

Bilaga Uppföljning kostavtal vård och omsorgsförvaltningen

Svinnmätning lunch och kvällsmat

Svinnmätning har utförts och mätts i kantinsvinn (det som finns kvar i kantiner) och tallrikssvinn (det som finns kvar på tallriken efter att man ätit upp). Svinnet har visat på minskning från mätningarna 2024. Det kan bero på att portionsstorleken är mer anpassad efter de äldres behov då man bytt standardkosten från normal kost till äldrekost. Äldrekost är en mindre portion som är mer energi- och proteinrik för att täcka de äldres behov.

VoO	Kantinsvinn	Tallriks- svinn	Totalt svinn
Våren Lunch 2025	56	47	103
Våren Kvällsmat 2025	40	28	68
Hösten Lunch 2025	48	25	73
Hösten Kvällsmat 2025	29	38	67

Siffror avser gram per portion

VoO	Totalt svinn för lunch och kvällsmat	Ändring från föregående mätning
Våren 2024	192	
Hösten 2024	179	-13
Våren 2025	169	-10
Hösten 2025	140	-29

Siffrorna avser gram per person och dag

Redovisning nyckeltal

Andel ekologiska livsmedel

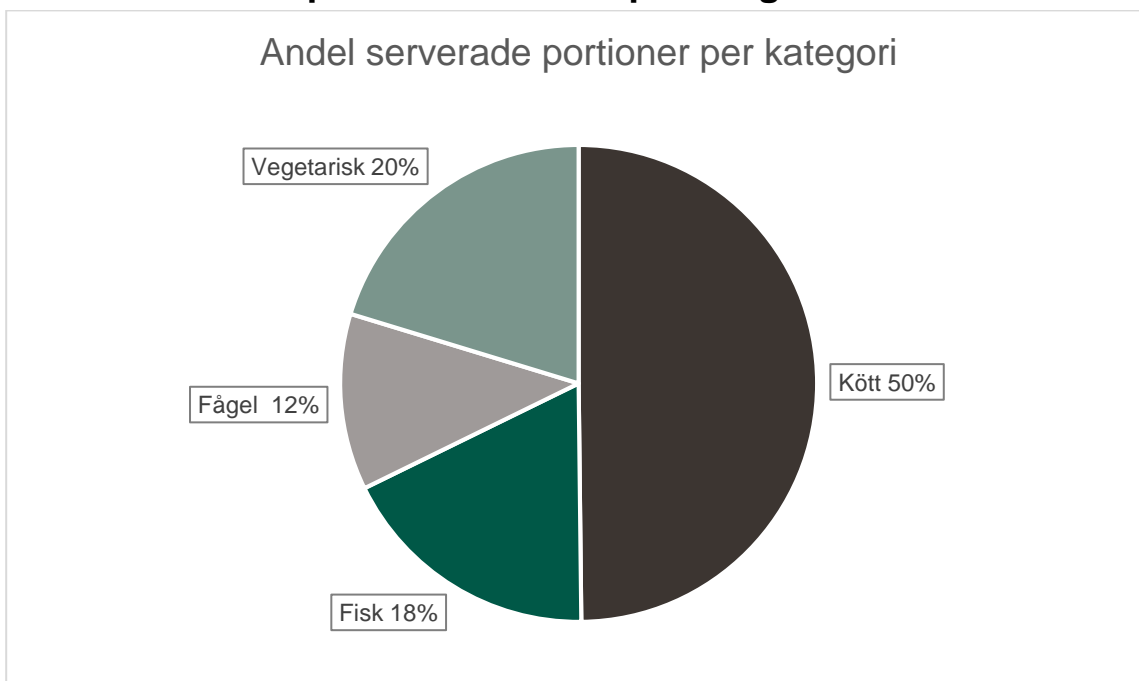
Andel ekologiska livsmedel uppgår till 19,3% Enligt avtal ska andelen ekologiska livsmedel vara minst 12% vilket innebär att leverantören köpt in en högre andel ekologiska varor än vad som krävs i avtalet.



Närproducerade enligt kriterier, andel i procent totalt för avtalet/För vård och omsorg.



Andel serverade portioner fördelat på kategorierna



Mat lagad från grunden

Uppnår 88 procent av total lagad mat. Enligt avtalet ska de uppnå minst 75 procent av lunch och middag samt 80 procent av efterrätten ska lagas från grunden.

Kvalitetsmätningar

Kommunen utför tillsammans med leverantören en rad kvalitetsmätningar, besök och provsmakning. Det genomförs även kvalitetsmätningar utan leverantörens medverkan.

Provsmakning

Det görs regelbundna lunchbesök för att provsmaka maten i verksamheten.

Socialstyrelsens brukarenkät

Kvalitetsmätning för kosten inom vård- och omsorgsverksamheten utgår från Socialstyrelsens brukarundersökning och frågan om maten smakade bra. Skulle någon enhet ligga under rikssnittet ska åtgärdsplan lämnas från leverantören, vilket inte varit aktuellt under 2025.

På frågan om maten smakade bra hade 81 procent svarat mycket bra eller ganska bra.

Detta låg högre än rikssnittet på 72 och var även en tydlig höjning från föregående år då resultatet låg på 74.

På frågan om måltiden är en trevlig stund på dagen visade resultatet på enkäten en ökning från 64 procent föregående år till 75 procent vilket också är högre än rikssnittet på 66 procent.

Kostombudsmöten

Kostenheten har deltagit och lett kostombudsmöten där, förutom utbildning kring äldre och mat, praktisk matlagning, utbyte mellan kollegor och boenden, även tagits upp ämnen kring hur det fungerar kring maten på boendena.

Brukarträffar

Träff med brukarna inom äldreomsorgen har genomförts minst en gång per år på äldreboendena. Dessa har varit mycket uppskattade och givande. Syftet är att kunna informera i aktuella kostfrågor samt vara ett forum för brukarna att kunna lämna synpunkter kring mat och måltid.

Avvikelser

Under 2025 har det inkommit totalt 63 avvikelser som avser leverans till vård- och omsorgsverksamheten. Den mest frekventa avvikelser har varit fel temperatur på maten. Förra året var det 71 stycken avvikelser.

Uppföljning av option utveckling

Optionen som möjliggör att vi kan utveckla kvalitén på maten enligt Alingsås kommuns livsmedelsprogram och andra riktlinjer inom Alingsås kommun har i år utnyttjats med 3,0 mnkr, varav 1,3 mnkr inom vård- och omsorgsnämndens verksamhet. Pengarna har till stor del använts till att köttet idag kommer från Vikaryd, lax och tårta har lagts till mer frekvent i grundmenyn. Den har även använts till fikabröd från bagerier i Alingsås och att säkerställa svensk pasta, kyckling, nötfärs, färsk fisk, samt att potatisen är närproducerad.

Förändringar

Stadsskogens äldreboende startade 2025 och övertog stängda Noltorps brukare.

Brunnen och Brunnsgården har lagts ner och brukare flyttade till Brogården.

Hagagården har fått nytt tillagningskök som öppnar 2026 och som ersätter Brunnsgårdens tillagningskök.