



Verksamhetsberättelse 2014 för Kollektivhuset Södra Station

org nr 802013-3768



Styrelsen som utsågs på årsmötet i mars 2014 fick framförallt ett tydligt uppdrag:

Matekonomin

Att få ordning på ekonomin så att utgifter för mat stämde överens med inbetalningarna. Den stora förändringen som sju sattes var att varje matlag fick en egen bud-



Josef S, ordförande

get för veckan och skötte beställningar och inhandlingar själva. Vi i styrelsen har noga följt utvecklingen och konstaterar att vi är på god väg att få ekonomin i balans.

Förväntningar på medlemmar

Vår andra stora ambition var att få till en samsyn vad gäller förväntade och faktiska insatser i föreningen. Det har inte varit helt lätt att komma överens om vad en medlem förväntas bidra med och ibland har vi tvingats ta obekväma beslut som inte alltid varit så populära. Trots detta är vi stolta över resultatet och responsen har varit positiv. Förväntade insatser har bland annat tydliggjorts med en mall och de faktiska insatserna har dokumenterats hos styrelsen och följts upp. Detta innebär att fördelningen av medlemmar till olika matlag och inslussningen av nya medlemmar har centraliserats till styrelsen för bättre överblick.

Nytt bokningssystem

En annan stor förändring har varit terminsbokningen av arbetspass i matlagen. Under hösten 2014 provade vi att släppa alla pass på en gång i augusti. Försöket utvärderades under ett husmöte och efter några förändringar fungerar det nu riktigt bra. Som det ser ut nu så kan matlagningspass bokas för hela terminen och diskpass släpps en gång i månaden med fyra veckors framförhållning. Dessa listor bidrar också till överblicken av allas insatser.

Lokaler

Lokaler har också varit en stående punkt på dagordningen under årets 11 styrelsemöten. Vi har sett till att åtgärder satts in för att hålla allt i fungerande skick. Dessutom har den stundande renowingen av kök och

matsal diskuterats. Lokalerna har också ombesörjt av medlemmarna under årets höst- och vårstädningar. Vi ser att kaféet har nyttjats mer under året vilket är glädjande och bytshörnan har hållits efter. Övriga lokaler som gästrum, gästlägenhet, kontor, snickarum, målarrum, musikrum, bibliotek, rörelserum och kuddrum har också varit väl omhändertagna under året.

Husmöten

Vi har kallat till fyra husmöten under året och vi kan konstatera att vi följt upp och arbetat med de uppgifter som närvarande på husmötena ha ålagt styrelsen.

Även om vi på styrelsemötena mest diskuterat "ordning och reda"-frågor så ser vi också med glädje tillbaka på ett år fullt av festliga och mysiga aktiviteter som Kollektivbaren, nyårsfesten, öppet hus, festliga frukostar, bakning med alla barn, julpyssel och lucia, yoga och barnbio m.m.

Kommande uppgifter

Sammanfattningsvis är vi nöjda med hur vi tacklat årets utmaningar och är redo för nästa verksamhetsår. Några uppgifter vi redan ser är den kommande renowingen, barn och ungdomars deltagande i verksamheten och att få till en bra medlemsmatrikel. Med vänliga hälsningar Styrelsen i Kollektivhuset Södra Station mars 2015

Josef S (ordförande)

Anna H

Ina S

Magnus H

Helena K

Ingrid S

Revisorer:

Erik R och Göran F

Ansvariga för lokalerna:

Musikrummet: Erik R

Snickarummet: Magnus H

Gästlägenhet: Cecilia S

Gästrummet: Josef S

Målarrummet: Sol B

Bytshörnan: Mia S och

Lena S

Maten och matlagen

Under året har vi börjat organisera matinköpen på ett nytt sätt, så att varje matlag har en budget på 6 500 kr per vecka och gör sina egna matinköp.

Efter varje vecka följs inköpen upp med hur mycket som har ätits under veckan. Matlagen får på så sätt både veta hur många portioner som behöver lagas och hur mycket inköp de kan göra till nästa gång.

Budgeten är ännu inte riktigt i balans men på god väg.

Det delegerade ansvaret har också inneburit att maten fått ett ordentligt lyft, inte minst de vegetariska rätterna. Någon vecka har varit helvegetarisk. Fler har ätit, genomsnittet ätande per middag var 71 portioner, jämfört med 63 förra året.

En enkätundersökning kring ätandet gjordes också under året. 78 personer svarade. 45 angav att de äter allt. 21 st är fiskvegetarianer. 12 personer äter vegetariskt.

Anna H och Helena K är ansvariga för matlag 1, Ina S och Anna S för matlag 2, Lena S H och Martin C för matlag 3, medan matlag 4 saknar ansvarig. Lena L har dock gjort en stor insats för matlaget och styrelsen försöker hjälpa till att lösa situationen.

Ekonomin

Linda H tar hand om avprickningslistorna, noterar betalningar och gör en sammanställning över veckans ätande.

Ingrid tar hand om kvitton, betalar fakturor, gör underlag för bokföringen och har ett övergripande ekonomiskt ansvar.

Michael F sköter bokföringen.

INGRID S

Husets plusgirot är 30 35 23-5. Här betalar du mat, medlemsavgifter och matsalsavgift. Avgift för matsal och gästrum dras från matkontot. Även medlemsavgiften om du har medgivit det. Medlemsavgiften är 250 kr per person.

Matsalsavgiften för privata fester är 50 kr och gästrummet kostar 50 kr/natt.

Gästlägenheten kostar 150 kr/natt och hyran för den kommer på hyresavin från Einar Mattsson.

Välkomna till årsmötet 2015 söndagen den 22 mars kl 16.00 i kaféet. Huset bjuder på fika.

Ekonomi år 2014

RESULTATRÄKNING

INTÄKTER	2013	2014
Matinbetalningar	230 784	227 743
Festintäkter	1 400	0
Medlemsavgifter	26 325	23 250
Gästlägenhet och gästrum (varav gästrum 4650 kr 2014)	31 443	29 700
Loppis		60
Matsalsavgift	2 550	2 800
Summa	292 502	283 553

KOSTNADER	2013	2014
Inköp mat	-253 688	-250 052
Nycklar		-72
Förbrukningsmaterial 1)	-6 989	-12 833
Förbrukningsinventarier 2)	-19 085	-14 736
Möteskostnader	-2 466	-51
Husets frukostar mm		-657
Tryckkostnader	-2 850	0
Kontorsmaterial	-174	-330
IT-tjänster		-205
Bensinkostnader (matinköp)		-140
Föreningsavgift Kollektivhus NU	-600	-600
Lämnade bidrag och gåvor	-1 336	662
Summa kostnader	-287 189	-280 339

Resultat 5 313 3 214

Utdelning på fonder och andelar 4 897 5 804

Övriga finansiella kostnader -1 196 -1046

Resultat efter avskrivningar,
finansiella intäkter o kostnader o skatter **5 792 7 971**

2014 års matekonomi

Vi för en omfattande statistik över ätandet i huset för att vi ska ha ordning på ekonomin och sätta rätt pris på maten.

Portioner	antal	värde
vuxna	4154	137 082 kr
barn upp till 12 år	2791	33 492 kr
Unga upp till 20 år	1272	25 440 kr
gäster	399	14 364 kr
luncher	782	19 560 kr
matlådor	352	8 800 kr
summa	9398	238 748 kr

Ätandet under året 238 748 kr

Intäkt per portion 25,40 kr

Matinköp totalt - 250 688 kr

Avdrag för lager och stöld 6 000 kr

- 244 688 kr

Kostnad per portion - 26,03 kr

Differens per portion - 0,63 kr

Vi går alltså back 0,63 kr per portion vilket vi förhoppningsvis kommer att ändra på under år 2015.

Noter till resultaträkningen:

- 1) Diskmedel, rengöring, sopsäckar, lunchlådor, toapapper, hushållspapper
- 2) Tv, bestick, textilier matsalen, utrustning gästlägenhet, frysskåp

Matstatistik några år mellan 2000 och 2014

Matsalen år	2000	2003	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Antal middagar	142	141	131	128	140	137	132	129	134	136	133
Antal portioner	8766	8496	7237	6686	7045	7348	7009	6643	7628	8597	9398
Genomsnittsätaende/middag	62	60	55	52	50	54	53	51	57	63	71

Två middagar var 2014 inställda på grund av personalbrist, en på grund av inbrott. Antal ätande per dag var i genomsnitt **71** varav vuxna: **31**, barn under 10 år: **21**, ungdomar upp till 18: **10**, gäster: **3**, lunch (inkl lunchlådor): **9**

Populäraste rätterna 2011

Maträtt och antal ätande

Julbord	93
Tacos	84
Tacos	74
Lammstek	72
Grön lasagne	71
Köttfärsås och spaghetti	67
Kyckling med couscous	65
Sommarbuffé	64
Potatissoppa m lammkorv	61
Hamburgare	61

Populäraste rätterna 2012

Maträtt och antal ätande

Påskbuffé	99
Indisk afton med Lucia	95
Pizza	90
Julbord	89
Lammfärslimpa	80
Tacos m mjuka bröd	75
Hamburgare	74
Kyckling m couscous	74
Lax med citronsås	74
Thaikyckling	70

Populäraste rätterna 2013

Maträtt och antal ätande

Julbord	106
Persisk middag	90
Köttgryta m rotfrukter	85
Sommarbuffé	85
Påskbuffé	85
Spaghetti och köttfärsås	85
Kålpudding	84
Citronlax	83
Thaikyckling	82
Tacos m mjuka bröd	81

Populäraste rätterna 2014

Maträtt och antal ätande

Påskbuffé	101
Persisk buffé	100
Fläskkarré/tofu potatisgrat.	98
Italienskt tema	97
Kyckl, bönbiffar, potatisgrat	92
Japanskt tema	91
Hamburgare	90
Kyckling/quorn	88
Lamm, belugalinsbiffar	85
Torskrugg couscous	85