

Rapport

4. KVALITETSRAPPORT KOSTEN 2022-23





**VAGGERYDS
KOMMUN**

Kvalitetsrapport 2022-23

Kosten

Barn- och utbildningsförvaltningen



MÅL



vaggery

FRÅN FÖRSKOLA TILL JOBB!

I Vaggeby kommun jobbar vi med 10 viktiga områden för att kvalitetssäkra förskola, skola och vuxenutbildning. Varje område har ett övergripande mål som delas upp i flera delmål. Varje månad följer vi upp resultaten och genomför förbättringar. Vårt mål är att våra barn och elever ständigt ska utveckla vilja, kunskap, förmåga, färdigheter och erfarenhet genom hela livet – från barn till vuxen ålder, från förskola till jobb. Varje person som studerar hos oss ska lämna skolan med känslan "Jag kan, jag vill och jag vågar!"



1. BARN OCH ELEVER

Våra barn och elever mår bra och är trygga

2. MÅLUPPFYLLELSE

Det går bra för våra barn och elever och de lär sig nya saker varje dag

3. DYNAMISKT LÄRANDE

Varje barn och elev får uppleva det roliga i att lära sig och nå sin fulla potential

4. LÄRMILJÖER

Vi har fina miljöer i förskolan och skolan som fungerar för alla elever

5. OMVÄRLD

Vi har nära kontakt med omvärlden utanför skolans dörrar, till exempel näringslivet

6. KOST OCH HÄLSA

Våra barn och elever får god och näringsrik mat och lär sig vikten av bra hälsosvanor

7. PERSONAL

Vi har kompetent, professionell och engagerad personal

8. LIKVÄRDIGHET

Alla förskolor och skolor är lika bra i vår kommun

9. ORGANISATION

Vi är serviceinriktade och effektiva

10. KVALITETSARBETE

Vi gör hela tiden förbättringar som är förankrade i vårt kvalitetsarbete



FÖRUTSÄTTNINGAR

Matgästen

Kostnader

Personal

Lokaler



Matgästen

Befolkning
1-5 år
968

Antal barn i
förskola
830

Grundskola
1687

Förskoleklass
184

Fritidshem
675

Fenix
330

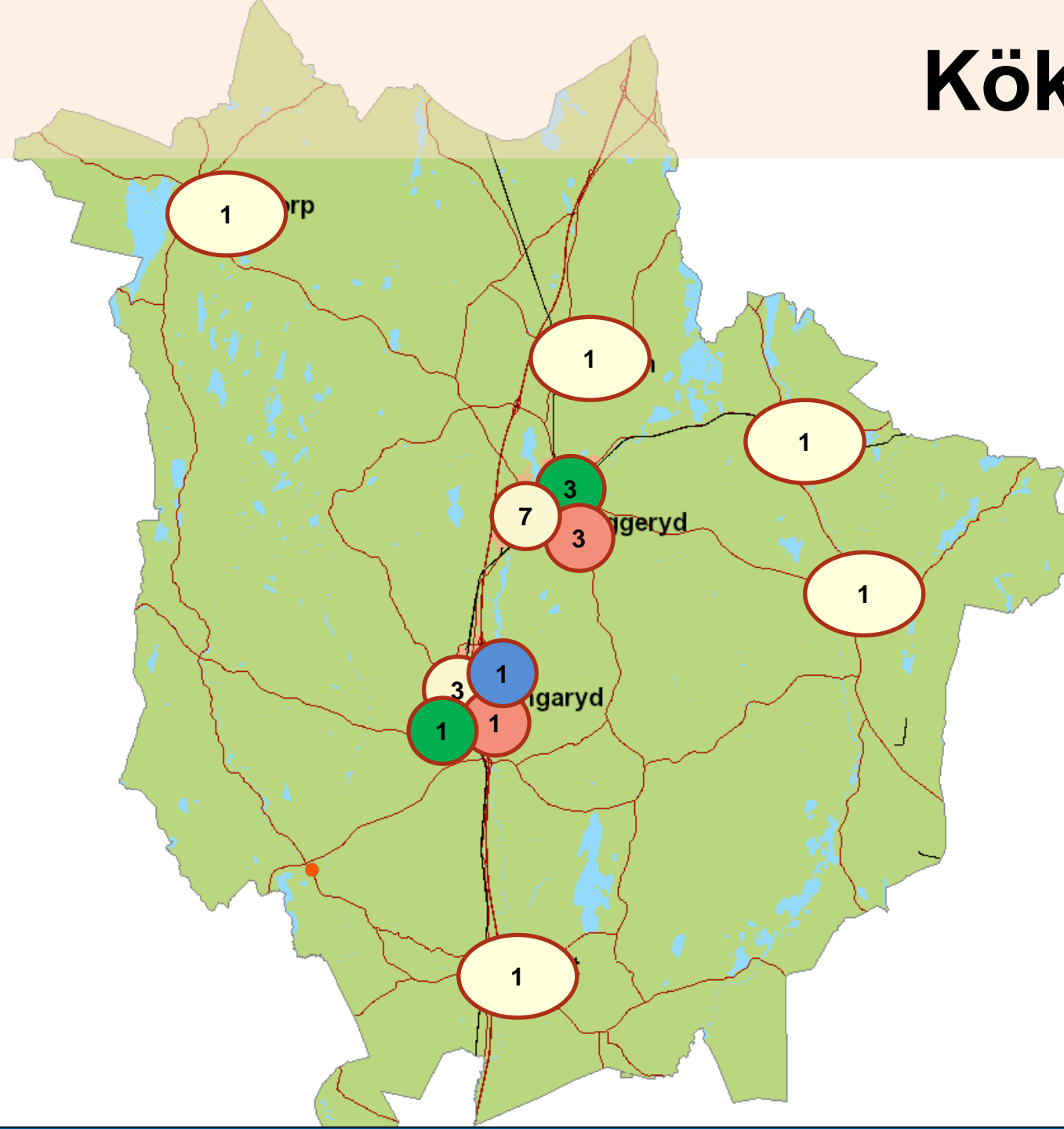
Specialkost och anpassade måltider	21/22	22/23
Summering alla verksamheter, andel (%)	12	17
Förskolan, andel (%)	18	22
Grundskolan, andel (%)	9	15
Fenix, andel (%)	11	14



vaggeryd.se

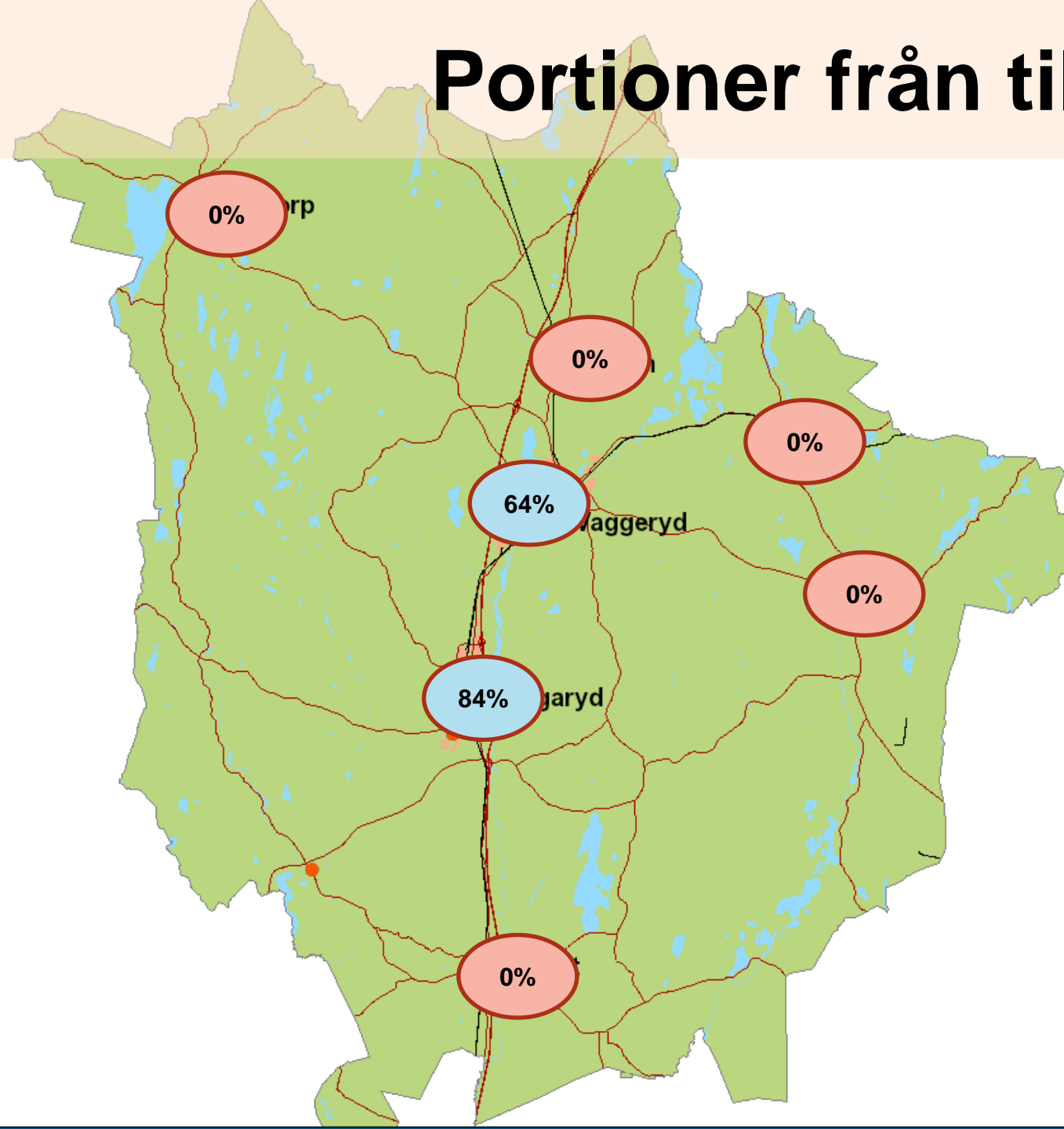


Kök



Kökstyp	Antal
Tillagningskök 	6
Centralkök 	1
Mottagningskök 	14
Serveringskök 	3
Totalt	24

Portioner från tillagningskök



Kök	Antal matgäster	Andel matgäster	Portioner fr. TK*	Portioner fr. MK*	Portioner fr. SK*	Andel portioner fr. TK*
Vaggeryd	1626	56%	971	502	41	64%
Skillingaryd	935	32%	786	119	30	84%
Bondstorp	33	1%		33		
Byarum	99	3%		99		
Hok	160	5%		160		
Klevshult	37	1%		37		
Svenarum	24	1%		24		
TOTAL	2914		1869	974	71	64%

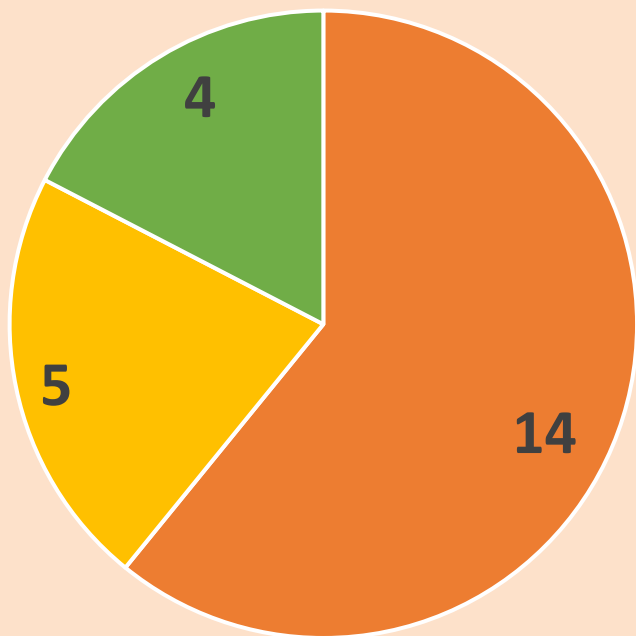
64% av portionerna tillagas i tillagningskök

*TK – tillagningskök, MK – mottagningskök, SK-Serveringskök

Luncher per köksstorlek

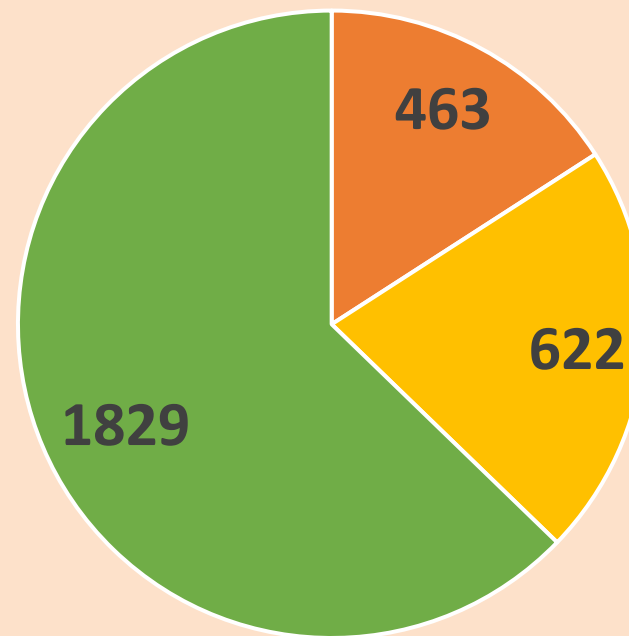
Fördelning av antal kök

Små < 60 lunch Mellan 100-200 lunch Större > 300 lunch



Fördelning av antal luncher

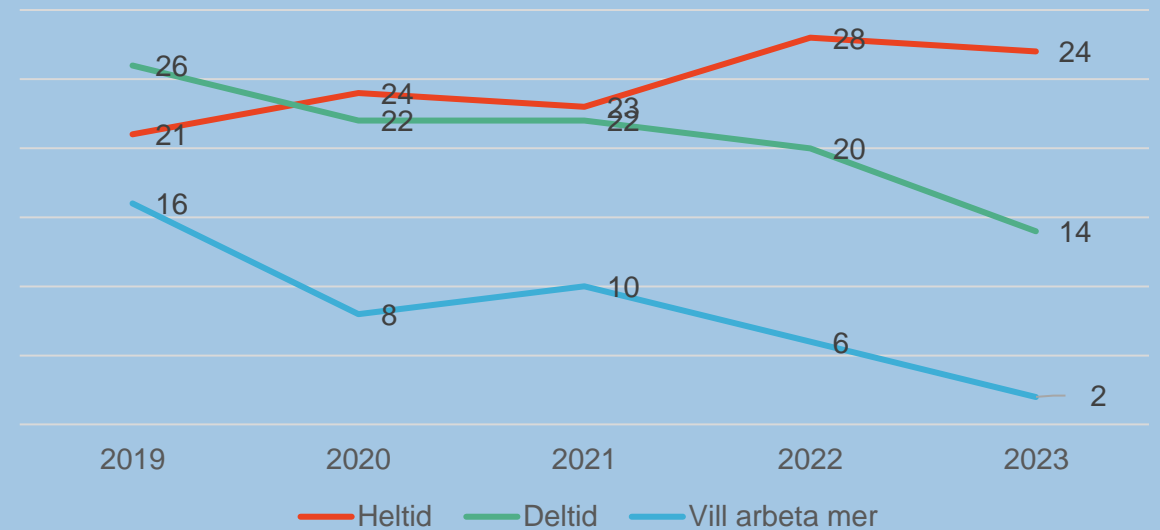
Små < 60 lunch Mellan 100-200 lunch Större > 300 lunch



Personal



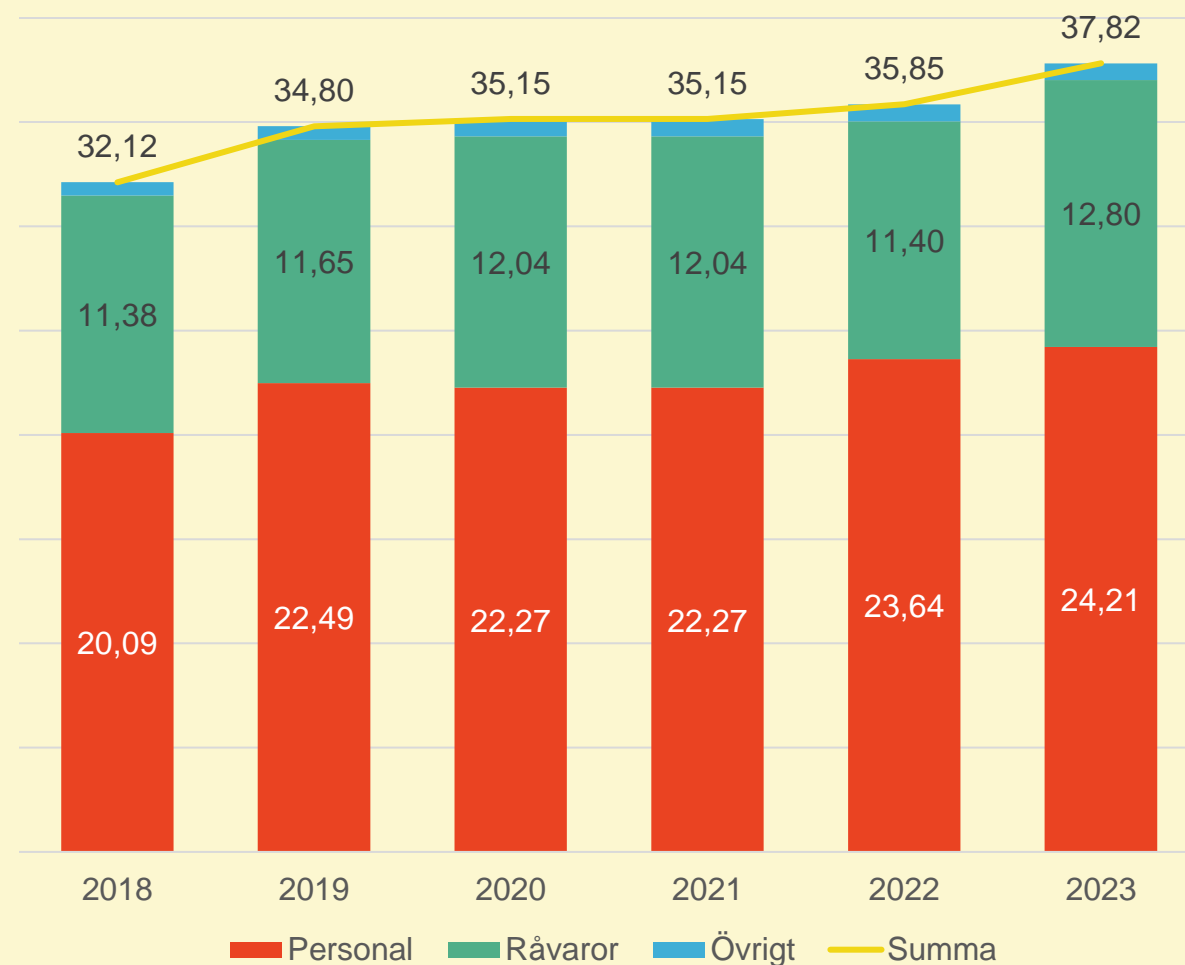
Heltidsanställda	2019	2020	2021	2022	2023
Antal heltidsanställda	21	24	23	28	27
Antal deltidsanställda	26	22	22	20	14
Antal deltidsanställda som vill arbeta mer	16	8	10	6	2



Nyckeltal



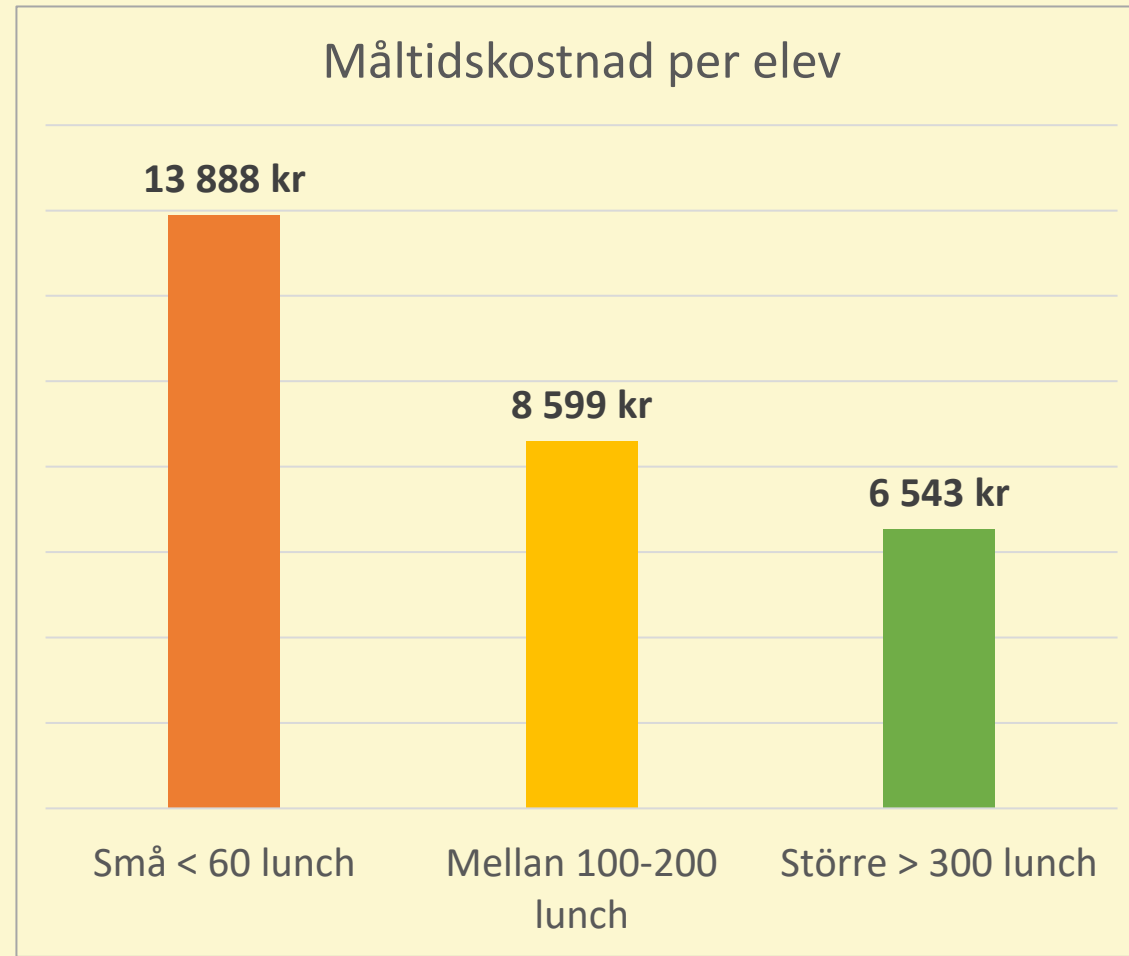
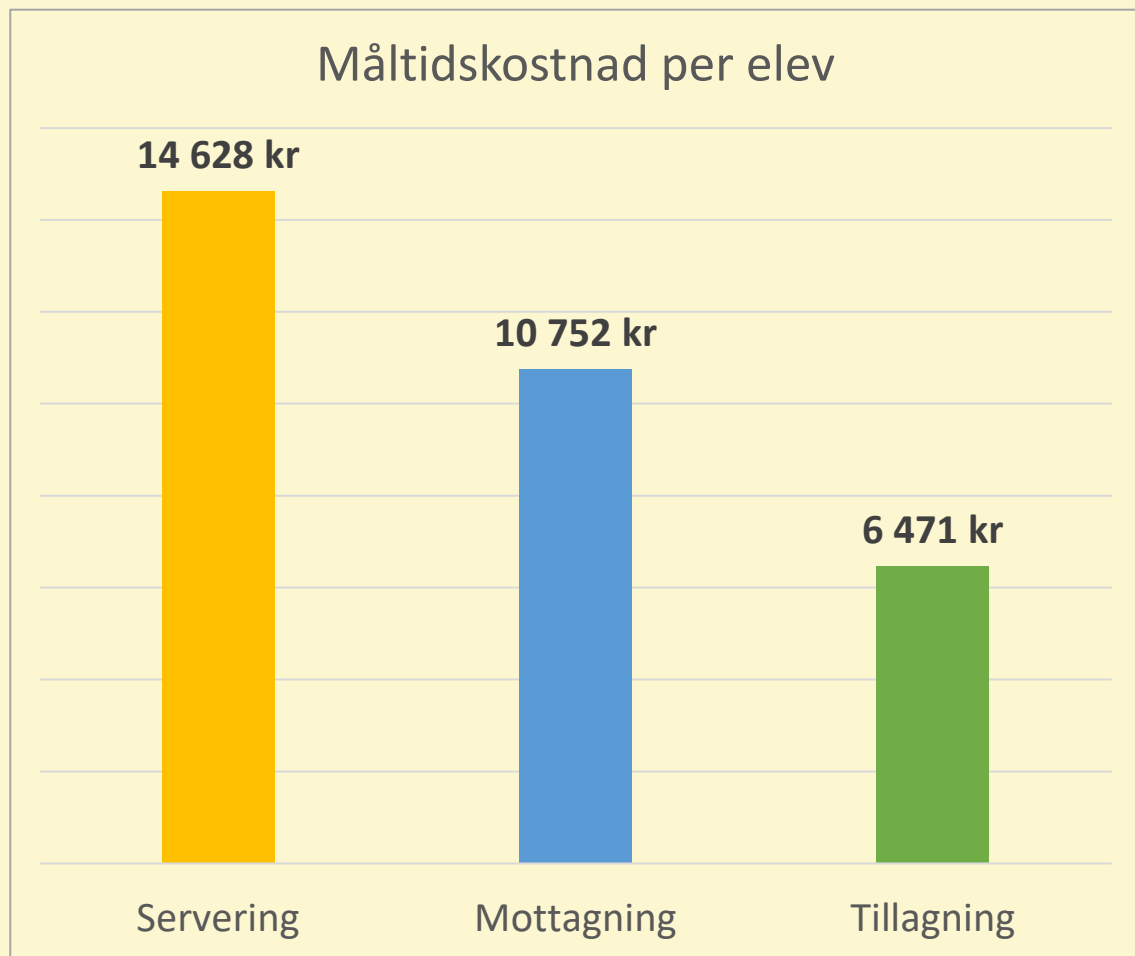
Portionskostnad 2023	Personal	Råvaror	Övrigt	Summa
Vaggeryd	24,21	12,80	0,81	37,82
Jönköping	14,55	13,43	0,77	28,75
Habo	25,13	14,34	6,13	45,60
Eksjö		12,40		
Vetlanda		11,40		
Värnamo		14,65		
Aneby		9,00		
Tranås		14,00		



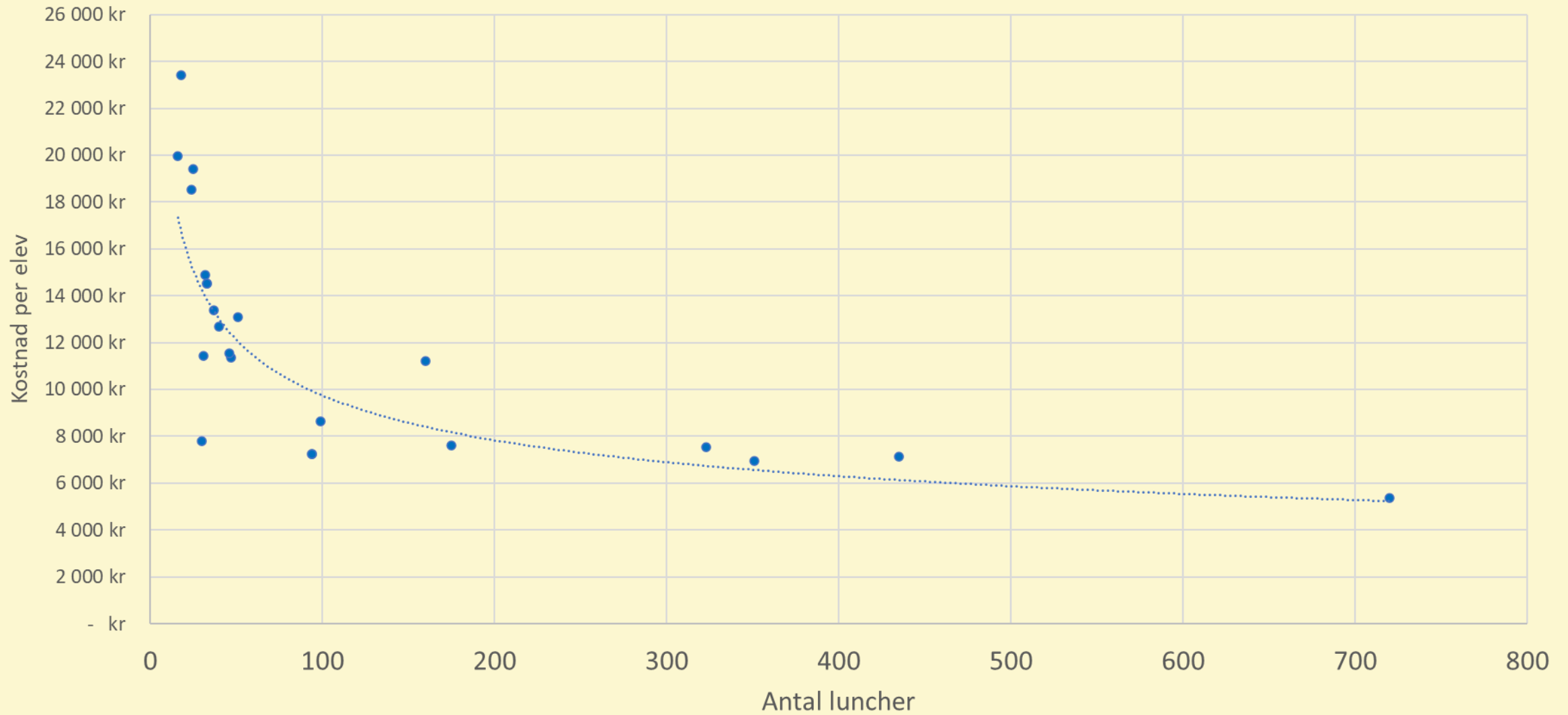
vaggeryd.se

År 2023 är den nationella genomsnittliga råvarubudgeten 13,28 kr/portion. I länet ligger genomsnittet på 12,77 kr.

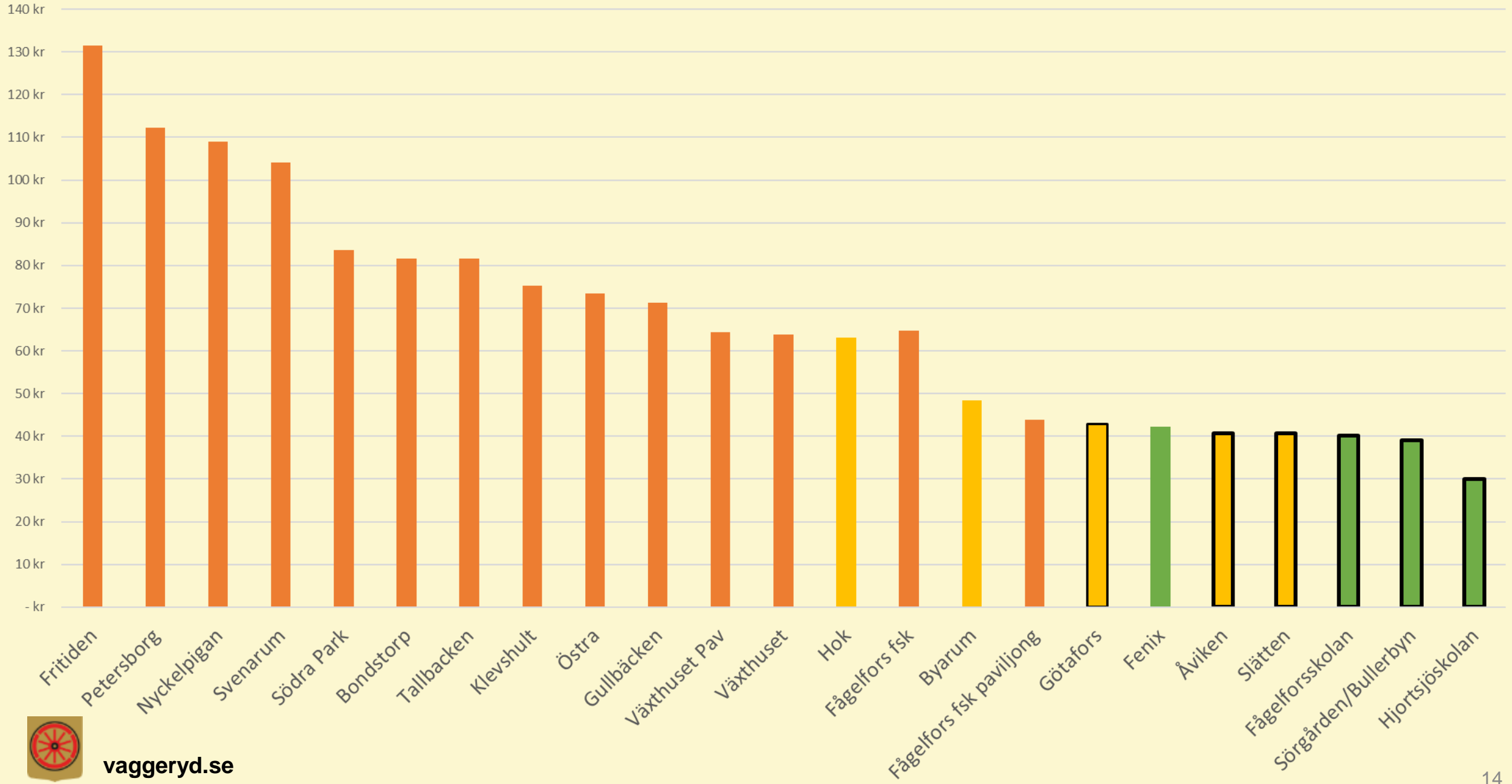
Måltidskostnad per kökstyp/storlek



Måltidskostnad per elev relativt storlek på kök



Lunchkostnad per elev



FRAMGÅNGSFAKTORER

Måltidens
utseende

Uppskattad
matsedel

Fler
utbildningar
för alla

Nyfiken och
engagerad
personal

Rekrytering

Närvaranade
ledarskap

Doft & smak

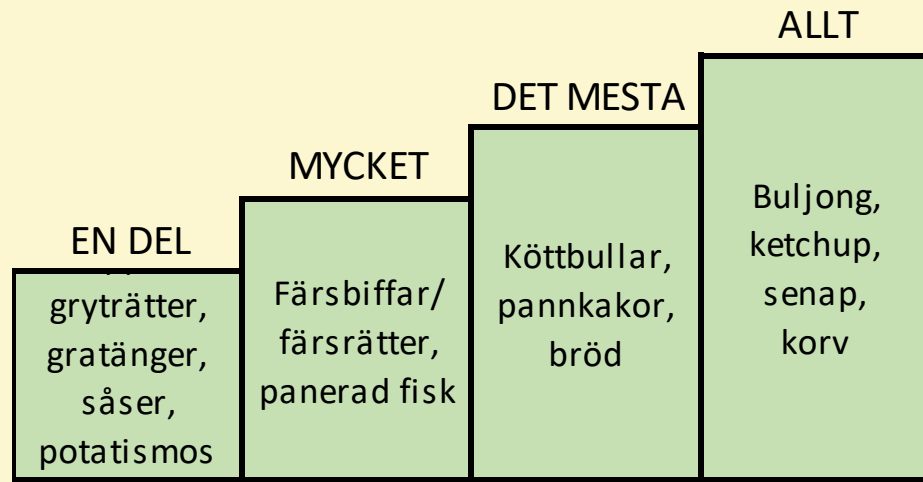
Mat lagad
från råvaror

Matgästens
inflytande

Restaurang
miljö



Mat lagad från råvaror



"Ambitionstrappan - Mat lagad från råvaror"

Alla tillagningskök gör egengjorda färsrätter. 80% av köken bakar bröd ibland, frekvensen är mellan 1 gång i veckan– 4 gånger i veckan. Alla köken gör/får potatismos från råvaror.

I Bun är vårt mål att ligga på en ambitionsnivå mellan mycket och det mesta. Vi ska kunna göra vårt potatismos, färsrätter, panera fisk, baka bröd ibland.





Vad tycker eleverna om måltiden?

♥ Pannkakor ♥

Vad tycker du om skolmaten?
"Den är ganska god. Jag tar alltid något. Jag älskar stuvade makaroner. Jag vill ha jasminris."

Matråd på Götafors:

"Generellt är barnen nöjda med maten på Götafors. De tycker att maten är god och nyttig. All mat faller inte alla barn i smaken alltid men de äter den ändå för att de vet att de inte alltid kan få sin favoritmat. De vet att de behöver äta för att orka med dagen."

Vad tycker du om skolmaten?
"Jag tycker om den men salladen är blandad och ibland är det lite vuxenmat mer tacos."

Beror på vilken mat

Mina favoriter: panerad fisk, potatis bullar. ~~den~~

Den är okej.

Matråd på Fågelforsskolan:
"Potatisen är hård och ibland med konstig hinna på."

Ibland är den inte god.

Vad tycker du om skolmaten?
"Nästan allt är bra förutom, det vegetariska"

Vad tycker du om skolmaten?
"Gott speciellt fisken".

Maten är ganska god.

Vad tycker du om skolmaten?
"Jag tycker maten är bra, men ibland är det lite vuxenmat t.ex.. i salladsbuffén. Typ bönor och blandade sallader."

Vad tycker du om skolmaten?
"Skolmaten är god ibland men ibland inte god. T.ex. pasta gillar jag inte/makaronerna".

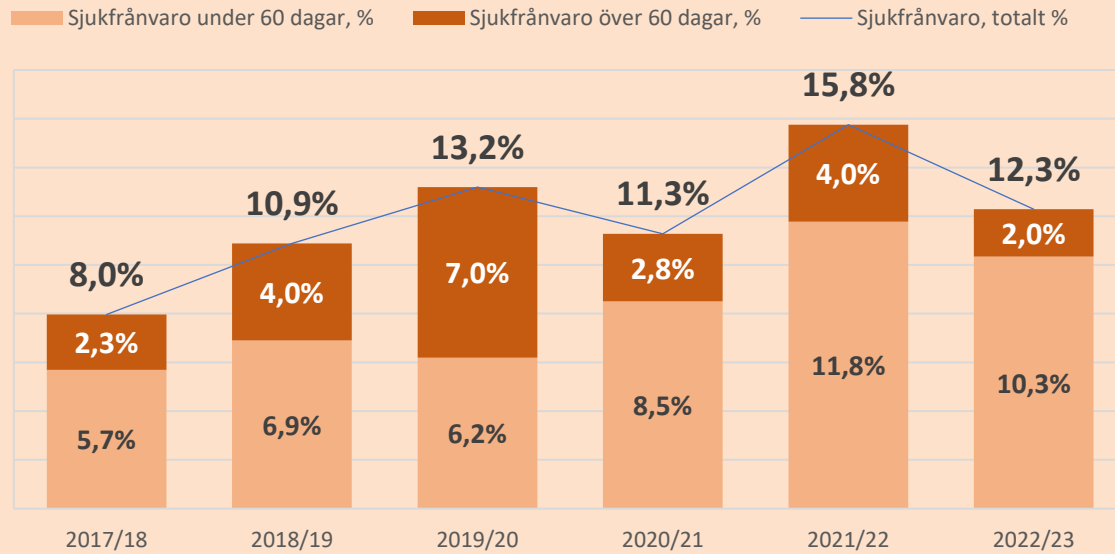
jag tycker att skolmaten är god

Många faktorer påverkar om maten uppfattas som god, inte minst möjligheten att få välja vad man vill äta utifrån sina egna preferenser och behov. Även hur måltiden presenteras och serveras kan ha stor betydelse.



Närvaro, personal

Kosten



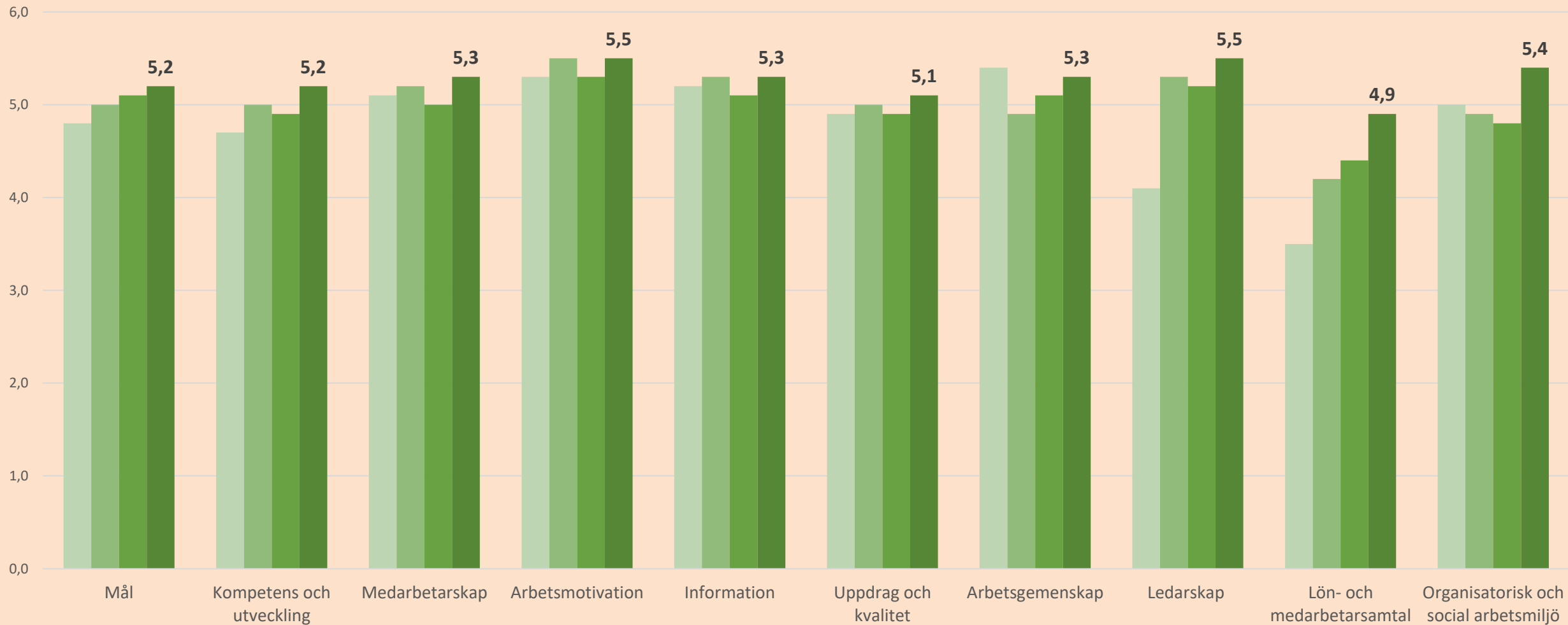
Personalens frånvaro är på en fortsatt hög nivå men har under läsåret 2022/23 minskat med 3,5 % enheter sedan 2021/22.



KOSTEN

Medarbetarundersökning

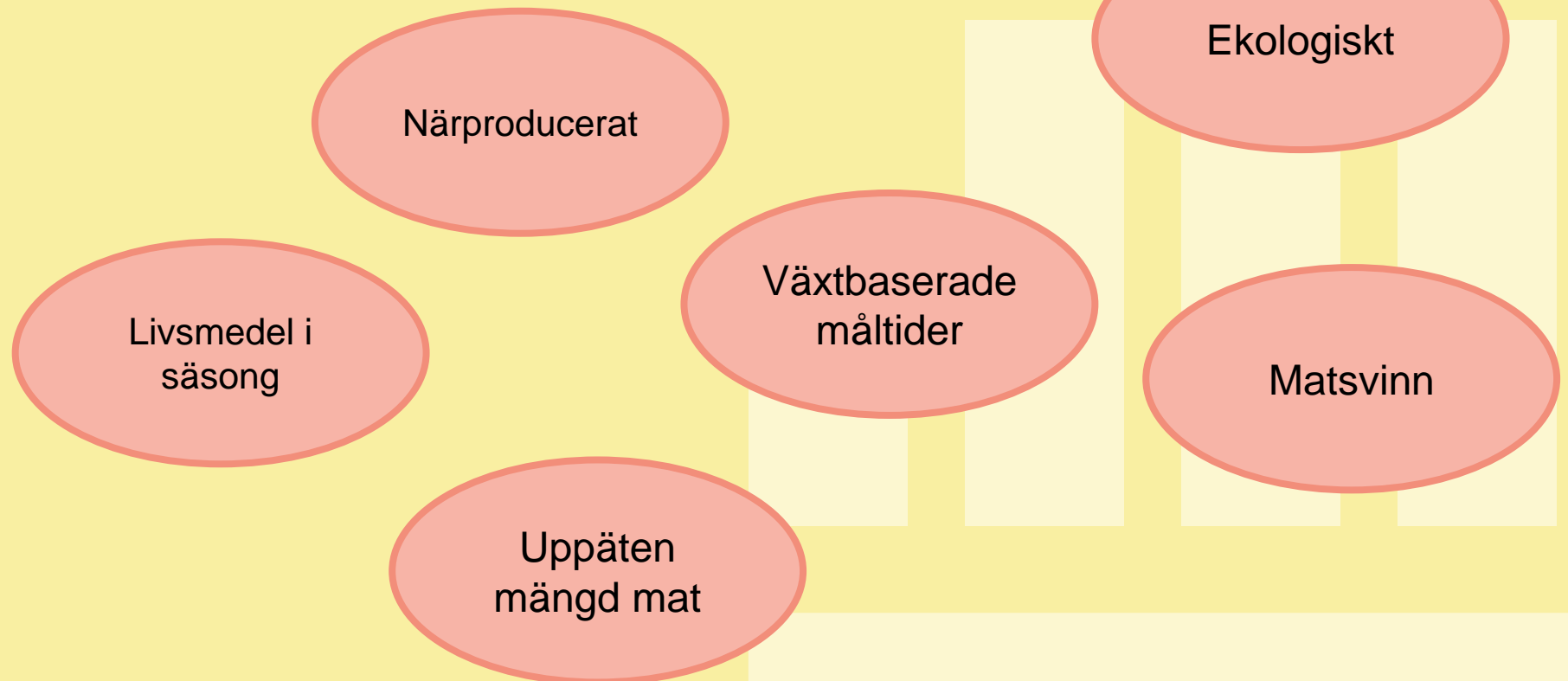
2017 2019 2021 2023



vaggeryd.se

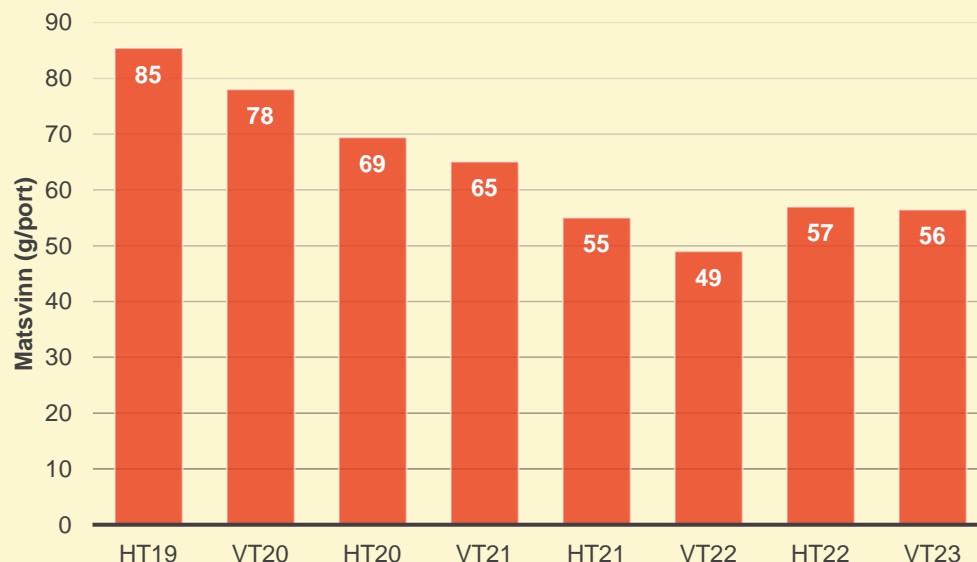
Medarbetare i kostverksamheten ser fram emot att gå till arbetet.

RESULTAT



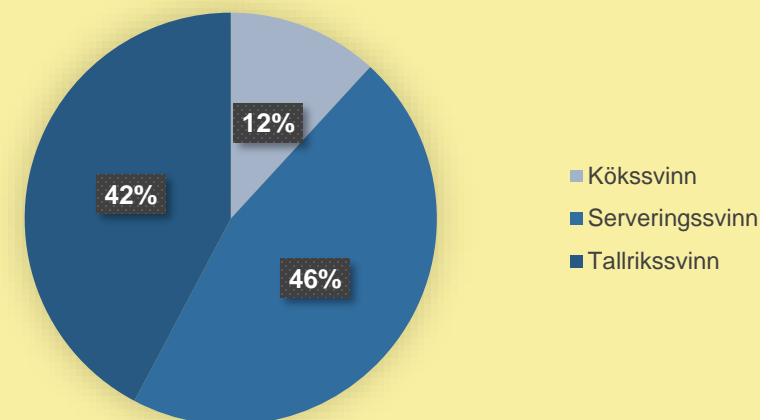
Matsvinn kostverksamheten

Matsvinnsresultat 2019-2023
(g/port)



Tillagningskök och större kök har minst mängd matsvinn.

Matsvinn VT 23



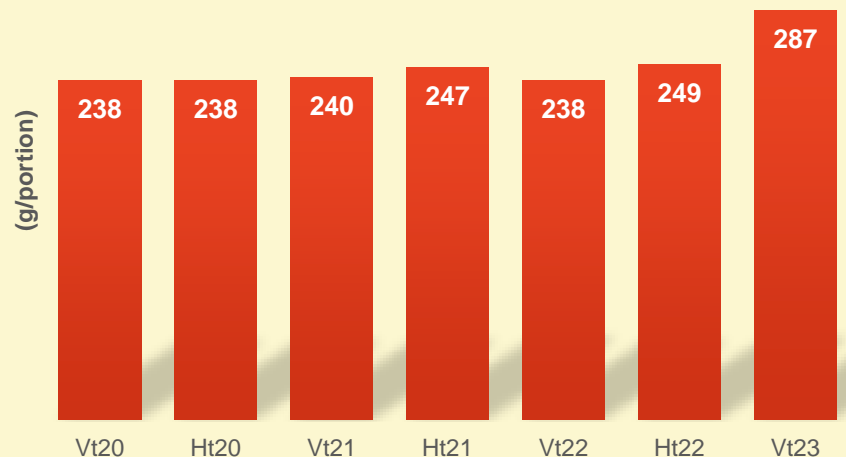
	Svinn (kg)	Antal ätande	Svinn (g/port)
Tillagningskök	717	17640	41
Mottagningskök	1278	17714	72
Summering	1995	35354	56

Storlek på kök	svinn (kg)	Antal ätande	Svinn (g/port)
Små <60 lunch	511	5374	95
Mellan 100-150 lunch	449	7008	64
Stora >300 lunch	1035	22972	45



Uppäten mängd mat kostverksamheten

Uppäten mängd mat



Aktiva referensgrupper ger oss bättre kunskap om vad gästen uppskattar och därmed ökar mängden uppäten mat



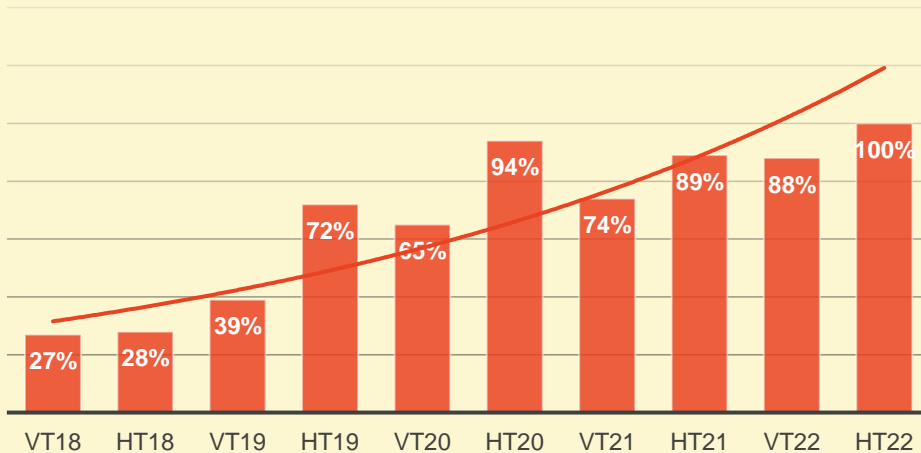
Barn och ungdomar äter 15% mer mat i skolan våren 2023 jämfört med våren 2020.



"Överkonsumtion av mat, med risk för övervikt och fetma, är ett generellt samhällsproblem i Sverige, men inom vård, skola och omsorg äts det generellt för lite mat (Livsmedelsverket, 2017 och Livsmedelsverket, 2018b)."

Växtbaserade måltider

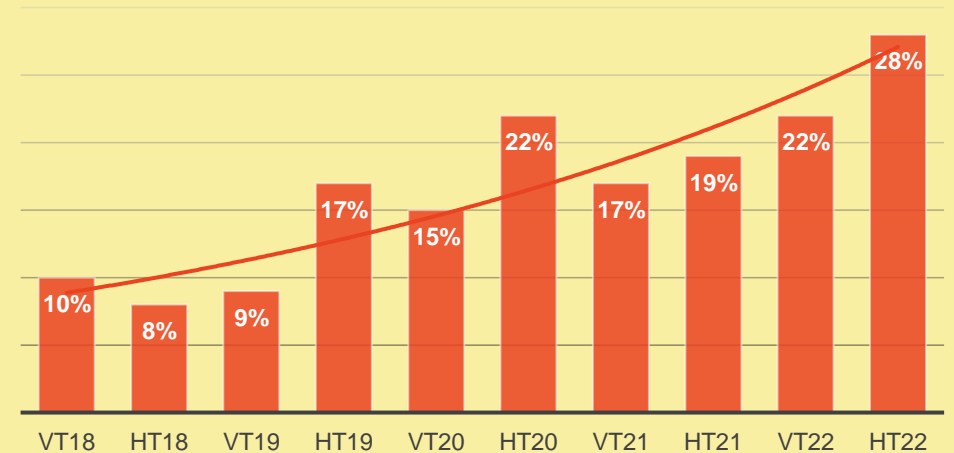
Veckor med minst en serverad vegetarisk rätt



En dag per vecka är helt vegetarisk.
Samtliga elever från åk 4 erbjuds vegetariskt alternativ varje dag.



Andel dagar då alla barn/elever har möjlighet att äta vegetariskt



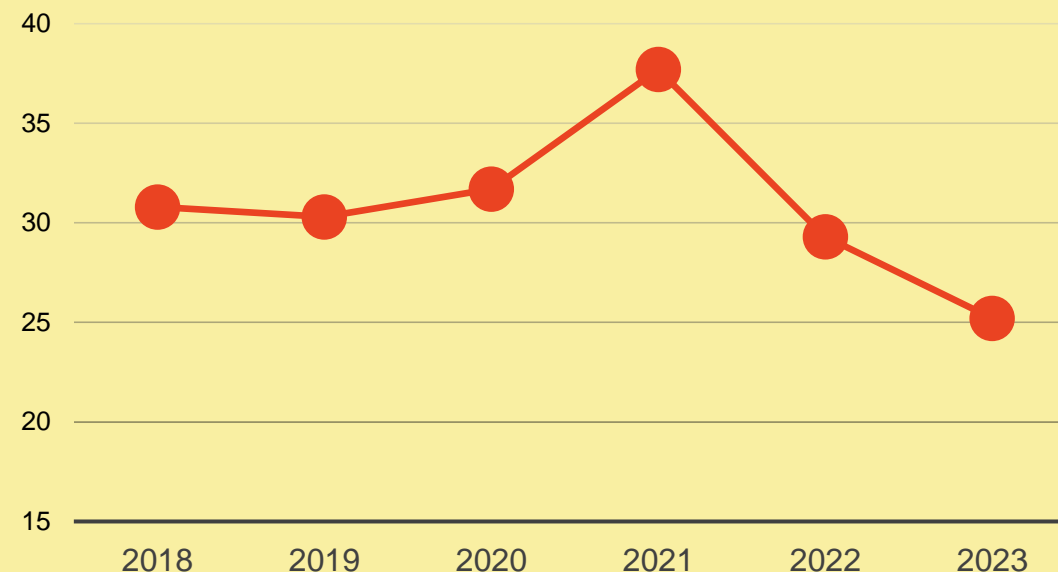
"Det går stadigt uppåt och lagom fort med ökningen av serveringstillfällen för de vegetariska måltiderna. Ökningen får inte ske för fort då övergången måste hinna bli accepterad av matgästerna."

Ekologiskt



	Andel ekologisk (%) 2018	Andel ekologisk (%) 2019	Andel ekologisk (%) 2020	Andel ekologisk (%) 2021	Andel ekologisk (%) 2022	Andel ekologisk (%) 2023
Vaggeryd (Bun)	31	30	32	38	29	25
Habo	27	26	29	29	30	
Mullsjö	23	24	14	12		
Jönköping	23	24	27	26	25	
Gislaved	42	39	34	31		
Gnosjö	22	32	41	49	45	
Värnamo	18	21	21	22	20	
Sävsjö	20	22	25	23	24	
Vetlanda	15	9	9	9	6	
Eksjö		20	19	15	15	
Aneby	20	18	17		14	
Tranås	16	22		19	16	

Ekologiskt



"För att nå Vaggeryd kommuns mål samt regeringens nationella inriktningsmål inom ekologiska inköp följer vi vår strategi, vilket till exempel innefattar vår ekologiska inköpslista, uppföljning och omvärldsbevakning."

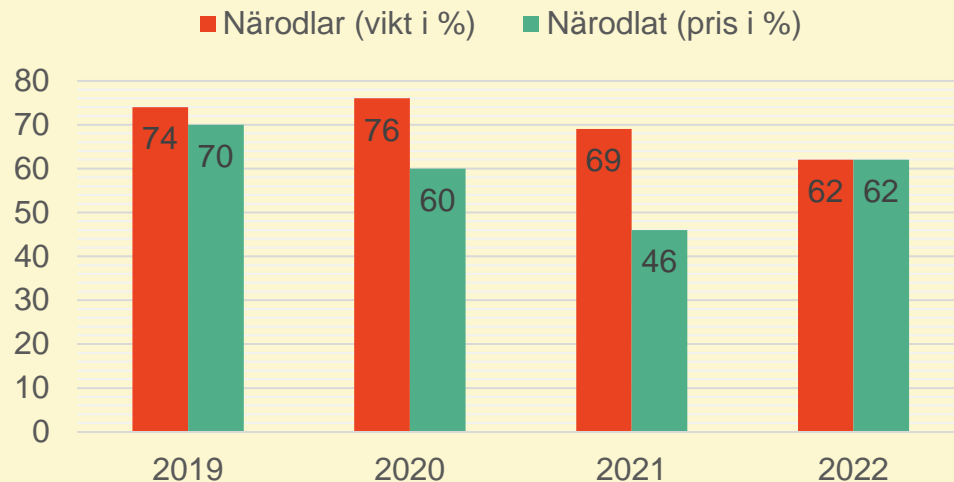
Andelen ekologisk mat i kommunens verksamheter ska årligen öka med sikte på att år 2030 ska 60 % av det totala inköpet av livsmedel bestå av ekologiska livsmedel.



Närproducerat

Vi köper nötkött från Dackebygden, korv från Vaggeryds chark, grönsaker från Hammargården mm.

Närproducerat i vikt och pris



*Grafen visar uppgifter från en vecka varje vårtermin

Vid val av livsmedelsinköp görs följande prioritering, förutsatt att kostnadsskillnaden är motiverad och ryms i den befintliga livsmedelsbudgeten:

1. Närproducerat, ekologiskt livsmedel
2. Svenskt, ekologiskt livsmedel
3. Närproducerat, konventionellt livsmedel
4. Svenskt, konventionellt livsmedel
5. Utländskt, ekologiskt livsmedel
6. Utländskt, konventionellt livsmedel

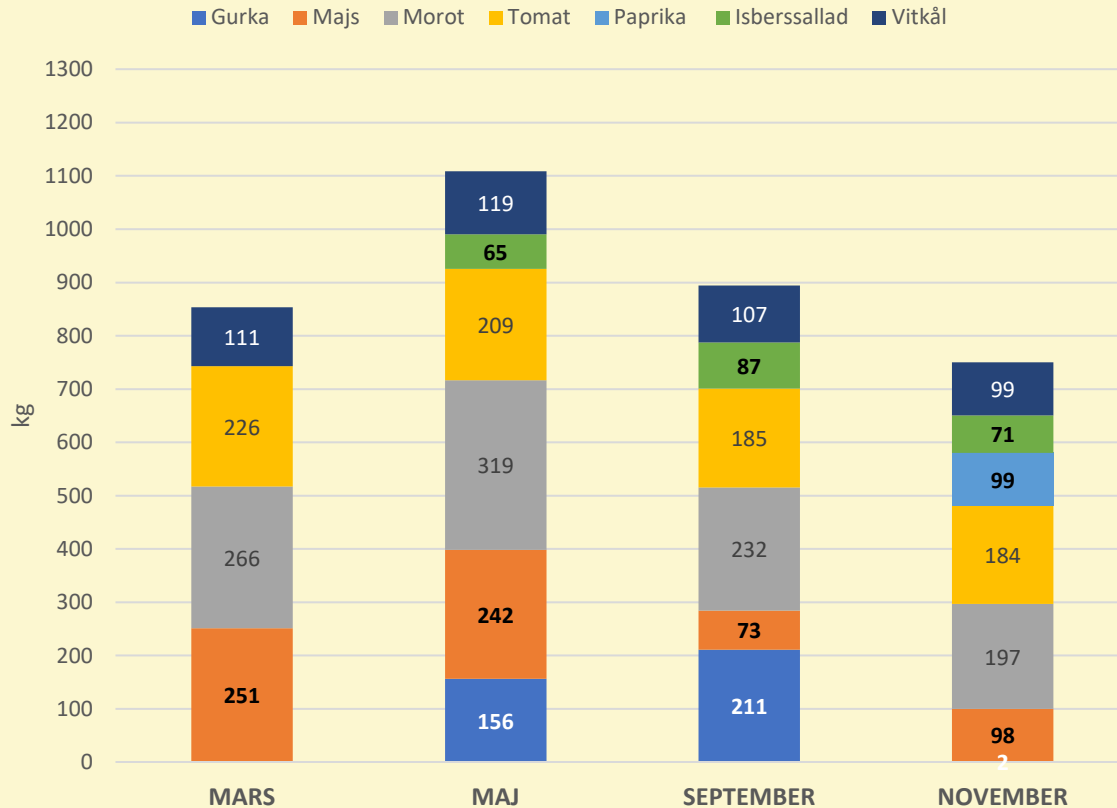
Närproducerat för oss innebär att maten kommer från en plats inom en radie på 25 mil från Vaggeryds kommun.



Livsmedel i säsong

*Frukt och grönsaker trivs
bäst olika tider på året*

Livsmedel i säsong mars - nov 2023



Kommunen ska verka för att stötta den lokala livsmedelsproduktionen i kommunen och strävar efter att servera närproducerad mat i säsong.

De grönsaker som tydligast varierar över säsong är:

- Gurka
- Majs
- Paprika
- Isbergssallad



Måltidsmodellen		Utvecklingsområden 2023/24	Aktiviteter			
1	Måltiden ska vara en trivsam upplevelse i en trygg miljö så att barn och elever kan äta i lugn och ro. Det är också ett tillfälle för social samvaro.	<ul style="list-style-type: none"> Restaurangmiljö Fånga upp matgästens upplevelse av måltiden 	<ul style="list-style-type: none"> Gästens väg, trivsam matsalssmiljö – bemötande, trivsam matsal, snyggt och rent Temadagar, vi jobbar med traditionella dagar samt måltidsinriktade dagar Kvalitativ undersökning, gemensam enkät - digital 	Vi har kompetent professionell och engagerad personal	Vi är en serviceinriktad och effektiv organisation	Vi gör hela tiden förbättringar som är förankrade i vårt kvalitetsarbete
2	Att måltiden är god och vällagad är en förutsättning för att maten ska hamna i matgästernas magar.	<ul style="list-style-type: none"> Maten på tallriken 	<ul style="list-style-type: none"> Inspiration och kompetensutveckling Du känner din skola, anpassa smak och rätter utifrån dina matgäster 			
3	Måltiden är miljösmart och bidrar till en miljömässigt hållbar utveckling och strävar efter att nå de nationella miljömålet.	<ul style="list-style-type: none"> Följa kommunens miljöprogram – Ekologiskt, minska matsvinn, säsongsbetonat. 	<ul style="list-style-type: none"> Påverka och planera mat och sallad inför säsongerna via Matilda Väga matsvinnet minst 2 gg/år Matdagbok (logg) för att minska svinnet Utöka alternativen med matvinnsrätt/bröd 			
4	Måltiden är näringsriktig . Barn och elever ska erbjudas måltider som gör dem gott. Måltiden ger alla barn möjlighet till bra matvanor och en sund inställning till mat.	<ul style="list-style-type: none"> Fler ätande i skolrestaurangen och större mängd uppäten mat. 	<ul style="list-style-type: none"> Referensgrupp i skolan, eleverna är med och påverkar områden de tycker är viktiga såsom smak och miljö. Schemalagda måltider Föreläsning om kost - och hälsa i åk 4, åk 7 samt Gymn 1 			
5	Den som serverar mat åt andra ansvarar enligt lag för att maten är säker och korrekt information ges till matgästen.	<ul style="list-style-type: none"> Specialkost och anpassad måltid 	<ul style="list-style-type: none"> Kvalitetssäkra specialkost av medicinska skäl och anpassade måltider Likvärdig servering av specialkost Kompetensutveckling inom tillagning av specialkost Relation med elever med anpassad kost 			
6	Måltiden är integrerad och är en resurs för hela verksamheten. I förskolan och skolan kan måltiden användas som ett pedagogiskt verktyg i undervisningen och för att väcka elevernas nyfikenhet kring mat	<ul style="list-style-type: none"> Pedagogisk måltid Måltiden är en del av utbildningen 	<ul style="list-style-type: none"> Utbildning för pedagogiskt deltagande vid måltiden. Vi tar med köket ut i skogen, vara med på skolans utedagar Vilka är våra målsättningar med syftet av ped.måltid 			



**VAGGERYDS
KOMMUN**



**PLATS
FÖR ATT GÖRA
SKILLNAD**

VAGGERYDS KOMMUN