

Box 153
301 05 Halmstad
Tfn: 035 – 13 70 00
E-post: servicenamnden@halmstad.se

Plats: Torsgatan 1

Sammanträdesdatum 2012-06-26

Tid: 13:30

Ordförande: Svein Henriksen

Sekreterare: Gunni Heland

- 1 Val av protokollsjusterare
- 2 Godkännande av dagordning
- 3 SE 2011/0157
Förstudie portionsförpackad mat
- 5 SE 2012/0116
Revidering av riktlinjer för Halmstads kommuns tjänstefordon
- 6 SE 2012/0120
Klimatkompensation i samband med tjänsteresor
- 7 SE 2008/0104
KS § 12 Bilpool
- 8 SE 2011/0151
Förslag att ställa in augustinämnden
- 9 SE 2012/0006
Information
- 10 Övriga frågor

SE § 28

SE 2011/0157

Förstudie, måltidsservice portionsförpackad mat

Beslut

1. Servicenämnden beslutar att återremittera ärendet till servicekontoret för komplettering av förstudien avseende:
 - konsekvenserna av kommunens långtidskontrakt för Vallås äldreboende
 - ett förtydligande av den ekonomiska kalkylen med bland annat en beräkning av självkostnaden per portion vid olika produktionsnivåer
 - servicenämndens positiva syn på att använda en extern aktör
 - hemvårdsnämndens synpunkter som inhämtas via remiss
2. Servicenämnden beslutar att ge ordförande och vice ordförande i uppdrag att ge klartecken till utskick av remiss med svarstid senast 15:e juni.

Ärendet

Servicekontoret har arbetat fram en förstudie som avser måltidsservice, verksamheten portionsförpackad mat. Bakgrunden är servicenämndens konkurrensutsättningsplan och beslut om förstudier samt att verksamheten inte har lyckats uppnå positivt resultat för 2010 och 2011.

I förstudien redovisas två förslag till inriktning och möjliga konsekvenser: fortsatt egen regi eller köpa tjänsten av extern leverantör. I studien redovisas även verksamheten, potentiella framtida leverantörer och en enkel prisstudie från liknande verksamhet i kringliggande kommuner.

För alternativet fortsätta i egen regi är det en förutsättning att kundunderlaget ökar ytterligare och att en investering i en ny förpackningsmaskin görs. En jämförande prisstudie visar att kostnaden är 5-10 kronor lägre per portion än liknande verksamhet i kringliggande kommuner. En strategi bör dock skapas för att öka kundunderlaget i framtiden och få ekonomin i balans.

För alternativet köpa tjänst av extern leverantör behandlar förstudien verksamhetsövergång för personal, lokaler, kunder, utrustning och kraven på kompetens hos en ny leverantör.

Beslutsgång

Ordförande Svein Henriksen (MP) yrkar på att förstudien återremitteras och kompletteras enligt följande

- konsekvenserna kommunens långtidskontrakt för Vallås äldreboende
- ett förtydligande av den ekonomiska kalkylen med bland annat en beräkning av självkostnaden per portion vid olika produktionsnivåer
- servicenämndens positiva syn på att använda en extern aktör
- hemvårdsnämndens synpunkter som inhämtas via remiss

Beslut

Servicenämnden beslutar enligt ordförandens förslag och ger presidiet i uppdrag att ge klartecken till utskick av remiss med svarstid senast den 15:e juni.

Vid protokollet

Gunni Heland

Justerat 2012-05-14

Ordförande

Justerare

Svein Henriksen

Micael Nilsson

Yttrande

2012-06-07

Diarienummer: HN 2012/0224

Version: 1.0

Beslutsorgan:

Hemvårdsnämnden

Utvecklingsenheten

Margareta Ivehammar

E-post: margareta.ivehammar@halmstad.se

Telefon: 035-19 29 31

Yttrande från hemvårdsnämnden angående förstudie av en-portionsverksamheten vid Måltidsservice

Hemvårdsnämnden och servicenämnden ingick 2010 en överenskommelse om leverans av enportionsrätter till de av hemvårdsförvaltningens kunder som beviljats mat-distribution genom biståndsbeslut. I överenskommelsen regleras bl.a. krav på kvalitet och förpackning samt priset.

Det ursprungliga priset inklusive distribution var 40,65 kr senare uppräknat till 40,94 kr. I en ny överenskommelse har priset satts till 48,50 kr att gälla från 2012-05-01. En betydande höjning mot bakgrund av att kundens pris är 42 kr.

Utredningen visar att även detta nya pris inte ger lönsamhet vid nuvarande volymer utan antalet portioner bör ligga kring 2000 för att nå detta mål. Ett alternativ kan då vara att konkurrensutsätta verksamheten då en privat leverantör kan ha större förutsättningar för att öka volymen genom att leverera till andra privata kunder.

Med hänsyn till hemvårdsförvaltningens egna omprövningskrav är det oroande att inte serviceförvaltningen kan nå lönsamhet vid nuvarande volymer då det antagligen kommer att medföra krav på ytterligare prishöjningar. Mot den bakgrunden vill inte hemvårdsnämnden motsätta sig en konkurrensutsättning under förutsättning att servicenämnden kan garantera att leveranserna även fortsättningsvis följer villkoren i överenskommelsen mellan nämnderna och helst till ett lägre pris.

För hemvårdsnämnden

Ann-Charlott Mankell

Ordförande

Lisbet Svensson

Förvaltningschef

Remissversion

Rätt och gott!

En-portionsverksamheten vid Måltidsservice



Datering
Handläggare
Enhet

2012-04-30 Version 1.4
Joakim Lindh
Måltidsservice

Innehåll

1	Sammanfattning	4
1.1	Sammanfattning	4
2	Uppdraget	6
2.1	Bakgrund	6
2.2	Mål och syfte	6
2.3	Avgränsningar	6
2.4	Önskat resultat	6
3	Nuläge	7
3.1	Verksamheten	7
3.2	Marknaden	7
3.3	Intressenter	8
3.4	Erfarenheter	9
3.5	Tänkbara aktörer	9
3.6	Kvalitetskrav	10
3.7	Ekonomi	10
4	Alternativ	13
4.1	Fortsätta i egen regi	13
4.1.1	Personal	13
4.1.2	Lokaler	13
4.1.3	Kunder	13
4.1.4	Utrustning	13
4.1.5	Ekonomi	14
4.2	Köpa tjänst av extern aktör	14
4.2.1	Personal	14
4.2.2	Lokaler	15
4.2.3	Kunder	15
4.2.4	Utrustning	15
4.2.5	Kompetens	15
5	Förslag	16
5.1	Fortsätta i egen regi	16
5.2	Köpa tjänst av extern entreprenör	16
6	Bilagor	18
6.1	Om en-portionsmaten	18
6.2	Fakta och historik Vallåsköket	18
6.3	Resultat kundenkät	19

1 Sammanfattning

1.1 Sammanfattning

Förstudien har aktualiserats av att Måltidsservice står inför en omprövning av enportionsverksamheten och att den verksamheten haft svårighet med att uppnå positivt resultat 2010 och 2011. Förstudien har sin utgångspunkt i servicekontorets konkurrensutsättningsplan (2011-08-16 § 33) och beslutet att genomföra förstudier av ett antal utvalda verksamheter inom servicekontoret (2011-12-01 § 56).

Förstudien belyser vilka konsekvenser och möjligheter en verksamhetsövergång kan få på själva verksamheten och berörda intressenter, och utgör nämndens beslutsunderlag när beslutet om att genomföra en eventuell upphandling tas.

I Halmstads Kommun producerar och distribuerar Vallåsköket 81 500 enportionsrätter om året, vilket blir 1567 st i veckan. Antalet portioner har långsamt ökat sedan starten 2010-05-01. Enportionsverksamheten utgör 37 % av Vallåskökets totala verksamhet. Hemvårdsförvaltningen är beställare av alla enportioner.

I Hallands län är det Hylte som, liksom vi, har egen produktion och distribution vars kostnad för matdistribution är 48 kr/lunch. I Falkenberg är kostnaden 56 kronor per portion. I Laholm kostar en middag 59 kronor inklusive matdistribution.

I Halmstad kan Eurest, restaurangen på Högskolan, både producera och leverera enportionsrätter men måste först skaffa fram ett kök i Halmstad för att klara vår volym. Deras pris är 47 kronor plus en leveranskostnad på 13-15 kronor per portion.

EBEC (Restaurang Karl), som idag bl.a. levererar till Attendo, har svarat att de inte klarar våra krav och Restaurang Västergök avvaktar eftersom de i nuläget inte har resurser för att hantera så många enportioner.

På de två år Måltidsservice varit igång med enportionsrätter har vi lyckats dra lärdom av våra erfarenheter och kan nu producera kyld mat på ett mer effektivt sätt och leverera till slutkonsumenten enligt våra kvalitetskrav.

Våra kunder är nöjda med kvaliteten och storleken på portionerna. Man är mindre nöjd med att inte kunna få reda på vilken tid på dagens som matleveransen kommer att ske.

För att fortsätta driva verksamheten i egen regi måste servicekontoret investera i en ny förpackningsmaskin och skapa en strategi för att utöka verksamheten genom att rikta oss till kommunens personal med leveranser till Rådhusets cafeteria och till personalrum inom förvaltningarna.

Enportionsverksamheten omfattar 3,5 tjänster. Omsättning 2011 var 3 323 558 kr. 2011 års resultat var - 675 696 kronor. För att nå lönsamhet i verksamheten skulle vi behöva leverera 2000 portioner i veckan med nuvarande pris.

Alternativet att köpa tjänsten av en privat aktör innebär att kökets totala produktion minskar med 37 %. Personalmässigt skall detta lösas med verksamhetsövergång. Produktionskapaciteten i form av antal kök, storlek på kök bör vid denna stora minskning ses över och minskas i liknande grad alternativt hyra ut Vallåsköket till den privata aktören. Fastighetsägaren är tillfrågad och de är positiva till en andrahandsuthyrning. Kommunens hyreskontrakt löper till 2033.

Vid detta alternativ är Servicenämnden positiva till att Vallåsköket hyrs ut med del av kökets övriga verksamhet. En extern aktör kan med hjälp av detta underlag skapa en effektiv verksamhet som säljer till både offentliga och privata kunder.

2 Uppdraget

2.1 Bakgrund

Förstudien har sin utgångspunkt i servicekontorets konkurrensutsättningsplan (2011-08-16 § 33) och beslutet att genomföra förstudier av ett antal utvalda verksamheter inom servicekontoret (2011-12-01 § 56).

Förstudien har aktualiserats på grund av att Måltidsservice står inför en omprövning av enportionsverksamheten och att den verksamheten haft svårighet med att uppnå positivt resultat 2010 och 2011.

2.2 Mål och syfte

Förstudien ska belysa vilka konsekvenser och möjligheter som finns av att behålla produktion och leverans av enportionsrätter i egen regi eller köpa tjänsten av extern aktör samt ge förslag på fortsatt inriktning.

2.3 Avgränsningar

Arbetet med förstudien har varit tidsbegränsat till 40 timmar varför tonvikten lagts på att beskriva olika problemställningar och förslag på åtgärder snarare än att komma med färdiga lösningar.

Måltidsservice övriga verksamhet har inte behandlats i denna förstudie.

2.4 Önskat resultat

Förstudien ska utgöra ett beslutsunderlag för nämnden vad det gäller frågeställningen att fortsätta att leverera enportionsrätter till hemvårdsförvaltningen i egen regi eller köpa in tjänsten av extern aktör.

3 Nuläge

3.1 Verksamheten

I Sverige serveras 351 514 måltider per dag till servicehus, sjukhem och till hemmaboende.

I Halmstads Kommun producerar vi portionsförpackad mat sedan maj 2010 i Vallåsköket som funnits sedan september 2008. I början administrerade och distribuerade Samhall ut maten till kunderna. I april 2011 tog Vallåsköket över det administrativa arbetet från Samhall.

Enportionsrätter innebär att maten kyls snabbt ner till +3 grader direkt efter tillagningen. Efter nedkyllningen delas maten i portionsförpackningar med modifierad atmosfär och försluts med plastfilm. Modifierad atmosfär innebär att syret och en del av kvävet i vanlig luft har ersatts med ökad mängd koldioxid (se Bilaga 1).

Köket i Vallås levererar 81 500 portioner om året, vilket blir 1567 st i veckan. Antalet portioner har långsamt ökat sedan starten 2010-05-01. Vi ser en ökning av nya kunder sedan december 2011 efter nya beställningsrutiner (stående order), och jämför vi januari 2011 med januari 2012 så har drygt 500 nya portioner tillkommit.

Vi har två ordinarie leveransdagar (torsdag, fredag) och en extra leverans dag (måndag). Leverans sker till enskilda pensionärer som bor hemma, till hemtjänstgrupper och till personer med särskilt behov.

I Vallåsköket lagas även 216 helpensioner om dagen till Vallås, Frennarp och Krusbäret äldreboenden och 1330 helpensioner (både lunch och middag) lagas i veckan (se Bilaga 2).

3.2 Marknaden

Djupfrostbranschen består av en mängd olika aktörer som representerar hela värdekedjan för djupfrysta livsmedelsprodukter. Sammanlagt konsumerar svensken i genomsnitt 50,6 kg djupfrysta livsmedel per capita och år (Djupfrysingsbyråns statistik 2007), vilket placerar Sverige på tredje plats i världen.

Livsmedelsföretagen i Sverige är landets fjärde största industri. När det gäller de livsmedelsföretag som producerar och marknadsför djupfrysta livsmedel för dagligvaruhandeln, servicehandeln, kedjor, restauranger och storkök, handlar det i regel om stora livsmedelsföretag. Vissa har specialiserat sig på livsmedel i olika beredningsgrader – från djupfrysta grönsaker och frukter till förberedda produkter och färdigmat.

De förändringar som skett och sker inom djupfrostkonsumtionen är klara och tydliga. Man går från oförberedda till beredda livsmedel och det har betytt mycket för konsumenter och matgäster att få tillgång till livsmedel med hög kvalitet som är lätta att tina och värma.

Tekniken har gått framåt när det gäller hur man kan frysa och bevara livsmedel, bl.a. finns teknik med lösfrysta livsmedelskomponenter och möjlighet att lägga djupfrysta produkter i olika skikt till en maträtt i skålar, exempelvis de djupfrysta soppor som innehåller många olika ingredienser. Djupfrysning sker hos livsmedelsföretaget med hjälp av olika typer av frysteknik. Livsmedlen förpackas och transporteras till fryslager, som ofta ligger i anslutning till livsmedelsproduktionen.

Många av de mest populära rätterna i den svenska husmanskosten liksom flera internationella basrätter finns färdiga för tillagning/värmning och servering. Färdiga rätter kan vara både komponenter/tillbehör till måltider t. ex. köttbullar, färsbiffar eller pannkakor, men även kompletta måltider.

Svenska livsmedelsföretag inom djupfrostbranschen arbetar med ett kvalitets- och utvecklingsarbete. De vanligaste kvalitetskraven handlar om:

- Säkra och testade råvaror och ingredienser.
- Miljö och klimat.
- Färsighet, smak och näringsinnehåll.
- Ändamålsenliga och bra förpackningar.
- Matkvalitet och matglädje.

Detaljhandeln har länge efterlyst ekologiska alternativ inom enportionsassortimentet och Dafgårds blev först ut på marknaden.

3.3 Intressenter

Målgruppen för enportionsverksamheten i Halmstads kommun är alla äldre som bor kvar i sina hem. Hemvårdsförvaltningen är den främste intressenten eftersom de beställer alla enportioner.

I Hallands län är det Hylte som liksom vi har egen produktion och distribution av enportionsmat. Deras kostnad för matdistribution är 48 kr/lunch och 22 kr/frukost/kvällsmat. Om matdistribution är enda insatsen betalas en avgift på 10 kronor per distributionstillfälle och hushåll.

I Falkenberg är kostnaden 56 kronor per portion. Med råkost kostar det 61 kronor per portion. Näringstillskott kostar 14 kronor per portion.

Varberg har den regeln att en beställning inte får understiga 4 portioner/per vecka. Beställningen får inte heller överstiga 7 portioner/vecka för att en eventuell nedsättning av kostnaden skall ske. För portioner därutöver debiteras full kostnad.

I Laholm kostar en middag 49 kronor och inklusive matdistribution 59 kronor. Distributionsavgift på 10 kr tas ut vid varje hemleverans.

I Lund betalar du maximalt 57 kronor per portion, i Hässleholm kostar hemsänd middag, exklusive måltidsdryck 50 kronor. I Klippan, där matdistribution är biståndsbedömt, sker debitering i efterskott med 55 kronor per levererad portion inklusive distributionsavgift (18 kronor). Avgiften för hemsänd mat i Växjö är 53 kronor per middag och 28 kronor per

kvällsmat. Andra kommuner som säljer portionsförpackad mat är Skellefteå, Boden, Tidaholm, Motala, Göteborg.

3.4 Erfarenheter

På de två år vi varit igång har vi lyckats dra lärdom av våra erfarenheter genom följande:

- Vi kan producera kyld mat effektivt och leverera ut till slutkonsument. Tidigare anpassades produktionen efter Samhalls leveranstider vilket gjorde att vi inte kunde säkerställa hållbarheten. Nu produceras och packas maten måndag till onsdag och levereras till beställaren torsdag och fredag. Då levereras mat för sju dagar och hållbarheten garanteras därmed.
- Vi kan nu planera vårt arbete på ett bättre sätt än tidigare genom rätt personaltäthet anpassad till produktionen.
- Vi har lärt oss att se hur portionerna ser ut visuellt och kan lägga upp maten på ett vackert sätt så att de olika ingredienserna samspelar med varandra.
- Vi är duktiga på att mäta råvaruåtgången så vi kan utnyttja de inköpta råvarorna mer effektivt.
- Vi har infört stående beställningar, vilket innebär att matbeställningarna ligger kvar i omgångar om sju veckor tills avbokning sker. Detta har gett ökad trygghet för kunden som inte längre behöver oroa sig över om man beställt mat eller inte för varje dag.
- I och med övergången till Matilda så har vi ett system som räknar ut hur många råvaror som går åt i produktionen och anpassat personalstyrkan därefter.

Våra kunder är nöjda med kvaliteten och storleken på portionerna. Man är mindre nöjd med att inte kunna få reda på vilken tidpunkt på dagen som matleveransen kommer att ske.

Vår personal kan idag producera mer mat men flaskhalsen är idag själva förpackningen. En större förpackningsmaskin skulle ge oss möjlighet att producera mer mat med en liten personalökning. Våra kunder blir hela tiden fler och vi levererar nu 1 567 portioner i veckan. För att nå lönsamhet i verksamheten 2012 skulle vi behöva leverera 2000 portioner i veckan med nuvarande pris.

3.5 Tänkbara aktörer

En stor aktör som arbetar med portionsförpackad mat är Samhall som har sin produktion i Sala, där ett flertal kommuner handlar från. Maten distribueras till ett mellanlager på leveransorten där den paketeras om och körs ut till beställaren. Andra aktörer är Dafgård som säljer portionsförpackad mat till butiker och Snellmans ångkök som säljer portionsförpackad mat från Gävle samt Felix och Findus. Alla dessa aktörer lagar maten i stordrift, kyler ner den och levererar till kommuner, butiker och bensinmackar inom 48 timmar.

I Halmstad finns Eurest, EBEC och Västergök som bedriver verksamhet med enportioner. Eurest, restaurangen på Högskolan, kan både producera och leverera enportionsrätter men

måste först skaffa fram ett kök i Halmstad för att klara vår volym. Deras pris är 47 kronor plus en leveranskostnad på 13-15 kronor per portion.

EBEC (Restaurang Karl), som idag bl.a. levererar till Attendo, har svarat att de inte klarar våra krav och Restaurang Västergök avvaktar eftersom de i nuläget inte har resurser för att hantera så många enportioner.

3.6 Kvalitetskrav

Maten ska vara ätbar med alla näringsämnen intakta 14 dagar från produktionstillfället. Maten ska vara god och näringsriktig och leverans ska ske på utsatt dag. För att uppnå kvalitetskraven sker leverans 1 gång i veckan till kund.

Förutom de kvalitetskrav som svenska livsmedelsföretag inom djupfrysbranschen tagit fram (se Kapitel 3:2) arbetar vi med följande kvalitetskrav:

- Minst 15 % av råvarorna ska vara ekologiskt producerade och, där lagen om offentlig upphandling kan tillämpas, vara närproducerade.
- Maten ska vara lagad från grunden.
- Specialkost ska kunna beställas som a-kost, e-kost, gluten- och laktosfritt, konsistensanpassad kost

Uppföljning sker 2 gånger per år genom enkäter till våra kunder. Hemvårdsförvaltningen gör årligen tester av maten genom provsmakning i sina hemtjänstgrupper. Målet är 2000 återkommande nöjda kunder varje vecka (se Bilaga 3).

I dokumentet Kravspecifikation - kyld mat och matdistribution till äldre i Halmstads kommun, finns kvalitetskraven närmare beskrivna. Se även dokumentet Överenskommelse avseende kyld mat i enportionsförpackning, Dnr HVN 2010/0137.

3.7 Ekonomi

Årsomsättning 2011 Vallåsköket:

14 679 000 kronor exklusive enportionerna.

18 020 000 kronor inklusive enportionerna

Omsättning enligt budgeten 2012 är

11 364 000 kr för Vallåsköket.

3 709 894 kr för enportionsverksamheten.

Enportionsverksamheten omfattar 3,5 tjänster. Omsättning 2011 var 3 340 900 kr. 2011 års resultat var ca - 675 696 kronor.

Enportionsverksamheten utgör 37 % av Vallåskökets totala verksamhet.

Kostnader har vi för personal, förpackningsmaterial (förpackningar, plastfilm, etiketter, gas), förbrukningsmaterial, packningsmaskin, restsyremätare, utrustning, administration, kostdatasystem(Matilda), ruttoptimering, distribution, hyra.

I nedanstående kalkyl finns beskrivet utfall 2011, budget 2012 och budget 2013.

Kostnadsbärare är varje enskild portion. Vi kan se att en ökning till 2000 portioner per vecka leder till ett nollresultat 2012 medan 1773 (92200/år) portioner/år och priset 48,50 skall räcka för att nå nollresultat 2013. Differensen beror på att priset för helåret 2013 är högre än helårspriset 2012. Den nya packmaskinen finns med i budgeten 2013.

Utfall gällande portionsförpackad mat

2011

Budget 2011 vid 1550 port/vecka			
Försäljning (pris 40,94 kr/port)		3 340 900 kr	80 600 st/år
Lönekostnader 3,5 tj (16 kr/portion)	-	1 303 737 kr	
Förbrukningsinventarier (0,5 kr/portion)	-	37 094 kr	
Livsmedel (12,76 kr/portion)	-	1 041 400 kr	
Förbrukningsmaterial (4,21 kr/portion)	-	343 735 kr	
Rep och underhåll (0,7 kr/portion)	-	53 508 kr	
AO-kostnader (4 kr/portion)	-	326 339 kr	
Transporter (11,20 kr/portion)	-	910 784 kr	
Förlust 8,30 kr/portion	-	675 697 kr	

Budget 2012 vid 1567 port/vecka

2012

Försäljning (pris 40,94 4 mån & 48,50 kr 8 mån)		3 709 894 kr	81 400 st/år
Lönekostnader 3,3 tj (15 kr/portion)	-	1 250 000 kr	
Förbrukningsinventarier (0,5 kr/portion)	-	40 700 kr	
Livsmedel (12 kr/portion)	-	976 800 kr	
Förbrukningsmaterial (4,21 kr/portion)	-	342 694 kr	
Rep och underhåll (0,7 kr/portion)	-	56 980 kr	
AO-kostnader (4 kr/portion)	-	315 000 kr	
Transporter (11,20 kr/portion)	-	911 680 kr	
Förlust 2,26 kr/portion	-	183 960 kr	

Budget 2012 vid 2000 port/vecka

2012

Försäljning (pris 48,50 kr/portion)		4781920	104000
Lönekostnader 3,9 tj (14 kr/portion)		-1456000	
Förbrukningsinventarier (0,5 kr/portion)		-52000	
Livsmedel (11,75 kr/portion)		-1222000	
Förbrukningsmaterial (4,21 kr/portion)		-437840	
Rep och underhåll (0,7 kr/portion)		-72800	
AO-kostnader (4 kr/portion)		-360000	
Transporter (11,20 kr/portion)		-1164800	
Vinst 16 öre per portion		16480	

Under 2013 når verksamheten ett nollresultat vid försäljning av 1773 port/vecka och till priset 48,50 kr/portion. Om försäljningen inte ökar utan ligger kvar på 1567 st/vecka kommer priset öka med 1 kr/portion.

Budget 2013 vid 1773 port/vecka	2013	
Försäljning (pris 48,50 kr/portion)	4 471 700 kr	92200
Lönekostnader 3,7 tj (16 kr/portion)	- 1 400 000 kr	
Förbrukningsinventarier (0,5 kr/portion)	- 46 100 kr	
Livsmedel (12 kr/portion)	- 1 106 400 kr	
Förbrukningsmaterial (4,21 kr/portion)	- 388 162 kr	
Rep och underhåll (0,7 kr/portion)	- 64 540 kr	
AO-kostnader (4 kr/portion)	- 333 000 kr	
Transporter (11,20 kr/portion)	- 1 032 640 kr	
Avskrivning ny packmaskin	- 100 000 kr	
Vinst	858 kr	

Budget 2013 vid 1567 port/vecka	2013	
Försäljning (pris 48,50 kr/portion)	3 947 900 kr	81400
Lönekostnader 3,3 tj (16 kr/portion)	- 1 270 000 kr	
Förbrukningsinventarier (0,5 kr/portion)	- 40 700 kr	
Livsmedel (12 kr/portion)	- 976 800 kr	
Förbrukningsmaterial (4,21 kr/portion)	- 342 694 kr	
Rep och underhåll (0,7 kr/portion)	- 56 980 kr	
AO-kostnader (4 kr/portion)	- 330 000 kr	
Transporter (11,20 kr/portion)	- 911 680 kr	
Avskrivning ny packmaskin	- 100 000 kr	
Förlust 1 kr/portion	80 954 kr	

4 Alternativ

4.1 Fortsätta i egen regi

Detta förslag innebär att servicekontoret investerar i en ny packningsmaskin och driver vidare produktionen i nuvarande omfattning.

Servicekontoret kommer att skapa en strategi för nya affärer för att fortsätta i egen regi. Vi kan utöka verksamheten och rikta oss till kommunens personal med leveranser av en-portioner till Rådhusets cafeteria och till personalrum inom förvaltningarna.

Servicekontoret har under 2011 arbetat aktivt med att hitta positiv kundnytta. Tidigare rutin gjorde att kunden dels hann glömma vad de hade beställt innan maten levererades, dels trodde de hade beställt, men inte gjort det. Vi har därför infört sju-veckors rullande beställning och därmed ökat kundnyttan och minskat felmarginalen.

4.1.1 Personal

Vi arbetar kontinuerligt med effektiviseringar i personalgruppen och gör just nu ett prov på minskning från 3,5 till 3,25 tjänster. Vi kommer att utvärdera om denna neddragning är långsiktigt hållbar, i så fall kan vi minska personalkostnader för verksamheten. En ny packningsmaskin kan leda till ytterligare effektiviseringar.

4.1.2 Lokaler

Verksamheten i nuvarande lokaler är delade i två huvudområden, dels ordinarie produktion till äldreboendet på Vallås och dels i produktion där maten distribueras ut direkt till kundens bostad. Vid alternativet att driva i egen regi delas hyran mellan verksamheterna och hyreskostnaden per portion blir överkomlig.

4.1.3 Kunder

Kundenkäten visar att kunderna är nöjda med kvalitén på produkten och kundstocken växer, om än sakta. Vid förfrågan via enkät hösten 2011 svarade 168 av 178 tillfrågade att de tyckte att maten oftast smakade bra. 163 av 178 tillfrågade sa att transporten fungerade tillfredsställande (se Bilaga 2 Kundenkät).

4.1.4 Utrustning

Servicekontoret har 2010 satsat 300 000 kr vid utveckling av lokalerna i form av packningsmaskin och diverse kabel och rördragningar. Packningsmaskinen är dock för liten för dagens och framtida produktion vilket får till följd att en nyinvestering om ca 500 000 kr för en linjemaskin måste göras snarast.

Vid utökad produktion kommer den fasta kostnaden i verksamheten att belasta fler portioner vilket leder till lägre pris till kund.

4.1.5 Ekonomi

Budgetsiffror pekar på att verksamheten inte är lönsam med nuvarande kundunderlag och nuvarande pris. Nedan ser vi att verksamheten går över 2 kr back per portion. Vid en utökning av antalet producerade och sålda portioner kommer verksamheten att nå ett nollresultat vid 2000 portioner per vecka. I nuläget görs försök på en minskning av personalkostnaden från 3,5 tjänster till 3,25 tjänster.

Budget 2012 vid 1567 port/vecka	2012	
Försäljning (pris 40,94 4 mån & 48,50 kr 8 mån)	3 709 894 kr	81 400 st/år
Lönekostnader 3,3 tj (15 kr/portion)	- 1 250 000 kr	
Förbrukningsinventarier (0,5 kr/portion)	- 40 700 kr	
Livsmedel (12 kr/portion)	- 976 800 kr	
Förbrukningsmaterial (4,21 kr/portion)	- 342 694 kr	
Rep och underhåll (0,7 kr/portion)	- 56 980 kr	
AO-kostnader (4 kr/portion)	- 315 000 kr	
Transporter (11,20 kr/portion)	- 911 680 kr	
Förlust 2,26 kr/portion	- 183 960 kr	

Budget 2012 vid 2000 port/vecka	2012	
Försäljning (pris 48,50 kr/portion)	4781920	104000
Lönekostnader 3,9 tj (14 kr/portion)	-1456000	
Förbrukningsinventarier (0,5 kr/portion)	-52000	
Livsmedel (11,75 kr/portion)	-1222000	
Förbrukningsmaterial (4,21 kr/portion)	-437840	
Rep och underhåll (0,7 kr/portion)	-72800	
AO-kostnader (4 kr/portion)	-360000	
Transporter (11,20 kr/portion)	-1164800	
Vinst 16 öre per portion	16480	

4.2 Köpa tjänst av extern aktör

Det finns inga hinder för att handla upp enportionsrätter, som Måltidsservice tillhandahåller, av en extern aktör. Emellertid måste man vid varje enskilt fall av konkurrensutsättning, ta ställning till om den förändring man avser att genomföra är en överlåtelse av en verksamhet eller ej.

4.2.1 Personal

Vid en verksamhetsövergång erbjuds all personal arbete hos den nye arbetsgivaren. Eftersom det är den enskilde som väljer om man vill följa med till ny arbetsgivare eller stanna kvar som anställd i Halmstads kommun är det väldigt svårt att beräkna omställningskostnaderna.

Efter det att ett eventuellt beslut om en ny aktör har fattats behövs det antagligen minst sex

månader innan verksamheten kan överföras. Under en del av den tiden ska berörd personal ta ställning till om man vill gå över till en ny arbetsgivare eller stanna kvar i kommunen. Efter personalens ställningstagande måste åtgärder vidtas för att minimera omställningskostnaderna.

Om alla anställda väljer att följa med till ny arbetsgivare blir det inga ekonomiska konsekvenser med undantag för inestående semester som ska ersättas i pengar. Om alla eller vissa personer väljer att stanna kvar kommer det att innebära en kostnad för att omplacera anställda inom förvaltningen.

4.2.2 Lokaler

Nuvarande hyreskontrakt löper t o m 2033-10-06. Enportionsverksamheten delar lokal med ordinarie produktion av mat till äldreboenden. Vid alternativet att köpa tjänst av extern aktör måste lokalfrågan ses. Servicenämnden ställer sig positiv till att hyra ut köket med del av övrig verksamhet till extern entreprenör. Entreprenören får därmed producera både portionsförpackad mat och helpensioner till Vallås Äldreboende i sin verksamhet.

Fastighetsägaren är tillfrågad och de är positiva till att kommunen hyr ut köket i andra hand. Halmstads kommun står dock på hyreskontraktet under löpande hyrestid. Totalhyra under kontraktets löptid är ca 43 000 000 kr.

4.2.3 Kunder

Kunder är i dagsläget är hemvårdsförvaltningen men en extern aktör kan sälja till alla som vill köpa. En entreprenör kan därmed producera och sälja en större volym på en större marknad. En större volym bör ge en lägre produktionskostnad per portion. Hemvårdsnämnden bör tillfrågas som remissinstans.

4.2.4 Utrustning

Utrustningen avyttras eller överlåts till upphandlad aktör.

4.2.5 Kompetens

En ny aktör måste vara beredd på att hantera närmare 200 beställares behov och kunna leverera i rätt tid, samt kunna erbjuda olika sorters kost utifrån allergier eller andra särskilda behov.

5 Förslag

5.1 Fortsätta i egen regi

Servicekontoret har sedan 2010 investerat i en effektiv produktionsapparat i köket på Vallås äldreboende. Verksamheten producerar och distribuerar 1567 portioner mat till 300-350 pensionärer varje vecka året om. I samband med att servicekontoret har infört sjuveckors löpande beställning ser vi en liten ökning av antalet kunder.

Kundenkäten visar att de flesta kunderna är nöjda med nuvarande verksamhet. 168 av 178 tillfrågade tyckte att maten oftast smakade bra.

Vi har ställt en fråga till två potentiella leverantörer i Halmstad samt en nationell leverantör av portionsförpackad mat. Leverantörerna i Halmstad säger sig inte kunna producera och distribuera den stora mängd av kyld mat medan den nationella leverantören har lämnat ett pris som klart överstiger kommunens egna kostnader.

Vid fortsatt egen regi måste verksamheten investera i en ny större packningsmaskin med en investeringskostnad om 500 000 kr.

Servicekontoret levererar idag 1567 port/vecka och gör 2012 ca 2kr/portion i förlust. Verksamheten behöver utöka sin produktion och försäljning med ca 400 portioner per vecka eller höja priset med 2,26 kr/portion för att nå lönsamhet.

5.2 Köpa tjänst av extern entreprenör

Det finns inga hinder för att köpa portionsförpackad mat av en extern leverantör. En extern leverantör kan sälja till både offentliga och privata kunder och når därmed ett större kundunderlag för verksamheten. En större marknad bör ge en större volym och förhoppningsvis ett lägre pris åt slutkonsumenten.

Servicekontoret har tittat på tre olika leverantörer, 2 lokala och en nationell. Alla tre ville vara med och lägga pris på verksamheten men endast 1 gav oss ett jämförbart pris. Detta pris var ca 10 kr högre per portion än vårt nuvarande pris. Vi tror ändå att en fullskalig upphandling där del av Vallåskökets övriga verksamhet presenteras når en vidare krets. Fler intressenter och större konkurrens kan ge ett lägre portionspris eller en bättre kvalitet.

Vid en upphandling vill Servicenämnden att hela köket på Vallås Äldreboende hyrs ut till vald leverantör inklusive del av övrig verksamhet som idag bedrivs i köket.

Vid upphandling bör befintlig utrustning övertas av entreprenör och Servicekontoret slipper investera i en ny packningsmaskin.

Med utförd förstudie som underlag ger vi två förslag:

Alt1. Servicekontoret fortsätter driva verksamheten genom fortsatta effektiviseringar och strategi för utökning av kundunderlaget. Verksamheten behöver sälja 2000 portioner i veckan för att uppnå lönsamhet med nuvarande prisbild. Priset 2012 är 48,50 kr/port.

Alt2. Servicekontoret hyr ut hela köket till en extern aktör som fortsätter driva verksamheten portionsförpackad mat. Kunderna kan utökas genom en större marknad. Extern aktör tar även över Vallås äldreboendes helpensioner.

6 Bilagor

6.1 Om en-portionsmaten

Bilaga 1

De äldre har 10 maträtter att välja på i veckan på en 7-veckors löpande matsedel.

December 2011 började vi med nya beställningrutiner i kostdatasystemet ”Matilda”. Det innebär att kunden har gjort sin beställning för en period framöver. Det är för att kunden alltid skall ha en beställning inne och att de inte ska behöva sitta utan mat på grund av att de glömt att skicka in en beställning. Leverans sker en gång i veckan på en fast dag (torsdag eller fredag).

Inköpen görs efter ett råvarubehov som är kopplat till hur många order som ligger inne för respektive vecka. Största delen av maten lagas helt från grunden. Potatisen har vi haft problem med att få ett bra resultat på eftersom vi måste ta hänsyn till att maten skall värmas upp igen hemma hos kunden. Därför används det färdigkokt potatis i dagsläget som blev det bästa när vi testat oss fram.

När det gäller ekologiskt så är det mjölken som används och MSC märkt fisk. Specialkosten som vi tillhandahåller är konsistensanpassad kost det vill säga Patè, Timbal, E-kost (hackad kost, slät kost, energiberikad kost). Vi erbjuder även Laktosfri och Glutenfri mat och vegetarisk kost. Plastförpackningarna är återvinningsbara.

Problem som vi har idag är att vi har ett för litet utrymme för att packa mat i modifierande atmosfär. På grund av utrymmet har vi bara en liten packmaskin som tar två portioner/gång plus att man bli bunden till att stå vid maskinen när maten plastas. Till den mängd portioner som vi packar hade det fungerat bättre med en linjemaskin. Vi får inte riktigt det optimala flödet som vi skulle vilja ha när vi packar och plastar maten som vi kunnat få i ett större packningrum.

6.2 Fakta och historik Vallåsköket

Bilaga 2

Anställda: 11 (970 % tjänstgöringsgrad)

Årsomsättning 2011:

14 679 000 kr Vallås köket utan en- portionerna. Med enportionerna 18 020 000 kr

Omsättning enligt budgeten 2012 är

11 364 000 kr för Vallåsköket

3 710 000 kr för Enportionare

Man byggde Vallås äldreboende för att man skulle lägga ner Krusbärets äldreboende. De boende från Krusbäret började successivt flytta in september/oktober 2008 och detta pågick fram till jan/feb 2009, sen hade alla boenden från Krusbäret flyttat. Krusbärets sjukhem/äldreboende finns kvar med ca 40 platser på Malcusgatan.

Först lagade man bara mat till de boende på Vallås, Krusbärets sjukhem och Brunnsåkerskolan efter hand tillkom Frennarps, Andersberg och Patrikshill. När dessa äldreboenden kom till så började man göra kyld mat. Man lagade maten, kylde ner den och skickade den med transport till Patrikshill, Andersberg 3 gånger i veckan och till Brunnsåkerskolan 2 gånger i veckan. På mottagningsköken fanns personal som värmden maten, kokade potatis och grönsaker. För övriga så värmden man upp maten, kokade potatis och grönsaker och skickade till respektive ställe. Man gjorde detta eftersom de inte hade möjlighet att ta emot och förvara kyld mat.

1 maj 2010 började man med produktionen av enportionsmaten. Samhall administrerade och distribuerade ut maten till kunderna. April 2010 tog vi över det administrativa från Samhall. 1567 st enportionsmat lagas och distribueras per vecka.

April 2010 blev man av med Andersberg och Patrikshill äldreboende eftersom Attendo Care tog över. När de här två boenden försvann så slutade man att laga och skicka kyld mat och började med varm mat istället. Fortsatte fram till augusti 2011 med att leverera varm mat till Patrikshill och Andersberg.

Nu tillagas det mat till totalt 216 helinackorderingar(= frukost, lunch, middag, mellanmål) Vallås, Frennarps och Krusbäret. Frukost och mellanmål tillagas uppe på avd. men man beställer varor från köket som packar och skickar det avdelningarna.

6.3 Resultat kundenkät

Bilaga 3

Resultat av Enkät enportionsmat Augusti 2011

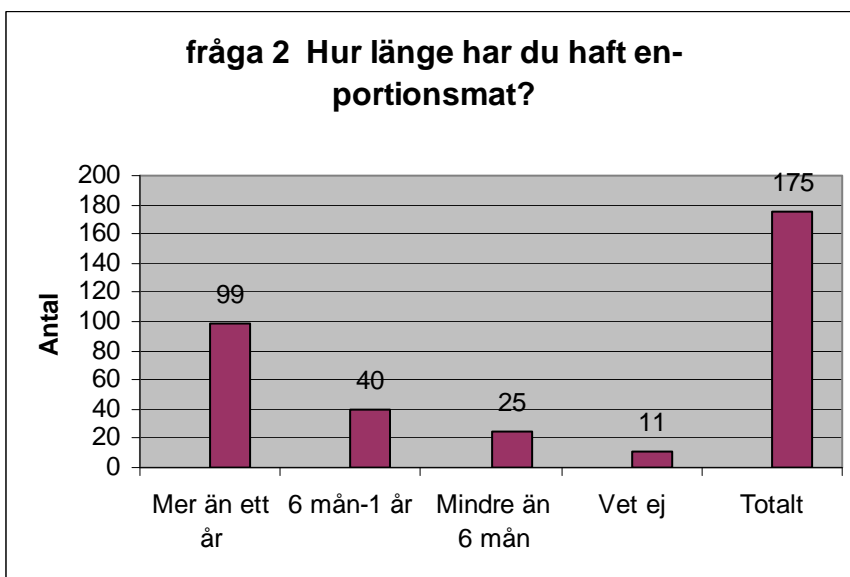
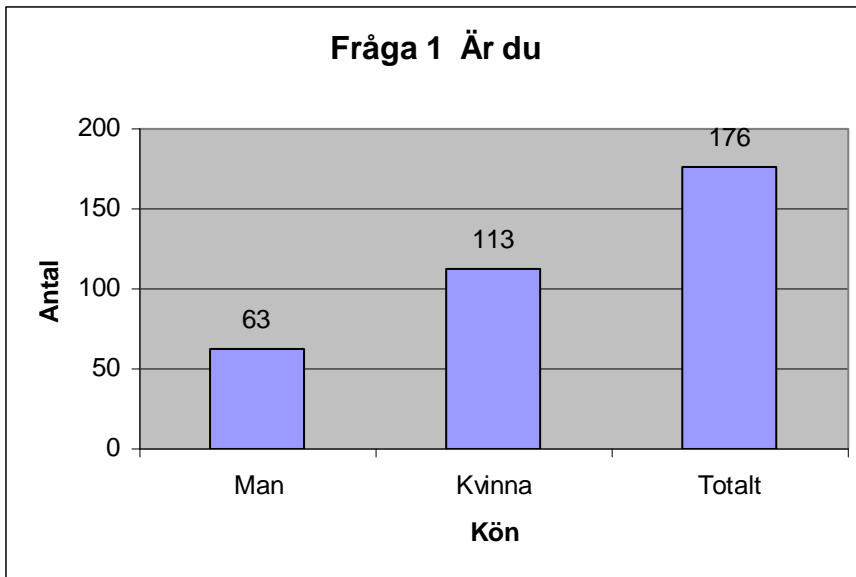
Måltidsservice har skickat ut 280 st enkäter till sina kunder med enportionsmat.

180 personer valde att svara på enkäten.

Varje fråga har sammanställts och svaren presenteras i ett diagram.

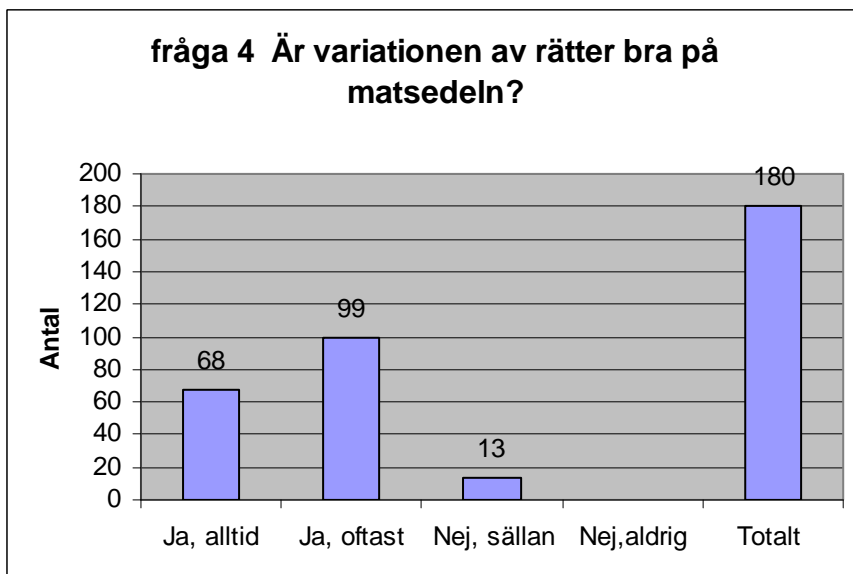
På varje fråga överensstämmer det totala antalet inte alltid överens med det antalet enkäter som kommit in.

Det beror på att alla frågor inte har besvarats i enkäten.



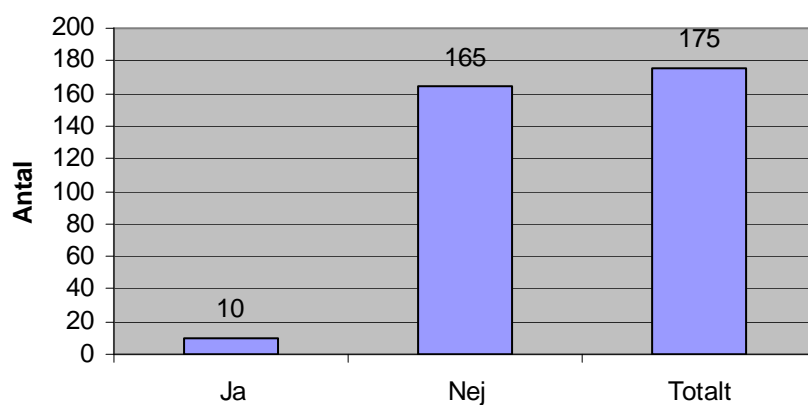


Några kommentarer/synpunkter på fråga 3: ”Kokt potatis är ej så smaklig”, ”Potatisen är hård”, ”Maten har blivit bättre”, ”Maten har blivit mer vällagad”, ”Ibland för mycket panering”, ”Det mesta är gott”, ”Lite mer sås”, ”Maten är god och bra”, ”Dåligt kryddad”, ”För mycket kryddad”, ”Maten är toppen!”, ”God och rikligt kan inte klaga på något”.

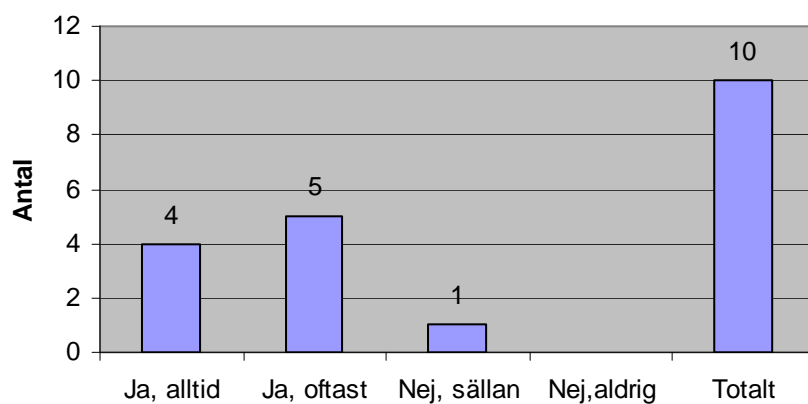


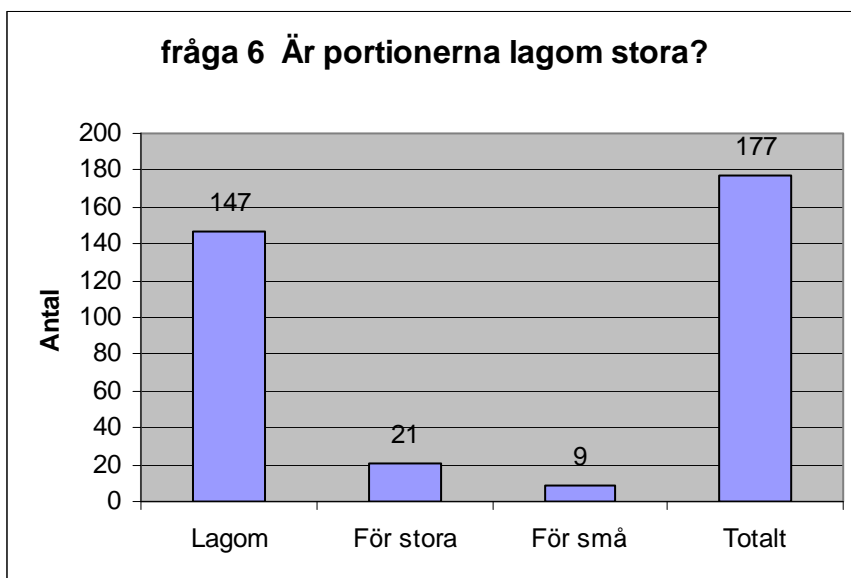
Kommentarer/synpunkter på fråga 4: ”Saknar stekt lever”, ”Önskar fler soppor”, ”Mera blåbärspaj och äppelpaj”, ”mindre ovanliga kryddor”, ”kanske lite mer variation”, ”Återkommer för ofta”, ”Trött på köttbullar, men det är himla gott”.

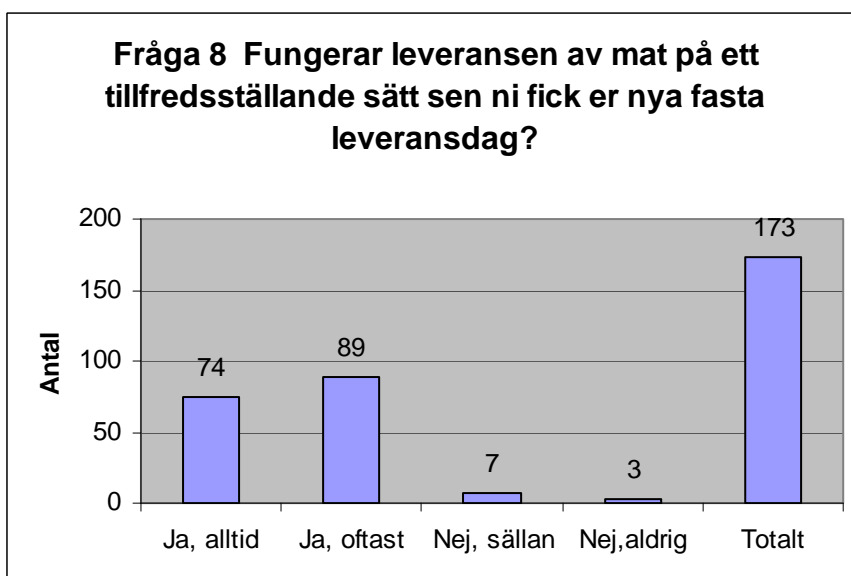
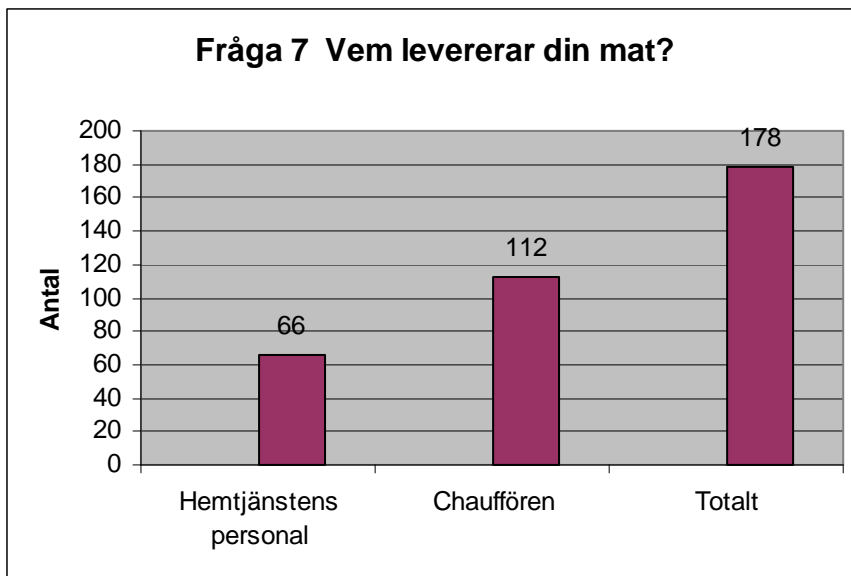
fråga 5a Har du någon annorlunda kost, specialkost eller annan konsistens?



Fråga 5b Om du svarat Ja på fråga 5a, Är du nöjd med den specialkost du får?

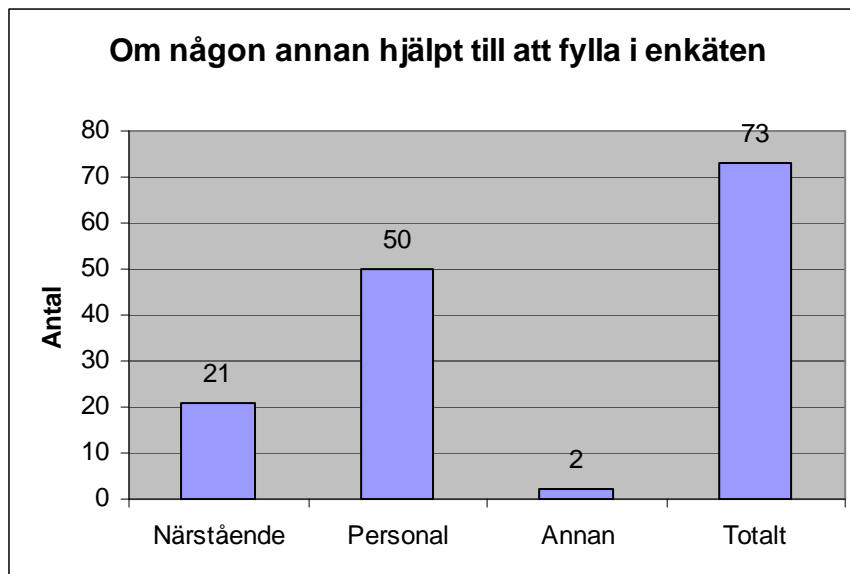






Kommentarer/synpunkter på fråga 8:

”Leverans dag passar ej”, ”Vill byta leveransdag”, ”Kommer på olika tider”, ”Skulle vilja ha en fast tid”, ”Tacksam för en ungefärlig leverans tid”, ”Vill veta vilket klockslag som maten ska komma”, ”Den är mycket bra”, ”Leveranstid varierar något”.



Tjänsteskrivelse

2012-06-05

Diarienummer: SE 2012/0116

Version:

Beslutsorgan:

Enhet:

Michael Elofsson

E-post:

Telefon:

Förlängning av remisstid

Förslag till beslut

1. Servicenämnden beslutar förlänga remisstiden till 2012-09-15

Ärendet

Begäran om förlängd remisstid från Teknik och fritidsförvaltningen, Laholms VA samt Hemvårdsförvaltningen.

De tre förvaltningarna har ej möjlighet att inkomma med svar enligt utsatt tid då svarande nämnder ej har sammanträde inom den föreskrivna tiden.

Då dessa förvaltningar har huvuddelen av kommunens fordon i sina organisationer bedöms deras svar på remissen som mycket viktiga.

För Servicekontoret

Roger Weman

Förvaltningschef

Michael Elofsson

Transportchef

Tjänsteskrivelse

2012-06-04

Diarienummer: SE 2008/0104

Version: 1

Beslutsorgan:

Enhet: Kommuntransport

Michael Elofsson

E-post: michael.elifsson@halmstad.se

Telefon: 035-13 77 80

Bilpool

Förslag till beslut

Kommunstyrelsen beslutar att anta Servicenämndens förslag att starta intern stängd bilpool i egen regi.

Sammanfattning

Servicekontoret uppdrogs 2008-01-08 av kommunstyrelsen att upphandla extern bilpool. Efter genomförd upphandling konstaterades att vinnande anbuds kostnader översteg den tillgängliga budget som fanns. Upphandlingen avbröts.

Servicenämnden har gett kommuntransport i uppdrag att åter se över frågan om bilpoolslösning.

Servicekontoret identifierar tre förslag till beslut. Upphandling av extern halvöppen bilpool alternativt starta intern stängd bilpool i egen regi. Det tredje alternativet är att avvakta med bilpool.

Servicekontoret förordar alternativet intern stängd bilpool i egen regi. Fördelen är att vi själva ansvarar och kontrollerar användande och drift av bilpoolen. En annan fördel är att det är lättare att dimensionera och utveckla bilpoolen i egen regi. Vidare är det en vinst i att koppla en intern bilpool till kommuntransportens verksamhetssystem (KomMa). Där kan information kring användande, miljöbelastning och kostnader integreras med övriga fordon och därmed lättare följas upp.

Fordon som har låg användningsgrad och för det mesta står stilla kan i många fall ersättas av bilpool. Kommunens fordon bör rulla minst 1500 mil/år. Det finns idag många fordon som inte ens når upp i 1000 mil/år. Tidigare genomförd resvaneundersökning pekar mot ett behov upp emot 50 bilar per dag.

Ärendet

Uppdrag

Servicekontoret uppdrogs 2008-01-08 av kommunstyrelsen att upphandla extern bilpool. Efter genomförd upphandling konstaterades att vinnande anbuds kostnader översteg den tillgängliga budget som fanns. Upphandlingen avbröts.

Servicenämnden lyfter nu åter frågan om bilpoolslösning.

Servicenämnden vill få underlag till om det skall upphandlas extern bilpool alternativt skapas en bilpool i intern regi. Ett tredje alternativ kan vara att avvakta med bilpool .

Syftet med bilpool är att säkerställa att kommunens personal utifrån de framtagna reseriktlinjerna kör kvalitetssäkrade fordon när det gäller miljöpåverkan, säkerhetsaspekter m.m. (uppdragsbeskrivning KS§12 2007/0313)

Bakgrund

Bilpool är en viktig pusselbit i ett hållbart resande tillsammans med kollektivtrafik, taxi, cykel och gång.

För närvarande finns ingen central bilpool att använda i tjänsten för anställda i Halmstad Kommun. Tjänsteresor med bil sker idag med verksamhetsbilar, hyrbilar (Sixt) samt privatbilar via milersättning.

I nedan dokument behandlas strävan mot hållbara transporter, minskning av miljöpåverkande co2 utsläpp m.m.

- Resor i tjänsten
- Planeringsdirektiv 2012-14
- Ekohandlingsprogram 2009-2012
- Handlingsprogram för hållbar energi
- Transportplan

Tidigare utredningar och beslut

2010-01-21 Information fortsatt hantering.

2009-11-23 Upphandling avbryts

2009-09-14 Upphandling, förfrågningsunderlag annonserat

2008-01-08 KS§12 KS2007/0313 Uppdrag ges åt servicekontoret att upphandla extern bilpool.

2007-12-18 KBU§404 KS2007/0313 KBU föreslår att KS ger servicekontoret i uppdrag att upphandla extern bilpool.

2007-09-25 KBU§272 KS2007/0313 KBU ger stadskontoret i uppdrag att ta fram förslag till riktlinjer för extern bilpool och hur bilpoolen skall användas.

2007-09-04 Stadskontorets uppdragsbeskrivning, kvalitetsenheten

2007-09-04 Kommunstyrelsen § 302

2007-08-21 KBU § 224

2007-05-16 Stadskontorets uppdragsbeskrivning, kvalitetsenheten

Omvärldsbevakning

Bilpooler finns organiserade i många kommuner. Bilpooler förekommer i många olika former.

1. Stängda bilpooler – Pool för företag/organisation för att anställda ska ha bil i tjänsten.
(en stängd pool är enbart till för ett företag och dess anställda) Fördelen med en stängd pool är att det är lättare att garantera tillgång på fordon då det är lättare att förutse behovet.
2. Öppna bilpooler – Öppen för alla inkl. privatpersoner.
(innebär att alla användare/medlemmar kan boka bil i denna pool under hela dygnet och veckan)
3. Halvöppna bilpooler – Öppen för alla inkl. privatpersoner vissa dagar/tider.
(innebär att tex mellan 08.00-17.00 är bilpoolen öppen för viss grupp användare, resterande tid för alla användare)

Begränsning

Endast alternativ 1 kan av skatteskal ägas/drivas av kommuner.

Analys, förslag och motivering

Servicekontoret bedömer att det i nuläget går att göra ny upphandling av extern halvöppen bilpool. Nytt förfrågningsunderlag får tas fram där nya kriterier matchas mot de planer och riktlinjer som tillkommit sedan förra upphandlingen.

Fördelen med extern halvöppen bilpool är att fordon som enbart används dagtid kan användas på övrig tid och därmed få högre utnyttjandegrad.

Nackdelen är att fordonen slits fortare och att problem med fordon utanför kommunens utnyttjande blir svårare att förutse. En annan nackdel med extern bilpool är att det finns få leverantörer, liten konkurrens på området.

Servicekontoret bedömer att det går att starta en intern stängd bilpool för kommunens anställda som behöver bil i tjänsten. Tidigare genomförd resvaneundersökning pekar mot ett behov upp emot 50 bilar per dag.

Fördelen är att vi själva ansvarar och kontrollerar användande och drift av bilpoolen. En annan fördel är att det är lättare att dimensionera och utveckla bilpoolen i egen regi. Fordon placeras på strategiska platser och dimensioneras efter behov.

Det är en vinst i att koppla en intern bilpool till kommuntransportens verksamhetssystem (KomMa). Där kan information kring användande, miljöbelastning och kostnader integreras med övriga fordon och därmed lättare följas upp.

Nackdelen är att utnyttjandegraden per fordon bedöms vara mindre än vid halvöppen bilpool och därmed högre kostnad per körd km.

Men kommunen kan spara pengar genom att se över användandet av sitt fordonsinnehav. Fordon som har låg användningsgrad och för det mesta står stilla kan i många fall ersättas av bilpool. Kommunens fordon bör rulla minst 1500 mil/år. Det finns idag många fordon som inte ens når upp i 1000 mil/år.

Servicekontoret förordar att alternativet intern stängd bilpool är bäst för Halmstad Kommun.

För att minska användandet av privat bil i tjänsten bör som tidigare föreslagits all tjänstekörning med milersättning/bilavtal upphöra. Undantag får medges endast av förvaltningschef och vid särskilda skäl.

Konsekvenser

En bilpool bidrar till en lägre miljöbelastning och ett hållbarare samhälle.

Koppling till riktlinjer för resor i tjänsten blir tydlig. Arbetsmiljön vid tjänsteresor blir bättre då uppsatta miljö, kvalitets- och säkerhetskrav skall uppfyllas vid fordonanskaffning.

De ekonomiska konsekvenserna är kopplade till användandet av fordonen.

De kostnader som belastas fordonen och dess användare är

- Billeasing
- Bränsle
- Parkeringsplats
- Telematik
- Dekaler
- Support
- Tvätt/service/underhåll
- Personalkostnader

Enligt Trafikverkets bedömning ligger kostnaden på ca 10.000 kr per bil och månad, ett medelvärde som har ett spann från ca 7.000 – 12.000 kr.

En poolbil bör rulla 2.000 mil om året. (60kr/mil)

Ett högt användande gör att kostnaden per körd km blir lägre.

Ett lågt användande innebär inte bara att kostnaden blir hög per km utan också att traditionella transportsätt väljs före bilpoolen och därmed bidrar till högre till större miljöbelastning.

Ärendets beredning

Ärendet har handlagts av Kommuntransport

För Servicekontoret

Roger Weman
Förvaltningschef

Michael Elofsson
Transportchef

Förslag att ställa in augustinämnden

Förslag till beslut

Serviceenämnden beslutar att ställa in serviceenämndens möte i augusti.

Sammanfattning

Servicekontoret föreslår att nämnden den 14/8 ställs in.

För servicekontoret

Roger Weman
Förvaltningschef

Information till servicenämnden 20120626

Information om projekt Matglädje, Jennie Andersson

Förstudie IT-service, lägesrapport

Vägning av matavfall på skolor

Remiss, näringslivsfrågor

Rutiner för avfallshantering, städservice

Aktuella upphandlingar

Övriga frågor

Verksamhetsplanering 2013-2015, upplägg för planeringskonferens