Dnr 2013/157

§ 192 Revisionsrapporten "Kosthållning inom kommunens verksamheter"

INLEDNING
Kommunstyrelsens yttrande över revisionsrapporten till kommunens revisorer.

Inledning
Bilaga KS 2013/178/1, yttrande från kostchefen
Bilaga KS 2013/178/2, VON § 72
Bilaga KS 2013/178/3, BLN § 57
Bilaga KS 2013/178/4, revisionsrapport

Yrkanden
Per-Olov Rapp (S) yrkar
att ledningsutskottet beslutar
att hänskjuta ärendet till kommunstyrelsen för beslut.

BESLUT
Ledningsutskottet beslutar

att hänskjuta ärendet till kommunstyrelsen för beslut.

—

Utdrag
kommunstyrelsen

SALA KOMMUN

Bilaga KS 2013/178/1

SALA KOMMUN
Kommunstyrelsens förvaltning
Ink. 2013 -07- 30
Hid nr 2013.5418
Diarienr 2013/157
Aktbiljaga 3.

KOMMUNSTYRELSENS FÖRVALTNING
Christine Jirving

Yttrande angående revisionsrapporten "Kosthållning inom kommunens verksamheter"

Efter att ha tagit del av revisionsrapporten "Kosthållning inom kommunens verksamheter" föreslår kostenheten, tekniska kontoret följande:

Kommunstyrelsen ska ge kostenheten ett formellt uppdrag att i samverkan med skolförvaltningen och vård- och omsorgsförvaltningen skapa och ta fram riktlinjer för Sala kommuns måltider. Riktlinjerna ska innehålla bl.a. kvalitetsnivå, utbud, näringsinnehåll, måltidstider.

Uppdrag ska även ges till berörda förvaltningar att forma en arena där kostchef, kontorschef för tekniska kontoret, två personer i ledande befattning vid skolförvaltningen samt två personer i ledande befattning vid vård- och omsorgsförvaltningen ska ingå. Kostchef är sammankallande. I denna arena ska en dialog föras om vilken kvalitetsnivå som kostenheten ska ha för att nå upp till de lagar och regler som styr måltidsverksamheten. Skrivna riktlinjer ska följas upp och revideras årligen.

Minst en gång per år ska berörda politiker så som nämndsordförande i respektive nämnd, samt kommunalråd och oppositionsråd få kostenhetens vision, mål, kvalitetsnivå samt kostnader presenterade.

TEKNISKA KONTORET

Christine Jirving
kostchef

SALA KOMMUN
Kommunstyrelsens förvaltning
Box 304
733 25 Sala

Besöksadress: Rådhusgatan 4 C, Sala
Växel: 0224-74 70 00
Fax: 0224-188 50
tekniska@sala.se
www.sala.se

Christine Jirving
Kostchef
Kostenheten
christine.jirving@sala.se
Direkt: 0224-74 74 41

SALA KOMMUN
Kommunstyrelsens förvaltning
Ink. 2013 -06- 18
Diarienr 2013/157 Aktbilaga 4

Dnr 2013/40

VON § 72 Revisionsrapport Kosthållning inom kommunens verksamheter

INLEDNING
På uppdrag av de förtroendevalda revisorerna i Sala kommun, har PwC granskat kosthållningen inom kommunens verksamheter. Granskningen syftade till att bedöma om kommunstyrelsen har en ändamålsenlig och ur en ekonomisk synpunkt tillfredsställande kosthållning i Sala kommuns verksamheter.

Beredning
Bil. VON 2013/45/1

Yrkanden
Ordföranden Karin Karlsson (S) yrkar
att vård- och omsorgsnämnden beslutar
att anta förvaltningens förslag till yttrande och
att överlämna yttrandet som nämndens svar till Sala kommuns revisorer.

BESLUT
Vård- och omsorgsnämnden beslutar

att anta förvaltningens förslag till yttrande och

att överlämna yttrandet som nämndens svar till Sala kommuns revisorer.

Utdrag
Sala kommuns revisorer
Akten

VÅRD- OCH OMSORGSFÖRVALTNINGEN
Helena Duske

Svar på revisionsrapport- Kosthållning inom kommunens verksamheter

På uppdrag av de förtroendevalda revisorerna i Sala kommun, har PwC granskat kosthållningen inom kommunens verksamheter. Granskningen syftade till att bedöma om kommunstyrelsen har en ändamålsenlig och ur en ekonomisk synpunkt tillfredställande kosthållning i Sala kommuns verksamheter.

Representanter från vård- och omsorgsförvaltningen har under revisionen blivit intervjuade och har på så sätt bidragit med information.

I revisionsrapporten framhålls vikten av:

- att de politiska beslut som fattas rörande matens kvalitet måste konsekvensbeskrivas vad gäller påverkan på kostnad, organisation och personal.

- att det är viktigt att leverantör och köpare är överens om den nivå på service/kvaliteten som levereras så att priset man betalat känns rättvist. För att vara överens bör det skapas arenor på ledningsnivå där man diskuterar de strategiska frågorna såsom matens kvalitet, miljökrav och antal portioner som ska levereras.

- att formalisera de överenskommelser som sker genom att använda avtal som beskriver den leverans och pris som man är överens om.

Vård- och omsorgsförvaltningen ser positivt på de förbättringsåtgärder som föreslås i rapporten och kommer aktivt delta i förbättringsarbetet.

Helena Duske

Verksamhetschef ÄO

SALA1000, v 2.0, 2012-08-02 http://sp/vof/Arendedeberedning/Lists/Uppgifter/Attachments/135/Svar på revisionsrapport.docx

SALA KOMMUN
Vård- och omsorgsförvaltningen
Box 304
733 25 Sala

Besöksadress: Fredsgatan 23, Sala
Växel: 0224-74 70 00
Fax: 0224-192 98
vard.och.omsorgsforvaltningen@sala.se
www.sala.se

Helena Duske
Verksamhetschef
helena.duske@sala.se
Direkt: 0224-749006

SALA KOMMUN
Kommunstyrelsens förvaltning
Ink. 2013 -06- 18
Diarienr 2013/157 | Aktbilaga 3

Dnr 2013/73
BLN nr 13/39

BLN § 57 Revisionsrapport – Kosthållning inom kommunens verksamheter

INLEDNING
Sala kommuns revisorer har överlämnat en rapport: "Revisionsrapport - Kosthållning inom kommunens verksamheter", daterad 2013-03-21.
De begär nämndens svar på rapportens synpunkter senast 2013-08-16.

Beredning
- Missiv från Jakob Fjellander dnr 2013/73

Handläggare Jakob Fjellander föredrar ärendet.

Yrkanden
Eva Stenberg (S) yrkar att Bildnings- och lärandenämnden beslutar

att ge förvaltningen i uppdrag att kontakta kostenheten i syfte att skapa ändamålsenligt samverkansforum samt i syfte att upprätta avtal om kostleverans och pris etc
att till revisionen såsom svar lämna en kopia av detta beslut.

BESLUT
Bildnings- och lärandenämnden beslutar

att ge förvaltningen i uppdrag att kontakta kostenheten i syfte att skapa ändamålsenligt samverkansforum samt i syfte att upprätta avtal om kostleverans och pris etc

att till revisionen såsom svar lämna en kopia av detta beslut.

Utdrag
KSF
Kommunrevisionen

2013-05-27
MISSIV
ÄRENDE 6
JAKOB FJELLANDER
DIREKT: 0224-74 80 03
DNR 2013/73
BLN NR 13/39

SALA KOMMUN

SKOLFÖRVALTNINGEN

Bildnings- och lärandenämnden
Sala kommun

MISSIV

Revisionsrapport – Kosthållning inom kommunens verksamheter

FÖRSLAG TILL BESLUT
Bildnings- och lärandenämnden föreslås besluta

att ge förvaltningen i uppdrag att kontakta kostenheten i syfte att skapa ändamålsenligt samverkansforum samt i syfte att upprätta avtal om kostleverans och pris etc.

att till revisionen såsom svar lämna en kopia av detta beslut.

Ärendet
Sala kommuns revisorer har överlämnat en rapport: "Revisionsrapport - Kosthållning inom kommunens verksamheter", daterad 2013-03-21.
Sammanfattningens viktigaste stycke lyder:

> Granskningen visar att kosthanteringen i Sala kommun är av hög kvalitet, livsmedelslagen och andra regler kring kosthållning följs på ett utmärkt sätt. Det är inget fel på ambitionerna med kosthållningen. Problemet är att någon skall betala för dessa ambitioner och det är inte de som skall betala som beslutar om ambitionerna.

De begär nämndens svar på rapportens synpunkter senast 2013-08-16.

I rapporten återfinns följande synpunkter/rekommendationer:

> 3.1.6 Bedömning
>
> "För att vara överens behövs det skapas arenor på ledningsnivå där man kan diskutera de strategiska frågorna såsom matens kvalitet, miljökraven, antal portioner etc.
>
> Det är också viktigt att man formaliserar de överenskommelser som sker kring antal portioner, pris per portion genom att använda ett avtal som beskriver den leverans och pris man är överens om."

Bilaga KS 2013/178/4

SALA KOMMUN

REVISORERNA

2013-03-21

SALA KOMMUN
Kommunstyrelsens förvaltning
Ink. 2013 -04- 02
Diarienr 2013/157 Aktbilaga 1

Till:
Kommunstyrelsen
Bildning- och lärandenämnden
Vård- och omsorgsnämnden

För kännedom till:
Kommunfullmäktige

Revisionsrapport – Kosthållning inom kommunens verksamheter

På uppdrag av de förtroendevalda revisorerna i Sala kommun har PwC granskat kosthållningen inom kommunens verksamheter. Granskningen syftade till att bedöma om kommunstyrelsen har en ändamålsenlig och ur ekonomisk synpunkt tillfredsställande kosthållning i Sala kommuns verksamheter. Granskningen skulle också beskriva den organisation som finns för kosthållning i Sala kommun samt bedöma hur konkurrenskraftig kommunens kostproduktion är jämfört med externa producenter.

Granskningen visar att kosthanteringen i Sala kommun är av hög kvalitet, livsmedelslagen och andra regler kring kosthållning följs på ett utmärkt sätt. Det är inget fel på ambitionerna med kosthållningen. Problemet är att någon skall betala för dessa ambitioner och det är inte de som skall betala som beslutar om ambitionerna.

De politiska beslut som fattas rörande matens kvalitet måste konsekvensbeskrivas vad gäller påverkan på kostnad, organisation och personal. Vilka val man gör när det gäller lokalproducerat är politiska beslut och det är viktigt att politikerna har hela bilden klar för sig när det gäller den påverkan beslutet har på verksamheten.

Det är mycket viktigt att leverantör och köpare är överens om den nivå på servicen/kvaliteten som levereras så att priset man betalar känns rättvist. För att vara överens bör det skapas arenor på ledningsnivå där man kan diskutera de strategiska frågorna såsom matens kvalitet, miljökraven och antal portioner. Det är också viktigt att formalisera de överenskommelser som sker genom att använda avtal som beskriver den leverans och pris man är överens om.

Revisorerna önskar svar på de synpunkter som framgår i rapporten senast den 16 augusti 2013.

FÖR SALA KOMMUNS REVISORER

Sven-Erik Carlsson
Ordförande

Fredrik Alm
Sekreterare

SALA KOMMUN
Kommunstyrelsens förvaltning
Ink 2013 -04- 02
Diarienr 2013/157 Aktbilaga 2

Kosthållning inom kommunens verksamheter

Sala kommun 2012

Gun-Britt Alnefelt

20130307

pwc

2013-03-07

Gun-Britt Alnefelt

Fredrik Alm

Innehållsförteckning

1 Sammanfattning 1

2 Bakgrund 1

2.1 Revisionsfråga 2

2.2 Kontrollfrågor 2

2.3 Avgränsning 2

2.4 Revisionsmetod 2

3 Granskningsresultat 3

3.1 Vilken organisation finns kring mathållning i kommunen och vilka överväganden finns kring nuvarande organisation 3

3.1.1 Organisation 3

3.1.2 Mål med kostverksamheten i Sala kommun 5

3.1.3 Politiska beslut som styr kostverksamheten i Sala kommun 8

3.1.4 Ekonomi 9

3.1.5 Prissättning, portionspriset 10

3.1.6 Bedömning 11

3.2 Vilken kontroll sker enligt livsmedelslagen och hur hanterar kommunen eventuella anmärkningar enligt denna lag 12

3.2.1 Bedömning 12

3.3 Genomförs kundundersökningar och vad är resultatet 12

3.3.1 Bedömning 13

3.4 Vilka regler finns kring mathållningen inom kommunen 14

3.5 Vilka regler finns i kommunen när det gäller matens kvalitet 14

3.6 Vilken uppföljning sker av de regler som gäller kring maten 15

3.7 Hur konkurrenskraftig är kommunens kostproduktion jämfört med externa producenter 15

3.7.1 Bedömning 17

1 Sammanfattning

De förtroendevalda revisorerna beslutade i sin revisionsplan för 2012 att genomföra en fördjupad granskning av kostverksamheten i Sala kommun. Det är många kommunmedborgare som får en eller flera av dagens måltider via kommunens kostverksamhet och det är viktigt att den maten är tilltalande, näringsriktig och ekonomiskt tillagad.

Granskningen visar att kosthanteringen i Sala kommun är av hög kvalitet, livsmedelslagen och andra regler kring kosthållning följs på ett utmärkt sätt. Det är inget fel på ambitionerna med kosthållningen. Problemet är att någon skall betala för dessa ambitioner och det är inte de som skall betala som beslutar om ambitionerna.

De politiska beslut som fattas rörande matens kvalitet måste konsekvensbeskrivas vad gäller påverkan på kostnad, organisation, personal m m. Vilka val man gör när det gäller lokalproducerat är politiska beslut och det är viktigt att politikerna har hela bilden klar för sig när det gäller den påverkan beslutet har på verksamheten.

Det är mycket viktigt att leverantör och köpare är överens om den nivå på servicen/kvaliteten som levereras så att priset man betalar känns rättvist. För att vara överens behövs det skapas arenor på ledningsnivå där man kan diskutera de strategiska frågorna såsom matens kvalitet, miljökraven, antal portioner etc.

Det är också viktigt att man formaliserar de överenskommelser som sker kring antal portioner och pris per portion genom att använda ett avtal som beskriver den leverans och pris man är överens om.

En av kontrollfrågorna i granskningen var att se hur konkurrenskraftig kosthanteringen i Sala är jämfört med en extern producent. Slutsatsen är att med de politiska ställningstagandena kring lokalt producerad mat nära verksamheten förefaller inrättandet av centralkök, alternativt upphandlad mat via en större producent inte är realistisk. Även vid en hastig analys av kostnadsbilden vid en extern producent verkar det alternativet inte ge en billigare mat än nuvarande alternativ. Kostnaden styrs i hög grad av ambitionerna och det är nog snarare här som verksamheterna bör få delta för att få en prisbild som upplevs som rättvis

2 Bakgrund

Många av kommunens verksamheter innehåller någon form av tillhandahållande av mat; skolan, förskolan, äldreomsorgen m.m. Livsmedelshanteringen är omgärdad av många lagar och regler där särskilda tillsynsmyndigheter bevakar efterlevnaden av dessa regler. För kommunen gäller också att ha en rationell och ekonomisk hantering av verksamheten utan att ge avkall på de regler som gäller samt den kvalitet

och det näringsvärde som maten innehåller. Viktigt är också att maten är tilltalande så att de som skall äta maten och tillgodogöra sig näringen verkligen gör detta.

Revisorerna har i sin risk- och väsentlighetsanalys beslutat att granska hur kommunstyrelsens leder verksamheten inom kosthållningen så att de mål som finns kring kosthållningen uppnås.

2.1 Revisionsfråga

Granskningen syftar till att bedöma om kommunstyrelsen har en ändamålsenlig och ur ekonomisk synpunkt tillfredsställande kosthållning i Sala kommuns verksamheter. Granskningen skall också beskriva den organisation som finns för kosthållning i Sala kommun samt bedöma hur konkurrenskraftig kommunens kostproduktion är jämfört med externa producenter.

Följande revisionskriterier ingår i granskningen:

De mål, regler och föreskrifter som kommunfullmäktige beslutat kring kosthållningen i Sala kommun

De regler och föreskrifter som finns kring livsmedelshantering såsom livsmedelslagen och de EU-föreskrifter som är relevanta för kommunens kosthållning.

2.2 Kontrollfrågor

För att kunna besvara revisionsfrågan har ett antal kontrollfrågor tagits fram. Genom att besvara dessa bör ett tillräckligt underlag finnas för att kunna besvara denna. Rapporten har strukturerats efter kontrollfrågorna och för varje kontrollfråga sker en bedömning.

- Vilken organisation finns kring mathållning i kommunen och vilka överväganden finns kring nuvarande organisation
- Vilka regler finns kring mathållningen inom kommunen
- Vilka regler finns i kommunen när det gäller matens kvalitet
- Vilken uppföljning sker av de regler som gäller kring maten
- Vilken kontroll sker enligt livsmedelslagen och hur hanterar kommunen eventuella anmärkningar enligt denna lag
- Genomförs kundundersökningar och vad är resultatet
- Hur konkurrenskraftig är kommunens kostproduktion jämfört med externa producenter

2.3 Avgränsning

Granskningen omfattar kosthållningen inom förskola, grundskola och äldreomsorg. Granskningen omfattar den verksamhet som bedrivs under 2012.

2.4 Revisionsmetod

Intervjuer har skett med Göran Åkesson, Margareta Furenmo, Christine Jirving och Magdalena Perers från Tekniska kontoret, Helena Duske, Anna Cedervång och Helena Tengbert Vård- och omsorgsförvaltningen, Sara Henriksson Miljöenheten samt

Benny Wetterberg och JuneAnn Wincent, Skolförvaltningen. Dessa har också beretts tillfälle att sakgranska rapporten. Granskning av de uppföljningar som skett inom tekniska kontoret under 2012 samt den genomlysning av verksamheten inom kostenheten som genomfördes under 2011 har också ingått i granskningen.

Vi har tagit del av budget 2011 och 2012, ekonomisk redovisning för 2011 och 2012, måltids-taxor samt enkätundersökningar inom skolan.

3 Granskningsresultat

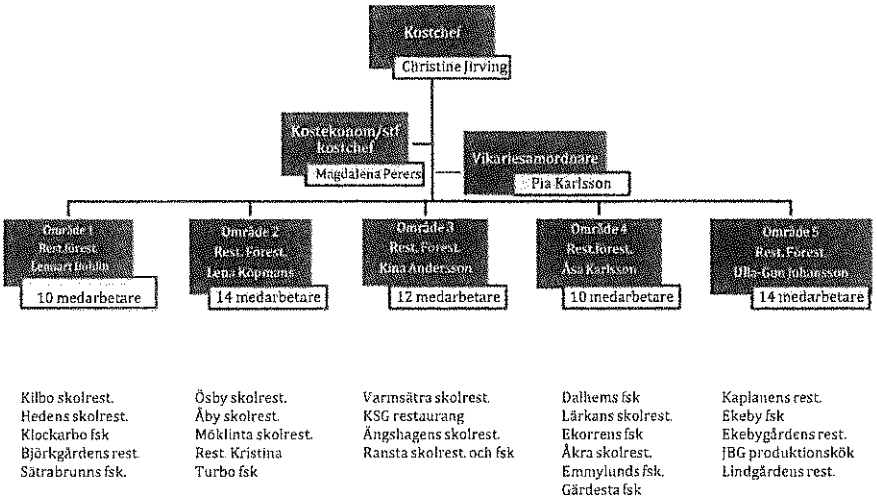
3.1 Vilken organisation finns kring mathållning i kommunen och vilka överväganden finns kring nuvarande organisation

3.1.1 Organisation

Sedan 2010 har all kostproduktion inom kommunen överförts till kostenheten inom den dåvarande Tekniska nämnden (TN). Personal och lokaler överfördes från respektive Vård- och omsorgsförvaltningen VOF, Skolförvaltningen(SkF) och Utbildnings- och arbetsmarknadsförvaltningen (UAF) till Tekniska nämndens kostenhet och Tekniska nämndens lokalförvaltare.

Sedan 1 juli 2012 ingår kostenheten i tekniska kontorets verksamhetsområde och därmed tillhör det kommunstyrelsens förvaltning som sorterar direkt under kommunstyrelsen. Nedan finns en bild av kostenhetens organisation under 2012 samt antal medarbetare i enheten.

Kostenhetens organisation



I bilaga 1 finns samtliga kök förtecknade, vilken verksamhet som finns för respektive kök, om det är ett mottagnings- eller tillagningskök samt till vilka andra enheter tillagningsköket levererar lagad mat.

De flesta kommunalt drivna förskolorna inom kommunen har tillagningskök där personalen tillhör kostenheten. För en av förskolorna, Salbo, köper kostenheten fyra timmar av Bildnings- och lärandenämnden (BLN) för den personal som lagar maten i förskolans kök. När maten lämnar förskolans kök är det förskolans personal som hanterar maten på respektive avdelning.

I skolorna är det kostenhetens personal som svarar för matlagning och servering till skoleleverna.

I serviceboendena inom VOF svarar kostenhetens personal för matlagning men det är vård- och omsorgsförvaltningens personal som svarar för servering. I viss mån köper VOF denna tjänst av kostenheten då det i dessa fall är kostenhetens personal som svarar för serveringen. För serviceboendena lagar VOF:s personal frukosten till de boende då man ansåg att det var för dyrt att ta frukosten via kostenheten. Undantag är Björkgården, Ekebygården och Lindgården. Även mellanmål (fika) hanteras av VOF egen personal. Ambitionen från VOF:s sida är att alla mottagningskök skall laga frukost. En del serviceboenden köper de livsmedel som behövs till frukosten/fikat via inköpssystemet, andra skickar listor till de större tillagningsköken köken som köper in och distribuerar till de verksamheter som lagar frukost med egen personal

Alla transporter mellan tillagningsköken och mottagningsköken sker med taxi. Tjänsten har upphandlats.

Livsmedelupphandling har skett under 2012 och ny leverantör finns nu sedan 2012. Upphandlingen var mycket detaljerad och i det beställningssystem som leverantören tillhandhåller finns alla upphandlade varor i en särskild databas. I beställningssystemet finns även andra ej upphandlade varor men för att komma åt dessa måste en särskilt behörighet användas. Priserna på de icke upphandlade produkterna är mycket höga och beställningar utöver upphandlade varor fångas upp av kostenheten som då ser om varan bör tilläggsupphandlas.

Alla köken ansvarar för sina egna inköp av livsmedel och har tillgång till beställningssystemet. Leveranser till de stora köken sker två gånger per vecka och till de mindre köken (förskolorna t ex) en gång i veckan. Någon uppföljning av köptrohet till ramavtal för de enheter som handlar livsmedel till sin verksamhet sker inte. Fritids handlar livsmedel för mellanmålen och lagar till dessa i egen regi.

Den tidigare matdistributionen av mat från Samhall inom hemtjänsten har upphört och numera handlar hemtjänstpersonalen till respektive biståndstagare i närmaste livsmedelsbutik. Hemtjänstpersonalen kan även bistå med enklare matlagning. Kostenheten är inte involverad i denna hantering.

I intervjuerna framkommer att det inte finns något direkt samarbete när det gäller strategiska frågor mellan kostenheten och förvaltningarna. Man har matråd på varje enhet som träffas ungefär två gånger per halvår.

Generellt gäller att det inte finns några avtal tecknade mellan kostenheten och de interna kunder som finns inom Sala kommuns organisation. Det finns ett utkast till avtal som togs fram 2011 men detta används för närvarande inte. Överenskommelsen av internt pris går till så att kostenheten träffar representanter för skolförvaltningen och vård- och omsorgsförvaltningen. På dessa träffar informeras om enhetens mål, kostnader och pris utefter antalet beställda portioner. Stämmer detta inte överens skiljs man åt och överlägger, träffas åter och kommer överens.

3.1.2 Mål med kostverksamheten i Sala kommun

I den utredning som förelåg inför bildandet av en kostenhet framhålls att man "Genom samutnyttjande av resurser skapas möjligheter att bättre tillvarata gemensamma resurser, som därmed kan nyttjas till att skapa en bättre kvalité på serverad mat." Uppdraget för den nya kostenheten var:

- kvalitetssäkra Sala kommuns offentliga måltider.
- bedriva en effektiv kostverksamhet
- ansvara för utarbetande av näringsberäknade måltider inom Sala kommun
- ansvara för kompetensutveckling för berörd personal i kost- och näringsfrågor samt livsmedelshygien

I den av fullmäktige beslutade strategiska planen för 2012-2014 finns inga särskilda mål eller uppdrag gällande kosten inom Sala kommun Rent allmänt finns skrivningar kring god service med hög kvalitet som indirekt kan sägas gälla även kostverksamheten men fullmäktige har inte definierat vad god service med hög kvalitet inom kostverksamheten innebär.

I Tekniska nämndens verksamhetsplan för 2010-2012, vilket är första året där kostenheten finns i nämndens verksamhet, finns följande mål kring kostverksamheten:

Övergripande mål	Tekniska nämndes bidrag	Aktiviteter
En långsiktig miljömässigt hållbar utveckling	Andelen inköpta ekologiskt producerade och lokalproducerade råvaror till kostverksamheten ska tillsammans uppgå till 10 % år 2010, 15 % år 2011 och 20 % år 2012	Från och med hösten 2010 ska ekologisk mjölk serveras i alla kostenhetens restauranger Från och med hösten 2010 ska konceptet "Ät S.M.A.R.T" vara infört i alla skolor och förskolor inom Sala kommun
Nöjda medborgare och brukare	Tekniska nämnden ska jobba för att göra måltiden till en upplevelse där färg, form, smak, presentation och bemötande är viktiga parametrar. Målet är att det serveras rätt mat vid rätt tidpunkt med god smak och rätt temperatur. För att säkerställa att måltiderna har en bra sammansättning finns ett antal styrverktyg framtagna av Livsmedelsverket, ät S.M.A.R.T, ESS-gruppens rekommendationer och Svenska Närings Rekommendationer. Behoven ser olika ut för de verksamheter som måltiderna serveras i. Matråd ska bildas och bli ett forum där representanter för gäster, kunder och kostenhet kan samverka. Kostenheten får 90 % nöjda kunder, beställande verksamhet. Kostenheten får 90 % nöjda gäster, den som äter maten	Riktlinjer för Sala kommuns måltider ska färdigställas under våren 2010. Alla kök ska vara godkända för den verksamhet de tillhandahåller. Under 2010 ska alla kök/restauranger ha godkända egenkontrollprogram med HACCP-planer.
Påverkan och inflytande för kommunens medborgare	Matsedlar för förskola, skola och äldreboende ska läggas ut i god tid innan de börjar gälla. För att fånga upp behoven från förskola, skola och äldre ska matråd bildas där representanter kan samverka med kostenheten.	

Verksamhetsplanerna för 2011-2013 har ungefär samma mål och aktiviteter som för 2010-2012, man fortsätter införa S.M.A.R.T, riktlinjerna skall vara klara under 2011. Målen om att köken skall vara godkända samt ha egenkontrollplaner återkommer inte vilket tyder på att det är genomfört under 2010.

För 2012-2014 års verksamhetsplaner finns följande målskrivningar:

Övergripande mål	Tekniska nämndens bidrag	Aktiviteter/mått
En långsiktig miljömässigt hållbar utveckling	Andelen lokalproducerade råvaror som används inom kommunens matproduktion ska öka. Ät S.M.A.R.T är ett koncept som presenterar ett förslag på hur man kan äta både hälsosamt och miljövänligt. Modellen ger många vinster, t ex blir maten billigare, djurhänsynen blir större och den globala rättvisan ökar Andelen inköpta ekologiskt producerade och lokalproducerade råvaror till kostverksamheten ska tillsammans uppgå till 20 % 2012 och 25 % 2013 och fortsätta på 25 % 2014. Mått anges i tkr.	I januari 2012 påbörjas ett nytt livsmedelsavtal. I det nya avtalet finns det större möjligheter att göra prisvärda inköp av svenskproducerade och lokalproducerade råvaror samt ekologiska livsmedel. Genom en uppdelning av anbudsförfrågan är det möjligt för lokala producenter att svara på hela eller delar av anbudet. • Metoder som konceptet Ät S.M.A.R.T. ska fortsätta att implementeras i Sala kommun till Kostenhetens gäster och kunder. • Kostenheten ska uppmärksamma svinn och försöka minska svinnet i Sala kommuns restauranger och kök.
Nöjda medborgare och brukare	Tekniska nämnden ska jobba för att göra måltiden till en upplevelse där färg, form, smak, presentation och bemötande är viktiga parametrar. Målet är att det serveras rätt mat vid rätt tidpunkt med god smak och rätt temperatur. För att säkerställa att måltiderna har en bra sammansättning finns ett antal styrverktyg framtagna av Livsmedelsverket, ät S.M.A.R.T, ESS-gruppens rekommendationer och Svenska Närings Rekommendationer. Behoven ser olika ut för de verksamheter som måltiderna serveras i. Matråd har bildats och är nu ett forum där representanter för gäster, kunder och kostenhet kan samverka. Kostenheten får 90 % nöjda kunder, beställande verksamhet. Kostenheten får 90 % nöjda gäster, den som äter maten.	Riktlinjer för Sala kommuns måltider ska färdigställas 2012.

Påverkan och inflytande för kommunens medborgare	Matsedlar för förskola, skola och äldreboenden ska läggas ut i god tid innan de börjar gälla. För att fånga upp behoven från förskola, skola och äldre finns matråd där representanter från kunder och gäster kan samverka med kostenheten.	

Under 2012 har en gästenkät genomförts på skolan. 600 av Sala kommuns skolelever besvarade enkäten. Någon motsvarande enkät avseende äldreomsorgen har inte gjorts. Resultatet av skolenkäten framgår i avsnitt 3. Riktlinjer för måltiden i Sala kommun har ännu inte tagits fram, fortfarande gäller att SLV:s riktlinjer för bra mat i skola, förskola och för äldre ska följas. Enligt överenskommelse med kommunal- och oppositionsråd kommer dock både lättmjölk och mellanmjölk serveras i skolorna från och med januari 2013. Matsedlar finns på kommunens hemsida och matråd har startat men f n ingår inga gäster i flera av dessa. Representanter från kost träffar skolornas elevråd en gång per termin. I vissa matråd ingår gäster, bl.a. från elevrådet. På bl.a. Kaplanen är restaurangen delaktig i boenderådet där gäster deltar.

3.1.3 *Politiska beslut som styr kostverksamheten i Sala kommun*

Det finns kommunen en ambition att i hög grad ha matlagningen nära brukarna. Ett exempel på detta är beslutet i KS 2007-02-08 § 25 att bygga om flertalet kök i Sala kommun till tillagningskök. Idag är de flesta köken i kommunens verksamhet tillagningskök (21 st av 26 kök). I verksamhetsplanen för 2013-2015 finns ett beslut att bygga ett tillagningskök på Ösby som för närvarande har ett mottagningskök. Beräknad kostnad ca 10 mkr.

Vidare har de flesta kommunala förskolorna i kommunen tillagningskök. Efter kontakt med förvaltningen framkommer att det inte finns något politiskt beslut kring detta utan att det är mer av hävd som det har blivit på detta sätt. När förskolorna startade i historiens gryning utrustade man dessa med tillagningskök och så har det förblivit. I den utredning som gjordes inför kostenhetens bildande finns inget ifrågasättande av detta.

I beslutsunderlaget inför bildandet av kostenheten skriver man att decentraliserad produktion av maten innebär en bättre styrning av produktionen och närhet till matgästerna, samt att maten då kan tillagas mer från råvaror.

Under 2012 beslutade kommunstyrelsen att matgästerna inom äldreomsorgen erbjuds möjligheten att välja mellan två lunchrätter.

I den strategiska planen för 2013-2015 finns följande kring kost finns följande beslut:

"Avseende kostenheten får inte interndebiteringen öka mer än den generella uppräkningen av kommunens kostnader. Rationaliseringseffekten måste ställas i förhållande till eventuellt politiskt beslutade kvalitetskrav på kostverksamheten. Nämnderna anger den totala kostnadsnivån på vad maten får kosta för sin verksamhet. Resultatmålet för 2013 har satts till 1 %."

Resultatmålet innebär att kostverksamheten skall ha ett överskott mot budget på 1 %, eller att intäkterna från förvaltningarna skall överstiga kostnaderna med 1 %.

I Verksamhetsplan 2013-2015, kommunstyrelsen/kommunstyrelsens förvaltning samt överförmyndare finns följande aktivitet beskrivna under målet Nöjda Medborgare och Brukare. Alla gäster i Sala kommuns skolor ska ha helst tre rätter och minst två rätter att välja mellan. Alla gäster i Sala kommuns särskilda boenden ska ha två lunchrätter att välja mellan. Det har inte gått att hitta något kommunstyrelse- eller fullmäktigebeslut kring att skolorna skall erbjudas val av tre rätter. Beslut kring två rätter inom särskilda boenden togs av kommunstyrelsen 2012.

3.1.4 Ekonomi

Sedan kostenheten bildades har resultaten för kostenheten och för de förvaltningar till vilka kostenheten säljer, pendlat mellan stora underskott och stora överskott vad gäller kosthanteringen. Utredning av orsakerna har bl a skett vid två tillfällen där utomstående parter har granskat prisbildning etc. Resultatet för kostenheten under de år som kostenheten har funnits framgår i tabellen nedan:

Mkr	Budget 2009	Bokslut 2009	Budget 2010	Bokslut 2010	Budget 2011	Bokslut 2011	Budget 2012	Redov 2012
Intäkter	0	0	56 450	41 908	51 694	53 033	52700	53 306
Kostnader	500	612	56 450	47 743	51 694	51 155	48 071	52 922
	0	0	0	0	0	0		
Resultat	-500	-612	0	-5 835	0	1 878	0	383

I samband med bildandet av kostenheten beslutades att ingen ramförändring skulle ske för de förvaltningar vilka överlät lokaler, inventarier och framförallt personal till kostenheten. Resonemanget var att de medel som frigjordes genom att verksamheten flyttades över skulle användas för att köpa kost till brukarna/eleverna och att det var utbytbara storheter dvs kostnaden att driva verksamheten i egen regi skulle vara densamma som att köpa kosten från en utförare utanför den egna verksamheten. Den ekonomiska utvecklingen under 2010-2011 redovisas i nedan tabell. Uppgifterna från gymnasieskolorna har inte gått att få fram till dagens datum.

Resultat mot budget kostverksamheten i Sala kommun, mkr

Enhet	2010	2011
Kostenheten	-5,8	1,8
Vård och omsorg	5,7	-1,5
Förskola, grundskola (Skolnämnd)	-5	-6
Gymnasium (Utbildnings- och arbetsmarknadsnämnd)	?	?

Under de år som Vård och omsorg lagade maten i egen regi och sålde till skolorna var portionspriset ungefär 12 kr per portion. Detta motsvarade egentligen inte mer än råvarukostnaden för den levererade maten. De fasta kostnaderna samt personalkostnader och övriga driftkostnader räknades inte med i priset.

3.1.5 *Prissättning, portionspriset*

Prissättning inom den kommunala verksamheten skall ske enligt 8 kap, 3 b och c§ kommunallagen. Kommunen får ta ut avgifter för tjänster och nyttigheter som de tillhandahåller. Men avgiften skall baseras på kommunens självkostnad.

Intäkterna för kostenheten baseras på antal portioner som serveras och på det portionspris som gäller för de olika måltider som förvaltningarna beställer. Någon gång i oktober/november informerar förvaltningarna kostenheten om hur många portioner som man beräknar kommer att behövas för de olika verksamheterna kommande år. Detta baseras självklart på antalet elever, boende som verksamheterna förväntar sig det kommande året.

När kostenheten har fått dessa "grundbeställningar" räknas portionspriset fram. För att få fram kostnaderna används redovisningen för föregående år per kök på en mycket detaljerad nivå. En uppräkning sker för löneökningar och andra kända kostnadsförändringar. Vissa kök lagar mat både till äldreomsorgen och skola, förskola, för dessa görs en fördelning av kostnaderna per verksamhetsområde. Kostnaderna fördelas i proportion till antalet portioner per verksamhetsområde (luncher och middagar).

Vid en analys av resultatet per enhet framkommer att resultatet variera mycket där vissa enheters kostnader inte motsvaras av de intäkter som portionspriserna ger. Detta är naturligt då vissa enheter endast är mottagningskök och därmed har lägre kostnader. Portionspriserna gäller solidariskt för varje verksamhetsområde där äldreomsorgen har en prislista, förskolan och skolan en prislista och gymnasiet en prislista. Dock bär respektive nämnd (Vård och omsorg och Utbildning och lärande) sina kostnader, det finns ingen subventionering mellan nämnderna, däremot finns en subventionering mellan de olika verksamheterna förskola, grundskola och gymnasium inom Bildnings- och lärandenämnden vilket innebär att grundskolan subventionerar maten i förskolan. Detta kan vara viktigt att hålla reda på om man vid framtida omorganisationer skall separera de tre verksamheterna på olika nämnder.

Prissättningen för de olika produkterna, lunch, mellanmål, middag sätts mer baserat på en rimlighetsbedömning där syftet är att nå ett noll-resultat för kostverksamheten. Någon djupare analys av kostnaderna för att producera ett mellanmål relativt producera en lunch har inte skett.

När portionspriset har beslutats av kommunstyrelsen (sedan den nya organisationen) informeras verksamheterna.

Under löpande år betalar sedan verksamheterna för den verkliga förbrukningen. Varje kök håller reda på hur många portioner som serveras, genom att räkna antalet tallrikar som använts under måltiden och verksamheterna faktureras baserat på dessa portioner En internfaktura tas fram per månad och enhet där förra månadens förbrukning ingår.

3.1.6 Bedömning

Det finns för de förvaltningar inom Sala kommun som har som uppdrag att tillhandahålla kost till brukare/elever m inget alternativ än att använda kostenhetens tjänster. Det är därför mycket viktigt att man är överens om den nivå på servicen/kvaliteten som kostenheten levererar så att priset man betalar känns rättvist. För att vara överens behövs det skapas arenor på ledningsnivå där man kan diskutera de strategiska frågorna såsom matens kvalitet, miljökraven, antal portioner etc. Det är också viktigt att man formaliserar de överenskommelser som sker kring antal portioner, pris per portion genom att använda ett avtal som beskriver den leverans och pris man är överens om.

Det är också viktigt att de politiska beslut som fattas rörande matens kvalitet och så vidare. konsekvensbeskrivs vad gäller påverkan på kostnad, organisation, personal m m. Vilka val man gör när det gäller lokalproducerat är politiska beslut och inget verksamheterna skall ifrågasätta – det är dock viktigt att politikerna har hela bilden klar för sig när det gäller den påverkan beslutet har på verksamheten.

Det är också otydligt vilka politiska beslut som fattas när det gäller kvalitet etc. Det finns ganska långtgående aktiviteter i målformuleringarna i Tekniska nämndens verksamhetsplan 2011-2014 som verkar ha vandrat hela vägen till kommunfullmäktige utan att någon noterat vilken betydelse detta kommer att ha för de förvaltningar som skall köpa tjänsterna. Ibland fattas separata beslut såsom att servera två rätter i kommunens särskilda boenden. Men att man skall servera tre rätter i skolan har vi inte hittat något separat beslut kring utom att det ingår i Tekniska nämndens verksamhetsplan som beslutats av nämnden samt lämnats vidare till kommunstyrelsen. Spårbarheten är otydligt kring de beslut som fattas rörande kostenheten med andra ord. Då dessa ambitioner/beslut i högsta grad påverkar ekonomin för köpande verksamheter som inte kan välja andra utförare bör besluten tydligare framgå och beslutas av fullmäktige separat inklusive tidigare nämnda konsekvensanalyser.

Det finns ett grundläggande problem med prissättningen på kosten där skolan och omsorgen i sin verksamhetsplan för ett år inte vid budgettillfället har prisbilden klar för sig. Portionspriset sätts i bästa fall i november/december året innan priset skall gälla men verksamhetsnämnderna har då redan fått sin ramtilldelning och de prio-

riteringar man då gjort kan komma att förändras om prisbilden förändras allt för mycket. Portionspriset kan å sin sida inte sättas förrän verksamheterna har informerat om beräknat behov för nästkommande år.

Prissättningen per måltidstyp förefaller mer skönsmässigt satt, där en kostnad på 25 kr för ett mellanmål givetvis förefaller i högsta laget. Det är viktigt att prissättningen kommuniceras och att köpande förvaltningar förstår upplägget.

3.2 Vilken kontroll sker enligt livsmedelslagen och hur hanterar kommunen eventuella anmärkningar enligt denna lag

Mottagningsköken har en låg riskklass enligt livsmedelsverkets direktiv och dessa besöks en gång per år, totalt har man avsatt 4 timmar/år för kontroll av mottagningsköken. För tillagningsköken är risklassen högre och här avsätts upp till 15 timmar/år vilket brukar innebära ca 3 kontrollbesök per år.

I intervju med representant för Miljö- och hälsa framkommer att det under de senaste åren endast har varit några mindre påpekanden i samband med de kontroller som genomförts. Inte heller har det inkommit några påpekanden från allmänheten kring kosthanteringen inom förskola, skola och äldreomsorg. Köken är utrustade för säker livsmedelshantering och de brister i lokalerna som konstateras åtgärdas snabbt av lokalförvaltarna.

I samband med besöken kontrollerar man även att varje enhet har ett egenkontrollprogram (HACCP) och att man följer de planer som man gjort upp. För några enheter noterades vid kontrollen att man inte dokumenterat de temperaturmätningar som skett på mat vid leverans.

3.2.1 Bedömning

Efterlevnaden av livsmedelslagens krav förefaller vara god.

3.3 Genomförs kundundersökningar och vad är resultatet

Sedan 2010 har endast en kundundersökning skett avseende kosten i grundskolan och gymnasiet med drygt 500 barn och ungdomar. På frågan om de var nöjda med maten blev svaren enligt tabellen nedan:

	Antal	%
Mycket nöjd	53	10,6
Nöjd	178	35,7
Varken eller	128	25,7
Mindre nöjd	112	22,4
Missnöjd	48	9,6

Favoriträtterna framgår nedan:

Maträtt	Antal	Procent
Pannkaka	182	19,3%
Hamburgare	150	15,9%
Pizza	150	15,9%
Tacos	92	9,7%
Kyckling	63	6,7%

Enkäten har ännu inte bearbetats av kostenheten varför ovan tabeller har tagits direkt ur grundmaterialet.

Vård och omsorgsförvaltningen har i sin enkät kring äldreboenden 2012 tagit med två frågor kring kosten. På frågan hur maten brukar smaka svarar man enligt följande:

Mycket bra	Ganska bra	Varken bra eller dåligt	Ganska dåligt	Mycket dåligt	Ingen åsikt
23,30%	45,50%	12,10%	6,10%	0	6,10%

På frågan om man upplever att måltiderna är en trevlig stund på dagen svarar man enligt följande:

Ja alltid	Oftast	Ibland	Sällan	Aldrig	Ingen åsikt
22,50%	35%	20%	6,70%	0,80%	15%

3.3.1 Bedömning

I tabellen ovan framgår med önskvärd tydlighet att för att vara populär bland skoleleverna skall pannkaka, hamburgare och pizza serveras oftare. Detta lär inte stämma överens med riktlinjerna från livsmedelsverket så det är kanske farligt att låta enkätutfall ha för stor betydelse vid planering av kosten. De synpunkter som lämnades av eleverna kan dock ge en bra indikation på andra faktorer som spelar roll för kosten, t ex att det är lugnt i matsalen, att det inte finns hår i maten etc. Det är självklart viktigt att måltiden blir en positiv upplevelse för samtliga som äter kommunens mat varför regelbundna uppföljningar av kundupplevelsen är viktig. Det bör således ske oftare än vad som nu är läget. Formerna för det hela kan dock variera beroende på målgrupp.

3.4 Vilka regler finns kring mathållningen inom kommunen

Generellt gäller givetvis livsmedelslagens krav och direktiv för mathållningen i kommunen. Tillsynen av detta sker via Miljö- och hälsa i kommunen. I avsnitt 3.2 kommenteras efterlevnaden av dessa. vilken förefaller vara god. I avsnittet 3.1 beskrivs vilka mål som finns med mathållningen i kommunen och där framkommer att kosthanteringen skall vara decentraliserad i Sala kommun att maten skall lagas nära brukaren/eleven etc.

I skollagen SFS 2010:100, som trädde i kraft den 1 juli 2011, står det att skolmaten skall vara både kostnadsfri och näringsriktig.

Under 2012 har en diskussion kring svinnet uppmärksammats och i målen för 2012 finns skrivningar kring detta. En handlingsplan och åtgärdsplan är framtagen och målet är kostenheten skall hålla max 7 % tillagningssvinn. Detta framgår i kommunstyrelsens förvaltnings verksamhetsplan 2013 - 2015.

Vidare gäller inriktningen att ha lokalt producerad mat nära brukarna, och en kontinuerligt upprustning av köken har skett och sker fortfarande.

3.5 Vilka regler finns i kommunen när det gäller matens kvalitet

I lagstiftningen regleras inte matens kvalitet i någon nämnvärd omfattning. Ett undantag är dock den nya skollagen, se avsnitt 3.4. Det finns dock flera styrdokument och rekommendationer som man kan välja att följa. Följande styrdokument anger ansvariga inom kostenheten att man följer. De finns även angivna i verksamhetsplanen för kommunstyrelsens förvaltning, 2013 - 2015.

- Livsmedelsverkets riktlinjer
  - Bra mat för barn i förskolan
  - Bra mat för barn i skolan
  - Bra mat för äldre
- Ät S.M.A.R.T. enligt Svenska folkhälsoinstitutet vilket innebär

  Större andel vegetabilier
  Mindre "tomma kalorier"
  Andelen ekologiskt ökas
  Rätt kött och grönsaker
  Transportsnålt

- SNR- Svenska näringsrekommendationer som också tas fram av Livsmedelsverket.

Kommunfullmäktige återremitterade till kommunstyrelsen 2012 om en policy gällande socker i förskola, skola, fritids, annan pedagogisk verksamhet.

3.6 Vilken uppföljning sker av de regler som gäller kring maten

För uppföljning enligt livsmedelslagen se avsnitt 3,2.

Att maten är näringsriktig och följer rekommendationerna från Livsmedelsverket följs upp genom att alla menyer näringsberäknas och utfallet stäms av mot rekommendationerna. Justeringar sker kontinuerligt för att följa rekommendationerna.

3.7 Hur konkurrenskraftig är kommunens kostproduktion jämfört med externa producenter

Det är alltid svårt att jämföra priser mellan olika aktörer då sättet att prissätta en tjänst/vara varierar mycket. Men trots detta är det intressant att se hur man valt att prissätta kost inom kommunerna i Västmanland. Nedanstående tabell baseras på uppgifter som hämtats från respektive kommuns hemsida kring prisbilden för kosten inom äldreomsorgen 2013.

Pris för kosten inom äldreomsorgen, Västmanland 2013

Kommun	Lunch	Per dag/a	Frukost	Lunch2	Kvällsm	Kaffe	Distribution
Fagersta	46,00		-	-	-	-	-
Hallstahammar	57,00	-	.	.	.	.	.
Surahammar	.	88,00	.	.	.	.	.
Köping*	42,00				42,00		
Arboga	50,00	109,80	22,34	50,00	30,45	7,10	44:-/dag
Västerås	.	102,00	.	.	.	.	.
Sala pris från kostenheten till VoN	64,00		30,00	64,00	64,00	15,00	
Sala VoNs pris till brukare	44,00		21,00		25,00		91:-/dag matavgift
*Avser 2011							

Bilden ovan visar att kosten inom äldreomsorgen subventioneras vilket man fattat beslut om i samband med att man beslutar om avgifter för äldreomsorgen 2012. För kosten inom skolan har uppgifter ur Öppna jämförelser inhämtats för 2011. Uppgifterna baseras på inrapportering till SCB via kommunen. Även här kan jämförelserna halta beroende på kvaliteten på det inrapporterade materialet.

En viss indikation kan dock utläsas ur tabellen nedan:

Skolmat, pris per elev och år

Kommun	2008	2009	2010	2011	2011 index*
Skinnskatteberg	5 860	6 530	7 100	7 050	127,9
Surahammar	6 850	7 610	6 550	8 340	151,4
Kungsör	5 520	5 190	5 200	6 640	120,5
Hallstahammar	6 400	6 950	7 540	7 570	137,4
Norberg	5 680	5 470	5 970	6 390	116,0
Västerås	4 200	4 380	4 320	4 480	81,3
Sala	3 900	4 110	6 050	7 530	136,7
Fagersta	4 800	5 560	5 450	5 500	99,8
Köping	5 470	5 720	6 130	5 720	103,8
Arboga	6 960	6 660	7 450	6 540	118,7
*rikssnittet = 100					

Dyraste skolmaten per elev och år har Surahammars kommun, Sala kommun ligger på tredje plats. Den markanta ökning mellan 2009 och 2010 i Sala kan förklaras av den underprissättning som var för maten som lagades hos kök inom VoN och som såldes till skolan där enligt uppgift priset var 12 kr per portion. I sakgranskningen påpekades att Västerås stads kostnad för skolmaten är inte lokalkostnaden inkluderad.

Alternativet till den decentraliserade produktionen av den mat som serveras till förskolebarn, skolelever och boende är ett centralt kök som levererar mat till mottagningskök på varje enhet. Eftersom kommunen investerat betydande kapital i upprustning av befintliga tillagningskök innebär införande av ett kommunalt drivet centralkök med endast mottagningskök i verksamheterna stora investeringar i kommunen. Alternativet med ett kommunalt centralkök förefaller därmed inte särskilt ekonomiskt/realistiskt.

Alternativet med en extern producent av maten till de kommunala mottagningsköken skulle vara enklare att genomföra. I detta fall skulle en mindre ombyggnad eller ingen ombyggnad av köken vara nödvändig, bemanningen skulle minska då mottagningsköken kräver lägre bemanning än tillagningsköken.

En stor producent av kost inom närområdet är landstinget Västmanlands centralkök i Västerås. Här produceras redan mat till externa kunder (landstinget Uppsala). Kostnaden för en lunch via centralköket i landstinget Västmanland är idag 69,35 kr[1] vilket är något högre än vad kostnaden är i Sala idag.

[1] Prislista för 2013. Landstinget Västmanland

3.7.1 Bedömning

Med de politiska ställningstagandena kring lokalt producerad mat nära verksamheten förefaller inrättandet av centralkök, alternativt upphandlad mat via en större producent inte realistisk. Även vid en hastig analys av kostnadsbilden vid en extern producent verkar det alternativet inte ge en billigare mat än nuvarande alternativ. Kostnaden styrs i hög grad av ambitionerna och det är nog snarare här som verksamheterna bör få delta för att få en prisbild som upplevs som rättvis.