

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 är vårens och höstens 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	13	35	28	76
Ht	15	29	25	69

Skola	Kökssvinn per portion i gram	Serveringssvinn i gram	Tallrikssvinn i gram	Totalt svinn per serverad portion i gram
Vt	13	22	22	57
Ht	12	25	22	59

Redovisning nyckeltal

Andel Ekologiska livsmedel

När leverantören redovisar andelen ekologiska livsmedels inkluderas även produkter märkta ASC, MSC och Fairtrade.

2024 var andelen ekologiska livsmedel 21,4 procent, vilket är i nivå med 2023. 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 enligt kriterier, andel i procent

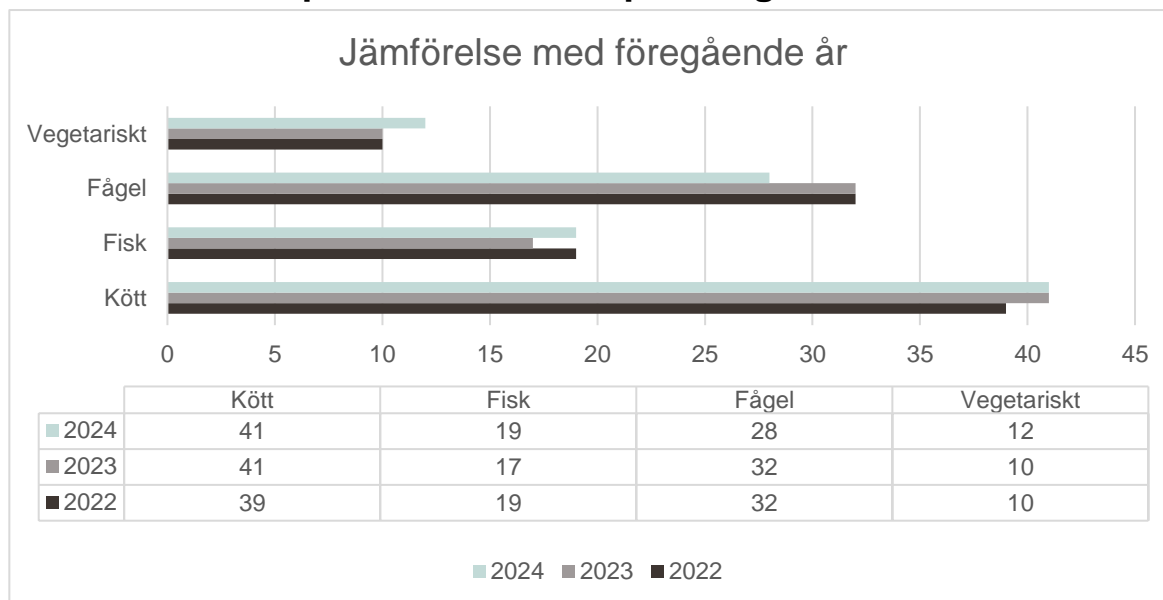
Kommunens definition på närproducerade livsmedel är enligt följande rangordning:

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 procent närproducerat, och därefter en årlig ökning på 2 procent. I tabellen redovisas totalt för avtalet och andel för barn- och ungdomsförvaltningen utifrån inköpsstatistik för såväl barn- och ungdomsförvaltningen som för avtalet som helhet.



Andel serverade portioner fördelat på kategorierna



Tabellen visar andelen portioner per huvudkomponent för de senaste tre åren.

Mat lagad från grunden

Leverantören strävar efter att laga så mycket mat som möjligt från grunden. I barn- och ungdomsförvaltningens kök lagas soppor, gratänger, gryträtter, såser och potatismos från grunden. Det lagas också panerad fisk från grunden vid enstaka tillfällen. Specialkost lagas i större utsträckning från grunden.

Under 2024 lagades 85 procent av det som serverades från grunden, vilket är samma nivå som 2023.

Kvalitetsmätningar

Kommunledningskontoret utför kvalitetsmätningar av kostverksamheten. I samarbete med leverantören genomförs matråd och enkäter, kommunledningskontoret genomför också platsbesök i med tillhörande provsmakning av maten.

Matråd

Matråd i förskola och skola genomfördes tre gånger under året i varje verksamhet. På matråden för förskolan deltar pedagoger och rektorer. I skolan medverkar eleverna tillsammans med personal från skolan.

Förskolans matråd

Förskolans matråd behandlar till stor del frågor rörande samarbete mellan förskola och leverantör samt frågor om matkvalitet och portionsstorlekar. Vid förskolans matråd är fokus också på rutiner för beställningar, specialkost, pedagogiska måltider och matmiljö.

Skolans matråd

Vid skolans matråd står elevernas åsikter i centrum där elevernas inspel och tankar omhändertas i sådant som matsedelsplanering. Ett arbete pågår också vid matråden utifrån "den gröna matcirkeln" med målsättningar för en mer växtbaserad kosthållning. Vid matråden presenterar eleverna favoriträtter från respektive klass.

Lunchbesök

Kommunledningskontoret genomför inplanerade lunchbesök enligt avtal och upplever att maten är vällagad och god. Salladsborden, val av smörgåsmargarin och antal knäckebrödssorter avviker emellanåt från avtal, men leverantören korrigerar efter påpekanden.

Vid kvalitetsjämförelser mellan olika tillagningskök konstateras variationer mellan de olika verksamheterna vilket påtalats för leverantören.

Barn- och elevenkäter

Nöjdheten bland barn och elever ska enligt avtal vara minst 65 procent vilket innebär att den som svarar ska fylla i resultat som bra eller mycket bra på frågorna som berör leverantören. Om inte denna nivå nås ska en handlingsplan upprättas från leverantören och lämnas in inom 6 veckor. Handlingsplanen följs upp av kommunledningskontoret och ny enkät

genomförs efter 6 månader för att säkerställa förändring. Om resultatet inte uppnås för de ansvarsområden som gäller barn- och ungdomsförvaltningen, till exempel matsalsmiljö meddelas respektive rektor, för att kunna arbeta vidare med detta.

Förskola

Enkäten har tre svarsalternativ, inte nöjd, ok och toppen. Enkäten besvaras i grupp där varje barn har en röst per fråga. Under 2024 svarade totalt 376 barn på enkäten. Eftersom nivån för 65 procent nöjdhet inte uppnåddes har en handlingsplan tagits fram. Handlingsplanen kommer att följas upp under våren 2025.

Skola

Enkäten i skolan är uppdelad i åk F-3, 4-5 och 6-9 och bygger på frågor med 4-6 svarsalternativ. Den totala nöjdheten var 42 procent hösten 2023. En handlingsplan inkom från leverantören och en ny enkät genomfördes på våren 2024 med en ökad nöjdhet. Den totala nöjdheten mättes våren 2024 till 50 procent. Eftersom nöjdheten inte är enligt avtalets nivå har en ny handlingsplan tagits fram där arbete pågår.

Frågeområde	F-3	4-5	6-9
Smakar maten gott?	Grön	Röd	Röd
Helhetsbetyg mat	Grön	Röd	Röd
Brukar du äta dig mätt?	Grön	Grön	Röd
Har du tillräckligt med tid för att äta?	Grön	Grön	Grön
Är ljudnivån i matsalen bra?	Grön	Grön	Grön
Rent i matsalen	Grön	Röd	Röd
Ser maten god ut?	Grön	Röd	Röd
Är de vuxna som arbetar i skolmatsalen snälla och hjälpsamma?	Grön	Grön	Grön
Vad tycker du om lunchutbudet på din skola?	Grön	Röd	Röd
Temperatur, mat	Grå	Grå	Grön
Temperatur, dryck	Grå	Grå	Grön
Tror du att skollunchen är nyttig?	Grå	Grå	Grön

Avvikelser och synpunkter

Det finns två e-tjänster för att ta emot avvikelser och synpunkter. En som är tillgänglig för kommunens personal och en som är utformad för att leverantören ska kunna lämna avvikelser till kommunen.

Under 2024 inkom det totalt 244 avvikelser vilket är en minskning med 65 avvikelser mot föregående år. Avvikelserna gäller portionsmängd, leveranser från köken och specialkost. Avvikelser handlar om att allt på menyn inte har levererats, att maten inte har räckt och liknande. För förskolan inkom 182 avvikelser och för skolan inkom 58 avvikelser, ytterligare fyra är synpunkter på övergripande nivå. Avvikelserna besvaras av leverantören och återkoppling skickas till den som gjort avvikelsen. Leverantören har inkommit med 120 avvikelser under året. Avvikelserna har berört arbetsmiljö, beställningar och specialkost-underlag. Avvikelserna hanteras antingen av kommunledningskontoret eller av barn- och ungdomsförvaltningen då det oftast berör grundskolorna.

Det har inkommit 120 synpunkter som omhändertar frågor kring menyplanering och matkvalitet. Dessa sammanställs och tas med till möte med leverantören. Synpunkter handlar i regel om matens kvalitet eller att exempelvis en viss rätt har haft för mycket kryddor.

Uppföljning av option utveckling

Optionspengen ger kommunen möjlighet att tillsammans med leverantören utveckla kvalitén på livsmedlen. Under föregående år har 3,7 mnkr nyttjats. Optionen användes bland annat för att säkerställa svensk kyckling, nötfärs och pasta samt potatis från en lokal leverantör inom 15 mils radie.

Förändringar

Köket på Noltorpsskolan togs i drift efter sommarlovet 2024. Fler och fler kök utvecklas framåt och utvecklar salladsbord, brödbakning och olika sätt att presentera maten på. Personaltimmarna för kostverksamheten på kommunledningskontoret minskades under hösten med en tjänst.

Arbete framåt

I samband med omorganisationen för kostverksamheten på kommunledningskontoret togs ett nytt beslut för hur kommunen tillsammans med leverantören ska följa upp verksamheten. Förändringarna syftar till att effektivisera uppföljningsprocessen och frigöra tid i både kommunen och hos leverantören.

Matråden för förskolan kommer att genomföras i storgrupp där information ges och eventuella frågor kan ställas. Uppföljning genomförs i de verksamheter som önskar.

I skolan kommer matråd genomföras en gång per år och skola och stadium. Detta kommer ge kommunen och leverantören möjlighet att fokusera mer på de verksamheter där nöjdheten behöver förbättras mest.

Mot bakgrund av inkomna synpunkter rörande har mellanmålen utvecklas och varierats i större utsträckning genom nya recept som främjar god hälsa.

Elevernas önskemål från matråden har tagits tillvara genom att kommunen och leverantören, genom optionen för närproducerad kost, möjliggjort upphandling av hamburgerbröd som håller högre kvalitet och är närproducerad. Eleverna efterfrågar också ketchup i större utsträckning än vad som angivits i tidigare menyer och vilket tillgodosetts.

I Stora Mellby har tillagningsköket tagits i drift (vecka 8 2025) vilket redan har ökat nöjdheten. Detta innebär också att Östlyckeskolans kök får färre portioner att laga då måltider tidigare transporterats från Östlyckeskolans kök till Stora Mellby.

Ett nytt tillagningskök startar upp i Ingared vecka 26-2025. Idag lagas och levereras portionerna från Östlyckeskolans kök till Ingaredsskolan och Ingareds förskola. Denna förändringen kommer avlasta Östlyckeskolans kök samtidigt som barn och elever i Ingared får mat som är lagad på plats.