
Revisionsrapport

Granskning av kostverksamheten

Hultsfreds kommun

*Eva Gustafsson och
Caroline Liljebjörn*

8 augusti 2011



2011-08-08

Eva Gustafsson

Caroline Liljebjörn

Innehållsförteckning

1	Inledning	1
1.1	Revisionsfråga	1
1.1.1	Kontrollmål	1
1.2	Metod	1
2	Iakttagelser	2
2.1	Organisation och verksamhet	2
2.1.1	Transporter	2
2.1.2	Upphandling	2
2.1.3	Näringsvärde	3
2.1.4	Omfattning	3
2.1.5	Planering av förändrat brukarunderlag	3
2.1.6	Matdistributionen inom hemtjänsten	3
2.2	Mål för verksamheten	4
2.3	Ekonomi	5
2.3.1	Kostnader	5
2.3.2	Portionskostnader	6
2.3.3	Prissättning	7
2.3.4	Rutiner för ekonomisk uppföljning	7
2.4	Kvalitetsuppföljning	8
2.4.1	Resultat av intervjuer med representanter för brukare	8
3	Revisionell bedömning	8
3.1	Kontrollmål	9
4	Bilaga 1	11

1 Inledning

De förtroendevalda revisorerna i Hultsfreds kommun har beslutat att göra en granskning av kommunens kostverksamhet. Granskningen har utförts av Eva Gustafsson och Caroline Liljebjörn från Komrev inom PwC.

1.1 Revisionsfråga

Granskningen ska svara på om kostverksamheten bedrivs ändamålsenligt och ekonomiskt tillfredsställande.

1.1.1 Kontrollmål

Granskningen ska besvara följande kontrollmål:

1. Har kommunen en ändamålsenlig organisation i form av produktions- och mottagningskök?
2. Vilka mål finns fastställda för verksamheten?
3. Hur sker prissättningen per portion och finns det en tillfredsställande uppföljning av ekonomin?
4. Fungerar distributionen av mat och är tidsåtgången från produktion till servering tillfredsställande?
5. Finns det någon planering för om brukarunderlaget minskar?
6. Görs uppföljning av kvalitén på den mat som serveras och hur uppfattas i så fall kvalitén?
7. Hur är näringsvärdet på maten?
8. Hur sker upphandlingen av livsmedel i avseende på t.ex. närproducerat och ekologiskt odlade varor?

1.2 Metod

Vi har intervjuat kostchef Karin Anemyr samt representanter för Klockaregården i Vena, förskolan Furuängen i Mörlunda, förskolan Grönliden i Silverdalen, Hultsfreds Gymnasium, Råsebäcksskolan i Hultsfred, Järnforsens skola och Venhagsskolan i Målilla.

Vi har tagit del av budget 2010 och 2011, ekonomisk redovisning för 2010, måltidstaxor samt enkätundersökningar inom skolan.

Rapporten är i sin faktadel avstämd med kostchefen.

2 Iakttagelser

2.1 Organisation och verksamhet

Kostverksamheten är organiserad under kommunstyrelsen och levererar mat till skola, förskola och särskilt boende inom äldre- och handikappomsorgen. Kost- och städservice leds av en kostchef (1,0) som har det övergripande ansvaret. Under kostchefen finns två enhetschefer (2,0) för kostverksamheten samt en enhetschef för städverksamheten. Kostverksamheten är indelad i två områden, norr och söder. Till norra området hör orterna Vena, Silverdalen och Hultsfred och till södra området räknas Virserum, Järnforsen, Målilla och Mörlunda. Hultsfreds gymnasium och verksamheterna i Silverdalen ingår i kostchefens ansvarsområde. Inklusive ledningen för verksamheten finns 46,59 tjänster som motsvaras av 55 personer.

Inom kostverksamheten finns 12 tillagningskök och 10 mottagningskök. I bilaga 1 framgår kostverksamhetens organisation per ort i kommunen.

Gemensam matsedel finns för skola och förskola samt för äldreomsorgen. I Hultsfreds kommun serveras som regel en rätt till lunch samt vegetarisk mat och specialkost.

2.1.1 Transporter

Transporterna av den producerade maten inom Hultsfreds kommun sker på olika sätt och av olika utförare enligt följande:

- Mattransporterna mellan enheterna i tätorten Hultsfred sköts av Östra Smålands Kommunaltjänstförbund (ÖSK) utom på helgerna, då taxi anlitas.
- Intraprenaden Framsteget sköter transporterna från Ekliden i Virserum till förskolan i Virserum samt till skolan och förskolan i Järnforsen.
- I Vena transporteras maten från Klockaregården till skolan av ÖSK under vardagar. På helgerna anlitas taxi för att köra mat till Knektagården och Lindgården i Hultsfred.
- Maten från Lundagården till Hemgården levereras två gånger per dag av taxi.
- I Silverdalen sköts transporten mellan skola och förskola av vaktmästaren på en kärra.

2.1.2 Upphandling

Hultsfreds kommun har upphandlat livsmedel tillsammans med Jönköpings läns landsting och Kalmar läns landsting. I upphandlingen finns målet att 25 % av livsmedlen ska vara ekologiska. Hultsfreds kommun ska sträva mot att öka andelen ekologiska livsmedel, men det saknas ett politiskt beslut om en önskad nivå. Det finns heller ingen uttalad målsättning att välja närproducerade varor.

Vid upphandling har lokala producenter möjlighet att lämna anbud, men avstår på grund av att de inte kan leverera begärda kvantiteter eller begärt sortiment.

2.1.3 Näringsvärde

Livsmedelsverkets rekommendationer tillämpas när det gäller näringsvärdet. Det finns för närvarande inget datorbaserat system för beräkning och uppföljning av näringsvärden, vilket gör att det inte finns någon garanti för att dessa värden uppnås. Planer finns att anskaffa ett program för detta.

2.1.4 Omfattning

Nedan redovisas den budgeterade produktionen år 2010 och år 2011 uppdelad på frukost, lunch och kvällsmat.

Antal portioner BU	2010	%	2011	%
Frukost	92 191	13	85 425	12
Lunch *	587 210	80	565 699	81
Kvällsmat	51 465	7	49 275	7
Total	730 866	100	700 399	100
*Varav handikapp- och äldreomsorg	94 408	16	98 385	18
*Varav skola och barnomsorg	492 802	84	448 594	79
*Varav Prolympia i Virserum	-	-	18 720	3

Det görs ingen uppföljning eller sammanställning av antalet producerade portioner.

2.1.5 Planering av förändrat brukarunderlag

Internbudgeten beräknas utifrån kända förhållanden. Vid större förändringar anpassas organisationen, men vid minskat elevantal påverkas endast livsmedelskostnaderna medan personalkostnaderna är oförändrade.

Det sker ingen beställning av antal portioner varken från socialnämndens eller barn- och utbildningsnämndens sida. Inte heller sker någon interndebitering av kostverksamhetens kostnader förutom när det gäller pedagogiska måltider. Vid tillfälliga verksamhetsförändringar som friluftsdagar händer det att kostverksamheten inte får kännedom om att produktionen kan minskas.

2.1.6 Matdistributionen inom hemtjänsten

Matdistributionen inom hemtjänsten utgörs av kylda matportioner, som produceras av ett företag i Västerås och distribueras av Samhall i Vimmerby. Kylmaten infördes år 2007 och avtalet löper ut 31 december 2011 med möjlighet till två års förlängning. Beslut har fattats att avtalet ska förlängas fram till 31 december 2012.

Matportionerna levereras för en vecka i taget och är hållbara i 10 dagar från tillverkningsdagen. Brukarna har 10 rätter att välja mellan varje vecka. Näringsvärdet finns deklarerat på portionerna och det framgår vilka tillägg som måste göras för att dagsbehovet ska nås. Kostnaden är 45 kr per lunch och 14 kr per dessert. Distributören fakturerar kommunen som debiterar brukarna. Hanteringen är kostnadsneu-

tral för kommunen. I budgeten 2011 uppskattas volymen till 3 430 lunchportioner/månad och 206 dessertportioner/månad.

Leverantören genomför årligen brukarundersökningar och resultatet meddelas kommunen. Enligt undersökningarna ligger andelen nöjda brukare kring 75 %, vilken enligt kostchefen är en oförändrad nivå jämfört med före införandet av kylmat.

Kostchefen framhåller att fördelen med kylmaten är en frihet att äta lunchen när brukaren själv önskar. Nackdelen är att brukaren tappar den dagliga sociala kontakten i samband med att maten levereras.

2.2 Mål för verksamheten

Under år 2006 arbetades följande meningar fram som ska vara kännetecknande för kostverksamheten i Hulfsfreds kommun:

- Att vi har kunden i centrum
- Att vi tar tillvara personella och materiella resurser på ett effektivt och ekonomiskt arbetssätt
- Att vi jobbar med ständiga förbättringar genom att prova nyheter, se möjligheter och blicka framåt

På kommunens hemsida finns mål och ambitionsnivå för kostverksamheten beskrivna. För måltider i skola, förskola och fritidshem finns dokument som beskriver syfte, ansvar, energi- och näringsbehov, tillagningsmetoder, transporter med mera. Målen och riktlinjerna har varit uppe i KSAU men inte beslutats av kommunstyrelsen.

I budgetarbetet inför år 2012 har kommunen arbetat med målstyrning enligt balanserade styrkort enligt fyra perspektiv. Enligt förslaget till budget år 2012 ser styrkortet för kostservice ut som följer:

Perspektiv	Övergripande mål	Mål för kostservice	Mål för kostservice
Ekonomi	Ekonomi i balans	Verksamheten ska bedrivas inom given budgetram	
Invånare och brukare	God kommunal service i en trygg och säker kommun	Nöjda kunder samtidigt som vi håller oss inom regelstandard	
Verksamhet och medarbetare	Attraktiv arbetsgivare	Fler nöjda medarbetare när det gäller den fysiska arbetsmiljön	Förbättra informationsvägarna/ kontaktnät mellan vår personal och de enheter vi serverar
Utveckling	Lite bättre varje dag	Vi ska skapa en organisation	

2.3 Ekonomi

Tabellen nedan visar utfall 2010 samt budget 2010 och 2011 uppdelat på intäkter och kostnader för kostverksamheten totalt. Livsmedelskostnader ingår i posten övriga kostnader och utgör 7,9 mnkr av utfallet år 2010. I övriga kostnader ingår även matdistributionen med 2,6 mnkr.

(tkr)	Utfall 2010	Budget 2010	Budget 2011
Intäkter	10 268	10 832	10 262
<i>Varav interna</i>	<i>411</i>	<i>143</i>	<i>147</i>
Personalkostnader	-18 234	-19 091	-18 886
Övriga kostnader	-11 229	-11 019	-10 295
Interna kostnader	-760	-779	-749
Bruttokostnader	-30 223	-30 889	-29 930
Nettokostnader	-19 955	-20 057	-19 668

2.3.1 Kostnader

I följande två avsnitt jämförs kostnaderna för Hultsfred med kostorganisationerna i Emmaboda kommun och Uppvidinge kommun. Emmaboda kommun har fyra tillagningskök och två mottagningskök medan Uppvidinge kommun har fyra tillagningskök och fem mottagningskök. Båda kommunerna har matdistributionen i egen regi.

Procentsatserna visar hur stor andel av bruttokostnaderna som de olika kostnadslagen utgör.

Bruttokostnader	Hultsfred		Emmaboda		Uppvidinge	
	tkr	%	tkr	%	tkr	%
Personalkostnader	-18 234	60	-8 047	57	-12 707	60
Livsmedel	-7 891	26	-4 971	35	-5 961	28
Lokaler	-		-		-1 190	5
Kapitalkostnader	-251	1	-692	5	-255	1
Övriga kostnader	-3 847	13	-467	3	-1 230	6
Summa kostnader	-30 223	100	-14 177	100	-21 343	100

För att få siffrorna mer jämförbara har vi räknat bort de externa kostnaderna för matdistributionen i Hultsfred samt kostnaderna för lokaler i Uppvidinge. Den procentuella fördelningen blir då enligt följande:

Andel bruttokostnad	Personal	Livsmedel	Kapital	Övrigt
Hultsfred	66 %	29 %	1 %	4 %
Uppvidinge	63 %	30 %	1 %	6 %

Hultsfreds kommun har högre andel personalkostnader och lägre andel livsmedelkostnader jämfört med de två andra kommunerna. En anledning till högre andel personalkostnader kan vara att Hultsfred har fler tillagningskök och mottagningskök. Orsaken till att Emmaboda kommun har högre andel livsmedelskostnader kan vara att de serverar två rätter till lunch varje dag samt att andelen ekologiska livsmedel är ca 20 %.

2.3.2 Portionskostnader

Nedan redovisas verkliga kostnader per producerad portion år 2010. För Hultsfreds kommun visas kostnaden per budgeterad portion i den vänstra kolumnen och kostnaden vid 10 % lägre produktion i kolumnen bredvid. Uppgiften avser att förtydliga osäkerheten i att använda budgeterade portioner i jämförelsen.

Totalkostnaden reduceras med den beräknade externa kostnaden för matdistributionen i Hultsfreds kommun samt för lokal- och kapitaltjänstkostnader.

Kostnad per portion	Hultsfred budget	Hultsfred -10 %	Emmaboda	Uppvidinge
Antal portioner	730 866	657 779	353 343	482 048
Total kostnad, tkr	30 223	30 223	14 177	21 343
Total kostnad exkl matdistribution, tkr	27 584	27 584	-	-
Total kostnad exkl lokal- och kapitaltjänstkostnader	27 333	27 333	13 485	19 898
Kostnad per portion, kronor	37,40	41,55	38,16	41,27
Personalkostnad per portion, kronor	24,95	27,72	22,77	26,36
Livsmedelskostnad per portion, kronor	10,80	12,00	14,07	12,37

I kostnaden per portion ingår personal, livsmedel, transporter samt övriga kostnader till exempel för kem, papper, förbrukningsinventarier, telefon, IT.

Antal portioner per årsarbetare	Hultsfred budget	Hultsfred -10 %	Emmaboda	Uppvidinge
Exklusive kost-chef/samordnare	16 769	15 090	16 698	14 924

Tabellen ovan jämför budgeterade årsarbetare exklusive administrativa tjänster med antalet producerade portioner exklusive mellanmål.

Personalkostnader per årsarbetare, tkr	tkr
Budget 2010	409,7
Utfall 2010	391,4

Tabellen ovan visar verkliga och budgeterade personalkostnader år 2010 per 46,59 årsarbetare.

2.3.3 Prissättning

Priserna för måltiderna beslutas av kommunfullmäktige (KF § 127/2010). Uppräkning görs årligen med 1,5 – 2,0 % enligt gällande budgetdirektiv. Vi har inte fått fram något underlag för hur prissättningen ursprungligen har räknats fram.

Kostchefen uppger att priserna vid jämförelse med verkliga kostnader innebär en subventionering.

Portionspriser inkl moms	2010	2011
<i>Äldre- och handikappomsorg</i>		
Frukost	33	34
Lunch	57	58
Kvällsmat	41	42
Helinackordering per dag	126	128
	2010	2011
<i>Skola/förskola</i>		
Lunch personal	51	52
Pedagogisk lunch	16	16

Kostverksamheten får intäkter från äldre- och handikappomsorgen, matdistributionen samt från personal inom skola/förskola. Någon debitering av skolan och förskolans luncher till barn och elever sker inte.

2.3.4 Rutiner för ekonomisk uppföljning

Kostchefen har budgetansvar för all personal och gör därmed den ekonomiska uppföljningen av personalkostnaderna. Kostnader för livsmedel och transporter samt intäkter är budgeterade på respektive kök där köksansvarig gör uppföljningen månadsvis. Eventuella avvikelser kommuniceras med kostchefen. Då större avvikelser konstateras analyserar kostchefen orsaken bland annat genom att följa upp om den verkliga produktionen avviker från den budgeterade volymen.

2.4 Kvalitetsuppföljning

Inom skolan finns matråd där elever är med och diskuterar kostfrågor till exempel vilka maträtter som ska serveras. Matråden hålls två gånger per termin. Ett återkommande önskemål är att ha två rätter att välja på, men i dagsläget klarar inte kostorganisationen att uppfylla detta.

Varje år görs enkätundersökningar inom skolan som omfattar en klass i varje årskurs per skola. Utformningen av enkäterna är anpassade till de olika åldrarna. På lågstadiet består enkäten av sju påståenden till exempel Jag tycker om att gå till matsalen samt Maten ser god ut. I år 4-6 delas frågorna in i bemötande, mat och kvalitet samt miljö och trivsel. Generellt sett är eleverna mer kritiska ju äldre de blir. Resultatet av enkäterna redovisas i barn- och utbildningsnämnden, men inte i kommunstyrelsen.

Inom socialnämndens verksamhetsområde genomförs inga undersökningar av kommunens kostorganisation. Personal från verksamheten och kosten möts i kostråd för att diskutera gemensamma frågor till exempel vilken typ av mat som ska serveras, arbetsfördelning mellan verksamheten och kosten samt speciella händelser som storhelger och liknande.

2.4.1 Resultat av intervjuer med representanter för brukare

Samtliga intervjuade anser att maten håller en bra kvalitet. Samarbetet mellan kostpersonalen och verksamheten fungerar i allmänhet bra, men inom förskolan är inte samarbetet helt friktionsfritt. Det uppstår diskussioner om arbetsfördelning främst vid lov och semestrar.

Inom äldreomsorgen serveras normalportioner, vilket leder till att mycket mat får kastas eftersom de äldre generellt sett inte äter så mycket. Synpunkter på portionsstorlekarna har framförts på kostråden, men detta har inte gett något resultat.

På gymnasiet framförs att eleverna fått ökade möjligheter att påverka maten via matråden. Det har bland annat inneburit att en alternativ rätt serveras vissa dagar samt att salladsbuffén blivit bättre. En del dagar väljer vissa elever att inte äta i matsalen. Kostenheten har gjort mätningar av hur mycket mat som kastas. Under tre veckor i höstas vägdes svinnet dagligen. I genomsnitt var matsvinnet 20,7 kg/dag, vilket under ett läsår innebär ett svinn på 4 138 kg enbart på gymnasiet.

3 Revisionell bedömning

Vi bedömer att kostverksamheten i stort bedrivs ändamålsenligt och ekonomiskt tillfredsställande baserat på det antal kök som finns idag. Vi konstaterar emellertid att kostverksamheten i Hultsfreds kommun har högre andel personalkostnader jämfört med Emmaboda och Uppvidinge.

Vi bedömer dock att personalen i nuvarande organisation används effektivt. Personalkostnaderna ligger centralt under kostchefen vilket innebär att personalen vid

behov kan arbeta på flera enheter. Det underlättar planeringen och ger förutsättningar för en effektivare verksamhet. I köket på Ekliden i Virserum har förhandlingar med fackliga organisationer gjort det möjligt att anpassa bemanningen med hänsyn till skolornas lov.

Vidare vill vi understryka att kostnaden för att underhålla och renovera lokaler för sammanlagt 22 tillagnings- och mottagningskök inte tagits med i analysen. Vi ser det som positivt att kostnaden för lokaler i framtiden kommer att fördelas ut på verksamheten, vilket kommer att ge en mer fullständig kostnadsbild än vad som är möjlig i dagsläget.

Vi vill också peka på några förbättringsmöjligheter.

Vi konstaterar att avtal eller överenskommelse mellan kostenheten och barn- och utbildningsnämnden saknas. Vi anser att det är viktigt att det finns tydliga avtal som reglerar båda parternas åtaganden. Det gäller bland annat rutiner för beställning/avbeställning av måltider samt arbetsfördelningen mellan kosten och verksamheten främst inom förskolan.

Det externa företag som har hand om matdistributionen i kommunen mäter näringsvärdet i portionerna och låter brukarna svara på enkäter om kvaliteten. Vi bedömer att det finns utrymme för förbättringar inom dessa områden för den egna kostverksamheten.

Enkäterna som genomförs inom skolan går inte vidare till kommunstyrelsen vilket vi anser att de borde göra.

3.1 Kontrollmål

Har kommunen en ändamålsenlig organisation i form av produktions- och mottagningskök?

Kommunen har tolv tillagningskök och tio mottagningskök. Vi bedömer att kostnaderna per budgeterad portion är rimlig, men att bilden kan ändras om lokalkostnaderna inkluderas. Vi ser det som en brist att det inte görs någon regelbunden uppföljning av den producerade volymen. Personalkostnadens andel av den totala kostnaden är högre än för kommuner med färre antal kök.

Vilka mål finns fastställda för verksamheten?

Mål och riktlinjer för kostverksamheten finns på kommunens hemsida främst inom förskola och skola, men dessa har inte beslutats politiskt.

I budgetprocessen inför år 2012 har mål tagits fram för kostverksamheten inom fyra perspektiv: ekonomi, invånare och brukare, verksamhet och medarbetare samt utveckling.

Hur sker prissättningen per portion och finns det en tillfredsställande uppföljning av ekonomin?

Vi har inte fått fram något underlag för hur prissättningen ursprungligen har räknats fram. Uppräkningen görs årligen med 1,5 – 2,0 % enligt gällande budgetdirek-

tiv. Kostchefen uppger att priserna innebär en subvention i jämförelse med verkliga kostnader.

Vi bedömer att det finns en tillfredsställande uppföljning av ekonomin. Samtliga kostnader utom personalkostnader följs upp av köksföreståndaren som kontaktar kostchefen vid eventuella avvikelser.

Fungerar distributionen av mat och är tidsåtgången från produktion till servering tillfredsställande?

Vi bedömer att distributionen av mat fungerar och att tidsåtgången från produktion till servering är tillfredsställande. Matdistributionen till brukare inom hemtjänsten består av kylmat och sköts av Samhall i Vimmerby. Leveranser sker en gång per vecka.

Distribution av egenproducerad mat sköts av olika utförare, men avser endast kortare sträckor.

Finns det någon planering för om brukarunderlaget minskar?

Kostorganisationen följer verksamheternas organisationsförändringar och gör anpassningar till dessa.

Görs uppföljning av kvalitén på den mat som serveras och hur uppfattas i så fall kvalitén?

Enkätundersökningar görs regelbundet inom skolan. Kvaliteten uppfattas på de flesta håll som god, men generellt blir eleverna mer kritiska ju äldre de blir. Om det konstateras brister görs insatser som syftar till att förbättra de kritiserade områdena. Samtliga verksamhetsföreträdare som vi talat med anser att matens kvalitet är bra.

Kommunen genomför inga enkätundersökningar inom socialnämndens verksamhetsområden. Leverantören av kylmat till matdistributionen gör regelbundet egna enkäter. Kommunen får del av resultatet.

Hur är näringsvärdet på mat?

Planeringen av matsedeln följer livsmedelsverkets rekommendation, men det saknas uppföljningsverktyg som verifierar att näringsvärdena uppnås.

Hur sker upphandlingen av livsmedel i avseende på t.ex. närproducerat och ekologiskt odlade varor?

I upphandlingen av livsmedel finns målet att 25 % av livsmedlen ska vara ekologiska. Kommunen ska sträva efter att öka andelen ekologiska livsmedel, men det saknas ett politiskt beslut om en önskad nivå. Det finns heller ingen uttalad målsättning att välja närproducerade varor.

4 Bilaga 1

Tabellerna visar kostorganisationen per ort i kommunen år 2011. För varje tillagningskök anges budgeterad årsproduktion i antal luncher och för samtliga kök anges årsarbetare enligt budget 2011.

Hultsfred

Verksamhet	Namn	Typ av kök	Budgeterad årsproduktion lunch	Personal
Förskola	Oredan	Tillagning	21 600	1,0
Förskola	Silverslätten	Tillagning	16 800	1,0
Förskola	Stålhagen	Tillagning	21 600	1,0
Skola	Gymnasium *	Tillagning	147 740	5,69
Skola	Lindblomsskolan **	Tillagning	144 552	9,66
Skola	Råebäcksskolan **	Mottagning		
Äldreomsorg	Knektagården **	Mottagning		
Äldreomsorg	Lindgården **	Mottagning		

*I gymnasiets matsal äter även elever från år 8 och 9 Albäcksskolan samt Gyro

**Lindblomsskolans kök levererar mat till Råebäcksskolan, Knektagården, Lindgården och till elever från år 7 Albäcksskolan. På helgerna levererar Klockaregården i Vena maten till Knektagården och Lindgården.

Silverdalen

Verksamhet	Namn	Typ av kök	Budgeterad årsproduktion lunch	Budgeterade årsarbetare
Förskola	Grönliden	Mottagning		
Skola	Silverdalens skola	Tillagning	21 808	1,56

Vena

Verksamhet	Namn	Typ av kök	Budgeterad årsproduktion lunch	Budgeterade årsarbetare
Skola	Vena skola	Mottagning		
Äldreomsorg	Klockaregården*	Tillagning	37 945	4,9

*På helgerna levererar Klockaregårdens kök mat till Knektagården och Lindgården i Hultsfred

Virserum/Järnforsen

Verksamhet	Namn	Typ av kök	Budgeterad års- produktion lunch	Budgete- rade års- arbetare
Förskola	Björken, Järnforsen	Mottagning		0,25
Förskola	Evahagen, Virserum	Mottagning		1,0
Skola	Järnforsens skola	Mottagning		0,63
Äldreomsorg	Ekliden *	Tillagning	65 075	4,08

*Ekliden levererar 18 720 portioner/år till Prolympia i Virserum

Målilla

Verksamhet	Namn	Typ av kök	Budgeterad års- produktion lunch	Budgete- rade års- arbetare
Förskola	Venhaga	Mottagning		0,71
Skola	Venhagsskolan	Tillagning	40 568	1,6
Äldreomsorg	Hemgården *	Mottagning		0,8

* Maten till Hemgården levereras av Lundagården i Mörlunda

Mörlunda

Verksamhet	Namn	Typ av kök	Budgeterad års- produktion lunch	Budgete- rade års- arbetare
Förskola	Furuängen	Tillagning	9 600	0,75
Skola	Emådalsskolan	Tillagning	15 796	0,87
Äldreomsorg	Lundagården *	Tillagning	22 645	4,09

* Lundagården i Mörlunda levererar mat till Hemgården i Målilla