

# Bilaga Uppföljning kostavtal

## Svinnmätning lunch

I samband med nytt kostavtal sedan 2023 mäts svinn enligt den nationella mätmetoden från livsmedelsverket. Svinnmätning har utförts för förskolan och skolan och mäts i, 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 vårens och höstens mätningar som visar på en minskning under hösten i förskolan med 12,6 % och i skolan med 2,3 %. Både förskola och skola har minskad svinnmängd mot 2022 års mätning.

Förskola	Kökssvinn per portion i gram	Serveringssvinn per portion i gram	Tallrikssvinn per portion i gram	Totalt svinn per serverad portion i gram
Vt	13,6	39,3	32,9	85,5
Ht	15,2	31,9	26,8	72,9

Skola	Kökssvinn per portion i gram	Serveringssvinn i gram	Tallrikssvinn i gram	Totalt svinn per serverad portion i gram
Vt	14	23,2	23,6	60,7
Ht	14,3	22	22,1	58,4

## Redovisning nyckeltal

### Andel Ekologiska livsmedel

Andel Ekologiska livsmedel uppgick 2023 till 21,2 %. Enligt avtal ska andelen ekologiska livsmedel vara minst 25%. Under året så har Sodexo och Kostenheten arbetat med att öka andelen närproducerat. Svårigheten för leverantören har varit att hitta andra produkter som är ekologiska när produkter ställts om till närproducerat. Under 2024 kommer Kostenheten och Sodexo i gemensamt arbete för att öka andelen närproducerat fokusera på produkterna är både närproducerade och ekologiska där möjlighet finns.



## Närproducerade enligt kriterier, andel i procent

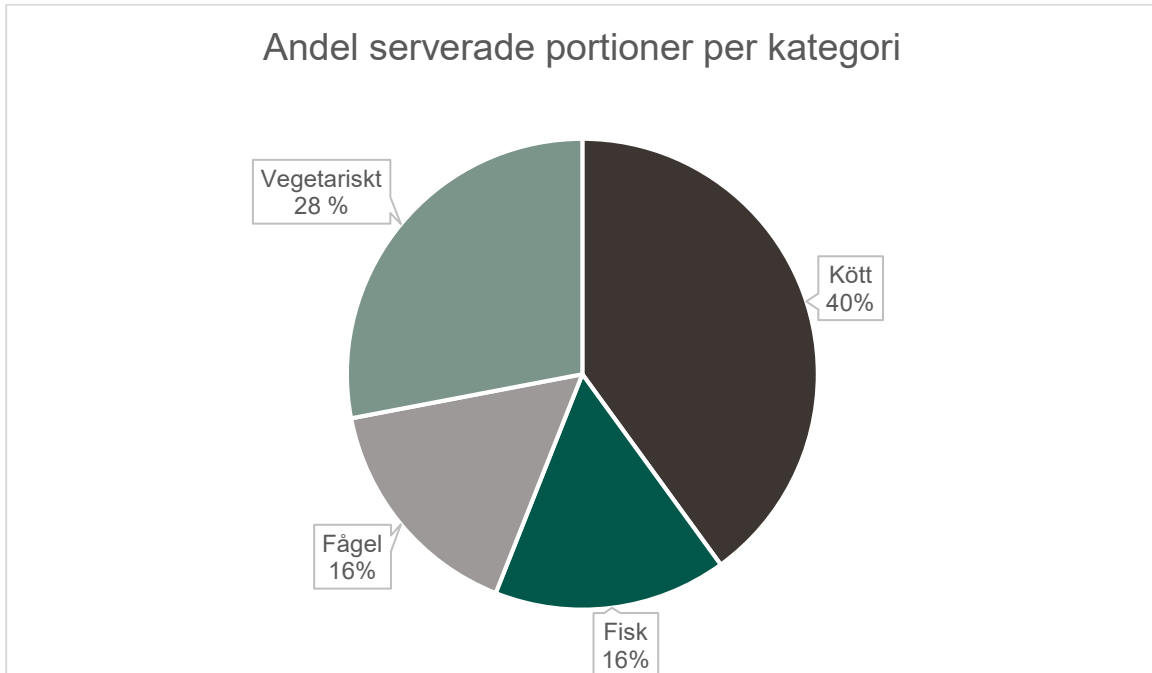
Kommunens definition på närproducerade livsmedel är enligt följande rangordning:

1. Producerat inom Alingsås kommun
2. Producerat inom radie av 15 mil från Alingsås inom Sveriges gränser.
3. Producerat inom Sverige

Enligt avtalets utvärderingskriterier ska leverantören vid avtalsstart uppnå 6 % närproducerat, och därefter en årlig ökning på 2%. I tabellen redovisas totalt för avtalet och andel för barn- och ungdomsförvaltningen utifrån inköpsstatistik för såväl barn- och ungdomsförvaltningen som för avtalet som helhet.

Svenskt totalt	<ul style="list-style-type: none"><li>• 44 % totalt för avtalet</li><li>• 47 % inom BoU</li></ul>
Varav inom 15 mil	<ul style="list-style-type: none"><li>• 14 % totalt för avtalet</li><li>• 13 % inom BoU</li></ul>
Varav från Alingsås	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2,6 % totalt för avtalet</li></ul>

## Andel serverade portioner fördelat på kategorierna



## Mat lagad från grunden

Med "lagat från grunden" avses mat som är lagad från råvara. Med råvara avses livsmedel som inte värmts upp eller tillagats i förväg med undantag av fiskbullar och charkprodukter. Inom avtalet används en lagat från grunden pyramiden från Livsmedelsverket där steg 1 omfattar soppor, gratänger, mos, grytor och sås. För verksamheten inom BoU ska så mycket som möjligt lagas från grunden men dock allt i steg 1. För 2023 uppnåddes att 85% lagades från grunden varav 100% i steg 1.

## Kvalitetsmätningar

Kostenheten utför tillsammans med leverantören en rad kvalitetsmätningar, såsom provsmakning och besök i matsalar, elevenkät och matråd.

### Matråd

Matråd i förskola ska genomföras 3 ggr per år där förskolans personal, kostenheten och leverantören deltar. Under 2023 har samtliga tre matråd genomförts. Vid förskolans matråd informerar kostenheten och leverantören kring aktuella frågor kring kosten såsom matsedel, maträtter och dylikt och förskolans personal tar upp aktuella frågor från verksamheten.

Under matråden i förskola har det pratats om svinn och hur man kan arbeta kring detta för att uppnå de satta målen. Vid mötena har även lyfts upp hur kvalitén är på maten, är det något kring mat och måltid som inte fungerar bra men även det som fungerar väl har lyfts upp.

Matråd i skolan ska genomföras 3 ggr per läsår. Under 2023 har samtliga tre matråd genomförts. Vid matråden närvarar elever, representant från skola, leverantör och kostenheten.

Vid matråden följs en fast agenda där det tas upp aktuell information, eleverna får lämna synpunkter på maten eller annat som eleverna vill lyfta fram såsom måltidsmiljö och provsmakning av produkter.

Under matråden i skolan har det pratats mycket kring svinn, hur gör vi för att minska svinn. Eleverna har kommit med många bra synpunkter kring detta. Eleverna har också lyft upp att måltidsmiljön skulle kunna förbättras både med ljudnivå och även att man vill att det ska vara renare i matsalen och då lyft fram förbättringsförslag.

Eleverna upplever också att det är kort tid för att äta lunch och man önskar längre mattid. Utöver ovanstående så har det framförts synpunkter kring maten. Vid matråden samlas information om elevernas favoriträtter in liksom vilka rätter de tycker mindre om.

## Provsmakning

De inplanerade lunchbesöken och provsmakningarna har genomförts i enlighet med avtal. Vid genomförda lunchbesök upptäcktes bl.a. att utbud av sallad och grönsaker på vissa enheter inte uppfyllde kraven. Kostenheten har även provsmakat från flera tillagningskök samtidigt och funnit att det varit vissa variationer på samma rätt. Samtliga avvikelser som funnits har direkt återkopplats till leverantören, därefter har uppföljning skett för att säkerställa att åtgärder vidtagits för att uppfylla avtalet.

## Barn- och elevenkäter

Under 2022 användes enkät från Skolmat Sverige. Under 2023 har beslut tagits att inte fortsätta med skolmat Sveriges enkät då den inte uppfyllde kraven ställda i avtalet.

Elevenkät för skolan och förskolan som Sodexo distribuerar är genomförd första gången hösten 2023. Därefter kommer den att genomföras 2 gånger per år.

Enkäten i skolan är uppdelad i åk F-3, 4-5 och 6-9 och bygger på frågor med 4-6 svarsalternativ. Nedan redovisas de frågor som rör leverantören eller frågeområden som rör skolornas verksamhet.

När kvalitetsmätningen är genomförd ska de uppnå en nivå där minst 65% av de barn/elever som svarat har resultatet mycket bra eller bra på samtliga frågor som berör Leverantören. I de fall det inte uppnås ska leverantören inkomna med en handlingsplan för hur man avser att arbeta för att uppnå tillräcklig nivå. Handlingsplanen från leverantören ska lämnas inom 6 veckor och följs upp av kostenheten med att en ny kvalitetsenkät genomförs 6 månader senare för att säkerställa att nivåerna uppfylls/förbättrats. För de frågor som avser kommunens ansvarsområde t.ex. matsalsmiljö som inte uppnår 65% lyfts detta till respektive berörd verksamhet för fortsatt arbete. Leverantören har inkommit med en handlingsplan där man avser att jobba med mer information, se över maträtter hur de kan serveras på ett aptitligare sätt, menyarbete för att se över maträtterna och då främst de vegetariska om man kan hitta mer populära rätter. Vid kommande uppföljning kommer resultatet att redovisas med jämförelse över tid.

Frågeområde	F-3	4-5	6-9
Smakar maten gott?			
Helhetsbetyg mat			

Brukar du äta dig mätt?	Grön	Röd	Röd
Har du tillräckligt med tid för att äta?	Grön	Grön	Grön
Är ljudnivån i matsalen bra?	Röd	Grön	Grön
Rent i matsalen?	Röd	Röd	Röd
Ser maten god ut?	Röd	Röd	Röd
Är de vuxna som arbetar i skolmatsalen snälla och hjälpsamma?	Grön	Grön	Grön
Är salladsbuffén bra?	Grön	Röd	Röd

## Avvikelser

Under 2023 har det inkommit totalt 309 avvikelser för enheter inom barn- och ungdomsnämnden ansvarsområde, utav dessa rör 219 avvikelser förskolan och 90 rör skolan. Avvikelserna består främst av konsistens på maten, att maten inte räcker eller att det saknas produkt till måltid. Avvikelserna skickas direkt till leverantören för återkoppling med svar. Månadsvis sammanställs avvikelserna och lyfts upp på driftsmöten mellan kostenheten och leverantören för genomgång och därefter vidtas eventuellt ytterligare åtgärder som behövs.

## Uppföljning av option utveckling

Optionen som möjliggör att vi kan utveckla kvalitén på maten enligt Alingsås kommuns livsmedelsprogram, kriterierna för närproducerat och andra riktlinjer inom Alingsås kommun, har i år utnyttjats med 1,4 miljoner. Under året har kostenheten och Sodexo arbetat tillsammans för att hitta fler leverantörer och produkter för att kunna öka andelen närproducerat. Omställning av pasta, flingor, nötfärs, kyckling, pålägg, fisk, bröd har gjorts, Julbordet som serverades 2023 var till största delen svenskt. Rådande kostnadsläge har inneburit möjlighet till omställning av många produkter och stora mängder utan att hela optionen har behövt nyttjats.

## Förändringar

De större förändringarna som varit under 2023 var en större flytt av kök och matsal på Noltorpsskolan inför ombyggnationens sista del av skolan. Tillagningsköket i Stora Mellby har flyttats från förskolan in till matsalsbyggnaden.