-skolan	4,4	3,4	1,0	1.321.875	1.064.367	257.508	C-/T-kök

MÖJLIG KOSTNADSREDUKTION PERSONAL PER ÅR INOM KOMMUNEN TOTALT 1,0 257.508

LIVSMEDELS-KOSTNADER Av tabellen nedan framgår de C-, T- och M-kök som behöver justera sina livsmedelskostnader.

Enhet	Livsmedels-kostnad enligt nuläges-beskrivning	Livsmedels-kostnad efter anpassning	Reduktion av livsmedels-kostnad	DP-kostnad enligt nuläges-beskrivning	DP-kostnad efter anpassning	Reduktion av DP-kostnad	
Sorbygården	660.016	605.900	54.116	54,47	50,00	4,47	T-kök
Hagaberg	722,616	571.590	151.026	36,66	29,00	7,6	Mkök
Nygården	1.055.764	762.120	293.644	40,17	29,00	11,17	Mkök
Gläntan	221.270	150.307	70.963	42,69	29,00	13,69	Mkök
Kristinelunds-Vägen	40.545	29.744	10.801	41,81	30,67	13,14	Mkök
Ekliden/Smedjan/ Eken	848.304	412.931	435.373	59,59	29,00	30,59	Mkök
Strömmen	145.549	127.020	18.529	33,23	29,00	4,23	Mkök
Ullvi-gymnasiet	5.501.155	3.485.400	2.015.755	53,33	33,,79	19,54	C-kök
Munktorp-skolan	411.924	330.285	81.639	39,68	31,82	7,86	C-kök
Scheele-skolan	2.080.492	1.694.216	386.276	40,16	32,71	7,45	C-kök
Karlbergs-skolan	1.407.434	914.741	492.693	48,,96	31,82	17,14	C-/Tkök

Enhet	Livsmedels- Kostnad enligt Nuläges- Beskrivning	Livsmedels- kostnad efter anpassning	Reduktion av livsmedels- kostnad	DP-kostnad enligt nuläges- beskrivning	DP-kostnad enligt anpassning	Reduktion av DP-kostnad	
av Skogsbyn- skolan	299.445	167.769	131.676	57,75	32,36	25,39	T-kök
Himmela- skolan	144.800	131.054	13.746	36,15	32,72	3,43	T-kök

MÖJLIG**KOSTNADSREDUKTION PÅ LIVSMEDEL****PER ÅR INOM KOMMUNEN TOTALT 4.156.237****6,61**MAT-
SVINN

Det är viktigt att man följer upp på/kontrollerar livsmedelskostnaderna i alla led från avrop hos kontrakterad leverantör, varumottagning, lagring (även lager av förrådsvaror på mottagande enheter och serveringsställen), tillagning, distribution, mottagningskök och servering.

På de enheter med självtagning/servering över disk är det viktigt att man gör det lättare för elever som önskar att "backa" och undvika kön genom att de kan hoppa över denna och erhålla påfyllning

Då de skall stå i kö för påfyllning tar de mycket mat för att säkra sig att de inte behöver stå i kö.

Vidare bör man vid ingången till restaurangen presentera en referensportion med dagens rätter.

(OBS!)

Utredningen föreslår att måltidsledningen genomför en informationskampanj för att begrän s.k."onödigt svinn".

Denna kampanj skall inte bara rikta sig till personal som är involverad på något sätt i måltidsservice, men också mot gäster.

MÅLTIDS-KOSTNAD En fråga som utredningen önskar besvara är vad en måltid i snitt i dag kostar kommunen. Dessa kostnader är (år 2016/basår):

	Äldre- omsorgen	Gymnasic- skolan	Grund- skolorna	Förskolorna	Ovriga
Frukost	33,75 (34,04)*		19,99 (18,84)*	19,52 (19,51)*	21,86 (21,72)*
Lunch	71,50 (68,08)*	47,66 (41,30)*	32,99 (31,08)*	32,21 (32,20)*	43,72 (43,43)*
Eftermiddags- Måltid/-kaffe	17,87 (17,02)*		9,98 (9,42)*	9,76 (9,75)*	10,93 (10,85)*
Middag	53,03 (51,06)*			29,28 (29,26)*	32,79 (32,57)*

Grundskolorna och förskolornas höga snittkostnader beror på strukturen med många små enheter.

MATLÅDOR Det tillverkas årligt 36.500 matlådor till hemmaboende gäster. Måltidsenheten erhåller SEK 31,75 per matlåda (enligt uppgift livsmedelskostnad + 17,6%)

Då priset verkar lågt har utredningen gjprt följande kalkyl:

Ullvigymnasiets totala kostnader:	SEK 14.898.393
Avgår disktid. 4,3 tim/dag x 173 dagar x SEK 320,57/tim =	SEK 238.472
Avgår serveringstid skolrestaurang (uppskattad): 2 personer x 5 tim/dag x SEK 320,57/tim x 173 dagar =	SEK 554.586
Sub. total:	SEK 14.105.335
SEK 14.105.335 x 0,4 (koff) /103.151,5 DP =	SEK 54,70 per portion
Tillkommer: 2,86 tim/dag x SEK 320,57 / 100 =	SEK 9,17 per portion
Tillkommer; Matlådan inkl förslutningen	SEK 1,30 per låda
Kostnad för en matlåda till hemmaboende gäst i snitt;	SEK 65,17
Försäljningspris per låda:	SEK 31,75
SUBVENTION PER MATLÅDA	SEK 33,42

SEK 65,17 är den verkliga kostnaden per matlåda då samtliga kostnadsslag är medtagna.

TRANSPORT-KOSTNAD Transportkostnaderna har i nulägesbeskrivningen fördelats på de olika M-köken efter antalet stop på respektive M-kök.

*= efter organisk rationalisering

ÖVRIGT Vid ingången till skolrestaurangerna presentera alltid dagens matsedel.

Inga förkortningar på matsedeln

Tala om på matsedeln vad det är för rätt och vilka garnityrer (inte bara vegetarisk biff/soppa/kyckling/sås)

Duka upp med referensportion.

Håll inte all mat varm i bläck och kantiner vid serveringens början utan komplettera efter behov.

Tillse om möjligt att varm mat serveras på varm tallrik.

15. **FÖRSLAG PÅ FRAMTIDA KOSTPOLICY**

VISION

Köpings kommun skall erbjuda matgästerna lustfyllda måltider, lagade av bra råvaror som ger god hälsa och hållbar utveckling.

Köpings kommun önskar att äldre, ungdomar och barn skall tycka om maten, liksom miljön som maten serveras i. Kommunen vill också värna om miljön och främja en hälsosam livsstil.

Kostpolicyn skall bidra till att uppfylla visionen.

SYFTE

Kostpolicyn skall tydliggöra **Köpings kommuns** ambition och inriktning vad gäller offentliga måltider.

BIOLOGISK
SÄKERHET

Livsmedelshanteringen omfattas av lagar och regler av många olika slag. De är till för att maten skall vara säker och av hög kvalitet. Alla, inom kommunen, som arbetar med mat på något sätt ska följa gällande lagstiftning och garantera matgästerna säker mat genom sina egenkontrollprogram, som i alla tider skall vara uppdaterade och implementerade. En god livsmedelshygien skall vara en självklarhet.

NÄRINGS-
INNEHÅLL

Måltidernas näringsinnehåll skall vara anpassat till de olika gästgrupperna och kunna redovisas för gästen. Detta gäller även måltidens bi-komponenter.

SENSORISK-
KVALITET

Måltiderna skall vara presenterade /serverade på ett för ögat trevligt sätt. Varma komponenter skall vara varma och servers på varm tallrik. Kalla komponenter skall vara kalla och servers på kall tallrik..

MILJÖ

Köpings kommun skall ha en klar medveten satsning på ekologiska råvaror i samklang med rådande säsong och gärna då så är möjligt använda sig av lokalt producerade råvaror. Kommunen skall, så långt som möjligt, använda sig av produkter som är producerade på ett etiskt hållbart sätt.

Måltidsmiljön skall vara lugn och trivsamt. Maten skall vara trevligt presenterad och serverad. Måltiden skall vara ett tillfälle för social gemenskap. Alla skall ges tillräckligt med tid för att äta. Ambitionen är att lunchmåltiden ska serveras tidigast klockan 11 och senast klockan 13.

Användandet av ekologiska råvaror, som idag står för ca 30% av inköpsvärdet, bör i takt med tillgång och prisutveckling på dessa ökas till 50%.

PEDAGOGISKA MÅLTIDER/
OMSORGSÅLTIDER.

Tanken med den pedagogiska måltiden i skolan är att det skall finnas en vuxen med vid bordet när eleven äter. Pedagogerna skall vara en förebild inte bara i bordsskick utan även i positiv inställning till maten. Den pedagogiska lunchen ingår i arbetstiden.. Måltiden skall därför ses som ett tillfälle att prata om mat och hälsa och/eller mat och måltidskultur i allmänhet.

Pedagogiska måltider förekommer också inom omsorgsverksamheten för funktionsförhindrade och dementa. Den kallas då för omsorgsmåltid, eftersom det handlar om att äldre och sjuka ska få hjälp att äta i lugn och ro under måltiden..

PROFESSION OCH
KOMPETENS

Alla som arbetar med mat inom **Köpings kommun** ska ha god kompetens, tillgång till professionellt stöd och regelbunden kompetensutveckling. Personal som arbetar med måltider ska kontinuerligt utbildas i presentation och servering av måltider, service/gästhantering, näringslära, biologisk säkerhet/hygien, säkerhet/arbetskydd, arbetsmiljö och svinnhantering

EKONOMI

Den totala genomsnittliga produktiviteten inom **Köpings kommun** får ej understiga **3,4**.

Den totala genomsnittliga livsmedelskostnaden inom **Köpings kommun** får ej överstiga **SEK 29,00 per serverad dagsportion** (i år 2016 års kostnadsläge).

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP

KÖPINGS KOMMUN, Måltidsverksamheten

Sida 16/01.

16. FÖRSLAG PÅ FRAMTIDA MÅLTIDSORGANISATION

Som framgår av nulägesbeskrivningen (kapitel 10, sida 10/01) är **Köpings kommuns** totala måltidsverksamhet delad på så sätt att en del av verksamheten organisatoriskt tillhör Måltidsenheten, medan resterande kök, i huvudsak äldreomsorgens (M-kök) och Kolsvas kök organisatoriskt är placerade under respektive förvaltning.

Denna delade organisation innebär bland annat. att bi-komponenter, tillbehör, frukostar, förmiddagskaffe, eftermiddagskaffe, där sådan måltid skall serveras vad gäller innehåll och tidpunkter för servering beslutas på respektive institution, och som en konsekvens av detta varierar både vad gäller måltidstider, måltidsinnehåll och kostnaden på livsmedel på jämförbara enheter.

Då ansvaret från måltidsenheten upphör vid avlämnandet av transporterad måltid eller huvudkomponenter kan det uppstå tvivel om vem som ansvarar för kvalitet och kostnad på slutprodukten.

Ingen har totalansvar för den totala måltidsverksamheten inom kommunen.

Vem står ansvar vid en eventuell misstanke om matförgiftning?

Vad gäller livsmedelskostnaderna på serverade bi-komponenter, frukostar och mellanmåltider varierar de betydligt på olika enheter p.g.a. avsaknaden av gemensam ledning, olika inställningar till svinnproblematiken, olika måltidsinnehåll, samt personalens varierande kompetens och inställning till att lösa sina uppgifter

FÖRSLAG

Utredningen föreslår att Måltidsenheten får totalansvar för kommunens totala måltidsverksamhet "från jord till bord". Detta betyder att personal på samtliga C-kök och T-kök tillhör Måltidsenheten, och där sådan finnes på M-köken också rapporterar till måltidsenheten. Där personal inte finnes utan verksamheten drives direkt av institutionen rapporterar personal vad gäller måltider och måltidsfrågor till Måltidsenheten.

Följden av detta blir att Måltidsenhetens utvecklingsledare får totalansvaret för kommunens totala måltidsverksamhet.

Vidare föreslår utredningen att kostcheferna, som rapporterar till utvecklingsledaren får funktionsansvar med det undantag att M-köken organisatoriskt ligger under den kostchef som ansvarar för C-köket, som levererar måltider eller huvudkomponenter.

Vidare föreslår utredningen att förstemanen/-kvinnan på varje C-kök får ansvar för måltidsverksamheten på de mottagningskök som C-köket levererar måltider till. Således att C-köket följer måltiden hela vägen.

Detta förslag som utredningen föreslår bygger på att man skall ha helhetskontroll av den totala måltidsverksamheten vid varje tidpunkt bl.a. vad gäller bemanning, kontinuerlig utbildning, biologisk säkerhet, total kvalitetssäkring, uppföljningssystem, datorisering, flexibilitet (var lägga produktion vid ändrade förutsättningar), råvarornas förädlingsgrad, investeringar (är de lönsamma), snabb korrigering av verksamheten vid avvikelser m.m. samtidigt som man säkrar likartad och beslutad måltidsordning och måltidsinnehåll.

Detta kräver att man har kunnig och engagerad ledning med både goda bransch- och ekonomiska kunskaper och att man kan arbeta strukturellt, samt att man snabbt kan anpassa måltidsverksamheten till ändrade förhållanden till gagn för kommunens totalnytta och gästernas tillfredsställelse.

Det är konsultens uppfattning att Måltidsenhetens nuvarande ledningsgrupp har kunskaper och kapacitet att genomföra denna organisationsförändring.

KÖP/SÄLJA Måltidsverksamheten bör snarast införa ett köp/sälja system där institutionerna köper hela måltiden inklusive alla tillbehör av Måltidsenheten.

Ett pris för en hel DP på äldreomsorgen som är lika för alla ÄO-institutioner inom kommunen.
Ett pris för en hel gymnasielunch. Ett pris för en hel grundskolelunch, Ett pris för en hel grundskolefrukost och ett pris för en hel fritids eftermiddagsmåltid. Ett pris för en hel förskolelunch,
Ett pris för en hel förskolefrukost och ett helt pris för en hel förskole eftermiddagsmåltid.

Således inget "lavajande" med hk och bikomponenter m.m.

CCCG/JF-köping16

**CARE CATERING CONSULTANTS GROUP
KÖPINGS KOMMUN, Måltidsverksamheten**

Sida 17/01.

17, **FÖRSLAG 01/ORGANISK RATIONALISERING.**

Detta förslag innebär at man gör en organisk rationalisering vilket innebär att man producerar mat i samma centralkök och tillagningskök med samma produktmix, samma volymer och har samma distributionsupplägg som år 2016 (basår), men så billigt som möjligt med upprätthållande av nuvarande standard och kvalitet.

Volymerna och förutsättningarna är här desamma som i nulägesbeskrivningen (kapitel 04-13) och bilagorna 1 – 12..

Siffermaterialet för detta förslag presenteras i analysen (kapitel 14) samt i bilagorna 13 – 24.

LIVS-MEDELS-KOSTNAD Vad gäller livsmedelskostnaderna har de här anpassats till de kostnader enhet för enhet som redovisats i analysen (kapitel 14).

BEMANNING Vad gäller bemanningen har de här anpassats till de antal arbetade timmar enhet för enhet som redovisats i analysen (kapitel 14).

PERSONAL-KOSTNAD Personalkostnaderna har här konsekvensändrats enligt den här gällande bemanningen.

UTBILD-NINGS-KOSTNAD Utbildningskostnaden är här beräknad till SEK 2.000,00 per år och person som på något sätt är involverad i måltidsservice (totalt ca 125 personer x SEK 2.000,00 = SEK 250.000,00).

ÖVRIGT Övriga kostnadsslag är i detta förslag oförändrade.

JÄMFÖRELSE		Nuläge	Förslag 01/ organisk rationalisering	Förändring
		Bilaga 01	Bilaga 13	
VOLYM	DP per dag i snitt	1.722,922	1.722,922	+/- 0
TIM-FÖRBRUK	Arbetade timmar/dag i snitt	510,02	505,15	- 4,87
KOST-NADSSLAG	Personalkostnad	46.403.353	46.145.845	- 257.508
	Livsmedelskostnad	22.267.419	18.111.182	-4.156.237
	Övriga varuinköp	2.668.439	2.668.439	+/- 0
	Utveckling/utbildning	19.606	250,000	+ 230.394

	Nuläge Bilaga 01.	Förslag 01/ organisk rationalisering Bilaga 13.	Förändring
Transportkostnad	607.571	607.571	+/- 0
Underhåll	683.761	683.761	+/- 0
El., vatten, avlopp, sophämtning 892.211	892.211	+/- 0	
Övriga driftkostnader	694996	694.996	+/- 0
SUMMA DRIFTS- KOSTNADER	74.237.356	70.054.005	-4.183.351
Hyra	1.907.376	1.907.376	+/- 0
Avskrivningar	573.930	573.930	+/- 0
Räntor	66.383	66.383	+/- 0
Bidrag till central administration	3.893.410	3.893.410	+/- 0
Kapitaltjänstkostnader	11.409	11.409	+/- 0
Övriga fasta kostnader	719.912	719.912	+/- 0
SUMMA FASTA KOSTNADER	7.172.420	7.172.720	+/- 0
TOTALA KOSTNADER	81.409.776	77.226.425	-4.183.351
SUMMA EXTERN FÖRSÄLJNING	18.032.078	18.032.078	-4.143.351
RESULTAT/KOMMUNENS KOSTNAD	63.377.698	59.194.347	-4.183.351

	Nuläge	Förslag 01/ organisk rationalisering	Förändring
	Bilaga 01	Bilaga 13.	
NYCKEL- TAL			
Livsmedelskostnad/DP	35,41	28,80	- 6,61
Produktivitet	3,38	3,41	+ 0,03
(bättre)			
Total DP-kostnad (kommunens kostnad/DP)	100,78	94,13	- 6,65
FÖRDELAR/ NACKDELAR	Fördelar	Nackdelar	
	Lätt att genomföra	Fortfarande många tillagningskök	
	Ingen kapitalförstöring		
	Lägsta kostnad		
	Lätt att kvalitetssäkra		

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP
KÖPINGS KOMMUN, Måltidsverksamheten

Sida 18/01.

18.. **FÖRSLAG 02/ORGANISK RATIONALISERING/ NÅGRA ÄO-KÖK
LAGAR MÅLTIDERN I SINA M-KÖK.**

Detta förslag innebär 5 av äldreomsorgens M-kök övertar produktionen av måltider från Ullviskolans C-kök.
(bilaga 25-27).

Övrig måltidsproduktion inom kommunen produceras och distribueras som nu med samma förutsättningar som i förslag 01 (kapitel 17)

**LIVS-
MEDELS-
KOSTNAD**

Vad gäller livsmedelskostnaderna har de här anpassats enhet för enhet.

Konsekvens ändringar har gjorts i de ÄO-kök som omvandlats till T-kök (bilaga 26), samt på Ullvigymnasiets C-kök.(bilaga 27 och 27b).

Vad gäller livsmedelskostnaderna har de här för övriga enheter anpassats till de kostnader enhet för enhet som redovisas i analysen (kapitel 14).

BEMANNING

Bemanningen har häranpassats enhet för enhet vad gäller de kök som omvandlats från M-kök till C-kök och Ullvigymnasiets C-kök.

Vad gäller övriga enheter har bemanningen här anpassats till de antal arbetade timmar enhet för enhet som redovisats i analysen (kapitel 14).

**PERSONAL-
KOSTNAD**

Personalkostnaderna har här konsekvensändrats enligt den här gällande bemanningen.

**UTBILD-
NING-
KOSTNAD**

Utbildningskostnaden är här beräknad till SEK 2.000,00 per år och person som på något sätt är involverad i måltidsservice (totalt ca 127 personer x SEK 2.000,00 = SEK 254.000,00).

**MAT-
TRANSPORT-
KOSTNADER**

Transportkostnader av mat mellan enheter har här reducerats från SEK 607.571 till 374.971, således med SEK 232.600.

**INTERN-
DEBITERINGAR**

Interndebiteringarna har konsekvensändrats.

ÖVRIGT

Övriga kostnadslag är i detta förslag oförändrade.

JÄMFÖRELSE		Nuläge	Förslag 2 organisk + strukturell rationalisering	Förändring
		Bilaga 01	Bilaga 25	
VOLYM	DP/dag i snitt	1.772,922	1.772,922	+/- 0
TIM- FÖRBRUK	Arbetade timmar/dag i snitt	510,02	313,67	+ 3,65
KOST- NADSSLAG	Personalkostnad	46.403.353	46.576.324	+ 172.297
	Livsmedelskostnad	22.267.419	18.853.574	- 3.413.845
	Övriga varuinköp	2.268.439	2.668.439	+/- 0
	Utveckling/utbildning	19.606	254.000	+ 234.394
	Transportkostnad	607.571	374.971	- 232.600
	Underhåll	683-761	683761	+/- 0
	El., vatten, avlopp, sophämtning	892.211	892.211	+/- 0
	Övriga driftkostnader	694.996	694.996	+/- 0
SUMMA DRIFTS- KOSTNADER		74.237.356	70.998.276	- 3.239.080
	Hyra	1.907.376	1.907.376	+/- 0
	Räntor	66.383	66.383	+/- 0
	Avskrivningar	573.930	573.930	+/- 0
	Bidrag till central administration	3.893.410	3.893.410	+/- 0
	Kapitaltjänstkostnader	11.409	11.409	+/- 0
	Avskrivningar	573.930	573.930	+/- 0

	Nuläge	Förslag 2 organisk +strukturell rationalisering	Förändring	
	Bilaga 01.	Bilaga 25.		
Övriga fasta kostnader	719.212	719.212	+/- 0	-
SUMMA FASTA KOSTNADER	7.172.470	7.172.470	+/- 0	
TOTALA KOSTNADER	81.409.776	78,170.696	- 3.239.080	
SUMMA EXTERNFÖRSÄLJNING	18.032.078	18.032.078	+/- 0	
RESULTAT/KOMMUNENS KOSTNAD	63.377.698	60.138.618	- 3.239.080	
NYCKEL- TAL				
Livsmedelskostnad/DP	35,41	29,98	- 5,43	
Produktivitet (bättre)	3,38	3,35	- 0,03	
Total DP-kostnad (kommunens kostnad/DP)	100,78	95,63	- 5,15	
FÖRDELAR/ NACKDELAR	Fördelar	Nackdelar		
	Ingen kapitalförstöring	Svår att genomföra		
		Fortfarande många tillagningskök		
		Ej lägsta totalkostnad		
		Svårt garantera beslutat standard/ kvalitet		

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP
KÖPINGS KOMMUN, Måltidsverksamheten

Sida 19/01.

19. **JÄMFÖRELSE OLIKA ALTERNATIVA LÖSNINGAR.**

		Nuläge	Alternativt förslag 01.	Alternativt förslag 02.
		Bilaga 1.	Bilaga 13.	Bilaga 25.
VOLYM	DP/ dag i snit	1.722.922	1.722.922	1722.922
TIM- FÖRBRUK	Arbetade timmar/ dag i snitt	510,02	505,15	513,67
KOST- NADER	Personalkostnad	46.403.353	46.145.845	46.576.324
	Livsmedelskostnad	22.267.419	18.111.182	18.853.574
	Övriga varuinköp	2.668.439	2.668.439	2.668.439
	Utbildning/ utveckling	19.606	250.000	254.000
	Transportkostnad	607.571	607.571	374.971
	Underhåll	683.761	683.761	683.761
	El., vatten, avlopp, sophämtn.	892.211	892.211	892.211
	Övriga driftskostnader	694.996	694.996	694.996
	SUMMA DRIFTS- KOSTNADER	74.237.356	70.054.005	70.998.276
	Hyra	1.907.376	1.907.376	1.907.376
	Avskrivningar	573.930	573,930	573.930
	Räntor	66.383	66.383	66.383
	Bidrag till central adm.	3.893.410	3.893.410	3.893.410

	Nuläge	Alternativt förslag 01.	Alternativt förslag 02.
	Bilaga 1.	Bilaga 13.	Bilaga 25
Kapitaltjänst kostnader	11.409	11.409	11.409
Övriga fasta kostnader	719.912	719.912	719.912
SUMMA FASTA KOSTNADER		7.172.420	7.172.420
			7.172.420
TOTALA KOSTNADER	81.409.776	77.226.425	78.170.696
SUMMA EXTERN FÖRSÄLJNING	18.032.078	18.032.078	18.032.078
RESULTAT/ NETTOKOSTNAD	63.377.698	59.194.347	60.138.618
(Kommunens kostnad)			
RESULTAT/ FÖRÄNDRING	-	4.183.351 (förbättring)	3.239.080 (förbättring)
NYCKEL- TAL			
Livsmedels- kostnad/DP	35,41	28,80	29,98
Produktivitet/DP	3,38	3,41	3,35
Total (kommunens kostnad)/ DP i snitt	100,78	94,13	95,63

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP

KÖPINGS KOMMUN, Måltidsverksamheten

Sida 20/01.

20.. SLUTSATSER

ORGANISATION Måltidsverksamheten inom **Köpings kommun** är delad på det sättet att den största delen av måltidsverksamheten handhas av kommunens Måltidsenhet, som organisatoriskt ligger under Barn- och utbildningsförvaltningen.

Resterande kök är organisatoriskt placerade underrespektive förvaltning.

Detta har som konsekvens att ett antal M-kök mottager huvudkomponenter från ett C-kök, vars ansvar upphör vid avlämnandet av huvudkomponenterna, Ingen har totalansvar för kommunens totala måltidsservice, samt den slutliga sammansättningen av måltiden. Detta påverkar resursutnyttjandet, liksom kvaliteten och ekonomin negativt.

Utredningen föreslår därför att Måltidsenheten får totalansvar för kommunens hela måltidsverksamhet.

BIOLOGISK SÄKERHET Vad gäller den biologiska säkerheten och egenkontrollen (HAACP) och dess dokumentation fungerar den bra, liksom man håller de lagstadgade varmhållningstiderna.

STANDARD/ KVALITET Den sensoriska kvaliteten av måltiderna verkar något ojämn. Ibland bra. Ibland mindre bra. Detta kan avhjälpas genom utbildning och tydligare "koncept".

Ett totalt kvalitetssäkringsprogram finnes ej och bör framtagas och implementeras.

UTBILDNING/ UTVECKLING Viss utbildningen förekommer genom kostenhetens- och även på vissa institutioner genom institutionschefens försorg. På många enheter förekommer ingen utbildning av kökspersonal. Kontinuerlig utbildning av köks- och serveringspersonal måste ske, vilken organisationsform man än har, om man skall följa med i utvecklingen vad gäller standard och kvalitet, samt få kontroll på kostnaderna.

Ett utbildningsprogram bör framtagas och implementeras (gäller vilket alternativt förslag som man än genomför)-

MENYVAL Kommunens måltidsverksamhet har i stort sett genomfört Livsmedelsverkets rekommendationer vad gäller valmöjlighet på menyn. Måltidsinnehållet i menyn skall fastslås av chefen för måltidsenheten, liksom chefen för måltidsenheten skall bestämma vilka bi komponenter som skall serveras till vilken rätt. Frukostinnehållet liksom innehållet i mellanmål skall fastslås av måltidsenheten och alltid vara kostnadsberäknade. Detta skall säkra likartad kvalitet och service för jämförbara verksamheter inom hela kommunen, samtidigt som man får kostnadskontroll.

Man bör planera detta med hänsyn till:

råvaror med högt enhetspris
(dyra)

råvaror med lågt enhetspris
(billiga)

svåra att göra
(lång tid att göra/mycket
Hantverk)

lätta att göra
(passar sig själv)

ugn
(utnyttjar befintlig utrustning)

gryta
(utnyttjar befintlig utrustning)

Denna planering medför om riktigt utfört att man förutom att man tillfredställer gästerna även kan få ned livsmedelskostnaderna, liksom frigöra en del personalresurser.

LOGISTIK Måltidsenheten har inköpt "Mashie" kostdatasystem men inte ännu fullt implementerat detta ännu.

EKONOMI Uppföljning vad gäller både produktivitet och DP-kostnaden på livsmedel totalt och enhet för enhet, liksom uppföljning på den totala måltidskostnaden för respektive kök, förvaltning och kommunen totalt skall ske löpande för att snabbt kunna genomföra korrigeringar vid avvikelser från budgets och prognoser.

KONSULTENS FÖRSLAG **Konsulten föreslår att man gör en organisk rationalisering (enligt kapitel 17),**

Förslaget innebär att man gör en organisk rationalisering, vilket innebär att man producerar mat i samma centralkök och tillagningskök med samma produktmix, samma volymer och har samma distributionsupplägg som år 2016 (basår)

Den totala kostnadsreduktionen är här per år blir här **SEK. 4.183.351,00.**

Fördelar

Nackdelar

Lätt att genomföra

Fortfarande många T-kök

Ingen kapitalförstöring

Lägsta kostnad

Lätt att kvalitetssäkra

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP				Bilaga : 01		Version: 5							
Köpings kommun				Kostnadsläge:		2016							
Måltidsverksamheten				Datum:		2017.07.26.							
cccg2/köping01													
Nulägesbeskrivning	Kommunen totalt		Enhet	Från bil 02	Enhet	Från bil 03	Enhet	Från bil 04	Enhet	Från bil 08	Enhet	Från bil 12	
Egna volymer			Äldreomsorgen totalt	Gymnasiet totalt		Grundskolorna totalt		Förskolorna totalt		Ovriga enheter			
VOLYMER	2305782,4	6317,2	564279,1	1546,0	152800,0	418,6	748428,9	2050,5	661581,5	1812,6	178693,1	489,6	
Frukost	342720,8	939,0	134320,0	368,0	0,0		30430,1	83,4	169995,5	465,7	7975,3	21,9	
Lunch	285576,0	782,4	149810,6	410,4	36500,0	100,0	0,0	0,0	16936,0	46,4	82329,4	225,6	
Eftermiddagsmål	446921,0	1224,4	145828,5	399,5	0,0		106193,1	290,9	172211,0	471,8	22688,4	62,2	
Middag/kvällsmål	156220,0	428,0	134320,0	368,0	0,0		0,0	0,0	0,0	0,0	21900,0	60,0	
Skol-/förskolelunch	1074344,7	2943,4	0,0		116300,0	318,6	611805,7	1676,2	302439,0	828,6	43800,0	120,0	
Antal DP	628866,4	1722,9	141667,1	388,1	52979,0	145,1	218601,2	598,9	157799,5	432,3	57819,7	158,4	
PERSONAL													
Antal personer		126,0		36,0		14,0		37,0		26,0		13,0	
Antal tjänster		107,9		29,1		13,5		34,3		22,5		8,6	
Antal arbetade timmar år/dag	186157,3	510,0	55425,3	151,9	23195,8	63,6	56586,0	155,0	36430,7	99,8	14519,7	39,8	
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	
KOSTNADER													
Personalkostnader inkl. allt	46403353,0	73,8	14493510,0	102,3	7435806,0	140,4	12237228,0	56,0	8504370,0	53,9	3732439,0	64,6	
Livsmedelskostnad	22267419,0	35,4	5194407,0	36,7	5501155,0	103,8	7822770,0	35,8	2729552,0	17,3	1019535,0	17,6	
Övriga varuinköp	2668439,0	4,2	361863,0	2,6	704828,0	13,3	637614,0	2,9	846908,0	5,4	117226,0	2,0	
Utbildning/utveckling	19606,0	0,0	16600,0	0,1		0,0	0,0	0,0	3006,0	0,0	0,0	0,0	
Transport	607571,0	1,0	389817,0	2,8		0,0	127436,0	0,6	43798,0	0,3	46520,0	0,8	
Underhåll	683761,0	1,1	107137,0	0,8	72616,0	1,4	406442,0	1,9	24803,0	0,2	72763,0	1,3	
El., vatten, avlopp, sophämtn.	892211,0	1,4	856,0	0,0	195700,0	3,7	479300,0	2,2	78355,0	0,5	138000,0	2,4	
Övriga driftskostnader	694996,0	1,1	28227,0	0,2	239109,0	4,5	21076,0	0,1	334584,0	2,1	72000,0	1,2	
Övriga driftskostnader	0,0	0,0		0,0		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
Inköp förädsvaror från C-kök	0,0	0,0		0,0		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
Inköp måltider från C-kök	5822485,4	9,3	2410425,0	17,0		0,0	1492840,0	6,8	1399564,0	8,9	519656,4	9,0	
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	74237356,0	118,0	23002842,0	162,4	14149214,0	267,1	23224706,0	106,2	13964940,0	88,5	5718139,4	98,9	

Hyra	1907376,0	3,0	572434,0	4,0		0,0	62001,0	0,3	534941,0	3,4	738000,0	12,8
Avskrivningar	573930,0	0,9	75966,0	0,5	186969,0	3,5	259263,0	1,2	18032,0	0,1	33700,0	0,6
Räntor	66383,0	0,1	10705,0	0,1	16969,0	0,3	33112,0	0,2	1229,0	0,0	4368,0	0,1
Bidrag till central adm.	3893410,0	6,2	1252086,0	8,8	531188,0	10,0	1176202,0	5,4	754664,0	4,8	179270,0	3,1
Kapitaltjänstkostnader	11409,0	0,0	4868,0	0,0		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6541,0	0,1
Övriga fasta kostnader	719912,0	1,1	403999,0	2,9	14053,0	0,3	160979,0	0,7	128446,0	0,8	12435,0	0,2
SUMMA FASTA KOSTNADER	7172420,0	11,4	2320058,0	16,4	749179,0	14,1	1691557,0	7,7	1437312,0	9,1	974314,0	16,9
TOTALA KOSTNADE I	81409776,0	129,5	25322900,0	178,7	14898393,0	281,2	24916263,0	114,0	15402252,0	97,6	6692453,4	115,7
FÖRSÄLJNING												
Till annan kom. Institution	5822485,0	9,3		0,0	2400774,0	45,3	2510425,0	11,5	0,0	0,0	911286,0	15,8
Till annan kom. Institution	0,0	0,0		0,0		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Restaurang/kafeteria	3758859,0	6,0	698491,0	4,9	823852,0	15,6	239046,0	1,1	0,0	0,0	1997470,0	34,5
Personal/pedagoger/föräldrar	11673710,0	18,6	47065,0	0,3	8349358,0	157,6	3249411,0	14,9	0,0	0,0	27876,0	0,5
Hemmaboende gäster	2388883,0	3,8		0,0	1158875,0	21,9	193008,0	0,9	0,0	0,0	1037000,0	17,9
Annan försäljning	0,0	0,0		0,0		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
EU-bidrag	210626,0	0,3		0,0	34336,0	0,6	115148,0	0,5	61142,0	0,4	0,0	0,0
TOTAL FÖRSÄLJNING	18032078,0	28,7	745556,0	5,3	12767195,0	241,0	6307038,0	28,9	61142,0	0,4	3973632,0	68,7
R E S U L T A T	63377698,0	100,8	24577344,0	173,5	2131198,0	40,2	18609225,0	85,1	15341110,0	97,2	2718821,4	47,0
Produktivitet/DP	3,4		2,6		2,3		3,9		4,3		4,0	
Produktivitet/måltid	12,4		10,2		6,6		13,2		18,2		12,3	
Perskostn/arb.timme	249,3		261,5		320,6		216,3		233,4		257,1	

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP				Bilaga : 2		Version: 6									
Köpings kommun		Äldreomsorgen		Kostnadsläge: 2016		Maten portioneras oc varmes i restaurang									
Måltidsverksamheten		Till bilaga: 01		Datum: 2017.06.29.		HK från Ullviköket		HK från Ullviköket		HK från Ullviköket		HK från Ullviköket			
cccg2/köping02				Enhet		T-kök		Enhet		M-kök		Enhet		M-kök	
Nulägesbeskrivning				Enhet		T-kök		Enhet		M-kök		Enhet		M-kök	
Egna volymer		Totalt		Sorbygården		Ängslund		Hagaberg		Rosendal		Nygården			
VOLYMER	564279,1	1546,0	46720	128	56940	156	78840	216	100440,7	275,18	105120	288			
Frukost	134320	368	10950	30	14235	39	19710	54	23360	64	26280	72			
Lunch	149810,6	410,4	13870	38	14235	39	19710	54	26860,35	73,59	26280	72			
Eftermiddagsmål	145828,5	399,5	10950	30	14235	39	19710	54	26860,35	73,59	26280	72			
Middag/kvällsmål	134320	368	10950	30	14235	39	19710	54	23360	64	26280	72			
Skol-/förskolelunch	0	0	0		0		0		0		0				
Antal DP	141667,1	388,13	12118	33,2	14235	39	19710	54	25110,18	68,795	26280	72			
PERSONAL															
Antal personer		36		4		3		4		5		9			
Antal tjänster		29,1		3,4		2,11		3,52		4,79		8,22			
Antal arbetade timmar år/dag	55425,3	151,9	6544,5	17,9	4062,45	11,13	7551,85	20,69	9183,4	25,16	14910,25	40,85			
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år
K O S T N A D E R															
Personalkostnader inkl. allt	14493510	102,31	1774278	146,42	1031410	72,46	1936808	98,27	2340468	93,208	3880986	147,678			
Livsmedelskostnad	5194407	36,67	660016	54,47	365352	25,67	722616	36,66	597806	23,807	1055764	40,1737			
Övriga varuinköp	361863	2,55	7438	0,61	1897	0,13	11477	0,58	7322	0,2916	47350	1,80175			
Utbildning/utveckling	16600	0,12	16600	1,37		0		0		0		0			
Transport	389817	2,75	0	0	46520	3,27	46520	2,36	46520	1,8526	46520	1,77017			
Underhåll	107137	0,76	9373	0,77		0		0		0		97764	3,72009		
EI., vatten, avlopp, sophämtn.	856	0,01		0		0		0		0		0			
Övriga driftskostnader	28227	0,20	21800	1,80		0		0		0		6427	0,24456		
Övriga driftskostnader	0	0,00		0		0		0		0		0			
Inköp förädsvaror från C-kök	0	0,00		0		0		0		0		0			
Inköp måltider från C-kök	2410425	17,01		0	262635,8	18,45	356915	18,11	468948,5	18,68	218946,5	8,33			
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	23002842	162,37	2489505	205,44	1707815	119,97	3074336	155,98	3461065	137,84	5353758	203,72			

Hyra	572434	4,04		0		0		0		0		0
Avskrivningar	75966	0,54		0		0		0		0	10203	0,39
Räntor	10705	0,08		0		0		0		0	904	0,03
Bidrag till central adm.	1252086	8,84	151768	12,52	113826	8,00	151768	7,70	189710	7,56	341478	12,99
Kapitaltjänstkostnader	4868	0,03		0		0		0		0	4868	0,19
Övriga fasta kostnader	403999	2,85	14973	1,24	16100	1,13	12420	0,63	11500	0,46	27633	1,05
SUMMA FASTA KOSTNADER	2320058	16,38	166741	13,76	129926	9,13	164188	8,33	201210	8,01	385086	14,65
TOTALA KOSTNADER	25322900	178,75	2656246	219,20	1837741	129,10	3238524	164,31	3662275	145,85	5738844	218,37
FÖRSÄLJNING												
Till annan kom. Institution	0	0		0		0		0		0		0
Till annan kom. Institution	0	0		0		0		0		0		0
Restaurang/kafeteria	698491	4,93	94286	7,781		0		0		0	397318	15,12
Personal/pedagoger/föräldrar	47065	0,33		0		0		0		0	2105	0,08
Hemmaboende gäster	0	0		0		0		0		0		0
Annan försäljning	0	0		0		0		0		0		0
EU-bidrag	0	0		0		0		0		0		0
TOTAL FÖRSÄLJNING	745556	5,26	94286	7,78	0	0	0	0	0	0	399423	15,20
R E S U L T A T	24577344	173,49	2561960	211,42	1837741	129,10	3238524	164,31	3662275	145,85	5339421	203,17
Produktivitet/DP	2,56		1,85		3,50		2,61		2,73		1,76	
Produktivitet/måltid	10,18		7,14		14,02		10,44		10,94		7,05	
Perskostn/arb.timme	261,50		271,11		253,89		256,47		254,86		260,29	

		Varm mat		Varm mat				Varm mat					
HK från Ullvikököket		Från Scheeleköket		Från Scheeleköket		HK från Ullvikököket		Från Scheeleköket		Från Rest. Städet		Lunch från Rest Städet	
Enhet	M-kök	Enhet	M-kök	Enhet		Enhet	M-kök	Enhet		Enhet	M-kök	Enhet	M-kök
Nordlund		Ringvägen, dagl. verks		Tunadal, dagl. verks		Gläntan		Kristinelundsvägen		Ekliden/Smedjan/Eke		Strömmen	
69780,7	191,18	2117	5,8	3679,2	10,08	21170	58	5011,45	13,73	56940	156	17520	48
15695	43	0		0		5475	15	0		14235	39	4380	12
19195,35	52,59	1058,5	2,9	3679,2	10,08	4745	13	1562,2	4,28	14235	39	4380	12
19195,35	52,59	1058,5	2,9	0		5475	15	3449,25	9,45	14235	39	4380	12
15695	43	0		0		5475	15	0		14235	39	4380	12
0		0		0		0		0		0		0	
17445,18	47,795	529,25	1,45	1471,68	4,032	5183	14,2	969,805	2,657	14235	39	4380	12
	4		1		1		1		1		2		1
	3,75		0,0375		0,07		0,57		0,06		1,95		0,6
6836,45	18,73	69,35	0,19	138,7	0,38	1091,35	2,99	116,8	0,32	3763,15	10,31	1157,05	3,17
Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP
1802984	103,351	18078	34,15777	36156	24,568	286104	55,2	30130	31,0681	1044864	73,4011	311244	71,06
501252	28,733	11086	20,94662	24847	16,883	221270	42,691	40545	41,80737	848304	59,5928	145549	33,23
13353	0,76543	2439	4,608408	68467	46,523	67642	13,051	41622	42,91791	83546	5,86906	9310	2,13
	0		0		0		0		0		0		0
46520	2,66664	32027	60,51393	32027	21,762	46520	8,9755	32027	33,02416	12112	0,85086	2504	0,57
	0		0		0		0		0		0		0
	0		0		0		0		0	856	0,06013		0
	0		0		0		0		0		0		0
	0		0		0		0		0		0		0
	0		0		0		0		0		0		0
256422,7	14,70	44344	83,79	74543	50,65	93319,6	18,00	51759	53,37	580010	40,75	2581	0,59
2620532	150,22	107974	204,01	236040	160,39	714855,6	137,92	196083	202,19	2569692	180,52	471188	107,58

Blad1

	0		0		0		0		0	270146	18,98	302288	69,02
	0		0		0		0		0	60077	4,22	5686	1,30
	0		0		0		0		0	8806	0,62	995	0,23
151768	8,70	37942	71,69	37942	25,78	37942	7,32	37942	39,12	0	0	0	0
	0,00		0		0		0		0		0		0
9700	0,56		0	29592	20,11	46627	9,00		0	89624	6,30	145830	33,29
161468	9,26	37942	71,69	67534	45,89	84569	16,32	37942	39,12	428653	30,11	454799	103,84
2782000	159,47	145916	275,70	303574	206,28	799424,6	154,24	234025	241,31	2998345	210,63	925987	211,41
	0		0		0		0		0		0		0
	0		0		0		0		0		0		0
	0		0	163865	111,35		0	43022	44,36		0		0
	0		0	31280	21,25		0	13680	14,11		0		0
	0		0		0		0		0		0		0
	0		0		0		0		0		0		0
	0		0		0		0		0		0		0
0	0	0	0	195145	132,60	0	0	56702	58,47	0	0	0	0
2782000	159,47	145916	275,70	108429	73,68	799424,6	154,24	177323	182,84	2998345	210,63	925987	211,41
2,55		7,63		10,61		4,75		8,30		3,78		3,79	
10,21		30,53		26,53		19,40		42,91		15,13		15,14	
263,73		260,68		260,68		262,16		257,96		277,66		269,00	

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP				Bilaga : 03	Version 4
Köpings kommun				Kostnadsläge: 2016	
Måltidsverksamheten				Datum: 2017.07.07.	
cccg2/köping03				Lev till: Nygården, Tunadal+ÄO	
Nulägesbeskrivning	Gymnasiet totalt	Enhet	C-kök		
Egna volymer	Till bilaga 01	Ullvigymnasiet			
VOLYMER	152800	418,63	152799,95	418,63	
Frukost	0	0	0		
Lunch	36500	100	36500	100	
Eftermiddagsmål	0	0	0		
Middag/kvällsmål	0	0	0		
Skol-/förskolelunch	116300	318,63	116299,95	318,63	
Antal DP	52978,98	145,15	52978,984	145,15	
PERSONAL					
Antal personer		14		14	
Antal tjänster		13,5		13,5	
Antal arbetade timmar år/dag	23195,75	63,55	23195,75	63,55	
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	
K O S T N A D E R					
Personalkostnader inkl. allt	7435806	140,35	7435806	140,35	
Livsmedelskostnad	5501155	103,84	5501155	103,84	
Övriga varuinköp	704828	13,30	704828	13,30	
Utbildning/utveckling	0	0		0	
Transport	0	0		0	
Underhåll	72616	1,37	72616	1,37	
El., vatten, avlopp, sophämt. n.	195700	3,69	195700	3,69	
Övriga driftskostnader	239109	4,51	239109	4,51	
Övriga driftskostnader	0	0		0	
Inköp förädsvaror från C-kök	0	0		0	
Inköp måltider från C-kök	0	0		0	
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	14149214	267,07	14149214	267,07	
Hyra	0	0		0	
Avskrivningar	186969	3,53	186969	3,53	
Räntor	16969	0,32	16969	0,32	
Bidrag till central adm.	531188	10,03	531188	10,03	
Kapitaltjänstkostnader	0	0		0	
Övriga fasta kostnader	14053	0,27	14053	0,27	
SUMMA FASTA KOSTNADER	749179	14,14	749179	14,14	
T O T A L A K O S T N A D E R	14898393	281,21	14898393	281,21	
FÖRSÄLJNING					
Till annan kom. Institution	2400774	45,32	2400774	45,32	
Till annan kom. Institution	0	0		0	
Restaurang/kafeteria	823852	15,55	823852	15,55	
Personal/pedagoger/föräldrar	8349358	157,60	8349358	157,60	
Hemmaboende gäster	1158875	21,87	1158875	21,87	
Annan försäljning	0	0		0	
EU-bidrag	34336	0,65	34336	0,65	
TOTAL FÖRSÄLJNING	12767195	240,99	12767195	240,99	
R E S U L T A T	2131198	40,23	2131198	40,23	
Produktivitet/DP	2,28		2,28		
Produktivitet/måltid	6,59		6,59		
Perskostn/arb.timme	320,57		320,57		

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP				Bilaga 03b	Version: 5
Köpings kommun				Kostnadsläge: 2016	
Måltidsverksamheten				Datum: 2017.07.07..	
cccg2/köping03b				Lev till: Nygården, Tunadal+AO	
Nulägesbeskrivning	Gymnasiet totalt	Enhet	C-kök		
Brutto volymer	Till bilaga 01b	Ullvigymnasiet			
VOLYMER	296150,1	811,37	296150,1	811,37	
Frukost	0	0	0	0	
Lunch	108175,1	296,37	108175,1	296,37	
Eftermiddagsmål	0	0	0	0	
Middag/kvällsmål	71675,05	196,37	71675,05	196,37	
Skol-/förskolelunch	116300	318,63	116300	318,63	
Antal DP	103151,5	282,6	103151,5	282,61	
PERSONAL					
Antal personer		14		14	
Antal tjänster		13,5		13,5	
Antal arbetade timmar år/dag	23195,75	63,55	23195,75	63,55	
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	
K O S T N A D E R					
Personalkostnader inkl. allt	7435806	72,09	7435806	72,09	
Livsmedelskostnad	5501155	53,33	5501155	53,33	
Övriga varuinköp	704828	6,83	704828	6,83	
Utbildning/utveckling	0	0		0	
Transport	0	0		0	
Underhåll	72616	0,70	72616	0,70	
El., vatten, avlopp, sophämtn.	195700	1,90	195700	1,90	
Övriga driftskostnader	239109	2,32	239109	2,32	
Övriga driftskostnader	0	0		0	
Inköp förädsvaror från C-kök	0	0	0	0	
Inköp måltider från C-kök	0	0		0	
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	14149214	137,17	14149214	137,17	
Hyra	0	0		0	
Avskrivningar	186969	1,81	186969	1,81	
Räntor	16969	0,16	16969	0,16	
Bidrag till central adm.	531188	5,15	531188	5,15	
Kapitaltjänstkostnader	0	0		0	
Övriga fasta kostnader	14053	0,14	14053	0,14	
SUMMA FASTA KOSTNADER	749179	7,26	749179	7,26	
T O T A L A K O S T N A D E R	14898393	144,43	14898393	144,43	
FÖRSÄLJNING					
Till annan kom. Institution	2400774	23,27	2400774	23,27	
Till annan kom. Institution	0	0		0	
Restaurang	823852	7,99	823852	7,99	
Personal/pedagoger/föräldrar	8349358	80,94	8349358	80,94	
Hemmaboende gäster	1158875	11,23	1158875	11,23	
Annan försäljning	0	0		0	
EU-bidrag	34336	0,33	34336	0,33	
TOTAL FÖRSÄLJNING	12767195	123,77	12767195	123,77	
R E S U L T A T	2131198	20,66	2131198	20,66	
Produktivitet/DP	4,45		4,45		
Produktivitet/måltid	12,77		12,77		
Perskostn/arb.timme	320,57		320,57		

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP				Bilaga : 04		Version: 2		
Köpings kommun				Kostnadsläge:		2016		
Måltidsverksamheten				Datum:		2017.07.05.		
cccg2/köping04				Från bilaga 05		Från bilaga 06		Från bilaga 07
Nulägesbeskrivning	Grundskolorna totalt	Enhet	C-kök	Enhet	T-kök	Enhet	M-kök	
Egna volymer	Till bilaga 01							
VOLYMER	748428,9	2050,49	311845,1	854,4	281619,4	771,6	154964,4	424,6
Frukost	30430,05	83,37	0	0	11683,7	32,0	18746,4	51,4
Lunch	0	0	0	0	0	0	0	0
Eftermiddagsmål	106193,1	290,9	27196,2	74,5	39719,3	108,8	39277,7	107,6
Middag/kvällsmål	0	0	0	0	0	0	0	0
Skol-/förskolelunch	611805,7	1676,2	284648,9	779,9	230216,5	630,7	96940,4	265,6
Antal DP	218601,2	598,9	96653,8	264,8	82280,1	225,4	39667,4	108,7
PERSONAL								
Antal personer		37		18		12		7
Antal tjänster		34,3		16,9		11,2		6,25
Antal arbetade timmar år/dag	56586,0	155,0	28298,5	77,5	17969,0	49,2	10318,6	28,3
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP
K O S T N A D E R								
Personalkostnader inkl. allt	12237228	55,98	6193367	64,08	3778377	45,92	2265484	57,11
Livsmedelskostnad	7822770	35,79	5009308	51,83	2215004	26,92	598458	15,09
Övriga varuinköp	637614	2,92	325100	3,36	247255	3,01	65259	1,65
Utbildning/utveckling	0	0	0	0	0	0	0	0
Transport	127436	0,58	0	0	0	0	127436	3,21
Underhåll	406442	1,86	285284	2,95	114894	1,40	6264	0,16
El., vatten, avlopp, sophämt. n.	479300	2,19	280900	2,91	130700	1,59	67700	1,71
Övriga driftskostnader	21076	0,10	4649	0,05	16427	0,20	0	0
Övriga driftskostnader	0	0	0	0	0	0	0	0
Inköp förädsvaror från C-kök	1492840	6,83	0	0	0	0	1492840	37,63
Inköp måltider från C-kök	0	0	0	0	0	0	0	0
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	23224706	106,24	12098608	125,17	6502657	79,03	4623441	116,56
Hyra	62001	0,28	0	0	62001	0,75	0	0
Avskrivningar	259263	1,19	116087	1,20	134234	1,63	8942	0,23
Räntor	33112	0,15	12325	0,13	19801	0,24	986	0,02
Bidrag till central adm.	1176202	5,38	493246	5,10	455304	5,53	227652	5,74
Kapitaltjänstkostnader	0	0	0	0	0	0	0	0
Övriga fasta kostnader	160979	0,74	85952	0,89	43757	0,53	31270	0,79
SUMMA FASTA KOSTNADER	1691557	7,74	707610	7,32	715097	8,69	268850	6,78
T O T A L A K O S T N A D E R	24916263	113,98	12806218	132,50	7217754	87,72	4892291	123,33
FÖRSÄLJNING								
Till annan kom. Institution	2510425	11,48	2510425	25,97	0	0	0	0
Till annan kom. Institution	0	0	0	0	0	0	0	0
Restaurang/kafeteria	239046	1,09	239046	2,47	0	0	0	0
Personal/pedagoger/föräldrar	3249411	14,86	1739646	18,00	972818	11,82	536947	13,54
Annan försäljning	193008	0,88	193008	2,00	0	0	0	0
Annan försäljning	0	0	0	0	0	0	0	0
EU-bidrag	115148	0,53	59955	0,62	29170	0,35	26023	0,66
TOTAL FÖRSÄLJNING	6307038	28,85	4742080	49,06	1001988	12,18	562970	14,19
R E S U L T A T	18609225	85,13	8064138	83,43	6215766	75,54	4329321	109,14
Produktivitet/DP	3,86		3,42		4,58		3,84	
Produktivitet/måltid	13,23		11,02		15,67		15,02	
Perskostn/arb.timme	216,26		218,86		210,27		219,55	

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP				Bilaga : 04b		Version: 1		
Köpings kommun				Kostnadsläge:		2016		
Måltidsverksamheten				Datum:		2017.06.02.		
cccg2/köping04b			Från 05b	Från 06		Från 07		
Nulägesbeskrivning	Grundskolorna totalt	Enhet	C-kök	Enhet	T-kök	Enhet	M-kök	
Brutto volymer								
VOLYMER	839956,3	2301,3	403299,5	1104,93	281619,4	771,6	155037,4	424,8
Frukost	30430,05	83,4	0	0	11683,7	32,0	18746,4	51,4
Lunch	6299,9	17,3	6299,9	17,26	0	0	0	0
Eftermiddagsmål	106266,1	291,1	27196,2	74,5	39719,3	108,8	39350,7	107,8
Middag/kvällsmål	0	0	0	0	0	0	0	0
Skol-/förskolelunch	696960,2	1909,5	369803,4	1013,2	230216,5	630,7	96940,4	265,6
Antal DP	249229,4	682,8	127274,7	348,7	82280,1	225,4	39674,7	108,7
PERSONAL								
Antal personer		37		18		12		7
Antal tjänster		34,31		16,86		11,2		6,25
Antal arbetade timmar år/dag	56585,95	155,03	28298,45	77,53	17968,95	49,23	10318,55	28,27
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP
K O S T N A D E R								
Personalkostnader inkl. allt	12237228	49,10	6193367	48,66	3778377	45,92	2265484	57,10
Livsmedelskostnad	7822770	31,39	5009308	39,36	2215004	26,92	598458	15,08
Övriga varuinköp	637614	2,56	325100	2,55	247255	3,01	65259	1,64
Utbildning/utveckling	0	0	0	0	0	0	0	0
Transport	127436	0,51	0	0	0	0	127436	3,21
Underhåll	406442	1,63	285284	2,24	114894	1,40	6264	0,16
El., vatten, avlopp, sophämt.	479300	1,92	280900	2,21	130700	1,59	67700	1,71
Övriga driftskostnader	21076	0,08	4649	0,04	16427	0,20	0	0
Övriga driftskostnader	0	0	0	0	0	0	0	0
Inköp förädsvaror från C-kök	1492840	5,99	0	0	0	0	1492840	37,63
Inköp måltider från C-kök	0	0	0	0	0	0	0	0
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	23224706	93,2	12098608	95,1	6502657	79,0	4623441	116,5
Hyra	62001	0,25	0	0	62001	0,75	0	0
Avskrivningar	259263	1,04	116087	0,91	134234	1,63	8942	0,23
Räntor	33112	0,13	12325	0,10	19801	0,24	986	0,02
Bidrag till central adm.	1176202	4,72	493246	3,88	455304	5,53	227652	5,74
Kapitaltjänstkostnader	0	0	0	0	0	0	0	0
Övriga fasta kostnader	160979	0,65	85952	0,68	43757	0,53	31270	0,79
SUMMA FASTA KOSTNADER	1691557	6,79	707610	5,56	715097	8,69	268850	6,78
T O T A L A K O S T N A D E R	24916263	100,0	12806218	100,6	7217754	87,7	4892291	123,3
FÖRSÄLJNING								
Till annan kom. Institution	2510425	10,07	2510425	19,72	0	0	0	0
Till annan kom. Institution	0	0	0	0	0	0	0	0
Restaurang/kafeteria	239046	0,96	239046	1,88	0	0	0	0
Personal/pedagoger/föräldrar	3249411	13,04	1739646	13,67	972818	11,82	536947	13,5338
Annan försäljning	193008	0,77	193008	1,52	0	0	0	0
Annan försäljning	0	0	0	0	0	0	0	0
EU-bidrag	115148	0,46	59955	0,47	29170	0,35	26023	0,66
TOTAL FÖRSÄLJNING	6307038	25,31	4742080	37,26	1001988	12,18	562970	14,19
R E S U L T A T	18609225	74,67	8064138	63,36	6215766	75,54	4329321	109,12
Produktivitet/DP	4,4		4,5		4,6		3,8	
Produktivitet/måltid	14,8		14,3		15,7		15,0	
Perskostn/arb.timme	216,3		218,9		210,3		219,6	

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP				Bilaga : 05		Version: 3					
Köpings kommun				Kostnadsläge:		2016					
Måltidsverksamheten				Datum:		2017.06.30.					
cccg2/köping05		Leveranser till:		Blåkllockan, Maskros	Trollsländan, LSS, S	Odensvikolan	Elundskolan under h				
Nulägesbeskrivning		Grundkolornas C-	Enhet	C-kök	Enhet	C-kök	Enhet	C-kök	Enhet	C-/T-kök	
Egna volymer		Till bilaga 04		Munktorpskolan		Scheeleskolan		Malmaskolan		Karlbergsskolan	
VOLYMER	311845	854,4	27842,2	76,3	86643,7	237,4	122015,9	334,3	75343,3	206,4	
Frukost	0	0	0		0		0		0		
Lunch	0	0	0		0		0		0		
Eftermiddagsmål	27196,2	74,51	0		0		27196,15	74,51	0		
Middag/kvällsmål	0	0	0		0		0		0		
Skol-/förskolelunch	284649	779,86	27842,2	76,28	86643,7	237,38	94819,7	259,8	75343,3	206,42	
Antal DP	96653,8	264,80	9187,93	25,17	28592,4	78,34	34010,12	93,18	24863,29	68,12	
PERSONAL											
Antal personer		18		2		6		5		5	
Antal tjänster		16,86		1,8		6		4,66		4,4	
Antal arbetade timmar år/dag	28298,5	77,53	2938,25	8,05	10081,3	27,62	7456,95	20,43	7821,95	21,43	
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	
KOSTNADER											
Personalkostnader inkl. allt	6193367	64,08	693573	75,49	2561572	89,59	1616347	47,53	1321875	53,17	
Livsmedelskostnad	5009308	51,83	411924	44,83	2080492	72,76	1109458	32,62	1407434	56,61	
Övriga varuinköp	325100	3,36	27023	2,94	175139	6,13	54787	1,61	68151	2,74	
Utbildning/utveckling	0	0	0		0		0		0		
Transport	0	0	0		0		0		0		
Underhåll	285284	2,95	13625	1,48	242575	8,48	17622	0,52	11462	0,46	
El., vatten, avlopp, sophämtn.	280900	2,91	37200	4,05	91400	3,20	89900	2,64	62400	2,51	
Övriga driftskostnader	4649	0,05	0		2265	0,08	0		2384	0,10	
Övriga driftskostnader	0	0	0		0		0		0		
Inköp förädsvaror från C-kök	0	0	0		0		0		0		
Inköp måltider från C-kök	0	0	0		0		0		0		
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	1,2E+07	125,17	1183345	128,79	5153443	180,24	2888114	84,919	2873706	115,58	
Hyra	0	0	0		0		0		0		
Avskrivningar	116087	1,20	13458	1,46	33449	1,17	33255	0,98	35925	1,44	
Räntor	12325	0,13	1803	0,20	3934	0,14	3955	0,12	2633	0,11	
Bidrag till central adm.	493246	5,10	75884	8,26	227652	7,96	0		189710	7,63	
Kapitaltjänstkostnader	0	0	0		0		0		0		
Övriga fasta kostnader	85952	0,89	11169	1,22	52207	1,83	9050	0,27	13526	0,54	
SUMMA FASTA KOSTNADER	707610	7,32	102314	11,14	317242	11,10	46260	1,36	241794	9,72	
TOTALA KOSTNADER	1,3E+07	132,50	1285659	139,93	5470685	191,33	2934374	86,28	3115500	125,31	
FÖRSÄLJNING											
Till annan kom. Institution	2510425	25,97	117640	12,80	1836822	64,24	163448	4,81	392515	15,79	
Till annan kom. Institution	0	0	0		0		0		0		
Restaurang/kafeteria	239046	2,47	0		113898	3,98	0		125148	5,03	
Personal/pedagoger/föräldrar	1739646	18,00	255579	27,82	858791	30,04	557573	16,39	67703	2,72	
Hemmaboende gäster	193008	2,00	0		193008	6,75	0		0		
Annan försäljning	0	0	0		0		0		0		
EU-bidrag	59955	0,62	6019	0,66	14080	0,49	21279	0,63	18577	0,75	
TOTAL FÖRSÄLJNING	4742080	49,06	379238	41,28	3016599	105,50	742300	21,83	603943	24,29	
R E S U L T A T	8064138	83,43	906421	98,65	2454086	85,83	2192074	64,45	2511557	101,01	
Produktivitet/DP	3,42		3,13		2,84		4,56		3,18		
Produktivitet/måltid	11,02		9,48		8,59		16,36		9,63		
Perskostn/arb.timme	218,86		236,05		254,09		216,76		169,00		

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP				Bilaga : 05b		Version: 4					
Köpings kommun				Kostnadsläge:		2016					
Måltidsverksamheten				Datum: 2017.07.05.							
cccg2/köping05b	Leveranser till:			Blåcklockan, Maskros		Trollsländan, LSS, St. O		Odensvi skola/fsk/fr		Elundskolan under h	
Nulägesbeskrivning	Grundskolornas C-k			Enhet	C-kök	Enhet	C-kök	Enhet	C-kök	Enhet	C-/T-kök
Brutto volymer	Till bilaga 04b			Munktorpskolan		Scheeleskolan		Malmaskolan		Karlbergskolan	
VOLYMER	403299,5	1104,9	31455,7	86,2	155639,7	426,4	129085,9	353,7	87118,2	238,7	
Frukost	0	0	0		0		0		0		
Lunch	6299,9	17,3	0		6299,9	17,3	0		0		
Eftermiddagsmål	27196,2	74,5	0		0		27196,2	74,5	0		
Middag/kvällsmål	0	0	0		0		0		0		
Skol-/förskolelunch	369803,4	1013,2	31455,7	86,2	149339,8	409,2	101889,8	279,2	87118,2	238,7	
Antal DP	127274,7	348,7	10380,4	28,4	51802,1	141,9	36343,2	99,6	28749,0	78,8	
PERSONAL											
Antal personer		18		2		6		5		5	
Antal tjänster		16,9		1,8		6		4,7		4,4	
Antal arbetade timmar år/dag	28298,5	77,5	2938,3	8,1	10081,3	27,6	7457,0	20,4	7822,0	21,4	
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	
K O S T N A D E R											
Personalkostnader inkl. allt	6193367	48,66	693573	66,82	2561572	49,45	1616347	44,47	1321875	45,98	
Livsmedelskostnad	5009308	39,36	411924	39,68	2080492	40,16	1109458	30,53	1407434	48,96	
Övriga varuinköp	325100	2,55	27023	2,60	175139	3,38	54787	1,51	68151	2,37	
Utbildning/utveckling	0	0	0		0		0		0		
Transport	0	0	0		0		0		0		
Underhåll	285284	2,24	13625	1,31	242575	4,68	17622	0,48	11462	0,40	
El., vatten, avlopp, sophämt.	280900	2,21	37200	3,58	91400	1,76	89900	2,47	62400	2,17	
Övriga driftskostnader	4649	0,04	0		2265	0,04	0		2384	0,08	
Övriga driftskostnader	0	0	0		0		0		0		
Inköp förädsvaror från C-kök	0	0	0		0		0		0		
Inköp måltider från C-kök	0	0	0		0		0		0		
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	12098608	95,1	1183345	114,0	5153443	99,5	2888114	79,5	2873706	100,0	
Hyra	0	0	0		0		0		0		
Avskrivningar	116087	0,91	13458	1,30	33449	0,65	33255	0,92	35925	1,25	
Räntor	12325	0,10	1803	0,17	3934	0,08	3955	0,11	2633	0,09	
Bidrag till central adm.	493246	3,88	75884	7,31	227652	4,39	0		189710	6,60	
Kapitaltjänstkostnader	0	0	0		0		0		0		
Övriga fasta kostnader	85952	0,68	11169	1,08	52207	1,01	9050	0,25	13526	0,47	
SUMMA FASTA KOSTNADER	707610	5,6	102314	9,9	317242	6,1	46260	1,3	241794	8,4	
T O T A L A K O S T N A D E R	12806218	100,6	1285659	123,9	5470685	105,6	2934374	80,7	3115500	108,4	
FÖRSÄLJNING											
Till annan kom. Institution	2510425	19,72	117640	11,33	1836822	35,46	163448	4,50	392515	13,65	
Till annan kom. Institution	0	0,00	0,00		0,00		0,00		0,00		
Restaurang/kafeteria	239046	1,88	0,00		113898	2,20	0,00		125148	4,35	
Personal/pedagoger/föräldrar	1739646	13,67	255579	24,62	858791	16,58	557573	15,34	67703	2,35	
Hemmaboende gäster	193008	1,52	0,00		193008	3,73	0,00		0,00		
Annat försäljning	0	0,00	0,00		0,00		0,00		0,00		
EU-bidrag	59955	0,47	6019	0,58	14080	0,27	21279	0,59	18577	0,65	
TOTAL FÖRSÄLJNING	4742080	37,26	379238	36,53	3016599	58,23	742300	20,42	603943	21,01	
R E S U L T A T	8064138	63,36	906421	87,32	2454086	47,37	2192074	60,32	2511557	87,36	
Produktivitet/DP	4,50		3,53		5,14		4,87		3,68		
Produktivitet/måltid	14,25		10,71		15,44		17,31		11,14		
Perskostn/arb.timme	218,86		236,05		254,09		216,76		169,00		

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP			Bilaga : 06		Version: 1					
Köpings kommun			Kostnadsläge:		2016					
Måltidsverksamheten			Datum:		2017.06.08.					
cccg2/köping06										
Nulägesbeskrivning	Grundkolornas T-kök tot	Enhet	T-kök	Enhet	T-kök	Enhet	T-kök	Enhet	T-kök	
Egna volymer	Til bilaga 04 och 04b	Nibbleskolan		Nyckelbergskolan		Skogsbrynskolan		Himmelaskolan		
VOLYMER	281619,4	771,6	84534,0	231,6	165542,1	453,5	18020,1	49,4	13523,3	37,1
Frukost	11683,7	32,0	3314,2	9,1	7530,0	20,6	839,5	2,3	0,0	0,0
Lunch	0,0	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0	
Eftermiddagsmål	39719,3	108,8	11048,6	30,3	23845,5	65,3	2836,1	7,8	1989,3	5,5
Middag/kvällsmål	0,0	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0	
Skol-/förskolelunch	230216,5	630,7	70171,3	192,3	134166,7	367,6	14344,5	39,3	11534,0	31,6
Antal DP	82280,1	225,4	24924,2	68,3	48165,5	132,0	5185,2	14,2	4005,1	11,0
PERSONAL										
Antal personer		12,0		4,0		5,0		2,0		1,0
Antal tjänster		11,2		3,8		4,5		1,9		1,0
Antal arbetade timmar år/dag	17969,0	49,2	6230,6	17,1	6894,9	18,9	3193,8	8,8	1649,8	4,5
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP
K O S T N A D E R										
Personalkostnader inkl. allt	3778377,0	45,9	1366595,0	54,8	1422417,0	29,5	563000,0	108,6	426365,0	106,5
Livsmedelskostnad	2215004,0	26,9	802500,0	32,2	968259,0	20,1	299445,0	57,8	144800,0	36,2
Övriga varuinköp	247255,0	3,0	75859,0	3,0	69555,0	1,4	76675,0	14,8	25166,0	6,3
Utbildning/utveckling	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0		0,0
Transport	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0		0,0
Underhåll	114894,0	1,4	32000,0	1,3	34145,0	0,7	34033,0	6,6	14716,0	3,7
El., vatten, avlopp, sophämtn.	130700,0	1,6	48700,0	2,0	47400,0	1,0	26500,0	5,1	8100,0	2,0
Övriga driftskostnader	16427,0	0,2		0,0		0,0	16427,0	3,2		0,0
Övriga driftskostnader	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0		0,0
Inköp förädsvaror från C-kök	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0		0,0
Inköp måltider från C-kök	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0		0,0
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	6502657,0	79,0	2325654,0	93,3	2541776,0	52,8	1016080,0	196,0	619147,0	154,6

Hyra	62001,0	0,8		0,0		0,0		0,0	62001,0	15,5
Avskrivningar	134234,0	1,6	54963,0	2,2	25231,0	0,5	48534,0	9,4	5506,0	1,4
Räntor	19801,0	0,2	5625,0	0,2	4761,0	0,1	8521,0	1,6	894,0	0,2
Bidrag till central adm.	455304,0	5,5	151768,0	6,1	189710,0	3,9	75884,0	14,6	37942,0	9,5
Kapitaltjänstkostnader	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0		0,0
Övriga fasta kostnader	43757,0	0,5	13776,0	0,6	8556,0	0,2	6129,0	1,2	15296,0	3,8
SUMMA FASTA KOSTNADER	715097,0	8,7	226132,0	9,1	228258,0	4,7	139068,0	26,8	121639,0	30,4
TOTALA KOSTNADER	7217754,0	87,7	2551786,0	102,4	2770034,0	57,5	1155148,0	222,8	740786,0	185,0
FÖRSÄLJNING										
Till annan kom. Institution	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0		0,0
Till annan kom. Institution	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0		0,0
Restaurang	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0		0,0
Personal/pedagoger/föräldrar	972818,0	11,8	262141,0	10,5	484990,0	10,1	99904,0	19,3	125783,0	31,4
Annan försäljning	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0		0,0
Annan försäljning	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0		0,0
EU-bidrag	29170,0	0,4	12127,0	0,5	15196,0	0,3	0,0	0,0	1847,0	0,5
TOTAL FÖRSÄLJNING	1001988,0	12,2	274268,0	11,0	500186,0	10,4	99904,0	19,3	127630,0	31,9
R E S U L T A T	6215766,0	75,5	2277518,0	91,4	2269848,0	47,1	1055244,0	203,5	613156,0	153,1
Produktivitet/DP	4,6		4,0		7,0		1,6		2,4	
Produktivitet/måltid	15,7		13,6		24,0		5,6		8,2	
Perskostn/arb.timme	210,3		219,3		206,3		176,3		258,4	

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP			Bilaga : 07		Version: 3			
Köpings kommun			Kostnadsläge:		2016			
Måltidsverksamheten			Datum:		2017.07.05..			
cccg2/köping07	Leveranser från::	KarlberskHT/ScheeleskVT	Malmaskolan		Scheeleskolan			
Nulägesbeskrivning	Grundkolornas M-kök	Enhet	M-kök	Enhet	M-kök	Enhet	M-kök	
Egna volymer	Till bilaga 04 och 04b	Elundskolan		Odensvi skola		St. Olovs skola		
VOLYMER	154964,4	424,6	66149,0	181,2	22666,5	62,1	66149,0	181,2
Frukost	18746,4	51,4	7650,4	21,0	3445,6	9,4	7650,4	21,0
Lunch	0,0	0,0	0,0		0,0		0,0	
Eftermiddagsmål	39277,7	107,6	16874,0	46,2	5529,8	15,2	16874,0	46,2
Middag/kvällsmål	0,0	0,0	0,0		0,0		0,0	
Skol-/förskolelunch	96940,4	265,6	41624,6	114,0	13691,2	37,5	41624,6	114,0
Antal DP	39667,4	108,7	16953,6	46,4	5760,2	15,8	16953,6	46,4
PERSONAL								
Antal personer		7,0		3,0		1,0		3,0
Antal tjänster		6,3		2,8		0,8		2,8
Antal arbetade timmar år/dag	10318,6	28,3	4558,9	12,5	1200,9	3,3	4558,9	12,5
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP
K O S T N A D E R								
Personalkostnader inkl. allt	2265484,0	57,1	1028575,0	60,7	208334,0	36,2	1028575,0	60,7
Livsmedelskostnad	598458,0	15,1	290466,0	17,1	17526,0	3,0	290466,0	17,1
Övriga varuinköp	65259,0	1,6	30721,0	1,8	3817,0	0,7	30721,0	1,8
Utbildning/utveckling	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0
Transport	127436,0	3,2	28718,0	1,7	7000,0	12,2	28718,0	1,7
Underhåll	6264,0	0,2	3132,0	0,2		0,0	3132,0	0,2
El., vatten, avlopp, sophämt. n.	67700,0	1,7	32100,0	1,9	3500,0	0,6	32100,0	1,9
Övriga driftskostnader	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0
Övriga driftskostnader	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0
Inköp förådsvaror från C-kök	1492840,0	37,6	704807,0	41,6	163448,0	28,4	624585,0	36,8
Inköp måltider från C-kök	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	4623441,0	116,6	2118519,0	125,0	466625,0	81,0	2038297,0	120,2

Hyra	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0
Avskrivningar	8942,0	0,2	4471,0	0,3		0,0	4471,0	0,3
Räntor	986,0	0,0	493,0	0,0		0,0	493,0	0,0
Bidrag till central adm.	227652,0	5,7	113826,0	6,7	0,0	0,0	113826,0	6,7
Kapitaltjänstkostnader	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0
Övriga fasta kostnader	31270,0	0,8	12133,0	0,7	7004,0	1,2	12133,0	0,7
SUMMA FASTA KOSTNADER	268850,0	6,8	130923,0	7,7	7004,0	1,2	130923,0	7,7
TOTALA KOSTNADER	4892291,0	123,3	2249442,0	132,7	473629,0	82,2	2169220,0	128,0
FÖRSÄLJNING								
Till annan kom. Institution	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0
Till annan kom. Institution	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0
Restaurang/kafeteria	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0
Personal/pedagoger/föräldrar	536947,0	13,5	264278,0	15,6	8391,0	1,5	264278,0	15,6
Hemmaboende gäster	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0
Annan försäljning	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0
EU-bidrag	26023,0	0,7	12281,0	0,7	1461,0	0,3	12281,0	0,7
TOTAL FÖRSÄLJNING	562970,0	14,2	276559,0	16,3	9852,0	1,7	276559,0	16,3
R E S U L T A T	4329321,0	109,1	1972883,0	116,4	463777,0	80,5	1892661,0	111,6
Produktivitet/DP	3,8		3,7		4,8		3,7	
Produktivitet/måltid	15,0		14,5		18,9		14,5	
Perskostn/arb.timme	219,6		225,6		173,5		225,6	

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP			Bilaga : 08		Version: 2			
Köpings kommun			Kostnadsläge:		2016			
Måltidsverksamheten			Datum:		2017.07.06.			
ccccg2/köping08			Från bilaga 09		Från bilaga 10		Från bilaga 11	
Nulägesbeskrivning	Förskolornas totalt	Enhet	C-kök	Enhet	T-kök	Enhet	M-kök	
Egna volymer	Till bilaga 01							
VOLYMER	661581,5	1812,6	25079,2	68,7	491060,1	1345,4	145442,3	398,5
Frukost	169995,5	465,7	7559,2	20,7	132122,7	362,0	30313,6	83,1
Lunch	16936,0	46,4	0,0	0,0	0,0		16936,0	46,4
Eftermiddagsmål	172211,0	471,8	7559,2	20,7	133243,3	365,1	31408,6	86,1
Middag/kvällsmål	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0		0,0	0,0
Skol-/förskolelunch	302439,0	828,6	9960,9	27,3	225694,1	618,3	66784,1	183,0
Antal DP	157799,5	432,3	5554,8	15,2	114227,9	313,0	38016,7	104,2
PERSONAL								
Antal personer		26,0		2,0		16,0		8,0
Antal tjänster		22,5		2,0		15,3		5,2
Antal arbetade timmar år/dag	36430,7	99,8	3201,1	8,8	24393,0	66,8	8836,7	24,2
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP
K O S T N A D E R								
Personalkostnader inkl. allt	8504370,0	53,9	265272,0	47,8	5858464,0	51,3	2380634,0	62,6
Livsmedelskostnad	2729552,0	17,3	151033,0	27,2	2259750,0	19,8	318769,0	8,4
Övriga varuinköp	846908,0	5,4	163042,0	29,4	194317,0	1,7	489549,0	12,9
Utbildning/utveckling	3006,0	0,0	0,0	0,0	3006,0	0,0	0,0	0,0
Transport	43798,0	0,3	0,0	0,0		0,0	43798,0	1,2
Underhåll	24803,0	0,2	5500,0	1,0	16895,0	0,1	2408,0	0,1
El., vatten, avlopp, sophämt. n.	78355,0	0,5	0,0	0,0	68500,0	0,6	9855,0	0,3
Övriga driftskostnader	334584,0	2,1	10145,0	1,8	275762,0	2,4	48677,0	1,3
Övriga driftskostnader	0,0	0,0	0,0	0,0		0,0	0,0	0,0
Inköp förädsvaror från C-kök	0,0	0,0	0,0	0,0		0,0	0,0	0,0
Inköp måltider från C-kök	1399564,0	8,9	0,0	0,0		0,0	1399564,0	36,8
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	13964940,0	88,5	594992,0	107,1	8676694,0	76,0	4693254,0	123,5

Hyra	534941,0	3,4	0,0	0,0	239989,0	2,1	294952,0	7,8
Avskrivningar	18032,0	0,1	0,0	0,0	1302,0	0,0	16730,0	0,4
Räntor	1229,0	0,0	0,0	0,0	13,0	0,0	1216,0	0,0
Bidrag till central adm.	754664,0	4,8	71708,0	12,9	607072,0	5,3	75884,0	2,0
Kapitaltjänstkostnader	0,0	0,0		0,0		0,0	0,0	0,0
Övriga fasta kostnader	128446,0	0,8	11637,0	2,1	74573,0	0,7	42236,0	1,1
SUMMA FASTA KOSTNADER	1437312,0	9,1	83345,0	15,0	922949,0	8,1	431018,0	11,3
TOTALA KOSTNADER	15402252,0	97,6	678337,0	122,1	9599643,0	84,0	5124272,0	134,8
FÖRSÄLJNING								
Till annan kom. Institution	0,0	0,0	0,0	0,0		0,0		0,0
Till annan kom. Institution	0,0	0,0	0,0	0,0		0,0		0,0
Restaurang	0,0	0,0	0,0	0,0		0,0		0,0
Personal	0,0	0,0	0,0	0,0		0,0		0,0
Annan försäljning	0,0	0,0	0,0	0,0		0,0		0,0
Annan försäljning	0,0	0,0	0,0	0,0		0,0		0,0
EU-bidrag	61142,0	0,4	287,0	0,1	51633,0	0,5	9222,0	0,2
TOTAL FÖRSÄLJNING	61142,0	0,4	287,0	0,1	51633,0	0,5	9222,0	0,2
R E S U L T A T	15341110,0	97,2	678050,0	122,1	9548010,0	83,6	5115050,0	134,5
Produktivitet/DP	4,3		1,7		4,7		4,3	
Produktivitet/måltid	18,2		7,8		20,1		16,5	
Perskostn/arb.timme	233,4		82,9		240,2		269,4	

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP			Bilaga : 08b		Version: 2			
Köpings kommun			Kostnadsläge:		2016			
Måltidsverksamheten			Datum:		2017.07.06.			
cccg2/köping08b			Från bilaga 09b		Från bilaga 10		Från bilaga 11	
Nulägesbeskrivning	Förskolorna totalt	Enhet	C-kök	Enhet	T-kök	Enhet	M-kök	
Brutto volymer								
VOLYMER	663337,1	1817,4	26834,8	73,5	491060,1	1345,4	145442,3	398,5
Frukost	169995,5	465,7	7559,2	20,7	132122,7	362,0	30313,6	83,1
Lunch	16936,0	46,4	0,0	0,0	0,0		16936,0	46,4
Eftermiddagsmål	172211,0	471,8	7559,2	20,7	133243,3	365,1	31408,6	86,1
Middag/kvällsmål	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0		0,0	0,0
Skol-/förskolelunch	304194,7	833,4	11716,5	32,1	225694,1	618,3	66784,1	183,0
Antal DP	158378,8	433,9	6134,2	16,8	114227,9	313,0	38016,7	104,2
PERSONAL								
Antal personer		26,0		2,0		16,0		8,0
Antal tjänster		22,5		2,0		15,3		5,2
Antal arbetade timmar år/dag	36430,7	99,8	3201,1	8,8	24393,0	66,8	8836,7	24,2
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP
K O S T N A D E R								
Personalkostnader inkl. allt	8504370,0	53,7	265272,0	43,2	5858464,0	51,3	2380634,0	62,6
Livsmedelskostnad	2729552,0	17,2	151033,0	24,6	2259750,0	19,8	318769,0	8,4
Övriga varuinköp	846908,0	5,3	163042,0	26,6	194317,0	1,7	489549,0	12,9
Utbildning/utveckling	3006,0	0,0	0,0	0,0	3006,0	0,0	0,0	0,0
Transport	43798,0	0,3	0,0	0,0		0,0	43798,0	1,2
Underhåll	19303,0	0,1	0,0	0,0	16895,0	0,1	2408,0	0,1
El., vatten, avlopp, sophämtn.	83855,0	0,5	5500,0	0,9	68500,0	0,6	9855,0	0,3
Övriga driftskostnader	334584,0	2,1	10145,0	1,7	275762,0	2,4	48677,0	1,3
Övriga driftskostnader	0,0	0,0	0,0	0,0		0,0	0,0	0,0
Inköp förådsvaror från C-kök	0,0	0,0	0,0	0,0		0,0	0,0	0,0
Inköp måltider från C-kök	1399564,0	8,8	0,0	0,0		0,0	1399564,0	36,8
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	13964940,0	88,2	594992,0	97,0	8676694,0	76,0	4693254,0	123,5

Hyra	534941,0	3,4	0,0	0,0	239989,0	2,1	294952,0	7,8
Avskrivningar	18032,0	0,1	0,0	0,0	1302,0	0,0	16730,0	0,4
Räntor	1229,0	0,0	0,0	0,0	13,0	0,0	1216,0	0,0
Bidrag till central adm.	754664,0	4,8	71708,0	11,7	607072,0	5,3	75884,0	2,0
Kapitaltjänstkostnader	0,0	0,0	0,0	0,0		0,0	0,0	0,0
Övriga fasta kostnader	128446,0	0,8	11637,0	1,9	74573,0	0,7	42236,0	1,1
SUMMA FASTA KOSTNADER	1437312,0	9,1	83345,0	13,6	922949,0	8,1	431018,0	11,3
TOTALA KOSTNADER	15402252,0	97,2	678337,0	110,6	9599643,0	84,0	5124272,0	134,8
FÖRSÄLJNING								
Till annan kom. Institution	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0
Till annan kom. Institution	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0
Restaurang/kafeteria	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0
Personal/pedagoger/föräldraR	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0
Annan försäljning	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0
Annan försäljning	0,0	0,0		0,0		0,0		0,0
EU-bidrag	61142,0	0,4	287,0	0,0	51633,0	0,5	9222,0	0,2
TOTAL FÖRSÄLJNING	61142,0	0,4	287,0	0,0	51633,0	0,5	9222,0	0,2
R E S U L T A T	15341110,0	96,9	678050,0	110,5	9548010,0	83,6	5115050,0	134,5
Produktivitet/DP	4,3		1,9		4,7		4,3	
Produktivitet/måltid	18,2		8,4		20,1		16,5	
Perskostn/arb.timme	233,4		82,9		240,2		269,4	

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP			Bilaga : 09	Version: 2
Köpings kommun			Kostnadsläge: 2016	
Måltidsverksamheten			Datum:	2017.06.07.
cccg2/köping09	Levererar till:	Solrosen, Solbacken		
Nulägesbeskrivning	Förskolornas C-kök	Enhet	C-kök	
Egna volymer	Till bilaga 08	Kompassen fsk		
VOLYMER	25079,15	68,71	25079,15	68,71
Frukost	7559,15	20,71	7559,15	20,71
Lunch	0,00	0,00	0,00	
Eftermiddagsmål	7559,15	20,71	7559,15	20,71
Middag/kvällsmål	0,00	0,00	0,00	
Skol-/förskolelunch	9960,85	27,29	9960,85	27,29
Antal DP	5554,83	15,22	5554,83	15,22
PERSONAL				
Antal personer		2,00		2,00
Antal tjänster		2,00		2,00
Antal arbetade timmar år/dag	3201,05	8,77	3201,05	8,77
	Per år	Per DP	Per år	Per DP
K O S T N A D E R				
Personalkostnader inkl. allt	265272,00	47,76	265272,00	47,76
Livsmedelskostnad	151033,00	27,19	151033,00	27,19
Övriga varuinköp	163042,00	29,35	163042,00	29,35
Utbildning/utveckling	0,00	0,00		0,00
Transport	0,00	0,00		0,00
Underhåll	5500,00	0,99	5500,00	0,99
El., vatten, avlopp, sophämtn.	0,00	0,00		0,00
Övriga driftskostnader	10145,00	1,83	10145,00	1,83
Övriga driftskostnader	0,00	0,00		0,00
Inköp förådsvaror från C-kök	0,00	0,00		0,00
Inköp måltider från C-kök	0,00	0,00		0,00
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	594992,00	107,11	594992,00	107,11

Hyra	0,00	0,00		0,00			
Avskrivningar	0,00	0,00		0,00			
Räntor	0,00	0,00		0,00			
Bidrag till central adm.	71708,00	12,91	71708,00	12,91			
Kapitaltjänstkostnader	0,00	0,00		0,00			
Övriga fasta kostnader	11637,00	2,09	11637,00	2,09			
SUMMA FASTA KOSTNADER	83345,00	15,00	83345,00	15,00			
TOTALA KOSTNADER	678337,00	122,12	678337,00	122,12			
FÖRSÄLJNING							
Till annan kom. Institution	0,00	0,00		0,00			
Till annan kom. Institution	0,00	0,00		0,00			
Restaurang/kafeteria	0,00	0,00		0,00			
Personal/pedagoger/föräldrar	0,00	0,00		0,00			
Hemmaboende gäster	0,00	0,00		0,00			
Annan försäljning	0,00	0,00		0,00			
EU-bidrag	287,00	0,05	287,00	0,05			
TOTAL FÖRSÄLJNING	287,00	0,05	287,00	0,05			
R E S U L T A T	678050,00	122,07	678050,00	122,07			
Produktivitet/DP	1,74		1,74				
Produktivitet/måltid	7,83		7,83				
Perskostn/arb.timme	82,87		82,87				

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP			Bilaga : 09b Version: 2	
Köpings kommun			Kostnadsläge: 2016	
Måltidsverksamheten			Datum: 2017.06.07.	
cccg2/köping09b	Levererar till:	Solrosen, Solbacken		
Nulägesbeskrivning	Förskolorna C-kök to	Enhet	C-kök	
Brutto volymer	Till bilaga 08b	Kompassen fsk		
VOLYMER	26834,8	73,52	26834,8	73,52
Frukost	7559,15	20,71	7559,15	20,71
Lunch	0	0	0	
Eftermiddagsmål	7559,15	20,71	7559,15	20,71
Middag/kvällsmål	0	0	0	
Skol-/förskolelunch	11716,5	32,1	11716,5	32,1
Antal DP	6134,19	16,806	6134,19	16,806
PERSONAL				
Antal personer		2		2
Antal tjänster		2		2
Antal arbetade timmar år/dag	3201,05	8,77	3201,05	8,77
	Per år	Per DP	Per år	Per DP
K O S T N A D E R				
Personalkostnader inkl. allt	265272	43,24	265272	43,24
Livsmedelskostnad	151033	24,62	151033	24,62
Övriga varuinköp	163042	26,58	163042	26,58
Utbildning/utveckling	0	0		0
Transport	0	0		0
Underhåll	0	0		0
El., vatten, avlopp, sophämtn.	5500	0,90	5500	0,90
Övriga driftskostnader	10145	1,65	10145	1,65
Övriga driftskostnader	0	0		0
Inköp förådsvaror från C-kök	0	0		0
Inköp måltider från C-kök	0	0		0
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	594992	96,99602	594992	96,9960174
Hyra	0	0		0
Avskrivningar	0	0		0
Räntor	0	0		0
Bidrag till central adm.	71708	11,68989	71708	11,68988897
Kapitaltjänstkostnader	0	0		0
Övriga fasta kostnader	11637	1,897072	11637	1,897071985
SUMMA FASTA KOSTNADER	83345	13,58696	83345	13,58696095
T O T A L A K O S T N A D E R	678337	110,583	678337	110,5829784
FÖRSÄLJNING				
Till annan kom. Institution	0	0		0
Till annan kom. Institution	0	0		0
Restaurang/kafeteria	0	0		0
Personal/oedagoger/föeäldrar	0	0		0
Hemmaboende gådyer	0	0		0
Annan försäljning	0	0		0
EU-bidrag	287	0,046787	287	0,046786943
TOTAL FÖRSÄLJNING	287	0,046787	287	0,046786943
R E S U L T A T	678050	110,5362	678050	110,5361914
Produktivitet/DP	1,916306		1,916306	
Produktivitet/måltid	8,383124		8,383124	
Perskostn/arb.timme	82,87031		82,87031	

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP			Bilaga : 12		Enhet	Version: 3
Köpings kommun					Kostnadsläge: 2016 2016	
Måltidsverksamheten					Datum: 2017.07.06.	
cccg2/köping12	Levererar till:		Eklide/Smedjan/Eken, Str		Leverans från: Ulliviköket	
Nulägesbeskrivning	Övriga totalt		Enhet	C-/T-kök	Enhet	
Egna volymer	Till bilaga01		Restaurang	Stadet	Restaurang	Tunadal/möte
VOLYMER	178693,1	489,57	91250	250	87443,05	239,57
Frukost	7975,25	21,85	0		7975,25	21,85
Lunch	82329,4	225,56	36500	100	45829,4	125,56
Eftermiddagsmål	22688,4	62,16	0		22688,4	62,16
Middag/kvällsmål	21900	60	10950	30	10950	30
Skol-/förskolelunch	43800	120	43800	120	0	
Antal DP	57819,65	158,41	32339	88,6	25480,65	69,81
PERSONAL						
Antal personer		13		8		5
Antal tjänster		8,55		4,1		4,45
Antal arbetade timmar år/dag	14519,7	39,78	6978,8	19,12	7540,9	20,66
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP
K O S T N A D E R						
Personalkostnader inkl. allt	3732439	64,55	1875000	57,98	1857439	72,90
Livsmedelskostnad	1019535	17,63	645000	19,94	374535	14,70
Övriga varuinköp	117226	2,03	53000	1,64	64226	2,52
Utbildning/utveckling	0	0,00		0,00		0,00
Transport	46520	0,80		0,00	46520	1,83
Underhåll	72763	1,26	61000	1,89	11763	0,46
El., vatten, avlopp, sophämtn.	138000	2,39	138000	4,27		0,00
Övriga driftskostnader	72000	1,25	72000	2,23		0,00
Övriga driftskostnader	0	0,00		0,00		0,00
Inköp förådsvaror från C-kök	0	0,00		0,00		0,00
Inköp måltider från C-kök	519656,4	8,99		0,00	519656,4	20,39
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	5718139	98,90	2844000	87,94	2874139	112,80
Hyra	738000	12,76	738000	22,82		0,00
Avskrivningar	33700	0,58	30000	0,93	3700	0,15
Räntor	4368	0,08	4000	0,12	368	0,01
Bidrag till central adm.	179270	3,10		0,00	179270	7,04
Kapitaltjänstkostnader	6541	0,11		0,00	6541	0,26
Övriga fasta kostnader	12435	0,22	3000	0,09	9435	0,37
SUMMA FASTA KOSTNADER	974314	16,85	775000	23,96	199314	7,82
T O T A L A K O S T N A D E R	6692453	115,75	3619000	111,91	3073453	120,62
FÖRSÄLJNING						
Till annan kom. Institution	911286	15,76	911286	28,18		0,00
Till annan kom. Institution	0	0,00		0,00		0,00
Restaurang/kafeteria	1997470	34,55	507000	15,68	1490470	58,49
Personal/pedagoger/föräldrar	27876	0,48	14000	0,43	13876	0,54
Hemmaboende gäster	1037000	17,94	1037000	32,07		0,00
Annan försäljning	0	0,00		0,00		0,00
EU-bidrag	0	0,00	0	0,00		0,00
TOTAL FÖRSÄLJNING	3973632	68,72	2469286	76,36	1504346	59,04
R E S U L T A T	2718821	47,02	1149714	35,55	1569107	61,58
Produktivitet/DP	3,98		4,633891		3,38	
Produktivitet/måltid	12,31		13,07531		11,60	
Perskostn/arb.timme	257,06		268,6708		246,32	

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP			Bilaga : 12b		Enhet		Version: 1	
Köpings kommun					Kostnadsläge: 2016		2016	
Måltidsverksamheten					Datum: 2017.07.10.			
cccg2/köping12b	Levererar till:		Ekilde/Smedjan/Eken, Str		Leverans från: Ullviköket			
Nulägesbeskrivning	Övriga totalt		Enhet		C-/T-kök		Enhet	
Brutto volymer			Restaurang Städet		Restaurang Tunadal/möte			
VOLYMER	187234,1	512,97	99791	273,4	87443,05	239,57		
Frukost	7975,25	21,85	0		7975,25	21,85		
Lunch	90870,4	248,96	45041	123,4	45829,4	125,56		
Eftermiddagsmål	22688,4	62,16	0		22688,4	62,16		
Middag/kvällsmål	21900	60	10950	30	10950	30		
Skol-/förskolelunch	43800	120	43800	120	0			
Antal DP	61236,05	167,77	35755,4	97,96	25480,65	69,81		
PERSONAL								
Antal personer		13		8		5		
Antal tjänster		8,55		4,1		4,45		
Antal arbetade timmar år/dag	14519,7	39,78	6978,8	19,12	7540,9	20,66		
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP		
K O S T N A D E R								
Personalkostnader inkl. allt	3732439	60,95	1875000	52,44	1857439	72,90		
Livsmedelskostnad	1019535	16,65	645000	18,04	374535	14,70		
Övriga varuinköp	117226	1,91	53000	1,48	64226	2,52		
Utbildning/utveckling	0	0,00		0,00		0,00		
Transport	46520	0,76		0,00	46520	1,83		
Underhåll	72763	1,19	61000	1,71	11763	0,46		
El., vatten, avlopp, sophämtn.	138000	2,25	138000	3,86		0,00		
Övriga driftskostnader	72000	1,18	72000	2,01		0,00		
Övriga driftskostnader	0	0,00		0,00		0,00		
Inköp förädsvaror från C-kök	0	0,00		0,00		0,00		
Inköp måltider från C-kök	519656,4	8,49		0,00	519656,4	20,39		
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	5718139	93,38	2844000	79,54	2874139	112,80		
Hyra	738000	12,05	738000	20,64		0,00		
Avskrivningar	33700	0,55	30000	0,84	3700	0,15		
Räntor	4368	0,07	4000	0,11	368	0,01		
Bidrag till central adm.	179270	2,93		0,00	179270	7,04		
Kapitaltjänstkostnader	6541	0,11		0,00	6541	0,26		
Övriga fasta kostnader	12435	0,20	3000	0,08	9435	0,37		
SUMMA FASTA KOSTNADER	974314	15,91	775000	21,68	199314	7,82		
T O T A L A K O S T N A D E R	6692453	109,29	3619000	101,22	3073453	120,62		
FÖRSÄLJNING								
Till annan kom. Institution	911286	14,88	911286	25,49		0,00		
Till annan kom. Institution	0	0,00		0,00		0,00		
Restaurang/kafeteria	1997470	32,62	507000	14,18	1490470	58,49		
Personal/pedagoger/föräldrar	27876	0,46	14000	0,39	13876	0,54		
Hemmaboende gäster	1037000	16,93	1037000	29,00		0,00		
Annan försäljning	0	0,00		0,00		0,00		
EU-bidrag	0	0,00	0	0,00		0,00		
TOTAL FÖRSÄLJNING	3973632	64,89	2469286	69,06	1504346	59,04		
R E S U L T A T	2718821	44,40	1149714	32,15	1569107	61,58		
Produktivitet/DP	4,22		5,12		3,38			
Produktivitet/måltid	12,90		14,30		11,60			
Perskostn/arb.timme	257,06		268,67		246,32			

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP		Bilaga : 14		Version: 2						
Köpings kommun	Aldreomsorgen	Kostnadsläge: 2016								
Måltidsverksamheten	Förslag 01	Datum: 2017.07.25								
Köping14	Till bilaga: 13			HK från Ullviköket	HK från Ullviköket	HK från Ullviköket				
Organisk rationalisering		Enhet	T-kök	Enhet	M-kök	Enhet	M-kök	Enhet	M-kök	
Egna volymer	Totalt	Sorbygården		Ångslund		Hagaberg		Rosendal		
VOLYMER	564279,1	1545,97	46720	128	56940	156	78840	216	100440,7	275,18
Frukost	134320	368	10950	30	14235	39	19710	54	23360	64
Lunch	149810,6	410,44	13870	38	14235	39	19710	54	26860,35	73,59
Eftermiddagsmål	145828,5	399,53	10950	30	14235	39	19710	54	26860,35	73,59
Middag/kvällsmål	134320	368	10950	30	14235	39	19710	54	23360	64
Skol-/förskolelunch	0	0	0		0		0		0	
Antal DP	141667,1	388,13	12118	33,2	14235	39	19710	54	25110,18	68,795
PERSONAL										
Antal personer		36		4		3		4		5
Antal tjänster		29,0875		3,41		2,11		3,52		4,79
Antal arbetade timmar år/dag	55425,25	151,85	6544,45	17,93	4062,45	11,13	7551,85	20,69	9183,4	25,16
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP
K O S T N A D E R										
Personalkostnader inkl. allt	14493510	102,31	1774278	146,42	1031410	72,46	1936808	98,27	2340468	93,21
Livsmedelskostnad	4159955	29,36	605900	50,00	365352	25,67	571590	29,00	597806	23,81
Övriga varuköp	361863	2,55	7438	0,61	1897	0,13	11477	0,58	7322	0,29
Utbildning/utveckling	72000	0,51	8000	0,66	6000	0,42	8000	0,41	10000	0,40
Transport	389817	2,75	0	0,00	46520	3,27	46520	2,36	46520	1,85
Underhåll	107137	0,76	9373	0,77		0,00		0,00		0,00
El., vatten, avlopp, sophämtn.	856	0,01		0,00		0,00		0,00		0,00
Övriga driftskostnader	28227	0,20	21800	1,80		0,00		0,00		0,00
Övriga driftskostnader	0	0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
Inköp förädsvaror från C-kök	0	0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
Inköp måltider från C-kök	2177668	15,37		0,00	227600	15,99	309303	15,69	406391	16,18
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	21791033	153,82	2426789	200,26	1678779	117,93	2883698	146,31	3408507	135,74
Hyra	572434	4,04		0,00		0,00		0,00		0,00
Avskrivningar	75966	0,54		0,00		0,00		0,00		0,00
Räntor	10705	0,08		0,00		0,00		0,00		0,00
Bidrag till central adm.	1252086	8,84	151768	12,52	113826	8,00	151768	7,70	189710	7,56
Kapitaltjänstkostnader	4868	0,03		0,00		0,00		0,00		0,00
Övriga fasta kostnader	403999	2,85	14973	1,24	16100	1,13	12420	0,63	11500	0,46
SUMMA FASTA KOSTNADER	2320058	16,38	166741	13,76	129926	9,13	164188	8,33	201210	8,01
T O T A L A K O S T N A D E R	24111091	170,20	2593530	214,02	1808705	127,06	3047886	154,64	3609717	143,76
FÖRSÄLJNING										
Till annan kom. Institution	0	0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
Till annan kom. Institution	0	0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
Restaurang/kafeteria	698491	4,93	94286	7,78		0,00		0,00		0,00
Personal/pedagoger/föräldrar	47065	0,33		0,00		0,00		0,00		0,00
Hemmaboende gäster	0	0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
Annan försäljning	0	0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
EU-bidrag	0	0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
TOTAL FÖRSÄLJNING	745556	5,26	94286	7,78	0	0,00	0	0,00	0	0,00
R E S U L T A T	23365535	164,93	2499244	206,24	1808705	127,06	3047886	154,64	3609717	143,76
Produktivitet/DP	2,56		1,85		3,50		2,61		2,73	
Produktivitet/måltid	10,18		7,14		14,02		10,44		10,94	
Perskostn/arb.timme	261,50		271,11		253,89		256,47		254,86	

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP				Bilaga : 15	Version 2
Köpings kommun				Kostnadsläge: 2016	
Måltidsverksamheten				Datum: 2017.07.25.	
Förslag 01.				Lev till: Nygården, Tunadal+ÅO	
Organisk rationalisering	Gymnasiet totalt	Enhet	C-kök		
Egna volymer	Till bilaga 13	Ullvigymnasiet			
VOLYMER	152799,95	418,63	152799,95	418,63	
Frukost	0	0	0		
Lunch	36500	100	36500	100	
Eftermiddagsmål	0	0	0		
Middag/kvällsmål	0	0	0		
Skol-/förskolelunch	116299,95	318,63	116299,95	318,63	
Antal DP	52978,98	145,15	52978,98	145,15	
PERSONAL					
Antal personer		14		14	
Antal tjänster		13,5		13,5	
Antal arbetade timmar år/dag	23195,75	63,55	23195,75	63,55	
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	
K O S T N A D E R					
Personalkostnader inkl. allt	7435806	140,35	7435806	140,35	
Livsmedelskostnad	3485400	65,79	3485400	65,79	
Övriga varuinköp	704828	13,30	704828	13,30	
Utbildning/utveckling	28000	0,53	28000	0,53	
Transport	0	0,00		0,00	
Underhåll	72616	1,37	72616	1,37	
El., vatten, avlopp, sophämtn.	195700	3,69	195700	3,69	
Övriga driftskostnader	239109	4,51	239109	4,51	
Övriga driftskostnader	0	0,00		0,00	
Inköp förädsvaror från C-kök	0	0,00		0,00	
Inköp måltider från C-kök	0	0,00		0,00	
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	12161459	229,55	12161459	229,55	
Hyra	0	0,00		0,00	
Avskrivningar	186969	3,53	186969	3,53	
Räntor	16969	0,32	16969	0,32	
Bidrag till central adm.	531188	10,03	531188	10,03	
Kapitaltjänstkostnader	0	0,00		0,00	
Övriga fasta kostnader	14053	0,27	14053	0,27	
SUMMA FASTA KOSTNADER	749179	14,14	749179	14,14	
T O T A L A K O S T N A D E R	12910638	243,69	12910638	243,69	
FÖRSÄLJNING					
Till annan kom. Institution	2080511	39,27	2080511	39,27	
Till annan kom. Institution	0	0,00		0,00	
Restaurang/kafeteria	823852	15,55	823852	15,55	
Personal/pedagoger/föräldrar	8349358	157,60	8349358	157,60	
Hemmaboende gäster	1158875	21,87	1158875	21,87	
Annan försäljning	0	0,00		0,00	
EU-bidrag	34336	0,65	34336	0,65	
TOTAL FÖRSÄLJNING	12446932	234,94	12446932	234,94	
R E S U L T A T	463706	8,75	463706	8,75	
Produktivitet/DP	2,28		2,28		
Produktivitet/måltid	6,59		6,59		
Perskostn/arb.timme	320,57		320,57		

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP				Bilaga 15b	Version: 2
Köpings kommun				Kostnadsläge: 2016	
Måltidsverksamheten				Datum: 2017.07.25.	
cccg2/köping15b	Förslag 01.		Lev till: Nygården, Tunadal+ÅO		
Organisk rationalisering	Gymnasiet totalt		Enhet	C-kök	
Brutto volymer			Ullvigymnasiet		
VOLYMER	296150,1	811,37	296150,1	811,37	
Frukost	0	0	0	0	
Lunch	108175,1	296,37	108175,1	296,37	
Eftermiddagsmål	0	0	0	0	
Middag/kvällsmål	71675,05	196,37	71675,05	196,37	
Skol-/förskolelunch	116300	318,63	116300	318,63	
Antal DP	103151,52	282,61	103151,52	282,61	
PERSONAL					
Antal personer		14		14	
Antal tjänster		13,5		13,5	
Antal arbetade timmar år/dag	23195,75	63,55	23195,75	63,55	
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	
K O S T N A D E R					
Personalkostnader inkl. allt	7435806	72,09	7435806	72,09	
Livsmedelskostnad	3485400	33,79	3485400	33,79	
Övriga varuinköp	704828	6,83	704828	6,83	
Utbildning/utveckling	28000	0,27	28000	0,27	
Transport	0	0,00		0,00	
Underhåll	72616	0,70	72616	0,70	
El., vatten, avlopp, sophämt. n.	195700	1,90	195700	1,90	
Övriga driftskostnader	239109	2,32	239109	2,32	
Övriga driftskostnader	0	0,00		0,00	
Inköp förådsvaror från C-kök	0	0,00	0	0,00	
Inköp måltider från C-kök	0	0,00		0,00	
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	12161459	117,90	12161459	117,90	
Hyra	0	0,00		0,00	
Avskrivningar	186969	1,81	186969	1,81	
Räntor	16969	0,16	16969	0,16	
Bidrag till central adm.	531188	5,15	531188	5,15	
Kapitaltjänstkostnader	0	0,00		0,00	
Övriga fasta kostnader	14053	0,14	14053	0,14	
SUMMA FASTA KOSTNADER	749179	7,26	749179	7,26	
T O T A L A K O S T N A D E R	12910638	125,16	12910638	125,16	
FÖRSÄLJNING					
Till annan kom. Institution	2080511	20,17	2080511	20,17	
Till annan kom. Institution	0	0		0	
Restaurang	823852	7,99	823852	7,99	
Personal/pedagoger/föräldrar	8349358	80,94	8349358	80,94	
Hemmaboende gäster	1158875	11,23	1158875	11,23	
Annan försäljning	0	0,00		0,00	
EU-bidrag	34336	0,33	34336	0,33	
TOTAL FÖRSÄLJNING	12446932	120,67	12446932	120,67	
R E S U L T A T	463706	4,50	463706	4,50	
Produktivitet/DP	4,45		4,45		
Produktivitet/måltid	12,77		12,77		
Perskostn/arb.timme	320,57		320,57		

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP				Bilaga : 16		Version: 2			
Köpings kommun				Kostnadsläge:		2016			
Måltidsverksamheten	Förslag 01			Datum:		2017.07.25.			
cccg2/köping16			Från bilaga 17		Från bilaga 18		Från bilaga 19		
Organisk rationalisering	Grundskolorna totalt		Enhet	C-kök	Enhet	T-kök	Enhet	M-kök	
Egna volymer	Till bilaga 13								
VOLYMER	748428,9	2050,49	311845,1	854,37	281619,4	771,56	154964,4	424,56	
Frukost	30430,05	83,37	0	0	11683,65	32,01	18746,4	51,36	
Lunch	0	0	0	0	0	0	0	0	
Eftermiddagsmål	106193,1	290,94	27196,15	74,51	39719,3	108,82	39277,65	107,61	
Middag/kvällsmål	0	0	0	0	0	0	0	0	
Skol-/förskolelunch	611805,7	1676,18	284648,9	779,86	230216,5	630,73	96940,35	265,59	
Antal DP	218601,2	598,9074	96653,75	264,8048	82280,09	225,4249	39667,36	108,6777	
PERSONAL									
Antal personer		36		17		12		7	
Antal tjänster		33,31		15,86		11,2		6,25	
Antal arbetade timmar år/dag	54808,4	150,16	26520,9	72,66	17968,95	49,23	10318,55	28,27	
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	
KOSTNADER									
Personalkostnader inkl. allt	11979720	54,80171	5935859	61,41	3778377	45,92	2265484	57,11	
Livsmedelskostnad	6716740	30,726	4048700	41,89	2069582	25,15	598458	15,09	
Övriga varuinköp	637614	2,916791	325100	3,36	247255	3,01	65259	1,65	
Utbildning/utveckling	72000	0,329367	34000	0,35	24000	0,29	14000	0,35	
Transport	127436	0,582961	0	0,00	0,00	0,00	127436	3,21	
Underhåll	406442	1,859285	285284	2,95	114894	1,40	6264	0,16	
El., vatten, avlopp, sophämtn.	479300	2,19	280900	2,91	130700	1,59	67700	1,71	
Övriga driftskostnader	21076	0,10	4649	0,05	16427	0,20	0	0,00	
Övriga driftskostnader	0	0,00	0	0,00	0,00	0,00	0	0,00	
Inköp förädsvaror från C-kök	0	0,00	0	0,00	0,00	0,00	0	0,00	
Inköp måltider från C-kök	1341919	6,14	0	0,00	0,00	0,00	1341919	33,83	
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	21782247	99,64	10914492	112,92	6381235	77,56	4486520	113,10	
Hyra	62001	0,28	0	0,00	62001	0,75	0	0,00	
Avskrivningar	259263	1,19	116087	1,20	134234	1,63	8942	0,23	
Räntor	33112	0,15	12325	0,13	19801	0,24	986	0,02	
Bidrag till central adm.	1176202	5,38	493246	5,10	455304	5,53	227652	5,74	
Kapitaltjänstkostnader	0	0,00	0	0,00	0,00	0,00	0	0,00	
Övriga fasta kostnader	160979	0,74	85952	0,89	43757	0,53	31270	0,79	
SUMMA FASTA KOSTNADER	1691557	7,74	707610	7,32	715097	8,69	268850	6,78	
TOTALA KOSTNADER	23473804	107,38	11622102	120,24	7096332	86,25	4755370	119,88	
FÖRSÄLJNING									
Till annan kom. Institution	2283973	10,45	2283973	23,63		0,00		0,00	
Till annan kom. Institution	0	0,00	0	0,00		0,00		0,00	
Restaurang/kafeteria	239046	1,09	239046	2,47		0,00		0,00	
Personal/pedagoger/föräldrar	3249411	14,86	1739646	18,00	972818	11,82	536947	13,54	
Annan försäljning	193008	0,88	193008	2,00		0,00		0,00	
Annan försäljning	0	0,00	0	0,00		0,00		0,00	
EU-bidrag	115148	0,53	59955	0,62	29170	0,35	26023	0,66	
TOTAL FÖRSÄLJNING	6080586	27,82	4515628	46,72	1001988	12,18	562970	14,19	
R E S U L T A T	17393218	79,57	7106474	73,53	6094344	74,07	4192400	105,6889076	
Produktivitet/DP	3,99		3,64		4,58		3,84		
Produktivitet/måltid	13,66		11,76		15,67		15,02		
Perskostn/arb.timme	218,57		223,82		210,27		219,55		

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP				Bilaga : 16b		Version: 2		
Köpings kommun				Kostnadsläge:		2016		
Måltidsverksamheten	Förslag 01			Datum:	2017.07.25.			
cccg2/köping16b			Från 17b		Från 18		Från 19	
Organisk rationalisering	Grundskolorna totalt			C-kök	Enhet	T-kök	Enhet	M-kök
Brutto volymer								
VOLYMER	839956,25	2301,25	403299,45	1104,93	281619,40	771,56	155037,40	424,76
Frukost	30430,05	83,37	0,00	0,00	11683,65	32,01	18746,40	51,36
Lunch	6299,90	17,26	6299,90	17,26	0,00		0,00	0,00
Eftermiddagsmål	106266,10	291,14	27196,15	74,51	39719,30	108,82	39350,65	107,81
Middag/kvällsmål	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		0,00	0,00
Skol-/förskolelunch	696960,20	1909,48	369803,40	1013,16	230216,45	630,73	96940,35	265,59
Antal DP	249229,45	682,82	127274,70	348,70	82280,09	225,42	39674,66	108,70
PERSONAL								
Antal personer		36,00		17,00		12,00		7,00
Antal tjänster		33,31		15,86		11,20		6,25
Antal arbetade timmar år/dag	54808,40	150,16	26520,90	72,66	17968,95	49,23	10318,55	28,27
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP
KOSTNADER								
Personalkostnader inkl. allt	11979720	48,07	5935859	46,64	3778377	45,92	2265484	57,10
Livsmedelskostnad	6716740	26,95	4048700	31,81	2069582	25,15	598458	15,08
Övriga varuinköp	637614	2,56	325100	2,55	247255	3,01	65259	1,64
Utbildning/utveckling	72000	0,29	34000	0,27	24000	0,29	14000	0,35
Transport	127436	0,51	0	0,00	0,00	0,00	127436	3,21
Underhåll	406442	1,63	285284	2,24	114894	1,40	6264	0,16
El., vatten, avlopp, sophämtn.	479300	1,92	280900	2,21	130700	1,59	67700	1,71
Övriga driftskostnader	21076	0,08	4649	0,04	16427	0,20	0	0,00
Övriga driftskostnader	0	0,00	0	0,00	0,00	0,00	0	0,00
Inköp förädsvaror från C-kök	0	0,00	0	0,00	0,00	0,00	0	0,00
Inköp måltider från C-kök	1341919	5,38	0	0,00	0,00	0,00	1341919	33,82
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	21782247	87,40	10914492	85,76	6381235	77,56	4486520	113,08
Hyra	62001	0,25	0	0,00	62001	0,75	0	0,00
Avskrivningar	259263	1,04	116087	0,91	134234	1,63	8942	0,23
Räntor	33112	0,13	12325	0,10	19801	0,24	986	0,02
Bidrag till central adm.	1176202	4,72	493246	3,88	455304	5,53	227652	5,74
Kapitaltjänstkostnader	0	0,00	0	0,00	0,00	0,00	0	0,00
Övriga fasta kostnader	160979	0,65	85952	0,68	43757	0,53	31270	0,79
SUMMA FASTA KOSTNADER	1691557	6,79	707610	5,56	715097	8,69	268850	6,78
TOTALA KOSTNADER	23473804	94,19	11622102	91,32	7096332	86,25	4755370	119,86
FÖRSÄLJNING								
Till annan kom. Institution	2283973	9,16	2283973	17,95		0,00	0	0,00
Till annan kom. Institution	0	0,00	0	0,00		0,00	0	0,00
Restaurang/kafeteria	239046	0,96	239046	1,88		0,00	0	0,00
Personal/pedagoger/föräldrar	3249411	13,04	1739646	13,67	972818	11,82	536947	13,53
Annan försäljning	193008	0,77	193008	1,52		0,00	0	0,00
Annan försäljning	0	0,00	0	0,00		0,00	0	0,00
EU-bidrag	115148	0,46	59955	0,47	29170	0,35	26023	0,66
TOTAL FÖRSÄLJNING	6080586	24,40	4515628	35,48	1001988	12,18	562970	14,19
R E S U L T A T	17393218	69,79	7106474	55,84	6094344	74,07	4192400	105,67
Produktivitet/DP	4,55		4,80		4,58		3,84	
Produktivitet/måltid	15,33		15,21		15,67		15,03	
Perskostn/arb.timme	218,57		223,82		210,27		219,55	

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP			Bilaga : 17			Version: 2					
Köpings kommun			Kostnadsläge:			2016					
Måltidsverksamheten			Datum:			2017.07.25					
cccg2/köping17			Leveranser till:			Blålockan, Maskrosen, Trollsländan, LSS, St. Olof, Odensvikolan, Elundskolan under ht					
Organisk rationalisering			Grundkolornas C-kök			Enhet C-kök			Enhet C-kök		
Egna volymer			Till bilaga 16			Munktorpskolan			Scheeleskolan		
VOLYMER			311845,1			854,37			27842,2		
Frukost			0			0			0		
Lunch			0			0			0		
Eftermiddagsmål			27196,15			74,51			0		
Middag/kvällsmål			0			0			0		
Skol-/förskolelunch			284648,9			779,86			27842,2		
Antal DP			96653,75			264,80			9187,93		
PERSONAL											
Antal personer			17			2			6		
Antal tjänster			15,86			1,8			6		
Antal arbetade timmar år/dag			26520,9			72,66			2938,25		
			8,05			10081,3			27,62		
			7456,95			20,43			6044,4		
			16,56								
			Per år			Per DP			Per år		
			Per DP			Per år			Per DP		
			Per år			Per DP			Per år		
			Per DP			Per år			Per DP		
KOSTNADER											
Personalkostnader inkl. allt			5935859			61,41			693573		
Livsmedelskostnad			4048700			41,89			330285		
Övriga varuinköp			325100			3,36			27023		
Utbildning/utveckling			34000			0,35			4000		
Transport			0			0,00			0,00		
Underhåll			285284			2,95			13625		
El., vatten, avlopp, sophämtn.			280900			2,91			37200		
Övriga driftskostnader			4649			0,05			0,00		
Övriga driftskostnader			0			0,00			0,00		
Inköp förädsvaror från C-kök			0			0,00			0,00		
Inköp måltider från C-kök			0			0,00			0,00		
SUMMA DRIFTSKOSTNADER			10914492			112,92			1105706		
			120,34			4779167			167,15		
			2898114			85,21			2131505		
			85,73								
Hyra			0			0,00			0,00		
Avskrivningar			116087			1,20			13458		
Räntor			12325			0,13			1803		
Bidrag till central adm.			493246			5,10			75884		
Kapitaltjänstkostnader			0			0,00			0,00		
Övriga fasta kostnader			85952			0,89			11169		
			1,22			52207			1,83		
			9050			0,27			13526		
			0,54								
SUMMA FASTA KOSTNADER			707610			7,32			102314		
			11,14			317242			11,10		
			46260			1,36			241794		
			9,72								
TOTALA KOSTNADER			11622102			120,24			1208020		
			131,48			5096409			178,24		
			2944374			86,57			2373299		
			95,45								
FÖRSÄLJNING											
Till annan kom. Institution			2283973			23,63			110546		
Till annan kom. Institution			0			0,00			0,00		
Restaurang/kafeteria			239046			2,47			0,00		
Personal/pedagoger/\$föräldrar			1739646			18,00			255579		
Hemmaboende gäster			193008			2,00			0,00		
Annan försäljning			0			0,00			0,00		
EU-bidrag			59955			0,62			6019		
			0,66			14080			0,49		
			21279			0,63			18577		
			0,75								
TOTAL FÖRSÄLJNING			4515628			46,72			372144		
			40,50			2890777			101,10		
			742300			21,83			510407		
			20,53								
R E S U L T A T			7106474			73,53			835876		
			90,98			2205632			77,14		
			2202074			64,75			1862892		
			74,93								
Produktivitet/DP			3,64			3,13			2,84		
			4,56			4,11					
Produktivitet/måltid			11,76			9,48			8,59		
			16,36			12,46					
Perskostn/arb.timme			223,82			236,05			254,09		
			216,76			176,09					

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP		Bilaga : 17b				Version: 2					
Köpings kommun		Kostnadsläge:				2016					
Måltidsverksamheten	Förslag 01.	Datum: 2017.07.25									
cccg2/köping17b	Leveranser till:	Blåklöckan,	Maskrosen	Trollsöndan,	LSS, St. Oj	Odensvi skola/fsk/fri	Elundskolan under ht				
Organisk rationalisering	Grundskolornas C-kök	Enhet	C-kök	Enhet	C-kök	Enhet	C-kök	Enhet	C-T-kök		
Brutto volymer	Till bilaga 16b	Munktorpskolan		Scheeleskolan		Malmaskolan		Karibergskolan			
VOLYMER	403299,45	1104,93	31455,7	86,18	155639,7	426,41	129085,9	353,66	87118,2	238,68	
Frukost	0	0	0		0		0		0		
Lunch	6299,9	17,26	0		6299,9	17,26	0		0		
Eftermiddagsmål	27196,15	74,51	0		0		27196,15	74,51	0		
Middag/kvällsmål	0	0	0		0		0		0		
Skol-/förskolelunch	369803,4	1013,16	31455,7	86,18	149339,8	409,15	101889,8	279,15	87118,2	238,68	
Antal DP	127274,70	348,70	10380,38	28,44	51802,08	141,92	36343,23	99,57	28749,01	78,76	
PERSONAL											
Antal personer		17		2		6		5		4	
Antal tjänster		15,86		1,8		6		4,66		3,4	
Antal arbetade timmar år/dag	26520,9	72,66	2938,25	8,05	10081,3	27,62	7456,95	20,43	6044,4	16,56	
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	
KOSTNADER											
Personalkostnader inkl. allt	5935859	46,64	693573	66,82	2561572	49,45	1616347	44,47	1064367	37,02	
Livsmedelskostnad	4048700	31,81	330285	31,82	1694216	32,71	1109458	30,53	914741	31,82	
Övriga varuinköp	325100	2,55	27023	2,60	175139	3,38	54787	1,51	68151	2,37	
Utbildning/utveckling	34000	0,27	4000	0,39	12000	0,23	10000	0,28	8000	0,28	
Transport	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Underhåll	285284	2,24	13625	1,31	242575	4,68	17622	0,48	11462	0,40	
El., vatten, avlopp, sophämt. n.	280900	2,21	37200	3,58	91400	1,76	89900	2,47	62400	2,17	
Övriga driftskostnader	4649	0,04	0,00	0,00	2265	0,04	0,00	0,00	2384	0,08	
Övriga driftskostnader	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Inköp förädsvaror från C-kök	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Inköp måltider från C-kök	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	10914492	85,76	1105706	106,52	4779167	92,26	2898114	79,74	2131505	74,14	
Hyra	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Avskrivningar	116087	0,91	13458	1,30	33449	0,65	33255	0,92	35925	1,25	
Räntor	12325	0,10	1803	0,17	3934	0,08	3955	0,11	2633	0,09	
Bidrag till central adm.	493246	3,88	75884	7,31	227652	4,39	0,00	0,00	189710	6,60	
Kapitaltjänstkostnader	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Övriga fasta kostnader	85952	0,68	11169	1,08	52207	1,01	9050	0,25	13526	0,47	
SUMMA FASTA KOSTNADER	707610	5,56	102314	9,86	317242	6,12	46260	1,27	241794	8,41	
TOTALA KOSTNADER	11622102	91,32	1208020	116,38	5096409	98,38	2944374	81,02	2373299	82,55	
FÖRSÄLJNING											
Till annan kom. Institution	2283973	17,95	110546	10,65	1711000	33,03	163448	4,50	298979	10,40	
Till annan kom. Institution	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Restaurang/kafeteria	239046	1,88	0,00	0,00	113898	2,20	0,00	0,00	125148	4,35	
Personal/pedagoger/föräldrar	1739646	13,67	255579	24,62	858791	16,58	557573	15,34	67703	2,35	
Hemmaboende gäster	193008	1,52	0,00	0,00	193008	3,73	0,00	0,00	0,00	0,00	
Annan försäljning	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
EU-bidrag	59955	0,47	6019	0,58	14080	0,27	21279	0,59	18577	0,65	
TOTAL FÖRSÄLJNING	4515628	35,48	372144	35,85	2890777	55,80	742300	20,42	510407	17,75	
R E S U L T A T	7106474	55,84	835876	80,52	2205632	42,58	2202074	60,59	1862892	64,80	
Produktivitet/DP	4,80		3,53		5,14		4,87		4,76		
Produktivitet/måltid	15,21		10,71		15,44		17,31		14,41		
Perskostn/arb.timme	223,82		236,05		254,09		216,76		176,09		

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP			Bilaga : 18		Version: 1					
Köpings kommun										
Måltidsverksamheten	Förslag 01.									
cccg2/köping18										
Organisk rationalisering										
Egna volymer	Til bilaga 16 och 16b	Enhet	T-kök	Enhet	T-kök	Enhet	T-kök	Enhet	T-kök	
VOLYMER		Nibbleskolan		Nyckelbergskolan		Skogsbrynskolan		Himmelaskolan		
	281619,4	771,56	84534	231,6	165542,1	453,54	18020,05	49,37	13523,25	37,05
Frukost	11683,65	32,01	3314,2	9,08	7529,95	20,63	839,5	2,3	0	0
Lunch	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Eftermiddagsmål	39719,3	108,82	11048,55	30,27	23845,45	65,33	2836,05	7,77	1989,25	5,45
Middag/kvällsmål	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Skol-/förskolelunch	230216,45	630,73	70171,25	192,25	134166,7	367,58	14344,5	39,3	11534	31,6
Antal DP	82280,089	225,42	24924,208	68,29	48165,546	131,96	5185,19	14,21	4005,15	10,97
PERSONAL										
Antal personer		12		4		5		2		1
Antal tjänster		11,2		3,8		4,5		1,9		1
Antal arbetade timmar år/dag	17968,95	49,23	6230,55	17,07	6894,85	18,89	3193,75	8,75	1649,8	4,52
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP
KOSTNADER										
Personalkostnader inkl. allt	3778377	45,92	1366595	54,83	1422417	29,53	563000	108,58	426365	106,45
Livsmedelskostnad	2069582	25,15	802500	32,20	968259	20,10	167769	32,36	131054	32,72
Övriga varuinköp	247255	3,01	75859	3,04	69555	1,44	76675	14,79	25166	6,28
Utbildning/utveckling	24000	0,29	8000	0,32	10000	0,21	4000	0,77	2000	0,50
Transport	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Underhåll	114894	1,40	32000	1,28	34145	0,71	34033	6,56	14716	3,67
El., vatten, avlopp, sophämtn.	130700	1,59	48700	1,95	47400	0,98	26500	5,11	8100	2,02
Övriga driftskostnader	16427	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	16427	3,17	0,00	0,00
Övriga driftskostnader	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Inköp förädsvaror från C-kök	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Inköp måltider från C-kök	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	6381235	77,56	2333654	93,63	2551776	52,98	888404	171,33	607401	151,66
Hyra	62001	0,75	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	62001	15,48
Avskrivningar	134234	1,63	54963	2,21	25231	0,52	48534	9,36	5506	1,37
Räntor	19801	0,24	5625	0,23	4761	0,10	8521	1,64	894	0,22
Bidrag till central adm.	455304	5,53	151768	6,09	189710	3,94	75884	14,63	37942	9,47
Kapitaltjänstkostnader	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Övriga fasta kostnader	43757	0,53	13776	0,55	8556	0,18	6129	1,18	15296	3,82
SUMMA FASTA KOSTNADER	715097	8,69	226132	9,07	228258	4,74	139068	26,82	121639	30,37
TOTALA KOSTNADER	7096332	86,25	2559786	102,70	2780034	57,72	1027472	198,16	729040	182,03
FÖRSÄLJNING										
Till annan kom. Institution	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Till annan kom. Institution	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Restaurang	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Personal/pedagoger/föräldrar	972818	11,82	262141	10,52	484990	10,07	99904	19,27	125783	31,41
Annan försäljning	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Annan försäljning	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
EU-bidrag	29170	0,35	12127	0,49	15196	0,32	0	0,00	1847	0,46
TOTAL FÖRSÄLJNING	1001988	12,18	274268	11,00	500186	10,38	99904	19,27	127630	31,87
R E S U L T A T	6094344	74,07	2285518	91,70	2279848	47,33	927568	178,89	601410	150,16
Produktivitet/DP	4,58		4,00		6,99		1,62		2,43	
Produktivitet/måltid	15,67		13,57		24,01		5,64		8,20	
Perskostn/arb.timme	210,27		219,34		206,30		176,28		258,43	

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP				Bilaga : 19		Version: 2			
Köpings kommun				Kostnadsläge:		2016			
Måltidsverksamheten	Förslag 01.			Datum:		2017.07.25.			
cccg2/köping19	Leveranser från::	KarlberskHT/Scheelesk	Malmaskolan			Scheeleskolan			
Organisk rationalisering	Grundkolornas M-kök	Enhet	M-kök	Enhet	M-kök	Enhet	M-kök		
Egna volymer	Till bilaga 16 och 16b	Elundskolan		Odensvi skola		St. Olovs skola			
VOLYMER	154964,4	424,56	66148,95	181,23	22666,5	62,1	66148,95	181,23	
Frukost	18746,4	51,36	7650,4	20,96	3445,6	9,44	7650,4	20,96	
Lunch	0	0	0		0		0		
Eftermiddagsmål	39277,65	107,61	16873,95	46,23	5529,75	15,15	16873,95	46,23	
Middag/kvällsmål	0	0	0		0		0		
Skol-/förskolelunch	96940,35	265,59	41624,6	114,04	13691,15	37,51	41624,6	114,04	
Antal DP	39667,36	108,68	16953,59	46,45	5760,17	15,78	16953,59	46,45	
PERSONAL									
Antal personer		7		3		1		3	
Antal tjänster		6,25		2,75		0,75		2,75	
Antal arbetade timmar år/dag	10318,55	28,27	4558,85	12,49	1200,85	3,29	4558,85	12,49	
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	
K O S T N A D E R									
Personalkostnader inkl. allt	2265484	57,11	1028575	60,67	208334	36,17	1028575	60,67	
Livsmedelskostnad	598458	15,09	290466	17,13	17526	3,04	290466	17,13	
Övriga varuinköp	65259	1,65	30721	1,81	3817	0,66	30721	1,81	
Utbildning/utveckling	14000	0,35	6000	0,35	2000	0,35	6000	0,35	
Transport	127436	3,21	28718	1,69	70000	12,15	28718	1,69	
Underhåll	6264	0,16	3132	0,18		0,00	3132	0,18	
El., vatten, avlopp, sophämt. n.	67700	1,71	32100	1,89	3500	0,61	32100	1,89	
Övriga driftskostnader	0	0,00		0,00		0,00		0,00	
Övriga driftskostnader	0	0,00		0,00		0,00		0,00	
Inköp förrådsvaror från C-kök	1341919	33,83	596670	35,19	163448	28,38	581801	34,32	
Inköp måltider från C-kök	0	0,00		0,00		0,00		0,00	
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	4486520	113,10	2016382	118,94	468625	81,36	2001513	118,06	
Hyra	0	0,00		0,00		0,00		0,00	
Avskrivningar	8942	0,23	4471	0,26		0,00	4471	0,26	
Räntor	986	0,02	493	0,03		0,00	493	0,03	
Bidrag till central adm.	227652	5,74	113826	6,71	0	0,00	113826	6,71	
Kapitaltjänstkostnader	0	0,00		0,00		0,00		0,00	
Övriga fasta kostnader	31270	0,79	12133	0,72	7004	1,22	12133	0,72	
SUMMA FASTA KOSTNADER	268850	6,78	130923	7,72	7004	1,22	130923	7,72	
T O T A L A K O S T N A D E R	4755370	119,88	2147305	126,66	475629	82,57	2132436	125,78	
FÖRSÄLJNING									
Till annan kom. Institution	0	0,00		0,00		0,00		0,00	
Till annan kom. Institution	0	0,00		0,00		0,00		0,00	
Restaurang/kafeteria	0	0,00		0,00		0,00		0,00	
Personal/pedagoger/föräldrar	536947	13,54	264278	15,59	8391	1,46	264278	15,59	
Hemmaboende gäster	0	0,00		0,00		0,00		0,00	
Annan försäljning	0	0,00		0,00		0,00		0,00	
EU-bidrag	26023	0,66	12281	0,72	1461	0,25	12281	0,72	
TOTAL FÖRSÄLJNING	562970	14,19	276559	16,31	9852	1,71	276559	16,31	
R E S U L T A T	4192400	105,69	1870746	110,35	465777	80,86	1855877	109,47	
Produktivitet/DP	3,84		3,72		4,80		3,72		
Produktivitet/måltid	15,02		14,51		18,88		14,51		
Perskostn/arb.timme	219,55		225,62		173,49		225,62		

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP				Bilaga : 20		Version: 2			
Köpings kommun				Kostnadsläge:		2016			
Måltidsverksamheten		Förslag 01.		Datum: 2017.07.26					
cccg2/köping20				Från bilaga 21		Från bilaga 22		Från bilaga 23	
Organisk rationalisering		Förskolornas totalt		Enhet	C-kök	Enhet	T-kök	Enhet	M-kök
Egna volymer		Till bilaga 13.							
VOLYMER	661581,5	1812,6	25079,2	68,7	491060,1	1345,4	145442,3	398,5	
Frukost	169995,5	465,7	7559,2	20,7	132122,7	362,0	30313,6	83,1	
Lunch	16936,0	46,4	0,0	0,0	0,0		16936,0	46,4	
Eftermiddagsmål	172211,0	471,8	7559,2	20,7	133243,3	365,1	31408,6	86,1	
Middag/kvällsmål	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0		0,0	0,0	
Skol-/förskolelunch	302439,0	828,6	9960,9	27,3	225694,1	618,3	66784,1	183,0	
Antal DP	157799,5	432,3	5554,8	15,2	114227,9	313,0	38016,7	104,2	
PERSONAL									
Antal personer		26,0		2,0		16,0		8,0	
Antal tjänster		22,5		2,0		15,3		5,2	
Antal arbetade timmar år/dag	36430,7	99,8	3201,1	8,8	24393,0	66,8	8836,7	24,2	
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	
K O S T N A D E R									
Personalkostnader inkl. allt	8504370	53,89	265272	47,76	5858464	51,29	2380634	62,62	
Livsmedelskostnad	2729552	17,30	151033	27,19	2259750	19,78	318769	8,38	
Övriga varuinköp	846908	5,37	163042	29,35	194317	1,70	489549	12,88	
Utbildning/utveckling	52000	0,33	4000	0,72	32000	0,28	16000	0,42	
Transport	43798	0,28	0	0,00		0,00	43798	1,15	
Underhåll	24803	0,16	5500	0,99	16895	0,15	2408	0,06	
El., vatten, avlopp, sophämtn.	78355	0,50	0	0,00	68500	0,60	9855	0,26	
Övriga driftskostnader	334584	2,12	10145	1,83	275762	2,41	48677	1,28	
Övriga driftskostnader	0	0,00	0	0,00		0,00	0	0,00	
Inköp förådsvaror från C-kök	0	0,00	0	0,00		0,00	0	0,00	
Inköp måltider från C-kök	1399564	8,87	0	0,00		0,00	1399564	36,81	
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	14013934	88,81	598992	107,83	8705688	76,21	4709254	123,87	
Hyra	534941	3,39	0	0,00	239989	2,10	294952	7,76	
Avskrivningar	18032	0,11	0	0,00	1302	0,01	16730	0,44	
Räntor	1229	0,01	0	0,00	13	0,00	1216	0,03	
Bidrag till central adm.	754664	4,78	71708	12,91	607072	5,31	75884	2,00	
Kapitaltjänstkostnader	0	0,00	0	0,00		0,00	0	0,00	
Övriga fasta kostnader	128446	0,81	11637	2,09	74573	0,65	42236	1,11	
SUMMA FASTA KOSTNADER	1437312	9,11	83345	15,00	922949	8,08	431018	11,34	
T O T A L A K O S T N A D E R	15451246	97,92	682337	122,84	9628637	84,29	5140272	135,21	
FÖRSÄLJNING									
Till annan kom. Institution	0	0,00	0	0,00		0,00		0,00	
Till annan kom. Institution	0	0,00	0	0,00		0,00		0,00	
Restaurang	0	0,00	0	0,00		0,00		0,00	
Personal	0	0,00	0	0,00		0,00		0,00	
Annan försäljning	0	0,00	0	0,00		0,00		0,00	
Annan försäljning	0	0,00	0	0,00		0,00		0,00	
EU-bidrag	61142	0,39	287	0,05	51633	0,45	9222	0,24	
TOTAL FÖRSÄLJNING	61142	0,39	287	0,05	51633	0,45	9222	0,24	
R E S U L T A T	15390104	97,53	682050	122,79	9577004	83,84	5131050	134,97	
Produktivitet/DP	4,33		1,74		4,68		4,30		
Produktivitet/måltid	18,16		7,83		20,13		16,46		
Perskostn/arb.timme	233,44		82,87		240,17		269,40		

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP				Bilaga : 20b		Version: 2		
Köpings kommun				Kostnadsläge:		2016		
Måltidsverksamheten	Förslag 01.			Datum:	2017.07.26.			
cccg2/köping20b			Från bilaga	21b	Från bilaga	22	Från bilaga	23
Organisk rationalisering	Förskolorna totalt	Enhet	C-kök	Enhet	T-kök	Enhet	M-kök	
Brutto volymer								
VOLYMER	663337,1	1817,4	26834,8	73,5	491060,1	1345,4	145442,3	398,5
Frukost	169995,5	465,7	7559,2	20,7	132122,7	362,0	30313,6	83,1
Lunch	16936,0	46,4	0,0	0,0	0,0		16936,0	46,4
Eftermiddagsmål	172211,0	471,8	7559,2	20,7	133243,3	365,1	31408,6	86,1
Middag/kvällsmål	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0		0,0	0,0
Skol-/förskolelunch	304194,7	833,4	11716,5	32,1	225694,1	618,3	66784,1	183,0
Antal DP	158378,8	433,9	6134,2	16,8	114227,9	313,0	38016,7	104,2
PERSONAL								
Antal personer		26,0		2,0		16,0		8,0
Antal tjänster		22,5		2,0		15,3		5,2
Antal arbetade timmar år/dag	36430,7	99,8	3201,1	8,8	24393,0	66,8	8836,7	24,2
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP
K O S T N A D E R								
Personalkostnader inkl. allt	8504370	53,70	265272	43,24	5858464	51,29	2380634	62,62
Livsmedelskostnad	2729552	17,23	151033	24,62	2259750	19,78	318769	8,38
Övriga varuinköp	846908	5,35	163042	26,58	194317	1,70	489549	12,88
Utbildning/utveckling	52000	0,33	4000	0,65	32000	0,28	16000	0,42
Transport	43798	0,28	0	0,00		0,00	43798	1,15
Underhåll	19303	0,12	0	0,00	16895	0,15	2408	0,06
El., vatten, avlopp, sophämtn.	83855	0,53	5500	0,90	68500	0,60	9855	0,26
Övriga driftskostnader	334584	2,11	10145	1,65	275762	2,41	48677	1,28
Övriga driftskostnader	0	0,00	0	0,00		0,00	0	0,00
Inköp förädsvaror från C-kök	0	0,00	0	0,00		0,00	0	0,00
Inköp måltider från C-kök	1399564	8,84	0	0,00		0,00	1399564	36,81
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	14013934	88,48	598992	97,65	8705688	76,21	4709254	123,87
Hyra	534941	3,38	0	0,00	239989	2,10	294952	7,76
Avskrivningar	18032	0,11	0	0,00	1302	0,01	16730	0,44
Räntor	1229	0,01	0	0,00	13	0,00	1216	0,03
Bidrag till central adm.	754664	4,76	71708	11,69	607072	5,31	75884	2,00
Kapitaltjänstkostnader	0	0,00	0	0,00		0,00	0	0,00
Övriga fasta kostnader	128446	0,81	11637	1,90	74573	0,65	42236	1,11
SUMMA FASTA KOSTNADER	1437312	9,08	83345	13,59	922949	8,08	431018	11,34
T O T A L A K O S T N A D E R	15451246	97,56	682337	111,24	9628637	84,29	5140272	135,21
FÖRSÄLJNING								
Till annan kom. Institution	0	0,00		0,00		0,00		0,00
Till annan kom. Institution	0	0,00		0,00		0,00		0,00
Restaurang/kafeteria	0	0,00		0,00		0,00		0,00
Personal/pedagoger/föräldraR	0	0,00		0,00		0,00		0,00
Annan försäljning	0	0,00		0,00		0,00		0,00
Annan försäljning	0	0,00		0,00		0,00		0,00
EU-bidrag	61142	0,39	287	0,05	51633	0,45	9222	0,24
TOTAL FÖRSÄLJNING	61142	0,39	287	0,05	51633	0,45	9222	0,24
R E S U L T A T	15390104	97,17	682050	111,19	9577004	83,84	5131050	134,97
Produktivitet/DP	4,35		1,92		4,68		4,30	
Produktivitet/måltid	18,21		8,38		20,13		16,46	
Perskostn/arb.timme	233,44		82,87		240,17		269,40	

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP				Bilaga : 21	Version: 2
Köpings kommun				Kostnadsläge: 2016	
Måltidsverksamheten	Förslag 01.	Levererar till:		Datum:	2017.06.21.
köping21		Solrosen, Solbacken			
Organisk rationalisering	Förskolornas C-kök	Enhet	C-kök		
Egna volymer	Till bilaga 20	Kompassen fsk			
VOLYMER	25079,15	68,71	25079,15	68,71	
Frukost	7559,15	20,71	7559,15	20,71	
Lunch	0	0	0		
Eftermiddagsmål	7559,15	20,71	7559,15	20,71	
Middag/kvällsmål	0	0	0		
Skol-/förskolelunch	9960,85	27,29	9960,85	27,29	
Antal DP	5554,83	15,22	5554,83	15,22	
PERSONAL					
Antal personer		2		2	
Antal tjänster		2		2	
Antal arbetade timmar år/dag	3201,05	8,77	3201,05	8,77	
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	
K O S T N A D E R					
Personalkostnader inkl. allt	265272	47,76	265272	47,76	
Livsmedelskostnad	151033	27,19	151033	27,19	
Övriga varuinköp	163042	29,35	163042	29,35	
Utbildning/utveckling	4000	0,72	4000	0,72	
Transport	0	0,00		0,00	
Underhåll	5500	0,99	5500	0,99	
El., vatten, avlopp, sophämtn.	0	0,00		0,00	
Övriga driftskostnader	10145	1,83	10145	1,83	
Övriga driftskostnader	0	0,00		0,00	
Inköp förädsvaror från C-kök	0	0,00		0,00	
Inköp måltider från C-kök	0	0,00		0,00	
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	598992	107,83	598992	107,83	
Hyra	0	0,00		0,00	
Avskrivningar	0	0,00		0,00	
Räntor	0	0,00		0,00	
Bidrag till central adm.	71708	12,91	71708	12,91	
Kapitaltjänstkostnader	0	0,00		0,00	
Övriga fasta kostnader	11637	2,09	11637	2,09	
SUMMA FASTA KOSTNADER	83345	15,00	83345	15,00	
T O T A L A K O S T N A D E R	682337	122,84	682337	122,84	
FÖRSÄLJNING					
Till annan kom. Institution	0	0,00		0,00	
Till annan kom. Institution	0	0,00		0,00	
Restaurang/kafeteria	0	0,00		0,00	
Personal/pedagoger/föräldrar	0	0,00		0,00	
Hemmaboende gäster	0	0,00		0,00	
Annan försäljning	0	0,00		0,00	
EU-bidrag	287	0,05	287	0,05	
TOTAL FÖRSÄLJNING	287	0,05	287	0,05	
R E S U L T A T	682050	122,79	682050	122,79	
Produktivitet/DP	1,74		1,74		
Produktivitet/måltid	7,83		7,83		
Perskostn/arb.timme	82,87		82,87		

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP				Bilaga : 21b	Version: 1
Köpings kommun				Kostnadsläge: 2016	
Måltidsverksamheten	Förslag 01.		Datum:		2017.07.21.
cccq2/köping21b	Levererar till:		Solrosen, Solbacken		
Organisk rationalisering	Förskolornas C-kök	Enhet	C-kök		
Brutto volymer	Till bilaga 20b		Kompassen fsk		
VOLYMER	26834,8	73,52	26834,8	73,52	
Frukost	7559,15	20,71	7559,15	20,71	
Lunch	0	0	0		
Eftermiddagsmål	7559,15	20,71	7559,15	20,71	
Middag/kvällsmål	0	0	0		
Skol-/förskolelunch	11716,5	32,1	11716,5	32,1	
Antal DP	6134,19	16,81	6134,19	16,81	
PERSONAL					
Antal personer		2		2	
Antal tjänster		2		2	
Antal arbetade timmar år/dag	3201,05	8,77	3201,05	8,77	
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	
K O S T N A D E R					
Personalkostnader inkl. allt	265272	43,24	265272	43,24	
Livsmedelskostnad	151033	24,62	151033	24,62	
Övriga varuinköp	163042	26,58	163042	26,58	
Utbildning/utveckling	4000	0,65	4000	0,65	
Transport	0	0,00		0,00	
Underhåll	0	0,00		0,00	
El., vatten, avlopp, sophämtn.	5500	0,90	5500	0,90	
Övriga driftskostnader	10145	1,65	10145	1,65	
Övriga driftskostnader	0	0,00		0,00	
Inköp förådsvaror från C-kök	0	0,00		0,00	
Inköp måltider från C-kök	0	0,00		0,00	
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	598992	97,65	598992	97,65	
Hyra	0	0,00		0,00	
Avskrivningar	0	0,00		0,00	
Räntor	0	0,00		0,00	
Bidrag till central adm.	71708	11,69	71708	11,69	
Kapitaltjänstkostnader	0	0,00		0,00	
Övriga fasta kostnader	11637	1,90	11637	1,90	
SUMMA FASTA KOSTNADER	83345	13,59	83345	13,59	
T O T A L A K O S T N A D E R	682337	111,24	682337	111,24	
FÖRSÄLJNING					
Till annan kom. Institution	0	0,00		0,00	
Till annan kom. Institution	0	0,00		0,00	
Restaurang/kafeteria	0	0,00		0,00	
Personal/oedagoger/föeäldrar	0	0,00		0,00	
Hemmaboende gädyer	0	0,00		0,00	
Annan försäljning	0	0,00		0,00	
EU-bidrag	287	0,05	287	0,05	
TOTAL FÖRSÄLJNING	287	0,05	287	0,05	
R E S U L T A T	682050	111,19	682050	111,19	
Produktivitet/DP	1,92		1,92		
Produktivitet/måltid	8,38		8,38		
Perskostn/arb.timme	82,87		82,87		

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP				Bilaga : 22 Version: 1				
Köpings kommun				Kostnadsläge: 2016				
Måltidsverksamheten	Förslag 01.			Datum: 2017.07.21.				
cccg2/köping22	Till bilaga: 20 och 20b							
Organisk rationalisering			Enhet	T-kök	Enhet	T-kök	Enhet	T-kök
Egna volymer	Förskolans T-kök tota		Bofinken fsk		Fyrklövern fsk		Fågelvägen fsk	
VOLYMER	491060,1	1345,37	36003,6	98,64	38638,9	105,86	26915,1	73,74
Frukost	132122,7	361,98	10351,4	28,36	9358,6	25,64	8741,75	23,95
Lunch	0	0	0		0		0	
Eftermiddagsmål	133243,3	365,05	10351,4	28,36	9358,6	25,64	8741,75	23,95
Middag/kvällsmål	0	0	0		0		0	
Skol-/förskolelunch	225694,1	618,34	15300,8	41,92	19921,7	54,58	9431,6	25,84
Antal DP	114227,9	312,95	8154,684	22,3416	9381,741	25,7034	5734,953	15,712
PERSONAL								
Antal personer		16		1		1		1
Antal tjänster		15,25		1		1		1
Antal arbetade timmar år/dag	24392,95	66,83	1598,7	4,38	1598,7	4,38	1598,7	4,38
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP
K O S T N A D E R								
Personalkostnader inkl. allt	5858464	51,29	430576	52,80	381508	40,66	455555	79,43
Livsmedelskostnad	2259750	19,78	167347	20,52	128200	13,66	161214	28,11
Övriga varuinköp	194317	1,70	19546	2,40	8506	0,91	9484	1,65
Utbildning/utveckling	32000	0,28	2000	0,25	2000	0,21	2000	0,35
Transport	0	0,00		0,00		0,00		0,00
Underhåll	16895	0,15		0,00		0,00		0,00
El., vatten, avlopp, sophämt. n.	68500	0,60	8400	1,03	7600	0,81		0,00
Övriga driftskostnader	275762	2,41		0,00	110	0,01		0,00
Övriga driftskostnader	0	0,00		0,00		0,00		0,00
Inköp förädsvaror från C-kök	0	0,00		0,00		0,00		0,00
Inköp måltider från C-kök	0	0,00		0,00		0,00		0,00
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	8705688	76,21	627869	76,99	527924	56,27	628253	109,55
Hyra	239989	2,10		0,00		0,00		0,00
Avskrivningar	1302	0,01	1302	0,16		0,00		0,00
Räntor	13	0,00	13	0,00		0,00		0,00
Bidrag till central adm.	607072	5,31	37942	4,65	37942	4,04	37942	6,62
Kapitaltjänstkostnader	0	0,00		0,00		0,00		0,00
Övriga fasta kostnader	74573	0,65	3220	0,39	6440	0,69		0,00
SUMMA FASTA KOSTNADER	922949	8,08	42477	5,21	44382	4,73	37942	6,62
T O T A L A K O S T N A D E R	9628637	84,29	670346	82,20	572306	61,00	666195	116,16
FÖRSÄLJNING								
Till annan kom. Institution	0	0		0,00		0,00		0,00
Till annan kom. Institution	0	0		0,00		0,00		0,00
Restauran/kafeteria	0	0		0,00		0,00		0,00
Personal/pedagoger/föräldrar	0	0		0,00		0,00		0,00
Annan försäljning	0	0		0,00		0,00		0,00
Annan försäljning	0	0		0,00		0,00		0,00
EU-bidrag	51633	0,45	4734	0,58	2353	0,25	3445	0,60
TOTAL FÖRSÄLJNING	51633	0,45	4734	0,58	2353	0,25	3445	0,60
R E S U L T A T	9577004	83,84	665612	81,62	569953	60,75	662750	115,56
Produktivitet/DP	4,68		5,10		5,87		3,59	
Produktivitet/måltid	20,13		22,52		24,17		16,84	
Perskostn/arb.timme	240,17		269,33		238,64		284,95	

Enhet	T-kök	Enhet	T-kök	Enhet	T-kök	Enhet	T-kök	Enhet	T-kök	Enhet	T-kök
Lärkan fsk		Tallbacken fsk		Lövsångaren fsk		Sagostugan fsk		Skogsborgen fsk		Svalan fsk	
34649,45	94,93	24987,9	68,46	47187,2	129,28	74996,55	205,47	81424,2	223,08	58805,15	161,11
10125,1	27,74	6124,7	16,78	13804,3	37,82	19998,35	54,79	17428,75	47,75	16103,8	44,12
0		0		0		0		0		0	
10125,1	27,74	6124,7	16,78	13804,3	37,82	19998,35	54,79	19921,7	54,58	16103,8	44,12
0		0		0		0		0		0	
14399,25	39,45	12738,5	34,9	19578,6	53,64	34999,85	95,89	44073,75	120,75	26597,55	72,87
7789,283	21,34	6041,12	16,551	10602,23	29,05	17549,46	48,08	20022,26	54,86	13608,33	37,28
	1		1		2		2		2		2
	1		1		1,5		2		2		1,75
1598,7	4,38	1598,7	4,38	2401,7	6,58	3201,05	8,77	3201,05	8,77	2799,55	7,67
Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP
402281	51,65	381508	63,15	619028	58,39	267291	15,23	910449	45,47	708868	52,09
194426	24,96	128200	21,22	215537	20,33	139377	7,94	433394	21,65	337174	24,78
15091	1,94	8506	1,41	24687	2,33	22312	1,27	47060	2,35	19314	1,42
2000	0,26	2000	0,33	4000	0,38	4000	0,23	4000	0,20	4000	0,29
	0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00		0,00	1120	0,06	5382	0,40
9300	1,19	7600	1,26	6700	0,63		0,00	20500	1,02		0,00
708	0,09	110	0,02		0,00	9834	0,56		0,00	265000	19,47
	0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
623806	80,09	527924	87,39	869952	82,05	442814	25,23	1416523	70,75	1339738	98,45
	0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
37942	4,87	37942	6,28	75884	7,16	75884	4,32	75884	3,79	75884	5,58
	0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
6440	0,83	6440	1,07	3220	0,30	10120	0,58	10211	0,51	10120	0,74
44382	5,70	44382	7,35	79104	7,46	86004	4,90	86095	4,30	86004	6,32
668188	85,78	572306	94,74	949056	89,51	528818	30,13	1502618	75,05	1425742	104,77
	0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
4424	0,57	2353	0,39	5438	0,51	9776	0,56	4888	0,24	5863	0,43
4424	0,57	2353	0,39	5438	0,51	9776	0,56	4888	0,24	5863	0,43
663764	85,22	569953	94,35	943618	89,00	519042	29,58	1497730	74,80	1419879	104,34
4,87		3,78		4,41		5,48		6,25		4,86	
21,67		15,63		19,65		23,43		25,44		21,01	
251,63		238,64		257,75		83,50		284,42		253,21	

Enhet	T-kök	Enhet	T-kök	Enhet	T-kök
Blåmesen fsk		Spindeln/Skräddare		Spinnaren/Skogsbacken/fsk	
19921,7	54,58	22527,8	61,72	25002,5	68,5
5723,2	15,68	6862	18,8	7500,75	20,55
0		0		0	
4350,8	11,92	6862	18,8	7500,75	20,55
0		0		0	
9847,7	26,98	8803,8	24,12	10001	27,4
4829,461	13,23	4963,85	13,60	5550,56	15,21
	1		1		1
	1		1		1
1598,7	4,38	1598,7	4,38	1598,7	4,38
Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP
413472	85,61	411338	82,87	476590	85,86
99339	20,57	119601	24,09	135941	24,49
11833	2,45	3734	0,75	4244	0,76
2000	0,41	2000	0,40	2000	0,36
0	0,00		0,00		0,00
10393	2,15		0,00		0,00
8400	1,74		0,00		0,00
0	0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00
545437	112,94	536673	108,12	618775	111,48
57436	11,89		0,00	182553	32,89
	0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00
37942	7,86	37942	7,64	37942	6,84
	0,00		0,00		0,00
5520	1,14	5990	1,21	6852	1,23
100898	20,89	43932	8,85	227347	40,96
646335	133,83	580605	116,97	846122	152,44
	0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00
2040	0,44	2957	0,60	3362	0,61
2040	0,42	2957	0,60	0	0,61
644295	133,41	577648	116,37	846122	151,83
3,02		3,10		3,47	
12,46		14,09		#DIVISION/0!	
258,63		257,30		298,11	

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP				Bilaga : 23		Version: 1		
Köpings kommun	Förskolorna M-kök			Kostnadsläge: 2016				
Måltidsverksamheten	Förslag01.			Datum: 2017.07.19.				
cccg2/köping 23	Leverans från:		Scheeleskolan	Scheeleskolan		Rest. Stådet		
Organisk rationalisering	Till bilaga 20 och 20b		Enhet	M-kök	Enhet	M-kök	Enhet	M-kök
Egna volymer	Totalt		Trollsländan 2 fsk		Trollsländan 3 fsk		Bergtorpet fsk	
VOLYMER	145442,3	398,5	34672,1	95,0	35536,4	97,4	19359,6	53,0
Frukost	30313,6	83,1	8395,4	23,0	8716,2	23,9	2201,0	6,0
Lunch	16936,0	46,4	0,0		0,0		6161,2	16,9
Eftermiddagsmål	31408,6	86,1	8395,4	23,0	8716,2	23,9	4398,3	12,1
Middag/kvällsmål	0,0	0,0	0,0		0,0		0,0	
Skol-/förskolelunch	66784,1	183,0	17881,4	49,0	18104,0	49,6	6599,2	18,1
Antal DP	38016,7	104,2	8419,5	23,1	8589,2	23,5	5522,2	15,1
PERSONAL								
Antal personer		8,0		1,0		1,0		2,0
Antal tjänster		5,2		1,0		1,0		1,0
Antal arbetade timmar år/dag	8836,7	24,2	1598,7	4,4	1518,4	4,2	1759,3	4,8
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP
KOSTNADER								
Personalkostnader inkl. allt	2380634	62,62	392510	46,62	415124	48,33	484000	87,65
Livsmedelskostnad	318769	8,38	109650	13,02	115968	13,50	27391	4,96
Övriga varuinköp	489549	12,88	224359	26,65	237285	27,63		0,00
Utbildning/utveckling	16000	0,42	2000	0,24	2000	0,23	4000	0,72
Transport	43798	1,15	14920	1,77	14920	1,74	1702	0,31
Underhåll	2408	0,06		0,00		0,00	1204	0,22
El., vatten, avlopp, sophämtn.	9855	0,26		0,00		0,00	6543	1,18
Övriga driftskostnader	48677	1,28	10148	1,21	10733	1,25	8165	1,48
Övriga driftskostnader	0	0,00		0,00		0,00		0,00
Inköp förådsvaror från C-kök	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00
Inköp måltider från C-kök	1399564	36,81	624612	74,19	452256	52,65	85410	15,47
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	4709254	123,87	1378199	163,69	1248286	145,33	618415	111,99
Hyra	294952	7,76	73290	8,70	73290	8,53	102084	18,49
Avskrivningar	16730	0,44		0,00		0,00	6658	1,21
Räntor	1216	0,03		0,00		0,00	647	0,12
Bidrag till central adm.	75884	2,00	37942	4,51	37942	4,42		0,00
Kapitaltjänstkostnader	0	0,00		0,00		0,00		0,00
Övriga fasta kostnader	42236	1,11	1788	0,21	1892	0,22	22560	4,09
SUMMA FASTA KOSTNADER	431018	11,34	113020	13,42	113124	13,17	131949	23,89
TOTALA KOSTNADER	5140272	135,21	1491219	177,12	1361410	158,50	750364	135,88
FÖRSÄLJNING								
Till annan kom. Institution	0	0,00		0,00		0,00		0,00
Till annan kom. Institution	0	0,00		0,00		0,00		0,00
Restaurang/kafeteria	0	0,00		0,00		0,00		0,00
Personal/pedagoger/föräldrar	0	0,00		0,00		0,00		0,00
Hemmaboende gäster	0	0,00		0,00		0,00		0,00
Annan försäljning	0	0,00		0,00		0,00		0,00
EU-bidrag	9222	0,24	4482	0,53	4740	0,55		0,00
TOTAL FÖRSÄLJNING	9222	0,24	4482	0,53	4740	0,55	0	0,00
R E S U L T A T	5131050	134,97	1486737	176,58	1356670	157,95	750364	135,88
Produktivitet/DP	4,30		5,27		5,66		3,14	
Produktivitet/måltid	16,46		21,69		23,40		11,00	
Perskostn/arb.timme	269,40		245,52		273,40		275,11	

Rest städet		Rest. Städet		Rest. Städet	
Enhet	M-kök	Enhet	M-kök	Enhet	M-kök
Koltrasten fsk		Odensvi fsk		Skogsbacken fsk	
33437,7	91,6	8358,5	22,9	14078,1	38,6
5500,6	15,1	2201,0	6,0	3299,6	9,0
8139,5	22,3	657,0	1,8	1978,3	5,4
4398,3	12,1	2201,0	6,0	3299,6	9,0
0,0		0,0		0,0	
15399,4	42,2	3299,6	9,0	5500,6	15,1
9877,5	27,1	2012,0	5,5	3596,4	9,9
	2,0		1,0		1,0
	1,3		0,5		0,5
2201,0	6,0	879,7	2,4	879,7	2,4
Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP
605000	61,25	242000	120,28	242000	67,29
40172	4,07	11694	5,81	13894	3,86
	0,00	27905	13,87		0,00
4000	0,40	2000	0,99	2000	0,56
1902	0,19	7152	3,55	3202	0,89
	0,00	1204	0,60		0,00
	0,00	3312	1,65		0,00
7998	0,81	6634	3,30	4999	1,39
	0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00
150015	15,19	26170	13,01	61101	16,99
809087	81,91	328071	163,06	327196	90,98
2985	0,30	20493	10,19	22810	6,34
8439	0,85	1185	0,59	448	0,12
427	0,04	106	0,05	36	0,01
	0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00
	0,00	9242	4,59	6754	1,88
11851	1,20	31026	15,42	30048	8,36
820938	83,11	359097	178,48	357244	99,33
	0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00
0	0,00	0	0,00	0	0,00
820938	83,11	359097	178,48	357244	99,3343
4,49		2,29		4,09	
15,19		9,50		16,00	
274,88		275,11		275,11	

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP			Bilaga : 24	Enhet	Version: 4	
Köpings kommun				Kostnadsläge: 2016	2016	
Måltidsverksamheten				Datum: 2017.07.27.		
cccg2/köping 24	Levererar till:		Eklide/Smedjan/Eken, Strö	Leverans från: Ulliviköket		
Organisk rationalisering	Övriga totalt	Enhet	C-/T-kök	Enhet	M-kök/rest.	
Egna volymer	Till bilaga 13	Restaurang	Städet	Restaurang	Tunadal/mötesplats	
VOLYMER	178693,05	489,57	91250	250	87443,05	239,57
Frukost	7975,25	21,85	0		7975,25	21,85
Lunch	82329,4	225,56	36500	100	45829,4	125,56
Eftermiddagsmål	22688,4	62,16	0		22688,4	62,16
Middag/kvällsmål	21900	60	10950	30	10950	30
Skol-/förskolelunch	43800	120	43800	120	0	
Antal DP	57819,65	158,41	32339	88,6	25480,65	69,81
PERSONAL						
Antal personer		13		8		5
Antal tjänster		8,55		4,1		4,45
Antal arbetade timmar år/dag	14519,7	39,78	6978,8	19,12	7540,9	20,66
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP
KOSTNADER						
Personalkostnader inkl. allt	3732439	64,55	1875000	57,98	1857439	72,90
Livsmedelskostnad	1019535	17,63	645000	19,94	374535	14,70
Övriga varuinköp	117226	2,03	53000	1,64	64226	2,52
Utbildning/utveckling	26000	0,45	16000	0,49	10000	0,39
Transport	46520	0,80		0,00	46520	1,83
Underhåll	72763	1,26	61000	1,89	11763	0,46
El., vatten, avlopp, sophämtn.	138000	2,39	138000	4,27		0,00
Övriga driftskostnader	72000	1,25	72000	2,23		0,00
Övriga driftskostnader	0	0,00		0,00		0,00
Inköp förädsvaror från C-kök	0	0,00		0,00		0,00
Inköp måltider från C-kök	450334	7,79		0,00	450334	17,67
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	5674817	98,15	2860000	88,44	2814817	110,47
Hyra	738000	12,76	738000	22,82		0,00
Avskrivningar	33700	0,58	30000	0,93	3700	0,15
Räntor	4368	0,08	4000	0,12	368	0,01
Bidrag till central adm.	179270	3,10		0,00	179270	7,04
Kapitaltjänstkostnader	6541	0,11		0,00	6541	0,26
Övriga fasta kostnader	12435	0,22	3000	0,09	9435	0,37
SUMMA FASTA KOSTNADER	974314	16,85	775000	23,96	199314	7,82
TOTALA KOSTNADER	6649131	115,00	3635000	112,40	3014131	118,29
FÖRSÄLJNING						
Till annan kom. Institution	911286	15,76	911286	28,18		0,00
Till annan kom. Institution	0	0,00		0,00		0,00
Restaurang/kafeteria	1997470	34,55	507000	15,68	1490470	58,49
Personal/pedagoger/föräldrar	27876	0,48	14000	0,43	13876	0,54
Hemmaboende gäster	1037000	17,94	1037000	32,07		0,00
Annan försäljning	0	0,00		0,00		0,00
EU-bidrag	0	0,00	0	0,00		0,00
TOTAL FÖRSÄLJNING	3973632	68,72	2469286	76,36	1504346	59,04
R E S U L T A T	2675499	46,27	1165714	36,05	1509785	59,25
Produktivitet/DP	3,98		4,63		3,38	
Produktivitet/måltid	12,31		13,08		11,60	
Perskostn/arb.timme	257,06		268,67		246,32	

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP				Bilaga : 25	
Köpings kommun				Kostnadsläge:	
Måltidsverksamheten				Datum: 2017.08.09.	
cccg2/köping25	Förslag 02				
Organisk och strukturell rationalisering	Kommunen totalt	Enhet	Från bil 26.	Enhet	
Egna volymer		Äldreomsorgen totalt		Gymnasiet t	
VOLYMER	2305782,4	6317,212	564279,05	1545,97	152799,95
Frukost	342720,77	938,961	134320	368	0
Lunch	285576	782,4	149810,6	410,44	36500
Eftermiddagsmål	446920,97	1224,441	145828,45	399,53	0
Middag/kvällsmål	156220	428	134320	368	0
Skol-/förskolelunch	1074344,7	2943,41	0		116299,95
Antal DP	628866,4	1722,9	141667,1	388,1	52979,0
PERSONAL					
Antal personer		127		42	
Antal tjänster		108,2		33,8	
Antal arbetade timmar år/dag	187489,55	513,67	64550,25	176,85	17180,55
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år
K O S T N A D E R					
Personalkostnader inkl. allt	46576324	74,06	16851791	118,95	5508004
Livsmedelskostnad	18853574	29,98	6061414	42,79	2326333
Övriga varuinköp	2668439	4,24	361863	2,55	704828
Utbildning/utveckling	254000	0,40	84000	0,59	20000
Transport	374971	0,60	157217	1,11	
Underhåll	683761	1,09	107137	0,76	72616
El., vatten, avlopp, sophämtn.	892211	1,42	856	0,01	195700
Övriga driftskostnader	694996	1,11	28227	0,20	239109
Övriga driftskostnader	0	0,00		0,00	
Inköp förädsvaror från C-kök	0	0,00		0,00	
Inköp måltider från C-kök	4123104	6,56	931287	6,57	
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	70998276	112,90	24583792	173,53	9066590
€					
Hyra	1907376	3,03	572434	4,04	
Avskrivningar	573930	0,91	75966	0,54	186969
Räntor	66383	0,11	10705	0,08	16969
Bidrag till central adm.	3893410	6,19	1252086	8,84	531188
Kapitaltjänstkostnader	11409	0,02	4868	0,03	
Övriga fasta kostnader	719912	1,14	403999	2,85	14053
SUMMA FASTA KOSTNADER	7172420	11,41	2320058	16,38	749179
T O T A L A K O S T N A D E R	78170696	124,30	26903850	189,91	9815769
FÖRSÄLJNING					
Till annan kom. Institution	3645593	5,80		0,00	450334
Till annan kom. Institution	0	0,00		0,00	0
Restaurang/kafeteria	3758859	5,98	698491	4,93	823852
Personal/pedagoger/föräldrar	11673710	18,56	47065	0,33	8349358
Hemmaboende gäster	2388883	3,80		0,00	1158875
Annan försäljning	0	0,00		0,00	
EU-bidrag	210626	0,33		0,00	34336
TOTAL FÖRSÄLJNING	18032078	28,67	745556	5,26	10816755
R E S U L T A T	60138618	95,63	26158294	184,65	-1000986
Produktivitet/DP	3,35		2,19		3,08
Produktivitet/måltid	12,30		8,74		8,89
Perskostn/arb.timme	248,42		261,06		320,60

Version: 1						
2016						
Från bil 27	Enhet	Från bil 16	Enhet	Från bil 20	Enhet	Från bil 24
totalt	Grundskolorna totalt	Förskolorna	totalt	Ovriga enheter		
418,63	748428,85	2050,49	661581,48	1812,552	178693,05	489,57
	30430,05	83,37	169995,47	465,741	7975,25	21,85
100	0	0	16936	46,4	82329,4	225,56
	106193,1	290,94	172211,02	471,811	22688,4	62,16
	0	0	0	0	21900	60
318,63	611805,7	1676,18	302439	828,6	43800	120
145,1	218601,2	598,9	157799,5	432,3	57819,7	158,4
10		36		26		13
10,0		33,3		22,5		8,6
47,07	54808,4	150,16	36430,65	99,81	14519,7	39,78
Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP
103,97	11979720	54,80	8504370	53,89	3732439	64,55
43,91	6716740	30,73	2729552	17,30	1019535	17,63
13,30	637614	2,92	846908	5,37	117226	2,03
0,38	72000	0,33	52000	0,33	26000	0,45
0,00	127436	0,58	43798	0,28	46520	0,80
1,37	406442	1,86	24803	0,16	72763	1,26
3,69	479300	2,19	78355	0,50	138000	2,39
4,51	21076	0,10	334584	2,12	72000	1,25
0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00
0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00
0,00	1341919	6,14	1399564	8,87	450334	7,79
171,14	21782247	99,64	14013934	88,81	5674817	98,15
0,00	62001	0,28	534941	3,39	738000	12,76
3,53	259263	1,19	18032	0,11	33700	0,58
0,32	33112	0,15	1229	0,01	4368	0,08
10,03	1176202	5,38	754664	4,78	179270	3,10
0,00	0	0,00	0	0,00	6541	0,11
0,27	160979	0,74	128446	0,81	12435	0,22
14,14	1691557	7,74	1437312	9,11	974314	16,85
185,28	23473804	107,38	15451246	97,92	6649131	115,00
8,50	2283973	10,45	0	0,00	911286	15,76
0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00
15,55	239046	1,09	0	0,00	1997470	34,55
157,60	3249411	14,86	0	0,00	27876	0,48
21,87	193008	0,88	0	0,00	1037000	17,94
0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00
0,65	115148	0,53	61142	0,39	0	0,00
204,17	6080586	27,82	61142	0,39	3973632	68,72
-18,89	17393218	79,57	15390104	97,52950714	2675499	46,27
	3,99		4,33		3,98	
	13,66		18,16		12,31	
	218,57		233,44		257,06	

CARE CATERING CONSULTANTS GROUP			Bilaga : 26		Version: 1		
Köpings kommun	Äldreomsorgen		Kostnadsläge: 2016				
Måltidsverksamheten	Förslag 02		Datum: 2017.08.09				
köping26			Till bilaga: 25				
Organisk och strukturell organisering			Enhet	T-kök	Enhet	T-kök	Enhet
Egna volymer	Totalt		Sorbygården		Ängslund		Hagaberg
VOLYMER	564279,05	1545,97	46720	128	56940	156	78840
Frukost	134320	368	10950	30	14235	39	19710
Lunch	149810,6	410,44	13870	38	14235	39	19710
Eftermiddagsmål	145828,45	399,53	10950	30	14235	39	19710
Middag/kvällsmål	134320	368	10950	30	14235	39	19710
Skol-/förskolelunch	0	0	0		0		0
Antal DP	141667,085	388,13	12118	33,2	14235	39	19710
PERSONAL							
Antal personer		42		4		4	
Antal tjänster		33,8475		3,41		3,5	
Antal arbetade timmar år/dag	64550,25	176,85	6544,45	17,93	6737,9	18,46	8581,15
	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år
K O S T N A D E R							
Personalkostnader inkl. allt	16851791	118,95	1774278	146,42	1710870	120,19	2200916
Livsmedelskostnad	6061414	42,79	605900	50,00	711750	50,00	985500
Övriga varuinköp	361863	2,55	7438	0,61	1897	0,13	11477
Utbildning/utveckling	84000	0,59	8000	0,66	8000	0,56	10000
Transport	157217	1,11	0	0,00	0	0,00	0
Underhåll	107137	0,76	9373	0,77		0,00	
El., vatten, avlopp, sophämtn.	856	0,01		0,00		0,00	
Övriga driftskostnader	28227	0,20	21800	1,80		0,00	
Övriga driftskostnader	0	0,00		0,00		0,00	
Inköp förädsvaror från C-kök	0	0,00		0,00		0,00	
Inköp måltider från C-kök	931287	6,57		0,00	0	0,00	0
SUMMA DRIFTSKOSTNADER	24583792	173,53	2426789	200,26	2432517	170,88	3207893
Hyra	572434	4,04		0,00		0,00	
Avskrivningar	75966	0,54		0,00		0,00	
Räntor	10705	0,08		0,00		0,00	
Bidrag till central adm.	1252086	8,84	151768	12,52	113826	8,00	151768
Kapitaltjänstkostnader	4868	0,03		0,00		0,00	
Övriga fasta kostnader	403999	2,85	14973	1,24	16100	1,13	12420
SUMMA FASTA KOSTNADER	2320058	16,38	166741	13,76	129926	9,13	164188
T O T A L A K O S T N A D E R	26903850	189,91	2593530	214,02	2562443	180,01	3372081
FÖRSÄLJNING							
Till annan kom. Institution	0	0,00		0,00		0,00	
Till annan kom. Institution	0	0,00		0,00		0,00	
Restaurang/kafeteria	698491	4,93	94286	7,78		0,00	
Personal/pedagoger/föräldrar	47065	0,33		0,00		0,00	
Hemmaboende gäster	0	0,00		0,00		0,00	
Annan försäljning	0	0,00		0,00		0,00	
EU-bidrag	0	0,00		0,00		0,00	
TOTAL FÖRSÄLJNING	745556	5,26	94286	7,78	0	0,00	0
R E S U L T A T	26158294	184,65	2499244	206,24	2562443	180,01	3372081
Produktivitet/DP	2,19		1,85		2,11		2,30
Produktivitet/måltid	8,74		7,14		8,45		9,19
Perskostn/arb.timme	261,06		271,11		253,92		256,48

Maten portioneras och varmes i restaurang HK från Ullviköket											
						Varm mat Från Scheeleköket		Varm mat Från Scheeleköket			
T-kök	Enhet	T-kök	Enhet	M-kök	Enhet	T-kök	Enhet	M-kök	Enhet		
	Rosendal		Nygården		Nordlund		Ringvägen, dagl. verksa		Tunadal, dagl. verksar		
216	100440,7	275,18	105120	288	69780,7	191,18	2117	5,8	3679,2	10,08	
54	23360	64	26280	72	15695	43	0		0		
54	26860,35	73,59	26280	72	19195,35	52,59	1058,5	2,9	3679,2	10,08	
54	26860,35	73,59	26280	72	19195,35	52,59	1058,5	2,9	0		
54	23360	64	26280	72	15695	43	0		0		
	0		0		0		0		0		
54	25110,18	68,795	26280	72	17445,18	47,795	529,25	1,45	1471,68	4,032	
5		6		9		6		1		1	
4		5,5		8,22		5		0,0375		0,07	
23,51	10544,85	28,89	14910,25	40,85	9114,05	24,97	69,35	0,19	138,7	0,38	
Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	
111,66	2687385	107,02	3880986	147,68	2403979	137,80	18078	34,16	36156	24,57	
50,00	1255509	50,00	762120	29,00	875857	50,21	11086	20,95	24847	16,88	
0,58	7322	0,29	47350	1,80	13353	0,77	2439	4,61	68467	46,52	
0,51	12000	0,48	18000	0,68	12000	0,69	2000	3,78	2000	1,36	
0,00	0	0,00	46520	1,77	0	0,00	32027	60,51	32027	21,76	
0,00		0,00	97764	3,72		0,00		0,00		0,00	
0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	
0,00		0,00	6427	0,24		0,00		0,00		0,00	
0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	
0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	
0,00	0	0,00	189739	7,22	0	0,00	41306	78,05	69437	47,18	
162,75	3962216	157,79	5048906	192,12	3305189	189,46	106936	202,05	232934	158,28	
0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	
0,00		0,00	10203	0,39		0,00		0,00		0,00	
0,00		0,00	904	0,03		0,00		0,00		0,00	
7,70	189710	7,56	341478	12,99	151768	8,70	37942	71,69	37942	25,78	
0,00		0,00	4868	0,19		0,00		0,00		0,00	
0,63	11500	0,46	27633	1,05	9700	0,56		0,00	29592	20,11	
8,33	201210	8,01	385086	14,65	161468	9,26	37942	71,69	67534	45,89	
171,08	4163426	165,81	5433992	206,77	3466657	198,72	144878	273,74	300468	204,17	
0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	
0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	
0,00		0,00	397318	15,12		0,00		0,00	163865	111,35	
0,00		0,00	2105	0,08		0,00		0,00	31280	21,25	
0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	
0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	
0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	
0,00	0	0,00	399423	15,20	0	0,00	0	0,00	195145	132,60	
171,08	4163426	165,81	5034569	191,574	3466657	198,72	144878	273,74	105323	71,57	
	2,38		1,76		1,91		7,63		10,61		
	9,53		7,05		7,66		30,53		26,53		
	254,85		260,29		263,77		260,68		260,68		

Varm mat							
Från Scheeleköket				Från Rest.	Städet	Lunch från	Rest Städet
Enhet	T-kök	Enhet	Enhet	M-kök	Enhet	M-kök	
Gläntan		Kristinelundsvägen	Ekliden/Smedjan/Eken	Strömmen			
21170	58	5011,45	13,73	56940	156	17520	48
5475	15	0		14235	39	4380	12
4745	13	1562,2	4,28	14235	39	4380	12
5475	15	3449,25	9,45	14235	39	4380	12
5475	15	0		14235	39	4380	12
0		0		0		0	
5183	14,2	969,81	2,66	14235	39	4380	12
	2		1		2		1
	1,5		0,06		1,95		0,6
2872,55	7,87	116,8	0,32	3763,15	10,31	1157,05	3,17
Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP	Per år	Per DP
752905	145,26	30130	31,07	1044864	73,40	311244	71,06
259150	50,00	29744	30,67	412931	29,01	127020	29,00
67642	13,05	41622	42,92	83546	5,87	9310	2,13
4000	0,77	2000	2,06	4000	0,28	2000	0,46
0	0,00	32027	33,02	12112	0,85	2504	0,57
	0,00		0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00	856	0,06		0,00
	0,00		0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00		0,00
0	0,00	48214	49,72	580010	40,75	2581	0,59
1083697	209,09	183737	189,46	2138319	150,22	454659	103,80
	0,00		0,00	270146	18,98	302288	69,02
	0,00		0,00	60077	4,22	5686	1,30
	0,00		0,00	8806	0,62	995	0,23
37942	7,32	37942	39,12	0	0,00	0	0,00
	0,00		0,00		0,00		0,00
46627	9,00		0,00	89624	6,30	145830	33,29
84569	16,32	37942	39,12	428653	30,11	454799	103,84
1168266	225,40	221679	228,58	2566972	180,33	909458	207,64
	0,00		0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00		0,00
	0,00	43022	44,36		0,00		0,00
	0,00	13680	14,11		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00		0,00
	0,00		0,00		0,00		0,00
0	0,00	56702	58,47	0	0,00	0	0,00
1168266	225,40	164977	170,11	2566972	180,33	909458	207,64
1,80		8,30		3,78		3,79	
7,37		42,91		15,13		15,14	
262,10		257,96		277,66		269,00	



Investeringskostnad i Malmaköket vid ändrad verksamhet

Köket ska ansvara för all äldreomsorg i Kolsva samt upphöra med leveranser till förskolorna Kattugglan och Skogsbacken.

Behålla skolans produktion samt Odensvi skolas produktion.

Behålla Odensvis förskolor Prästkragen och Blåsippan.

Ansvara för Malmaskolans fritidshem och Odensviskolans fritidshem (lunch skolfria dagar och mellanmål året runt).

Investeringskostnad:

Kokgryta, 1 st à 200 l inkl tillbehör	190 000 kr
Kokgryta, 1 st à 200 l inkl tillbehör	190 000 kr
Kokgryta, 1 st à 100 l inkl kylning	160 000 kr
Kombiugn, 1 st fullhöjd	120 000 kr
Geidervagnar till ugnar, 4 st	48 000 kr
Snabbkyl, 1 st	80 000 kr
Stekbord, 1 st	31 000 kr
Tunneldiskmaskin, 1 st	220 000 kr
Grovdiskmaskin, 1 st	180 000 kr
Grösaksskärare inkl bord	15 000 kr
Transportutrustning, små boxar, 18 st	64 000 kr
Vagnar till transportboxar, 10 st	12 000 kr
Utencilier och kantiner	60 000 kr
Kantinvagnar, 3 st	9 000 kr

Golvet stora sprickbildningar. Måste åtgärdas.

Ventilationen ses över och ev kompletteras.

WESTERGRENS

STORKÖKSTEKNIK AB

Köpings Kommun
Ann-Charlotte Björnsson

Vi tackar för Er förfrågan och har härmed nöjet att få översända nedan offert.

Offert gällande div utrustning till Koltrasten

Produkt	Antal	Brt/st	Brt Tot	Ert pris/st	Ert pris Tot
Kombiugn Rational SCC 5 Senses 61 Kapacitet 5 st GN 1/1 65 mm 7 tillganingsprocesser, 3 manuella driftslägen med klimatstyrning. KT-nål med 6 mätpunkter. Helautomatisk rengöring. Pistoldusch.	2	87 000 kr	174 000 kr	65 250 kr	130 500 kr
CombiDuo-kit (för sammanbyggnad av ugnar)	1	9 000 kr	9 000 kr	6 750 kr	6 750 kr
UltraVent+ (ventilationskåpa till ugnar) Effekt El: 11 + 11 + 1 = 23 kW	1	56 500 kr	56 500 kr	42 375 kr	42 375 kr
Nedkylningsskåp Haglunds BRIS-600NA Inbyggd kompressor, löstagbar tövattenlåda. Helt i rfr, läsbar dörr. 5 st rfr gallerhyllor. Kapacitet: 35 kg från +60 - + 4 grader på 4 tim. Mått: BXDXH i mm 600x765x2160 Effekt El: 1,1 kW	1	35 700 kr	35 700 kr	30 345 kr	30 345 kr
Kokgryta Dietatec Soupper 100 L Botten omrörare. Fristående utförande på ben. Pistoldusch, silplåt och vattenmätare. I övrigt se produktblad. Effekt El: 23,5 kW	1	240 754 kr	240 754 kr	168 528 kr	168 528 kr

Montage & frakter av ovan produkter ingår i priset enligt nedan:
Ställa produkter på plats enligt ök.

Montering och fastsättning av produkter på plats, injustering
i väg och höjd.

Anslutning till framdragen el och vvs ingår i angivet pris. Eventuell material tillkommer.

Igångkörning och funktionskontroll.

Utbildning av kökspersonal ingår vid installation samt vid separat tillfälle av Rational's
köksmästare.

Notering:

Ni bör ta dit elektriker som dubbelkollar att ovan effekter finns ledigt i elcentralen samt kolla förutsättningar för att dra fram nya elmatningar till köket. Ni bör även be någon dubbelkolla att det fungerar med ventilationen med ovan ny utrustning. Vid frågor kan jag vara behjälplig.

Totalsumma: 515 954 kr **378 498 kr**

Alla priser enligt ovan angivna i svenska kronor (SEK) exkl gällande mervärdesskatt.