

Bilaga uppföljning kostavtal

Svinnmätning lunch

Svinnmätning mäts genom kökssvinn (svinn i samband med beredning), serveringssvinn (det som finns kvar i kantiner efter genomförd servering) och tallrikssvinn (det som barn och elever slänger).

Nedan redovisas mätningar från årets mätningar som visar på en minskning i både förskola och skola inom samtliga svinntyper i jämförelse med föregående år.

Förskola	Kökssvinn per portion i gram	Serveringssvinn per portion i gram	Tallrikssvinn per portion i gram	Totalt svinn per serverad portion i gram
Vt 25	14	34	31	79
Ht 25	6	28	21	55

Skola	Kökssvinn per portion i gram	Serveringssvinn per portion i gram	Tallrikssvinn per portion i gram	Totalt svinn per serverad portion i gram
Vt 25	13	21	23	57
Ht 25	8	15	20	43

Redovisning av nyckeltal

Andelen ekologiska livsmedel

När leverantören redovisar andelen ekologiska livsmedel räknas även produkter märkta ASC, MSC och Fairtrade med.

2025 var andelen ekologiska livsmedel 19,33 procent, vilket är i nivå med 2024. Enligt avtalet ska den ekologiska andelen motsvara 25 procent. Kommunledningskontoret och leverantören har kommit överens om att prioritera närproducerade råvaror i avvägningar mellan närproducerad och ekologisk vara.

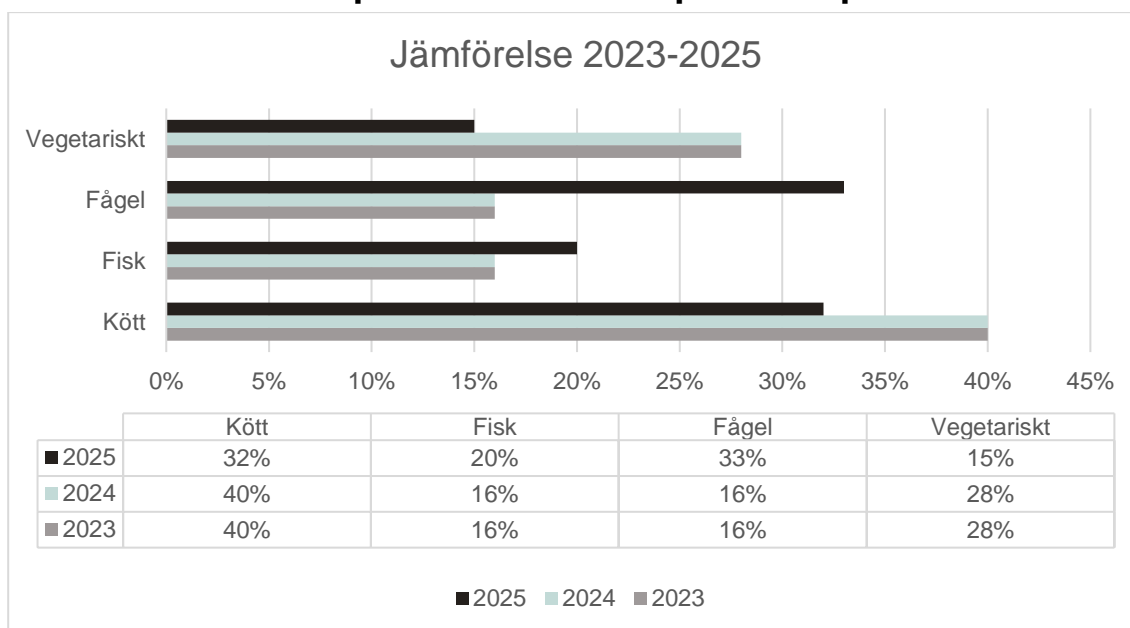
Närproducerade livsmedel enligt kriterierna, andel i procent

Andelen närproducerade livsmedel enligt kommunens definition och rangordning:

I tabellen nedan redovisas totalt för avtalet och andel för barn- och ungdomsförvaltningen utifrån inköpsstatistik för såväl barn- och ungdomsförvaltningen som för avtalet som helhet.



Andelen serverade portioner fördelat på huvudprotein



Mat lagad från grunden

Leverantören strävar efter att laga så mycket mat som möjligt från grunden. När mat lagas från grunden utgår man från en obehandlad råvara, det vill säga ett livsmedel som inte har värmts upp eller tillagats i förväg. I barn- och ungdomsförvaltningens kök lagas soppor, gratänger, gryträtter, såser och potatismos från grunden. Det lagas också panerad fisk från grunden vid enstaka tillfällen.

Andelen mat lagad från grunden 2025 är 78%, vilket är något lägre än år 2024 (85%). Detta beror på att matsedeln reviderades under 2025 för att nå en ökad nöjdhet.

Kvalitetsmätningar

Kostenheten utför kvalitetsmätningar på olika sätt, bland annat genom platsbesök i matsalarna med tillhörande provsmakning av maten. I samarbete med leverantören genomförs matråd och enkäter.

Matråd

Matråd i förskola och skola genomförs under terminerna, olika beroende på verksamhet. På matråden för förskolan deltar pedagoger och rektorer. I skolan medverkar eleverna tillsammans med personal från skolan. Kostenheten och representanter för leverantören deltar på samtliga matråd. Syftet är att kommunen och leverantören ska ha en dialog kring vad som fungerar bra och mindre bra för att kunna genomföra adekvata åtgärder.

Förskolans matråd

Gemensam information ges till pedagogerna till exempel om rutiner för beställningar, specialkost, pedagogiska måltider och matmiljö. Pedagogerna lyfter det som rör samarbetet mellan förskolan och köket, frågor om matkvalitet och portionsstorlekar. Årets matråd har fokuserat på att öka den gemensam förståelsen för gränsdragningar mellan beställare och leverantör.

Skolans matråd

Vid skolans matråd är det eleverna som ska komma till tals. Det är viktigt att deras åsikter och tankar tas i beaktande ibland annat matsedelsplaneringen. Eleverna får också presentera klassens favoriträtter, vilket sedan tas med i leverantörens menyarbete. Det är bland annat synpunkterna från skolans matråd som har lett till den reviderade menyn.

Matråd genomförs i regel en gång per år och skola men det är rektor som avgör om den frekvensen ska höjas eller sänkas ett enskilt år. Under året har den stora majoriteten av skolorna haft matråd.

Lunchbesök

Kostenheten genomför inplanerade lunchbesök enligt avtalet och upplever att maten är vällagad och god. Salladsborden, val av smörgåsmargarin och antal knäckebrödssorter är inte alltid enligt avtal men då påpekas detta och leverantören korrigerar det.

Vid kvalitetsjämförelserna mellan olika tillagningskök konstateras variationer mellan de olika verksamheterna vilket påtalas för leverantören.

Barn- och elevenkät

Under vår- och höstterminen genomförs det en undersökning kring elevernas nöjdhet med måltidsverksamheten. I grundskolan är det en elevenkät som fylls i av eleverna och i förskolan så är det pedagogerna som ställer frågorna och lyssnar in barnens svar.

Nöjdheten bland barn och elever ska vara minst 65%, vilket innebär att den som svarar ska fylla i resultat som bra eller mycket bra på frågorna i enkäten. Om inte denna nivå nås ska en handlingsplan upprättas från leverantören och lämnas in inom 6 veckor. Handlingsplanen följs upp av kostenheten och ny enkät genomförs efter 6 månader för att se om resultatet ändrats.

Höstens mätning visar på signifikant högre siffror jämfört med tidigare mätning våren 2025. Höstens mätning visar på de bästa siffrorna för hela avtalsperioden med en nöjdhet på 57 % i skolan att jämföra med 50 % år 2024.

Förskola

Enkäten har tre svarsalternativ, inte nöjd, ok eller toppen och hela enkäten besvaras i grupp där varje barn har en röst per fråga. Inom förskolan nås målet om 65% nöjdhet.

Skola

Enkäten i skolan är uppdelad i åk F-3, 4-5 och 6-9 och bygger på frågor med 4 svarsalternativ; mycket missnöjd, missnöjd, nöjd eller mycket nöjd.

En av åtgärderna utifrån tidigare års enkätsvar var att se över menyn, vilket genomfördes under hösten. Den reviderade menyn har mindre variation utifrån de rätter barn och elever önskat på matråden och ökad förutsägbarhet med fasta dagar för vissa rätter.

Frågeområde	F-3	4-5	6-9
Man kan äta sig mätt			
Maten smakar gott			
Maten ser god ut			
Salladen/salladsbuffén smakar gott			
Personalen i matsalen är trevlig			
Det är rent och fräscht i skolmatsalen			
Ditt helhetsbetyg på skolmaten			
Total nöjdhet			

Avvikelser och synpunkter

Under 2025 har det totalt inkommit 194 avvikelser (158 inom förskola och 36 inom grundskola). Avvikelserna besvaras av leverantören och återkoppling skickas tillbaka till den som skickat in den. Detsamma gäller för avvikelser som leverantören skickar till kommunen.

Det har inkommit 98 synpunkter från verksamheterna (78 inom förskola och 20 inom grundskola) som omhändertar frågor kring menyplanering och matkvalitet. Dessa sammanställs och tas med till mötet med leverantören som sedan tillser att eventuella åtgärder vidtas. Synpunkter handlar i regel om matens kvalitet eller att exempelvis en viss rätt har haft för mycket kryddor.

Både avvikelser och synpunkter har minskat jämfört med 2024.

Leverantören har inkommit med 39 avvikelser under 2025 (13 inom förskola och 26 inom grundskola). 17 av dessa rör specialkost och 11 är riktade mot högstadierna och berör ordningen i matsalen. Övriga 11 avvikelser berör bemötande gentemot leverantörens personal, mathantering i förskolan samt enstaka problem som har hanterats.

Under året har det kommit in ungefär 15 skriftliga synpunkter från vårdnadshavare, vilka har besvarats och svaren har registrerats i Platina. Vissa av frågorna kommer in via funktionsbrevlådorna för barn- och ungdomsnämnden och kommunstyrelsen och vissa kommer in direkt till funktionsbrevlådan för kostenheten. Synpunkterna handlar främst om meny samt kvalitet på maten.

Uppföljning av option utveckling

Optionspengen ger kommunen möjlighet att tillsammans med leverantören utveckla avtalet. En del av optionspengen används för att få bättre kvalitet på produkter för svensk kyckling, nötfärs och pasta.

2025 nyttjades 3 mnkr.

2024 nyttjades 3,7 mnkr.

2023 nyttjades 1,4 mnkr.

Under 2025 har en del av optionspengen används för att utveckla matsalsmiljöerna då aktuell forskning visar på att matsaliljön har en stor inverkan på barn och elevers totala upplevelser av måltiden.

Verksamhetsförändringar 2025

I samband med att Ingared skola F-6 stod klar togs ett nytt tillagningskök i bruk i skolan. Uppstarten av köket i Ingared har fungerat väl. Köket fungerar bra och har en god kapacitet för fortsatt matlagning för Ingareds förskolor och skolor.

Fler och fler kök utvecklas framåt och vill testa på att göra trevliga salladsbord, baka bröd och presentera maten på ett alternativt sätt.

Planering 2026

Kostenhetens arbete med krisberedskap kommer gå in i ett nytt skede tillsammans med leverantören för att säkerställa en fungerande drift även vid eventuella störningar.

För att öka mängden "mat lagat från grunden" kommer en färsformningsmaskin köpas in till verksamheten. Den kan forma egengjorda biffar, köttbullar och även småkakor. Första placering blir i ett av de större tillagningsköken.

Option kommer fortsatt att användas för att främja god matsalsmiljö.

Till de större matsalarna kommer vi att leasa smörmaskiner, Food duck. Maskinen klickar ut en smörklick på smörgåsen. Till denna maskin köps ett smörgåsmargarin som uppfyller kraven för nyckelhålsmärkt samt är mjölkfritt. Maskinen är också säker för elever med glutenintolerans så dessa kan använda smör från samma maskin.

Vi kommer fortsätta att utveckla kommunens specialkostprogram, Mateo, för att få en ökad smidighet i användandet både för rektorer, pedagoger och leverantör.

Kostenheten har gett leverantören fortsatt ansvar för att förvalta en stor del av optionspengen för att kunna öka både andelen närproducerat, svenskt och även för att höja nöjdheten hos våra elever.