

Beslut

2. KVALITETSRAPPORT KOSTEN 2024/25



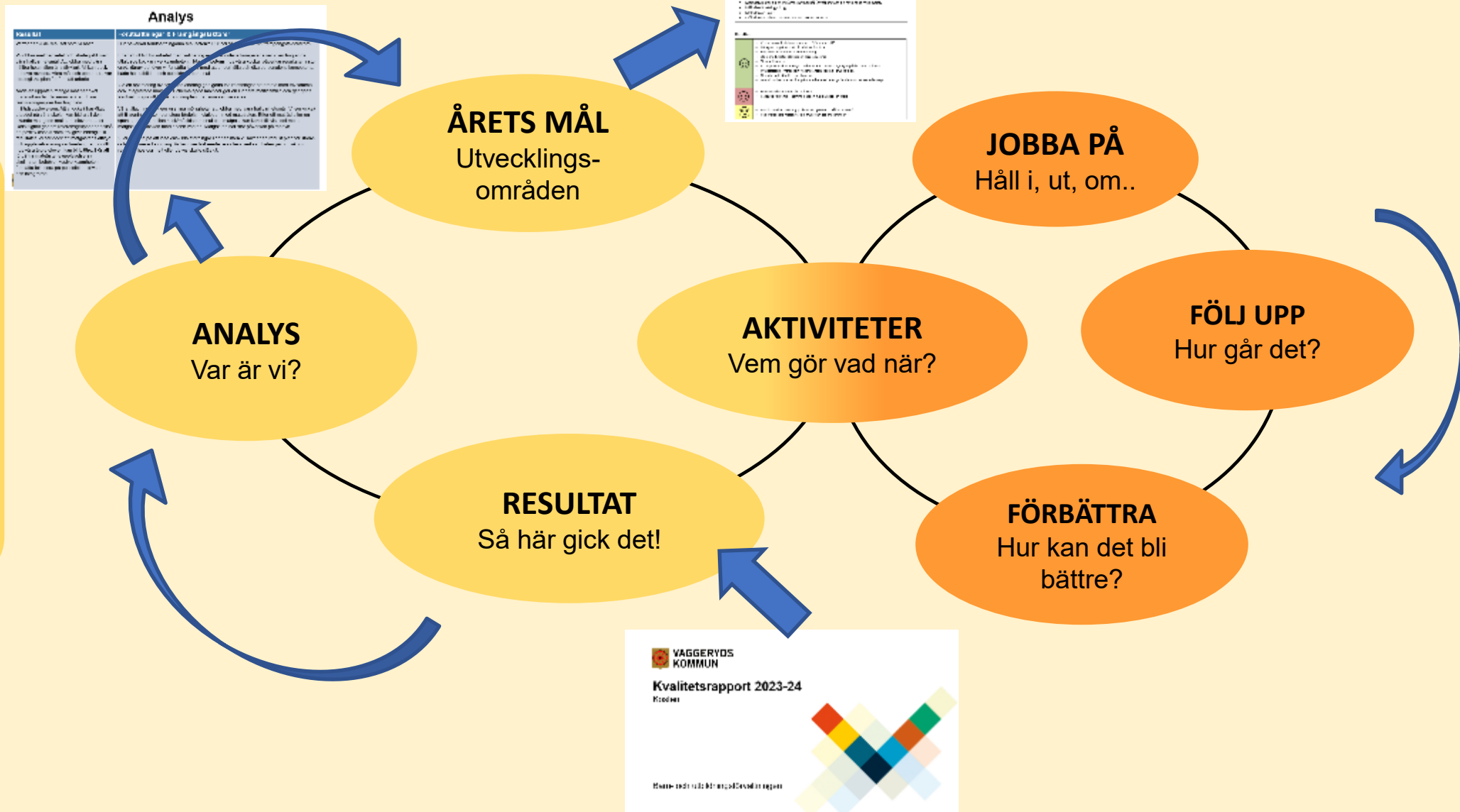
MÅL



vaggery

MÅL

Så här vill vi ha det!



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 hälsvanor

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



Specialkost och anpassade måltider	22/23	23/24	24/25	25/26
Summering alla verksamheter, andel (%)	12	17	15	19 (7*)
Förskolan, andel (%)	18	22	23	24 (6*)
Grundskolan, andel (%)	9	15	12	19 (7*)
Fenix, andel (%)	11	14	15	11 (3*)

Matgästen

Förskoleklass
224

Grundskola
1721

Fritidshem
767

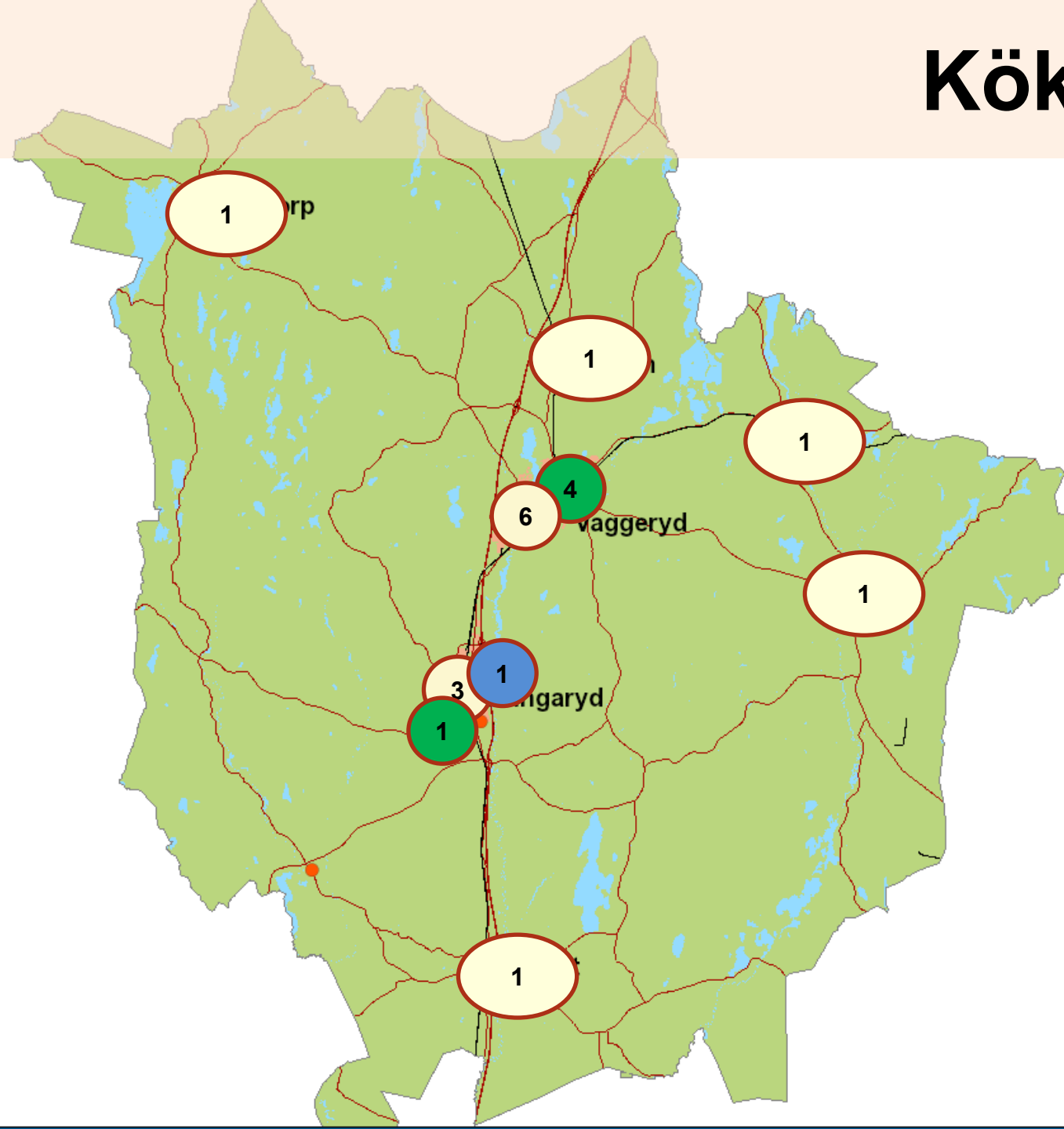
Befolkning
1-5 år
925





Fenix
307

Antal barn i
förskola
820



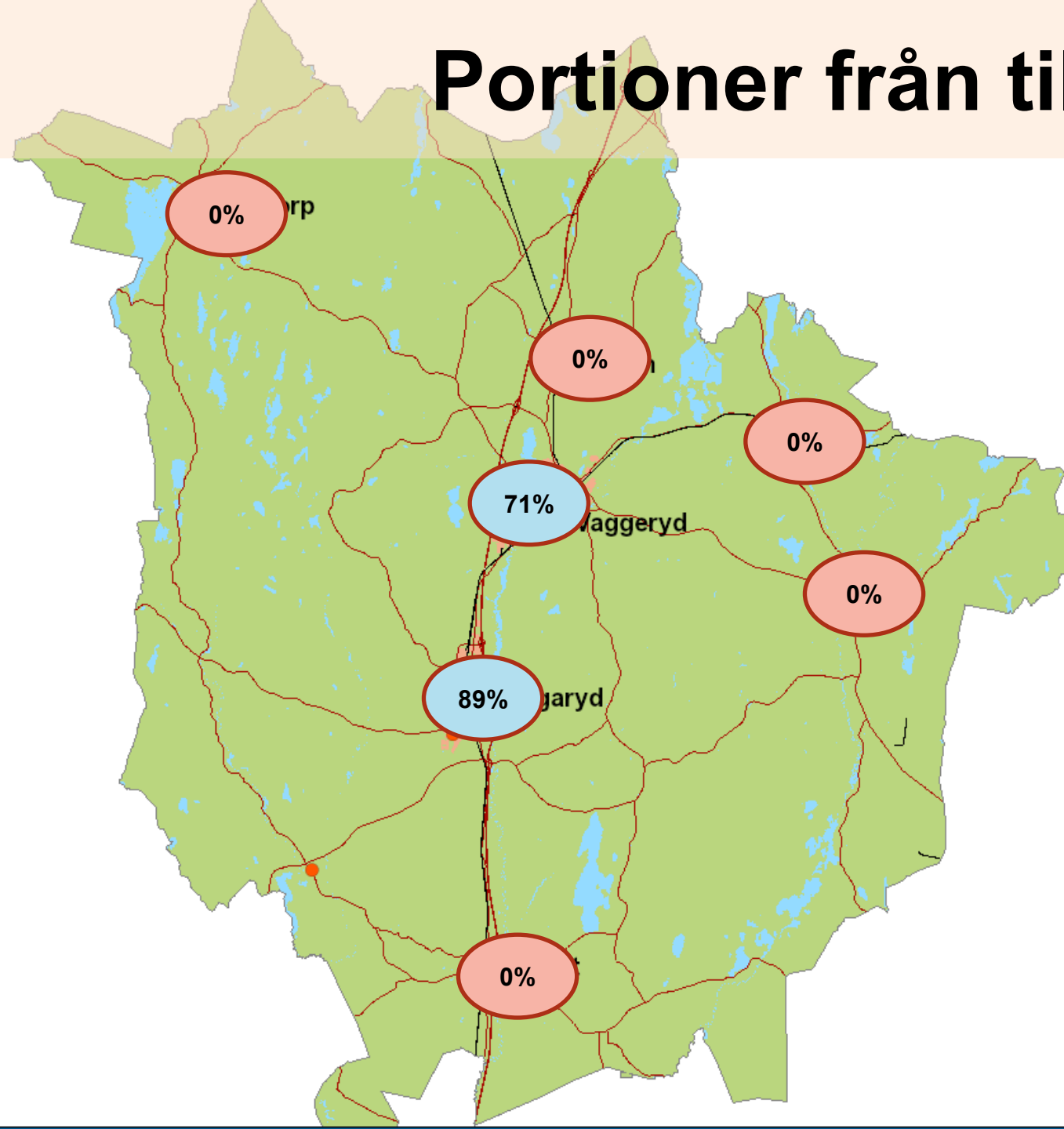
Kök



Kökstyp		Antal
Tillagningskök		5 (6*)
Centralkök		1
Mottagningskök		12
Totalt		18

* Vårt centralkök fungerar även som ett tillagningskök

Portioner från tillagningskök



Kök	Antal matgäster	Andel matgäster	Portioner fr. TK*	Portioner fr. MK*	Andel portioner fr. TK*
Vaggeryd	1615	57%	1150	465	71%
Skillingaryd	899	32%	800	99	89%
Bondstorp	42	1%		42	
Byarum	92	3%		92	
Hok	148	5%		148	
Klevshult	30	1%		30	
Svenarum	26	1%		26	
TOTAL	2852		1950	902	68%

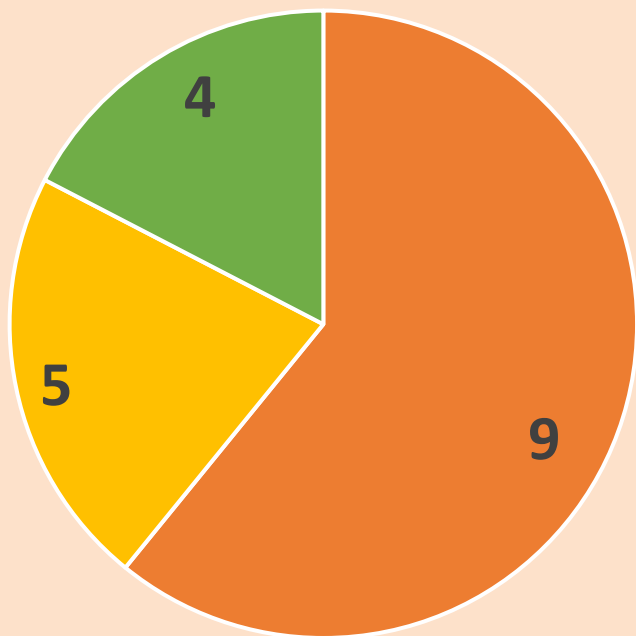
68% av portionerna tillagas i tillagningskök

*TK – tillagningskök, MK – mottagningskök

Luncher per köksstorlek

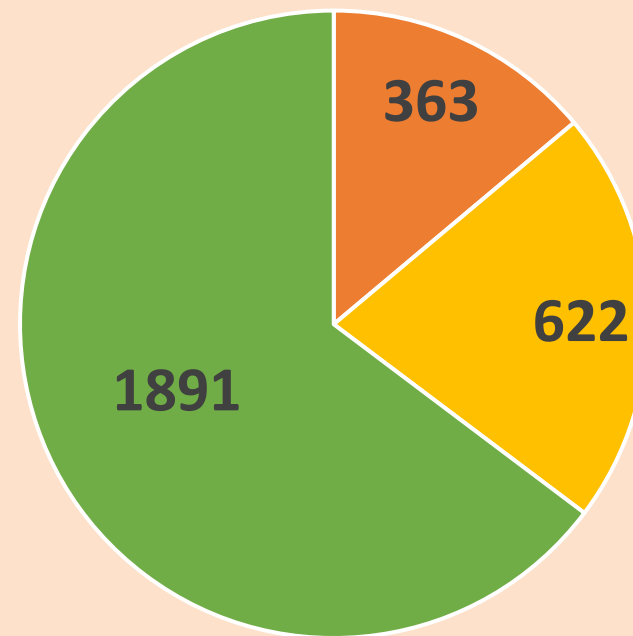
Fördelning av antal kök

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

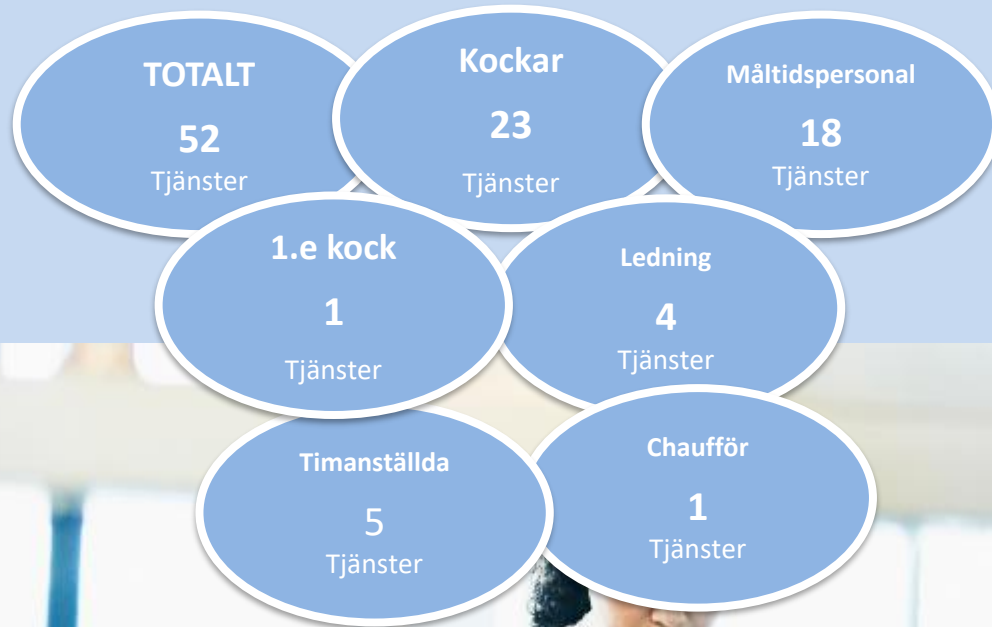


Fördelning av antal luncher

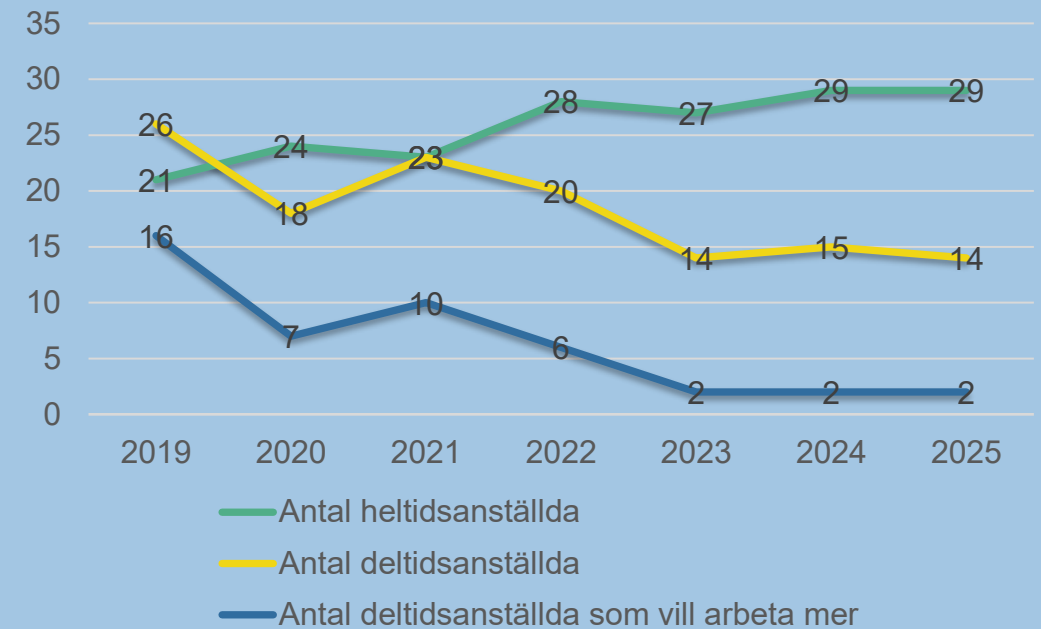
Små < 60 lunch Mellan 100-150 lunch Stora > 300 lunch



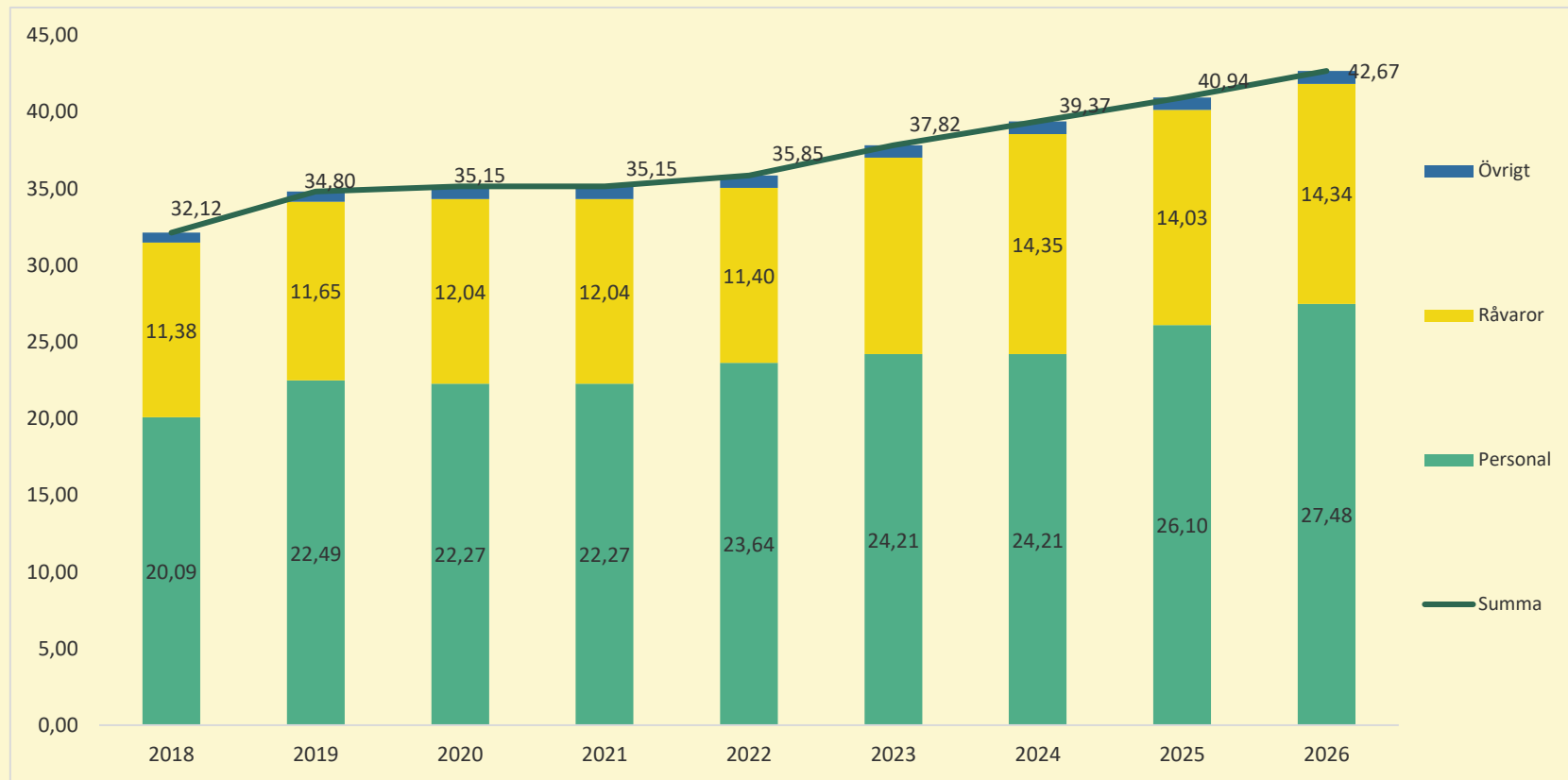
Personal



Heltidsanställda	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Antal heltidsanställda	21	24	23	28	27	29	29
Antal deltidanställda	26	18	23	20	14	15	14
Antal deltidanställda som vill arbeta mer	16	7	10	6	2	2	2



Nyckeltal



Nyckeltal för råvaror, personal och övrigt i BUN, Vaggeryds kommun.



FRAMGÅNGSFAKTORER

Måltidens
utseende

Uppskattad
matsedel

Fler
utbildningar
för alla

Nyfiken och
engagerad
personal

Rekrytering

Närvarande
ledarskap

Doft & smak

Mat lagad
från råvaror

Matgästens
inflytande

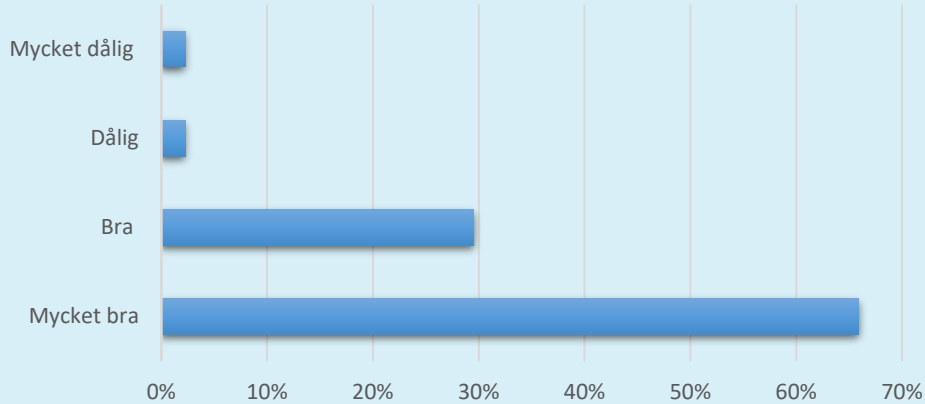
Restaurang
miljö



Restaurangmiljö

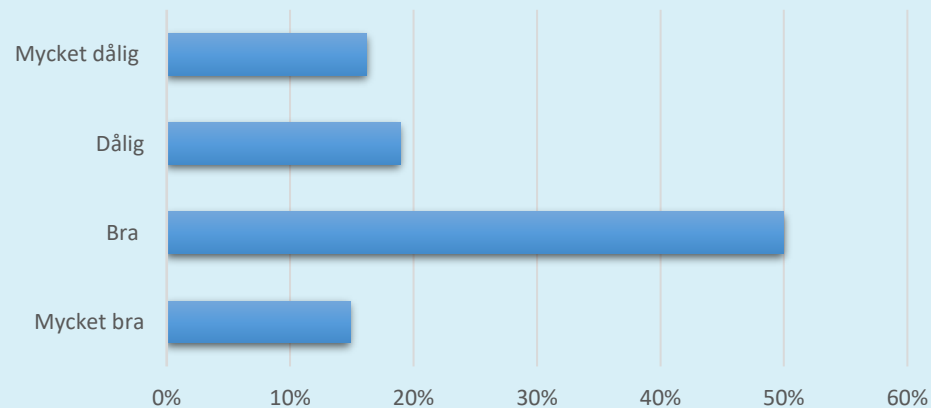


Hur upplever du inredningen i skolrestaurangen på Fenix?



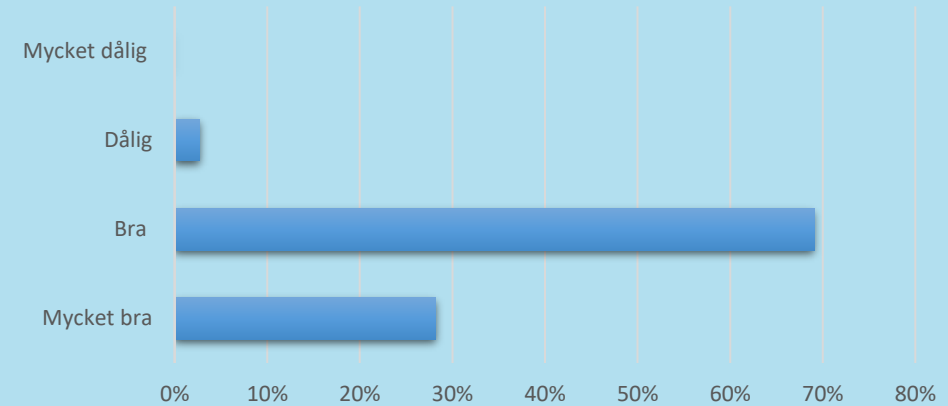
* Elevenkät Fenix (44 svarande, Dec 24)

Hur upplever du inredningen i skolrestaurangen på Hjortsjöskolan?



* Elevenkät Hjortsjöskolan (74 svarande, Dec 24)

Hur upplever du inredningen i skolrestaurangen på Fågelforsskolan?



* Elevenkät Fågelforsskolan (110 svarande, Feb 25)



vaggeryd.se

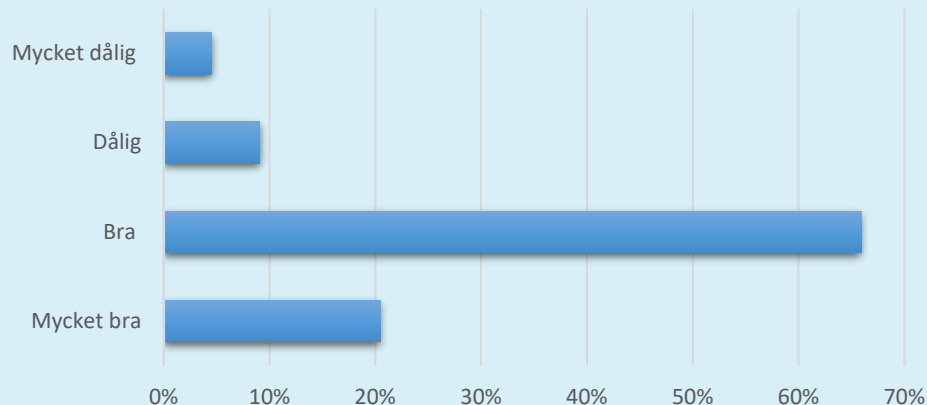
Riktlinjer för måltider i skolan 2026:

Skolrestaurangen är trevligt inredd, har en behaglig ljudnivå och genomtänkt logistik.

Helhetsupplevelse av skolmåltiden?

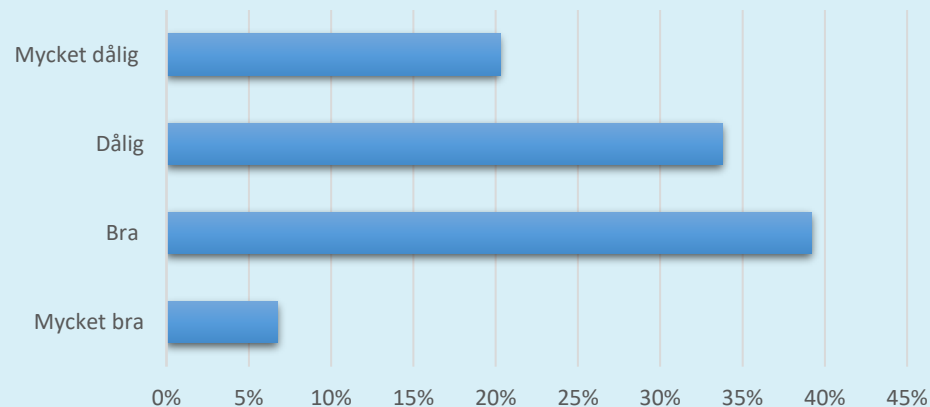


Hur upplever du skolmaten överlag på Fenix?



* Elevenkät Fenix (44 svarande, Dec 24)

Hur upplever du skolmaten överlag på Hjortsjöskolan?

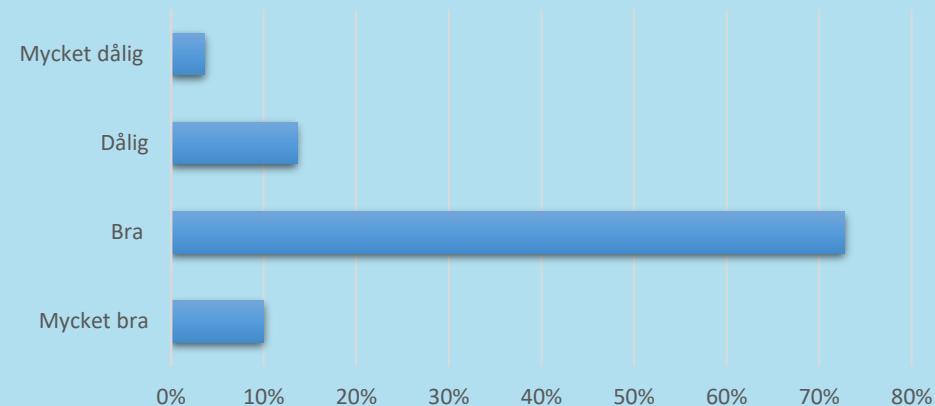


* Elevenkät Hjortsjöskolan (74 svarande, Dec 24)



vaggeryd.se

Hur upplever du skolmaten överlag på Fågelforsskolan?



* Elevenkät Fågelforsskolan (110 svarande, Feb 25)

Avslutningsenkät som 9.orna på Fågelforsskolan gjorde innan skolavslutning VT 2025. Från fritextsvar:

- *"..skolmaten är bra, .."*
- *"Tacos. (jag mins inget annat)"*
- *"Det mesta. Bra skolmat, .."*
- *".. Skolmaten har också blivit bättre med tiden" ..*
- *"Maten"*



Matgästens inflytande

Från matråd för åk 1-3

Barnen gillar biff stroganoff, korv stroganoff, köttfärssås, tacos, raggmunk, blodpudding, kyckling med ris, fisk, lasagne, hamburgare, stuvade makaroner med korv, klyftpotatis med kyckling file, laxnuggets.

Men vissa barn gillar inte fisk, soppa, biff, stroganoff och sötsås.

Barnen visar att de inte gillar majsen som är frysta och inte kryddor i salladen heller. Barnen hoppas också att det ska finnas skyltar med vad som finns i salladen.

Naturliga möten

När relationen är god sker de bästa samtalen spontant och naturligt.

Referensgrupp

Otroligt bra jobb och samarbete med referensgrupp. Bra relation. Eleverna säger vad de tycker är bra och mindre bra. De är ambassadörer som kan ta med sig förklaringar till sina kamrater.

Skapar matsedel ihop. Varje matsedelsutskick godkänns av referensgrupp.

Från matråd för åk 4-6

*Lite önskemål av barnen på plats
Melon, beasås till nuggets, fiskburgare oftare, mer gulaschsoppa, våfflor, vitt bröd, tzatziki, pommes, morotsstavar, kycklingvingar, krutonger oftare inte så oljiga, picklad rödlök, potatis och purjolökssoppa*

Husmöte

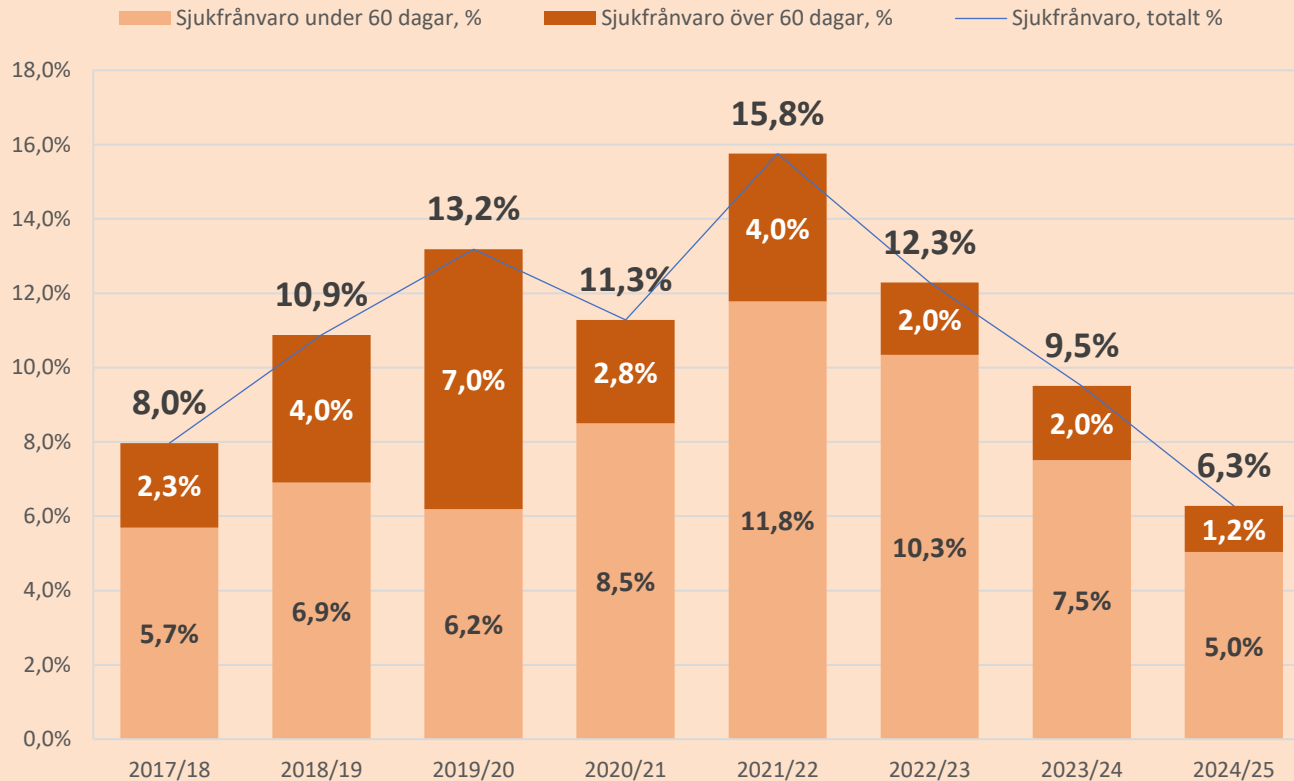
På ett husmöte kan pedagog ta med sig barnens röster. Och en pedagog kan också få förståelse för måltidsverksamheten som de kan berätta om för barnen.

Matråd, referensgrupper, husmöten och naturliga dialoger med barn och elever ger oss goda möjligheter att möta barn och elevers preferenser inom våra riktlinjer.



Närvaro, personal

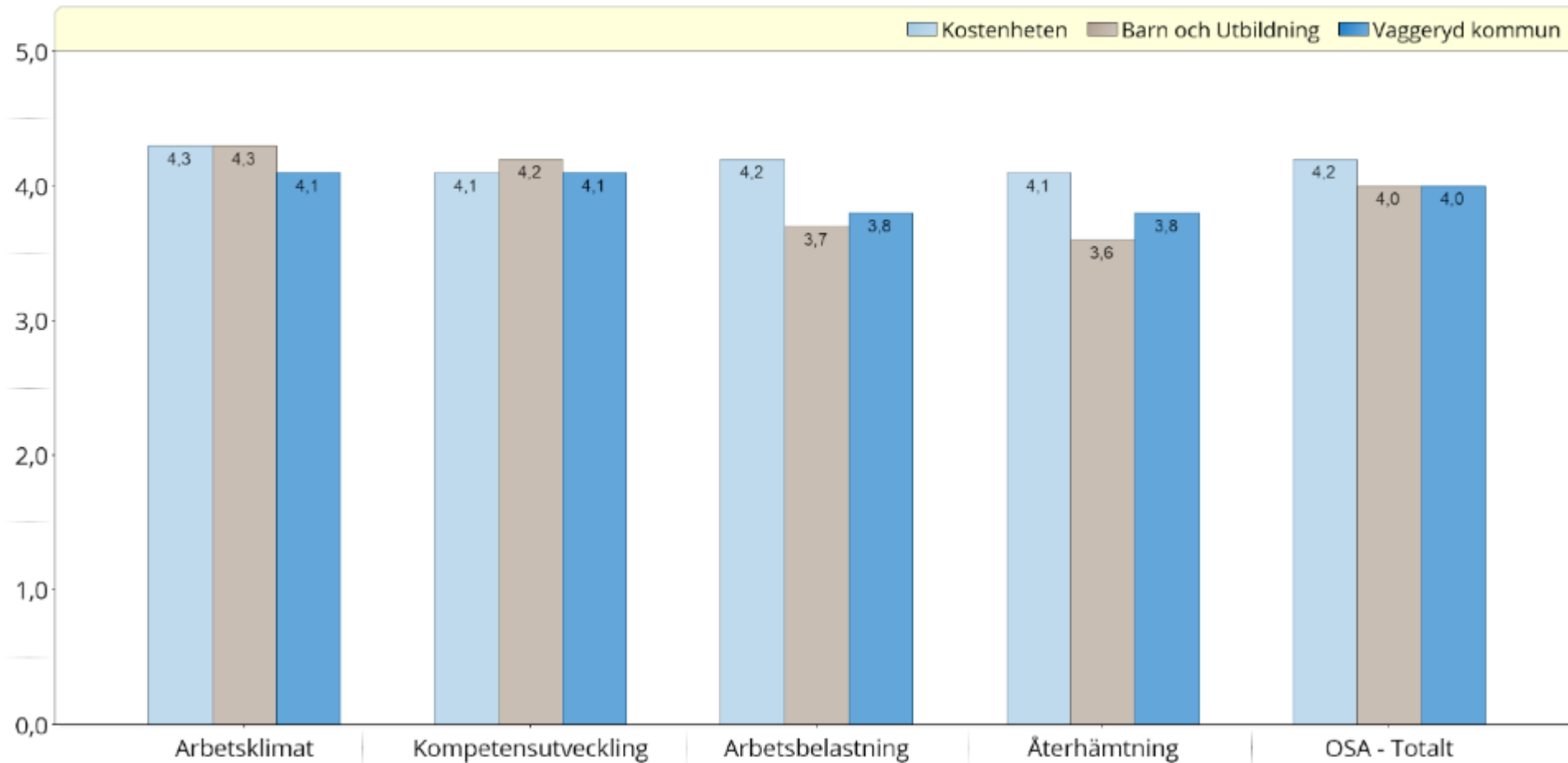
Kosten



Sjukfrånvaron har minskat kraftigt under de senast åren och är nu på en acceptabel nivå. Verksamheten har aktivt jobbat med friskfaktorer och ett nära ledarskap.

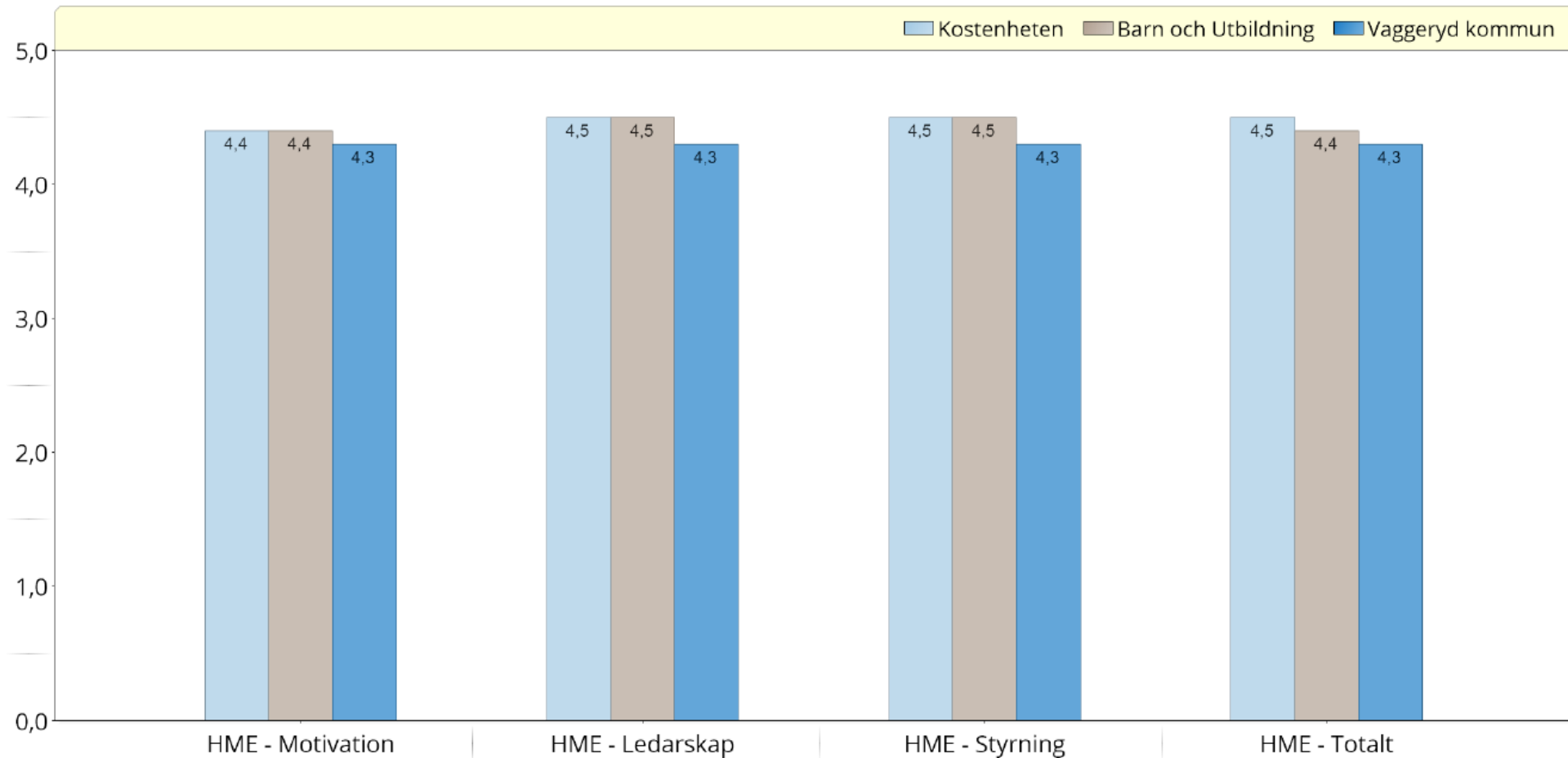


Organisatorisk och social arbetsmiljö (OSA)



Medarbetare i kostverksamheten känner sig trygg i sin arbetsgrupp, de upplever en god variation på arbetsuppgifter och de kan påverka beslut som rör deras arbetsuppgifter.

Hållbart Medarbetarengagemang (HME)



Medarbetare i kostverksamheten har ett meningsfullt arbete, har en chef som visar förtroende och de vet vad som förväntas av dem i arbetet.



Rekommendation (eNPS)

Hur sannolikt är det att du skulle rekommendera din arbetsplats till en vän eller bekant?

Frågan besvaras på en skala från 0-10. Beroende på vad medarbetarna svarar delas de upp i tre kategorier:

0-6 = Kritiker

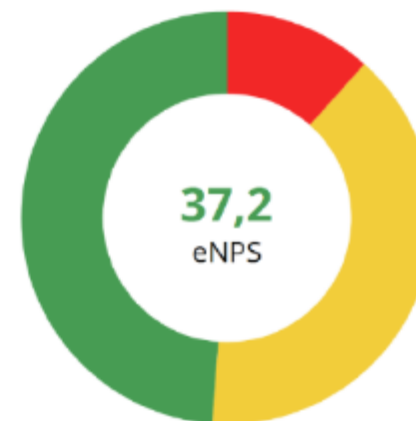
7-8 = Passiva

9-10 = Ambassadörer

Employee Net Promoter Score® (eNPS) kan anta ett värde mellan -100 och 100.

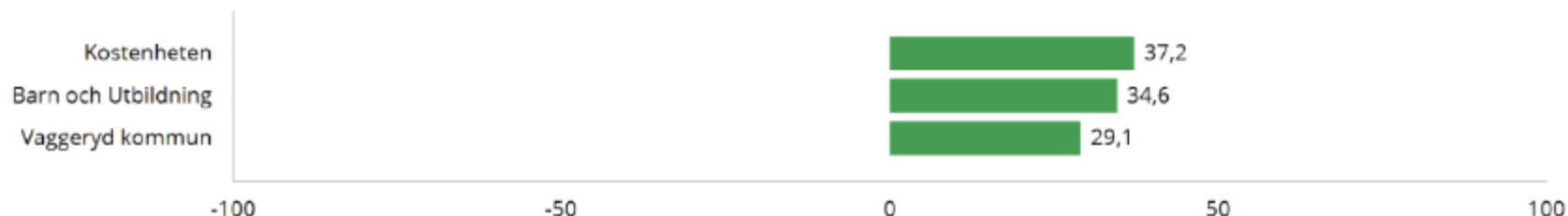
Värdet räknas ut genom att ta andelen Ambassadörer minus andelen Kritiker.

$eNPS = \text{andelen "Ambassadörer" (\%)} - \text{andelen "Kritiker" (\%)}$

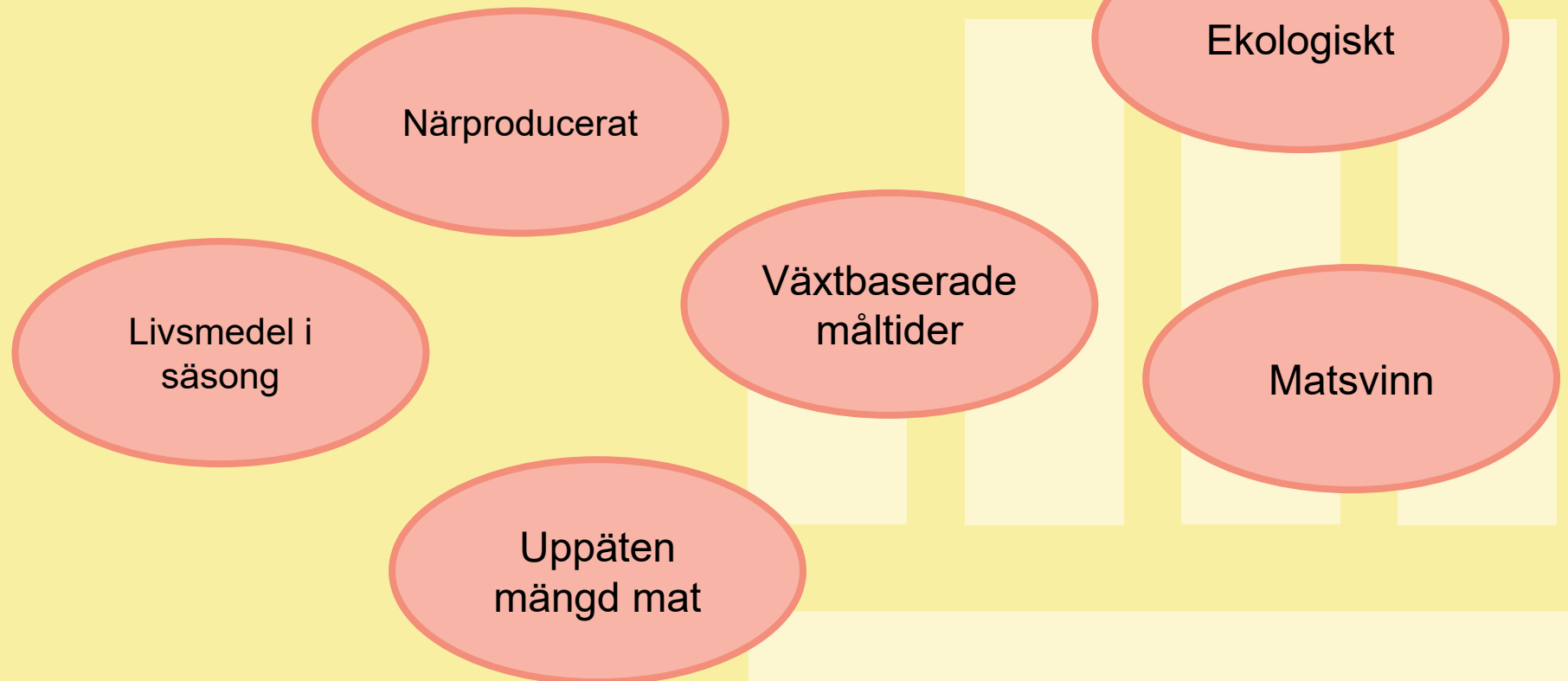


Kritiker		Passiva		Ambassadörer	
5	11,6%	17	39,5%	21	48,8%

I diagrammet nedan visas verksamhetens eNPS-värde med en jämförelse uppåt i organisationen.

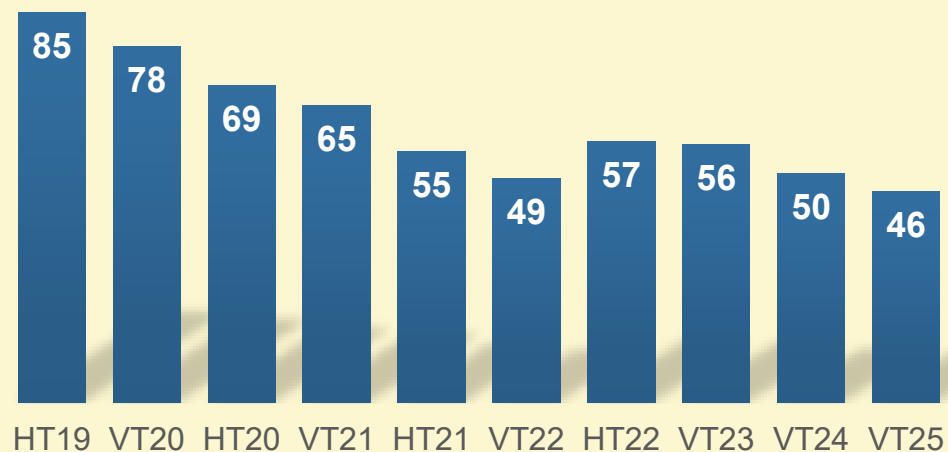


RESULTAT



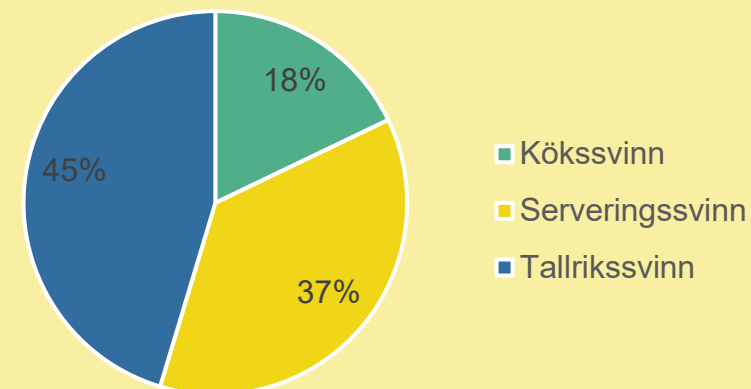
Matsvinn kostverksamheten

Totalt matsvinn 2019-2025
(g/port)



Tillagningskök och större kök har minst mängd matsvinn.

Matsvinn VT 25



	Svinn (kg)	Antal ätande	Svinn (g/port)
Tillagningskök	712	17872	40
Mottagningskök	544	9343	58
Summering	1256	27215	46

Storlek på kök	svinn (kg)	Antal ätande	Svinn (g/port)
Små <60 lunch	388	3844	101
Mellan 100-150 lunch	211	6386	33
Stora >300 lunch	656	16985	39



Uppäten mängd mat kostverksamheten

Uppäten mängd mat



Dialoger med elever, fina restaurangmiljöer och kompetenta kockar bidrar till resultatet.



Barn och ungdomar äter
35 % mer mat i skolan
2025 jämfört med 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).

Ekologiskt

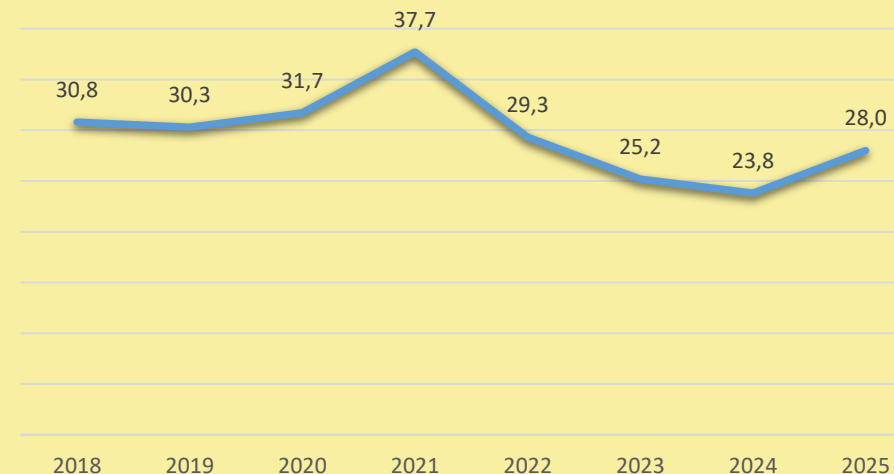


	Andel ekologisk (%) 2018	Andel ekologisk (%) 2019	Andel ekologisk (%) 2020	Andel ekologisk (%) 2021	Andel ekologisk (%) 2022	Andel ekologisk (%) 2023	Andel ekologisk (%) 2024
Vaggeryd (Bun)	31	30	32	38	29	25	24
Habo	27	26	29	29	30	27	11
Mullsjö	23	24	14	12			38
Jönköping	23	24	27	26	25	24	25
Gislaved	42	39	34	31			
Gnosjö	22	32	41	49	45	29	
Värnamo	18	21	21	22	20	20	20
Sävsjö	20	22	25	23	24	25	26
Vetlanda	15	9	9	9	6	7	7
Eksjö		20	19	15	15	15	16
Aneby	20	18	17		14	14	14
Tranås	16	22		19	16	18	18

Andelen ekologisk mat som serveras i förskola och skola ska årligen öka.



Ekologiskt



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

Analys

Resultat

Varför har vi de resultat som vi har?

Att jobba med våra hållbarhetsmålen är en naturlig del av det dagliga arbetet. Vi har under de senaste sju åren jobbat strategiskt med att minska matsvinnet, ett arbetssätt som vi har finjusterat och utvecklat genom åren. Gällande det ekologiska resultatet följer vi vår prioritering för livmedelsinköp som är antaget i vårt måltidspolitiska program. Vi ser dock att våra kockar behöver en tydlighet och styrning i vad som faktiskt ska väljas ekologiskt, inom varje varugrupp. De har inte tiden att göra aktiva val under beställningstillfället.

Andelen uppäten mängd mat ökar för varje år som går. Vi har en god kännedom om vad våra matgäster har för smaker och preferenser. Vi har restauranger som är fint inredda, har en behaglig ljudnivå och genomtänkt logistik, vilket är viktigt för ökad trivsel under måltiden. Vi har också restauranger som har en hög och bullrig ljudnivå, i de restaurangerna ser vi en sämre upplevelse av måltiden hos elever. Vi behöver fortsätta jobba, tillsammans med förskolan och skolan, på att få ner ljudvolymen i våra restauranger.

Förutsättningar & Framgångsfaktorer

Hur påverkar förutsättningarna resultaten? Hur har vi jobbat utifrån framgångsfaktorerna?

Vi har en hög andel utbildade kockar i verksamheten. Många av våra utbildade kockar har validerats genom Vaggeryds kommun och har arbetat många år hos oss. De trivs på sin arbetsplats och lagar mat både med hög kompetens och en stor dos kärlek. Både utbildad och outbildad personal får ta del av interna utbildningar som håller hög kvalitet inom utsett område.

För att få förutsättning till en lugnare måltidsmiljö saknas en viktig pusselbit, schemalagda måltider. Schemalagda måltider ger en lugnare måltidsmiljö och ger goda förutsättningar att beräkna mängden mat som ska serveras. Vi ser stora fördelar med att införa Schemalagda måltider i Vaggeryds kommun. För att kunna arbeta med schemalagda måltider behöver det vara uttalat och tydligt att Vaggeryds kommun ska jobba med schemalagda måltider.

En viktig framgångsfaktor som vi jobbar utifrån är att vi känner våra matgäster väl genom våra referensgrupper, matråd, husmöten och spontana dialoger. Detta ger oss möjlighet att låta våra matgäster ha stort inflytande på menyn.

Våra stora kök och våra tillagningskök ger oss fina möjligheter att jobba med ett minskat matsvinn. Våra tillagningskök ger oss möjlighet att rekrytera kompetent personal, vi kan lyssna in våra matgäster och möta deras smaker & önskan inom våra riktlinjer och vi kan laga mat med hög kvalitet som sprider en härlig doft av nylagad mat.

Beslutsförslag

Förvaltning	Förvaltningen föreslår arbetsutskottet att föreslå nämnden att godkänna lämnad rapport.
AU	Barn- och utbildningsnämndens arbetsutskott beslutar att: föreslå Barn- och utbildningsnämnden att godkänna lämnad rapport.
BUN	Barn och utbildningsnämnden beslutar att: godkänna lämnad rapport.

