



Komplettering till äskande av livsmedelsbudget.

Bakgrund.

2018 gjorde Kostenheten ett underskott på 2 miljoner kr. Efter att vi omorganiserat verksamheten och bland annat stängt tre tillagningskök, lyckades vi få en budget i balans 2019.

Till budget 2021 fick vi sparkrav på 1 800 000 kr vilket innebar en minskad ram med 600 000 kr till budgeten 2021, 2022 och 2023. Dessa besparingar har vi lyckats hantera med effektiviseringar. Under dessa år har prisuppräknningen dessutom varit mindre än hälften av livsmedelsprisindex m.a.o. ännu större besparingar/effektiviseringar har skett. Inför 2023 har vi förutom ovannämnda besparingar även en ofinansierad verksamhetsökning på 200 000 kr.

Livsmedel 2023.

Att matpriserna skenat de senaste åren, och framför allt under 2022 vet vi alla. För Kostenheten i Askersund innebär det att vi ökade våra livsmedelskostnader med drygt 1 500 000 kr mellan 2021 och 2022. Från 7 600 000 kr till 9 100 000 kr. På helår innebär det en ökning med 20%. Den största delen av prisökningen skedde under andra halvåret 2022 då våra avtal innebär en viss fördröjning av prishöjningarna. Det finns just nu inga tecken, prognoser eller andra omständigheter som på något vis indikerar att livsmedelspriserna ska vända ner igen utan fortsatta höjningar spås. Vi förväntar oss dock inte samma ökningstakt 2023 och 2024 som under 2022.

Inför 2023 har priserna höjts för samtliga våra gäster. Personal, pensionärer, brukare, konferensgäster mm i restaurangen på Sjöängen och de som får leveranser inom hemtjänsten med flera. Samtliga budgeterade extra intäkter på 150 000 kr förstärker livsmedelsbudgeten. I ändringsbudgeten i december 2022 beslutades om en ramförstärkning/prisuppräkning på 270 000 kr (3%) men det budgeterade behovet är ytterligare minst 700 000 kr. Även med dessa pengar kommer det behövas hushållas rejält med medlen för att eventuellt lyckas klara livsmedelsbudgeten.

Med dagens budget har vi inte ens 9 kr/portion till livsmedel.

I övriga Sydnärke har det beslutats om ramökningar på 7–10%, utom i Laxå.

Konsekvenser.

Med så stora effektiviseringar och besparingar som enheten redan gjort de senaste åren blir konsekvenserna påtagliga.

- Vi har i dag som mål att köpa så mycket lokalproducerad mat som möjligt och bara MSC märkt fisk. Det målet måste vi överge om budget inte stärks. Vi måste välja det billigaste ex thailändsk kyckling, danskt griskött, asiatisk odlad fisk som pangasius och holländska tomater. Vi har just tecknat ett nytt grönsaksavtal med många lokala inslag från Källsprängs Gård och Karintorp. Bra lokala livsmedel som vi skulle få välja bort. 2022 var 71% av våra inhandlade livsmedel producerade i Sverige.
- Har vi inte budget för att bemanna med lika många skickliga kockar så kan målet om att servera bra mat lagad från grunden inte nås och det kommer att serveras mer helfabrikat.



Inget av nedanstående är rekommendationer utan bara konsekvenser:

- Vi kan ha mer helt vegetariska dagar på menyn, ex två/vecka. Detta kommer att påverka gästnöjdheten negativt.
 - Upphöra med julbord och påskbuffé.
 - Vi kan ha större begränsningar i frukost och mellanmålsutbudet, ex max en ostsmörgås var.
 - Dagar då vi endast har vatten som måltidsdryck.
 - Sluta med salladsbuffé och endast ha en blandsallad eller en pizzasallad.
 - Stänga ytterligare kök.
-
- Det finns kommuner ex Täby, Nyköping och Gävle som valt att lägga ut måltidsverksamhet på entreprenad och på det viset ansett sig få ner den totala kostnaden.

Kostenheten

Peter Eineren
Avdelningschef service