

2020-09-08

§ 53 2019.124 BUN

**Uppdrag: Utvärdera förändringar inom kostverksamheten****Ärendebeskrivning**

Barn- och ungdomsnämnden gav 2019-03-26 § 35 förvaltningen i uppdrag att utvärdera kostverksamheten och utreda vilka konsekvenser införandet av tre rätter kombinerat med 12-veckorsmeny har inneburit för arbetsmiljö, ätandefrekvens och matsvinn. Förvaltningen återrapporterade uppdraget till Barn- och ungdomsnämnden 2019-09-24 tillsammans med en genomgång med bakgrund till att kostverksamheten bedrivs på entreprenad, med aktuellt nuläge och genomförda förändringar. Förvaltning fick fortsatt uppdrag att tillsammans med ISS, inom ramen för tecknat partneringsavtal, arbeta vidare för att nå en effektiv måltidsorganisation med bibehållen god kvalitet, minskat svinn och förutsättningar för en god arbetsmiljö.

Uppdraget återrapporterades till barn- och ungdomsnämnden 2020-01-21 tillsammans med återrapportering av test med förändrad meny. Barn- och ungdomsnämnden gav 2020-01-28 § 4 förvaltningen i uppdrag att enligt med avtal med ISS genomföra fortsatt svinmätning under våren och återrapportera till Barn- och ungdomsnämnden i september. Barn- och ungdomsnämnden gav också i uppdrag till förvaltningen att i dialog med ISS undersöka om arbetsmiljön förbättrats med anledning av förändringar i menyn och återrapportera till nämnden. Därtill gav barn- och ungdomsnämnden i uppdrag till förvaltningen att följa upp elevernas upplevelse av måltidsmiljön och möjlighet att äta i lugn och ro.

**Beredning**

Ett gemensamt arbete med förändring av menyn gjordes av ISS och kostenheten inledningsvis för att testas under hösten 2019. Därefter har arbetet med att förbättra menyerna fortsatt och menyn har uppdaterats i två omgångar för att hitta både nya och bra sammansatta kombinationer, utifrån både Livsmedelsverkets rekommendationer och synpunkter från elever. Menyn är utformad som en 8-veckorsmeny där det serveras totalt 96 olika rätter på 8 veckor. Det serveras två rätter 3 dagar i veckan istället för tidigare tre. Två dagar kvarstår det 3 rätter vilka planeras in då alternativ 1 inte är någon av de mest populära rätterna. Menyn utgår utifrån rekommendationer från Livsmedelsverket om att minska köttmängd dvs rött kött och charkprodukter och istället servera mer vegetarisk kost, ägg, fisk och fågel. Alternativ 1 och 2 är totalt 56 rätter varav 10 är vegetariska. Alternativ 3 som alltid är ett vegetariskt alternativ är 40 rätter och den totala andelen vegetariska rätter uppgår därmed till 52%.

I dialog mellan kostenheten och ISS framkommer att arbetsmiljön i köken förbättrats som en följd av den förändrade menyn. Personal i köken upplever minskad stress och att rätterna blir av högre kvalitet då möjligheterna att fokusera mer på respektive rätt som tillagas förbättras. Det blir även mindre disk, grytor och ugnar räcker till bättre, samt att färre lagervaror gör att det blir bättre plats för förvaring.

Elevernas delaktighet i menyarbetet är viktigt för att forma en attraktiv meny ur ett

2020-09-08

elevperspektiv vilket är en förutsättning för en hög ätandefrekvens. Elevernas nöjdhet med menyn är tillsammans med måltidsmiljön och möjligheten för eleverna att äta i lugn och ro grunden för att eleverna ska kunna äta sig mätta och orka med skolan hela dagen. Under våren har ett extra fokus för arbetet i kök och matsalar varit att säkerställa rutiner för att minimera smittspridning vilket medfört att arbetet kring måltidsmiljön handlat om att hålla avstånd och att minska antalet elever i matsalen samtidigt. Framåt behöver lärdomar och positiva effekter från denna situation beaktas för vidare utveckling av måltidsmiljön.

Under våren 2020 har kostenheten varit ute på skolor och provsmakat stora delar av menyn för att ta del av rätternas smak, utseende och hur rätterna harmonierar med varandra. Under besöken har kostenheten även haft fokus på hur eleverna tar av maten samt hur mycket de slänger. Under besöken konstateras att det generellt inte är några stora mängder av mat som slängs av eleverna.

Under våren 2020 har ISS genomfört svinmätning på skolorna i likhet med under hösten 2019, under en mätperiod på 5 veckor. Vårens aktuella mätningarna är genomförda under en period av pandemi och stor frånvaro för såväl elever som personal vilket innebär att mätningarna höst och vår inte ger jämförbara siffror. Då variationen på närvaro har varit stor har varit svårt att beräkna hur mycket mat som skall produceras.

Den totala andelen svinn var under hösten 2019 till 21,5 %. 13,7 % svinn från kantiner och 7,8 % svinn från tallrikar. Under våren 2020 uppgår matsvinnet på samma skolor till 20,1 %. 12,7 % är svinn från kantiner och 7,4 % är svinn från tallrikar. Under våren har svinnet totalt sett minskat men en skillnad kan ses mellan de olika rätterna. Svinnet behöver också ses i relation till svårigheterna att beräkna hur mycket mat som behövt produceras vid den ovanligt höga frånvaron. Tallrikssvinnet per elev har minskat, från 2,4 % under hösten 2019 till 1,8 % under våren 2020. Att tallrikssvinnet har gått ner är positivt och kan ses som en medvetenhet hos elever. Ytterligare fortsatt dialog kommer att ske med eleverna på kommande matråd om vikten av att arbeta för att minska svinnet ytterligare. Matsvinnet behöver följas upp kontinuerligt både övergripande, för olika dagar och per skola. Parallellt behöver beräkningar för produktionen granskas av ISS för att säkerställa att ingen onödig överproduktion sker i respektive kök.

### **Beslut**

Arbetsutskottets förslag till beslut: Barn- och ungdomsnämnden tar del av åiterrapporteringen och ger förvaltningen i uppdrag att, i enlighet med avtal med ISS, genomföra fortsatt svinmätning och följa upp måltidsmiljön under hösten och åiterrapportera till Barn- och ungdomsnämnden i januari.