

Rapport

4. KVALITETSRAPPORT KOSTEN 2023/24



MÅL



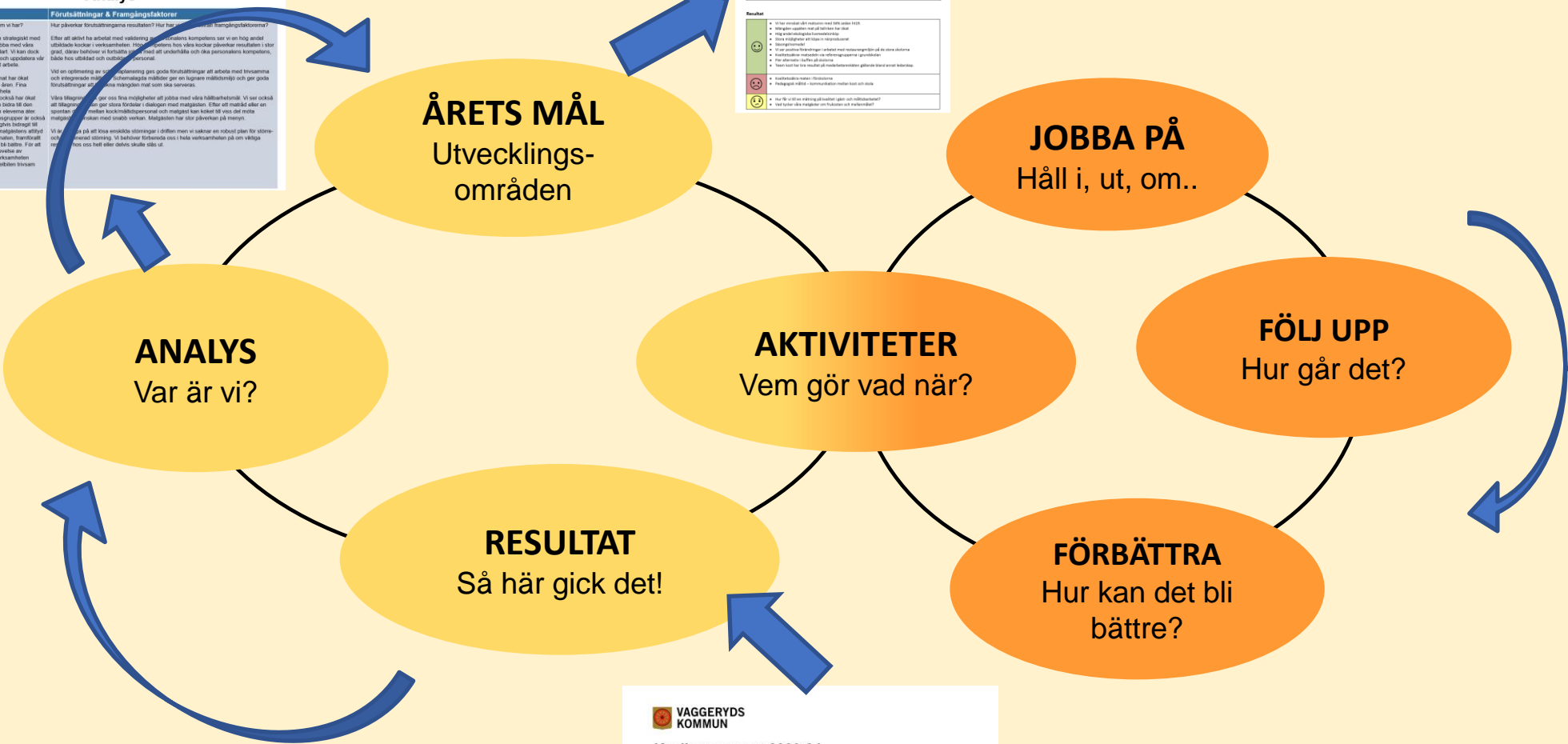
vaggery

Kvalitetsarbete

MÅL
Så här vill vi ha det!



Resultat	Förutsättningar & Framgångsfaktorer
Varför har vi de resultat som vi har?	Hur påverkar förutsättningarna resultaten? Hur har vi lyckats? Vilka framgångsfaktorer?
Vi jobbar målbaserat och strategiskt med våra hållbarhetsmål. Allt utifrån våra hållbarhetsmål är utgångspunkt. Vi kan dock behöva ändra våra mål och uppdatera vår strategiska plan för fortsatt arbete.	Efter att skolan har arbetat med validering av lärarnas kompetens ser vi en hög andel utmärkta skolor i verksamheten. Detta beror på våra tydliga övervakningsresultat i stor grad, såväl för elever som för lärare. Detta beror på att undervisningen och de personers kompetens, både hos utbildad och utövande personal.
Andelen uppfyller målet har ökat markant under de senaste åren. För restauranggruppen har högt heta målbaseringsresultat. Allt utifrån våra utvärderingar på våra skolor kan bidra till den önskade mängden med våra eleverna. Detta beror på att vi har en tydlig och tydlighet genom elevensgrupper av olika åldersgrupper som främjar utveckling till resultat. Vi ser dock att målbaserat arbete och uppfyller målet skiljer sig. Detta beror på våra tydliga resultat. För att förbättra målbaserat arbete av skolorna behövs tydliga och tydliga förhållanden på skolorna för elever och lärare.	Vid en utvärdering av skolorna ser vi goda förutsättningar att arbeta med invarianter och integrerade målbaserade målbaserade mål med våra elever. Detta beror på att vi har en tydlig och tydlighet genom elevensgrupper av olika åldersgrupper som främjar utveckling till resultat. Vi ser dock att målbaserat arbete och uppfyller målet skiljer sig. Detta beror på våra tydliga resultat. För att förbättra målbaserat arbete av skolorna behövs tydliga och tydliga förhållanden på skolorna för elever och lärare.
	Vi ser dock att målbaserat arbete och uppfyller målet skiljer sig. Detta beror på våra tydliga resultat. För att förbättra målbaserat arbete av skolorna behövs tydliga och tydliga förhållanden på skolorna för elever och lärare.



VAGGERYDS KOMMUN

2024-12-04

Teamuppgift 2023

Team: Team Kalle

Uppdrag: ...

Resultat: ...

FÖRUTSÄTTNINGAR

Matgästen

Kostnader

Personal

Lokaler



Matgästen

Befolkning
1-5 år
992

Antal barn i
förskola
863

Grundskola
1723

Förskoleklass
195

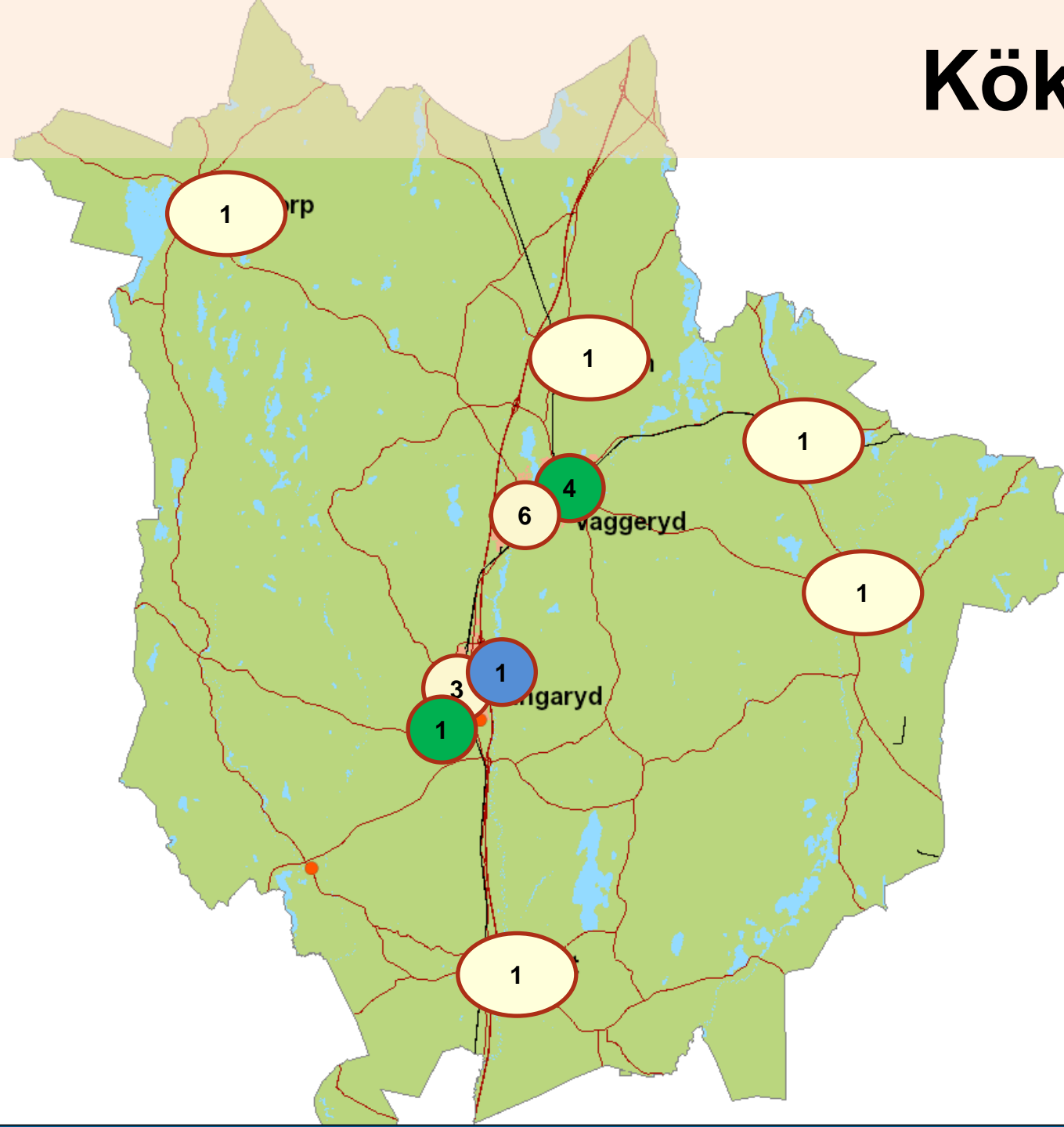
Fritidshem
784

Fenix
341

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



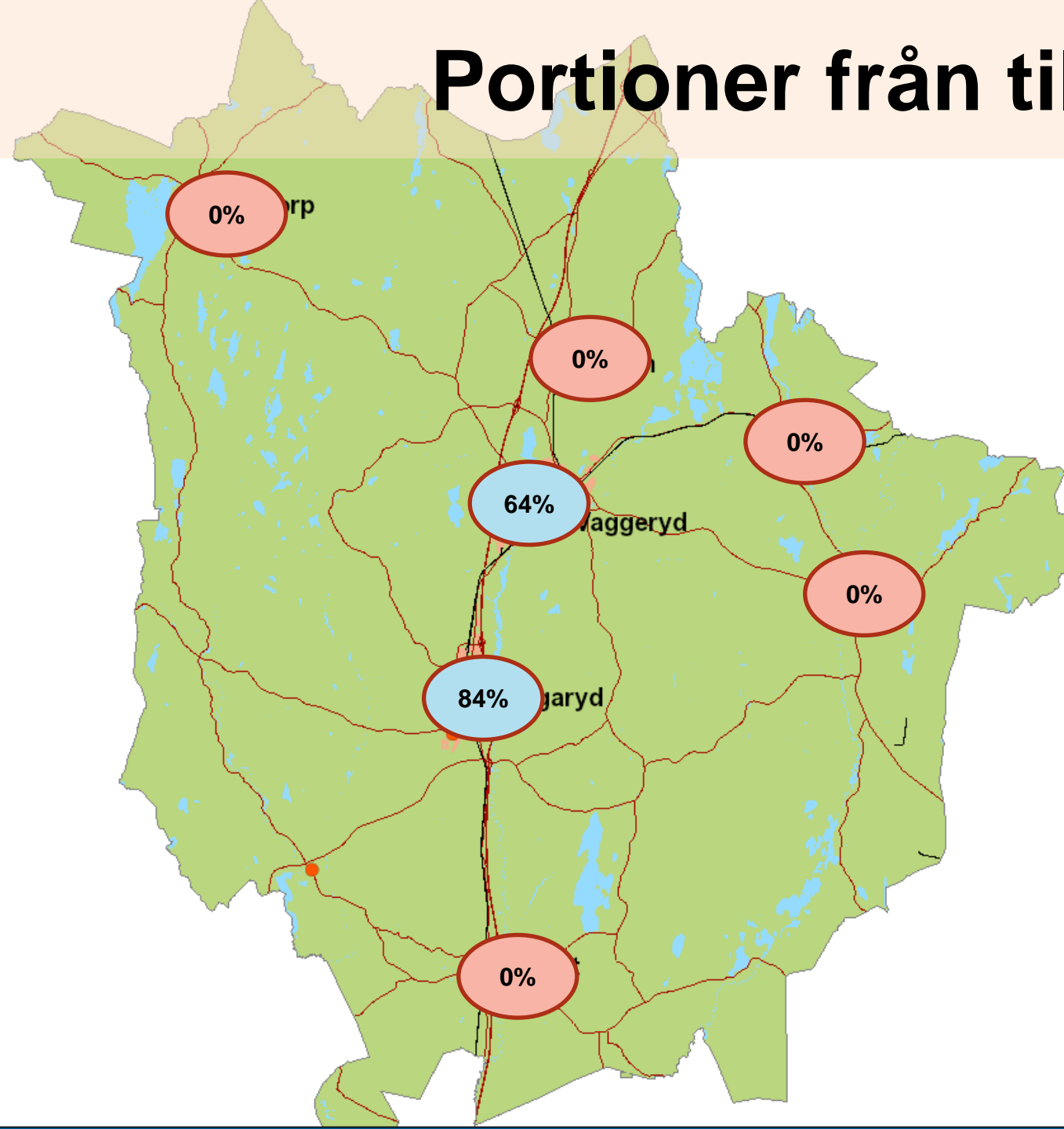
Kök



Kökstyp		Antal
Tillagningskök	●	5 (6*)
Centralkök	●	1
Mottagningskök	○	14
Totalt	○	20

* 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	1659	57%	1132	527	68%
Skillingaryd	900	31%	784	116	87%
Bondstorp	41	1%		41	
Byarum	100	3%		100	
Hok	152	5%		152	
Klevshult	33	1%		33	
Svenarum	24	1%		24	
TOTAL	2909		1869	974	66%

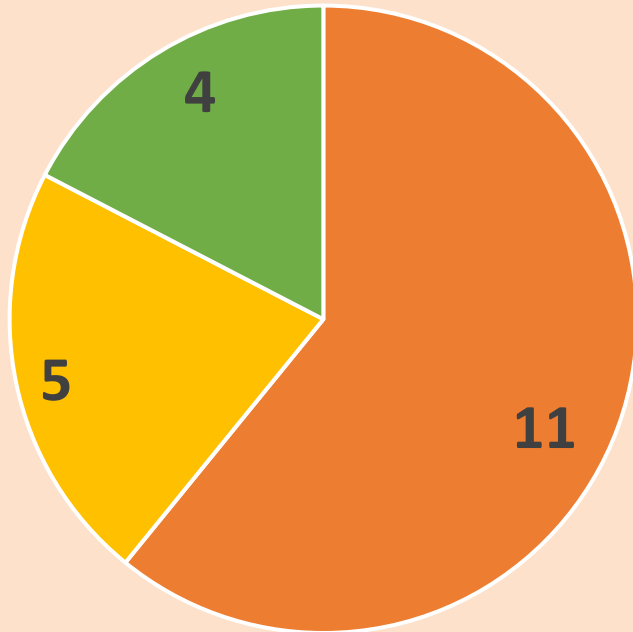
66% av portionerna tillagas i tillagningskök

*TK – tillagningskök, MK – mottagningskök

Luncher per köksstorlek

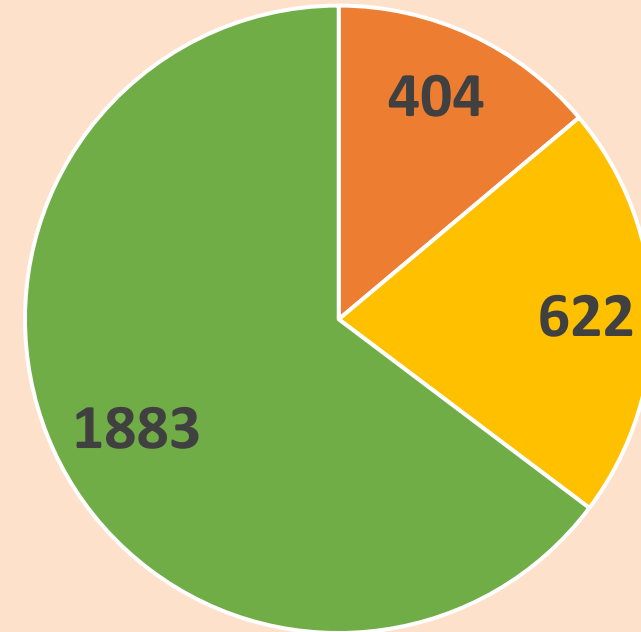
Fördelning av antal kök

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



Fördelning av antal luncher

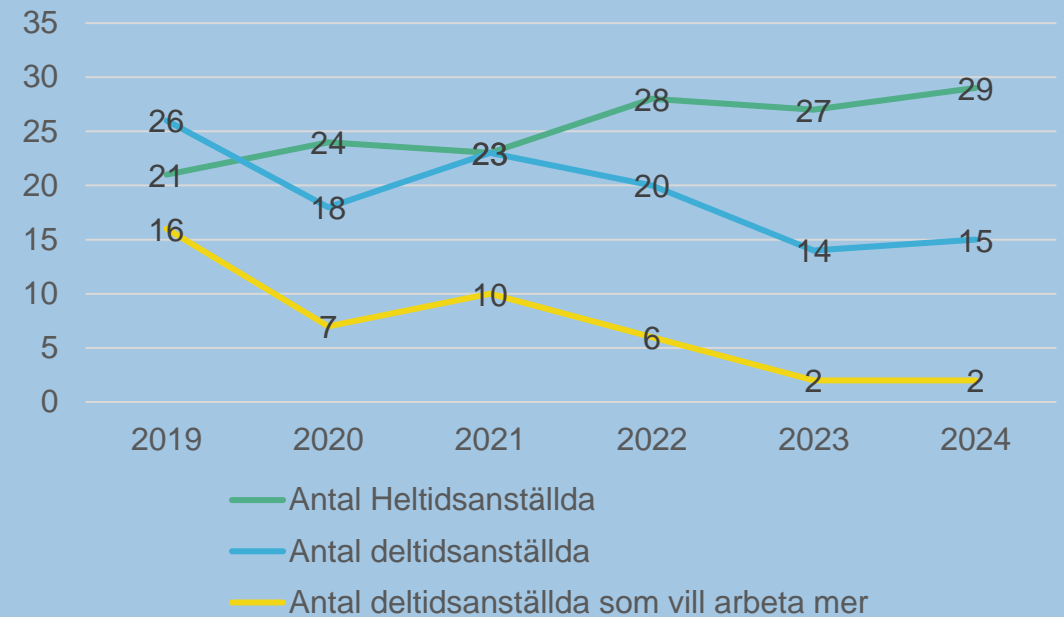
Små < 60 lunch Mellan 100-150 lunch Stora > 300 lunch



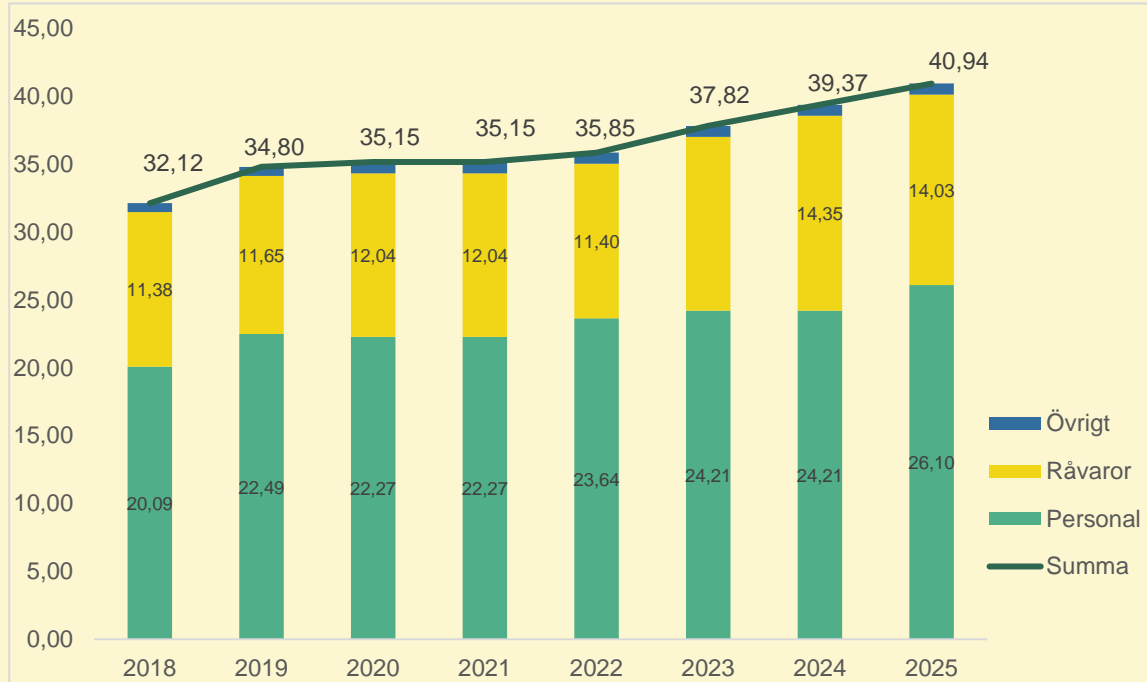
Personal



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



Nyckeltal



Nyckeltal för råvaror, personal och övrigt i Vaggeryds kommun, bun

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		

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



FRAMGÅNGSFAKTORER

Måltidens
utseende

Uppskattad
matsedel

Fler
utbildningar
för alla

Nyfiken och
engagerad
personal

Rekrytering

Närvarande
ledarskap

Doft & smak

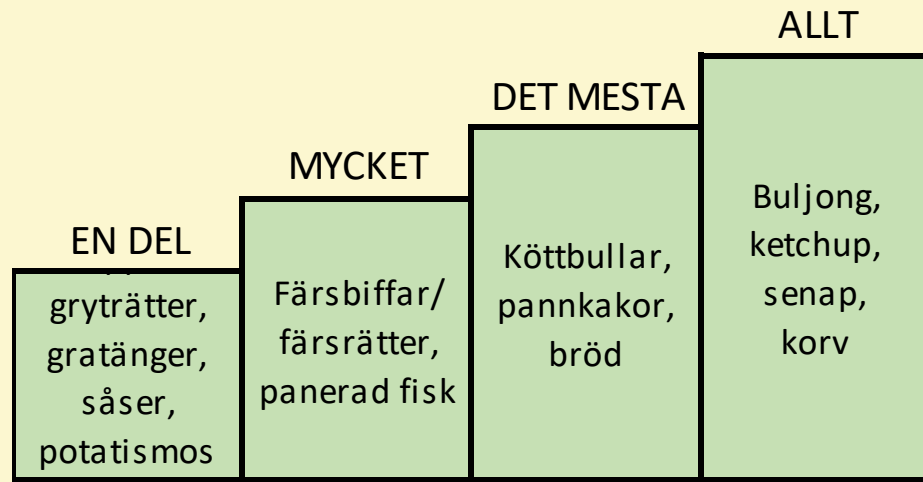
Mat lagad
från råvaror

Matgästens
inflytande

Restaurang
miljö



Mat lagad från råvaror



"Ambitionstrappan - Mat lagad från råvaror"

Vi har skolor som bakar allt bröd själva. Detta medför bättre kvalitet, mindre matsvinn, en lägre kostnad och ljuvlig doft från köket.

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?



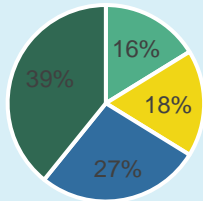
Den är okej.

jag tycker att skolmaten är god

Elevenkät på Hjortsjöskolan

(74 svarande):

Hur ofta tar du av salladsbuffén?



■ Varje dag ■ 3-4 gånger i veckan ■ 1-2 gånger i veckan ■ Aldrig

Maten är ganska god.

Minna favoriter: pinnerad fisk, potatis bullar.

Vad tycker du om skolmaten?

"Nästan allt är bra förutom, det vegetariska"

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.



vaggeryd.se

Matråd på Fågelforsskolan:

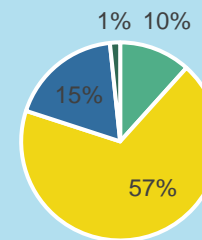
" maten är gratis, rent i matsalen och gott. Önskemål: musik ibland, trångt ibland, kön är lång, mackor ibland. "

Beror på vilken mat

Elevenkät på Fågelforsskolan

(144 svarande):

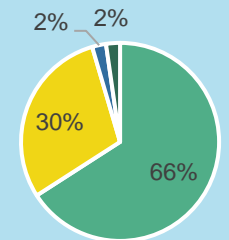
Hur upplever du skolmaten överlag?



■ Mycket bra ■ Bra ■ Dåligt ■ Mycket dålig

Elevenkät på Fenix (44 svarande):

Hur upplever du inredningen i skolrestaurangen?



■ Mycket bra ■ Bra ■ Dålig ■ Mycket dålig

I bland är den inte god.

Husmöte på Gullbäcken:

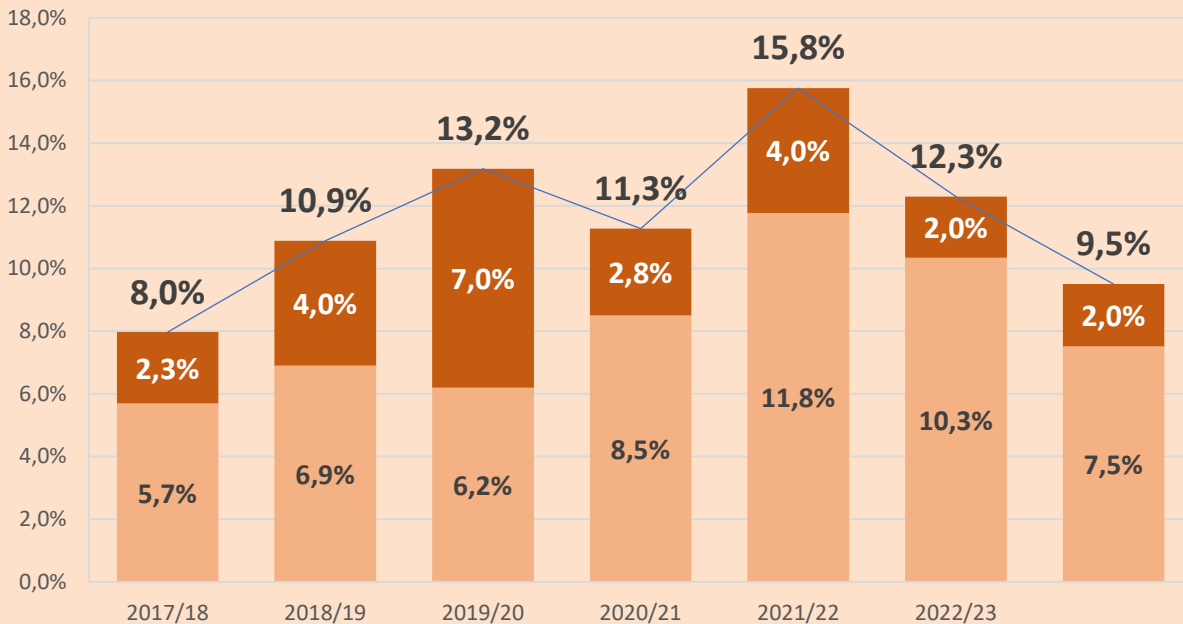
" Det mesta är omtyckt, mycket bra mat!

♥ Pannkakor ♥

Närvaro, personal

Kosten

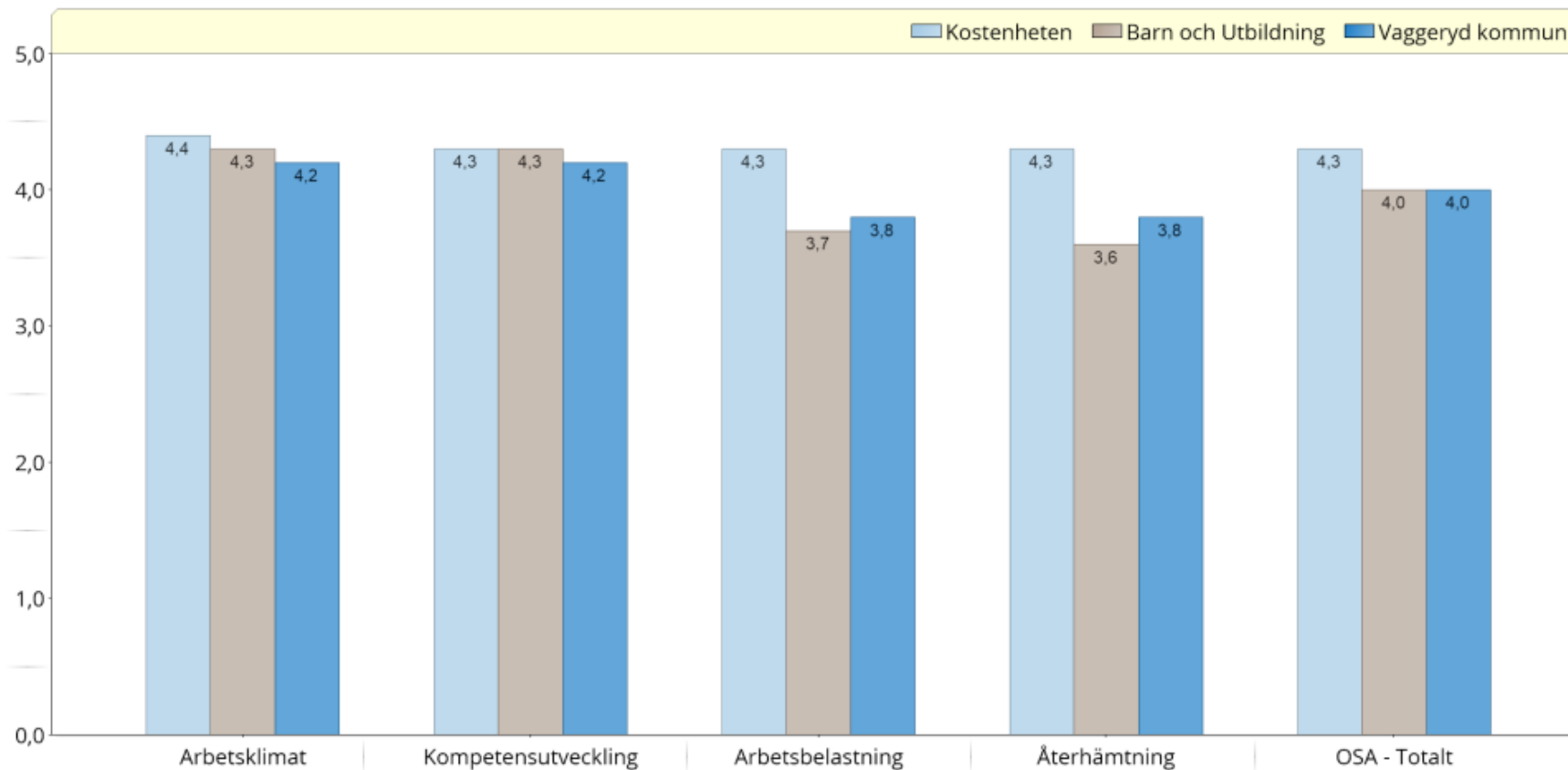
Sjukfrånvaro under 60 dagar, % Sjukfrånvaro över 60 dagar, % Sjukfrånvaro, totalt %



Personalens frånvaro är på en fortsatt hög nivå men har under läsåret 2023/24* minskat med 6,3 % enheter sedan Lå2021/22.



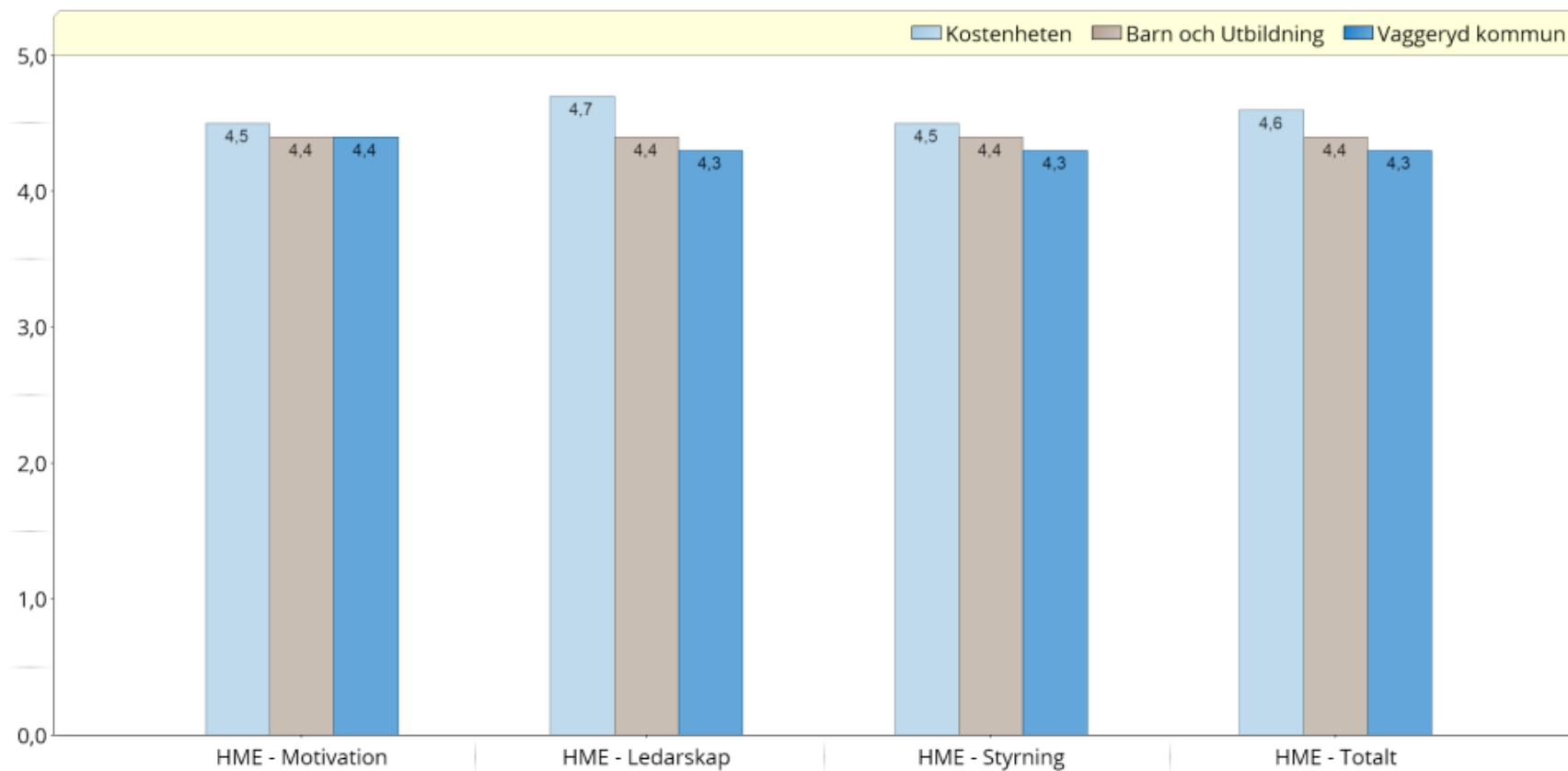
Organisatorisk och social arbetsmiljö (OSA)



Medarbetare i kostverksamheten känner sig trygg i sin arbetsgrupp och de kan lägga tankar på arbetet åt sidan under sin lediga tid.



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 respondenterna svarar delas de upp i tre kategorier:

0-6 = Kritiker

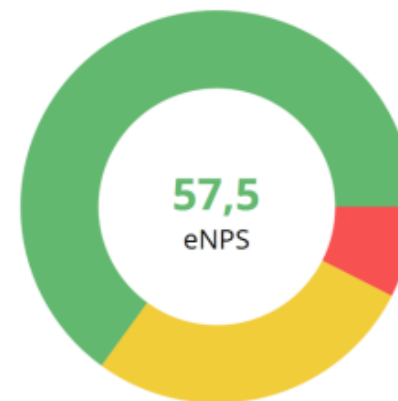
7-8 = Passiva

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.

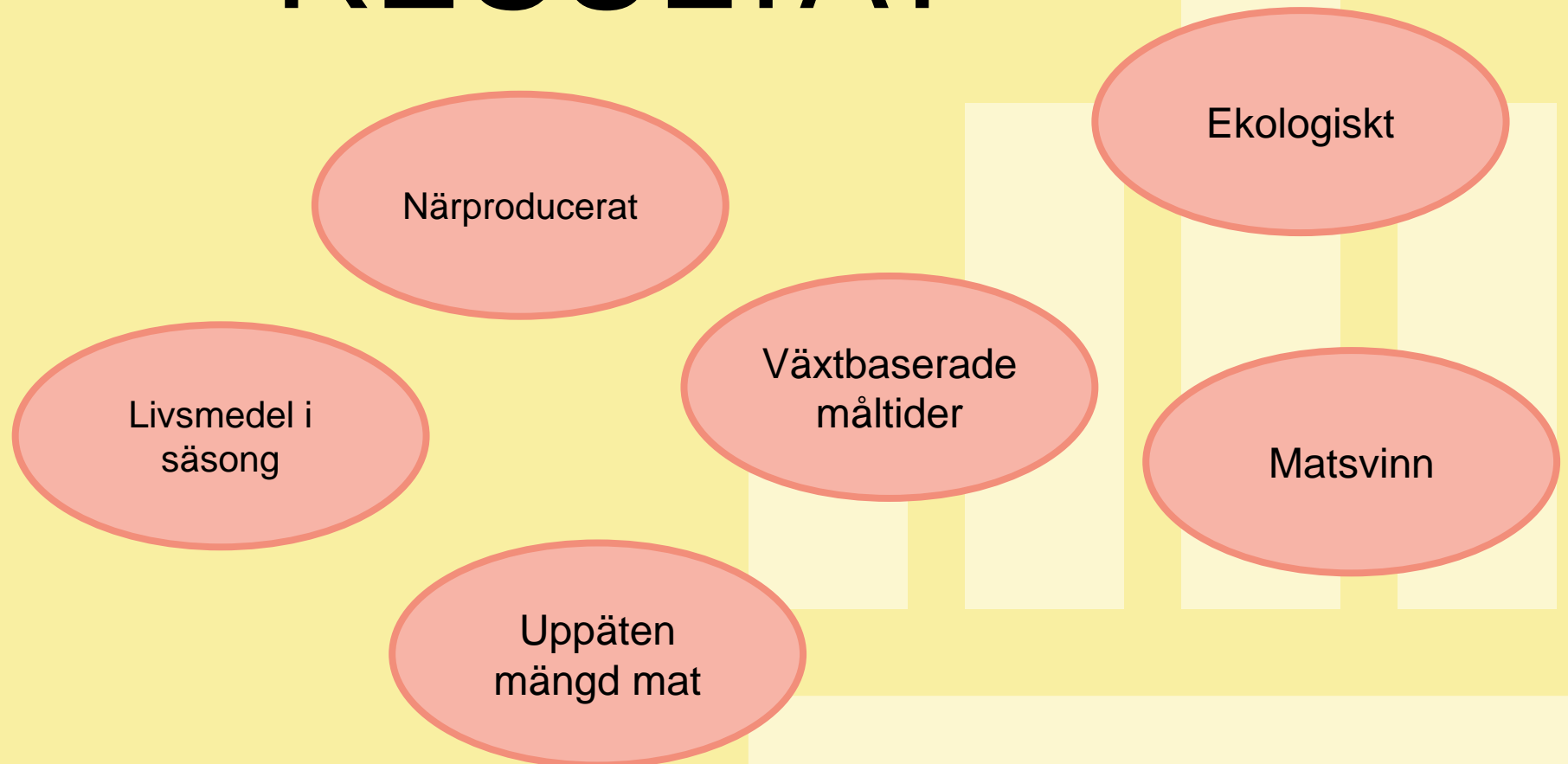
$eNPS = \text{andelen "Ambassadörer" (\%)} - \text{andelen "Kritiker" (\%)}$



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

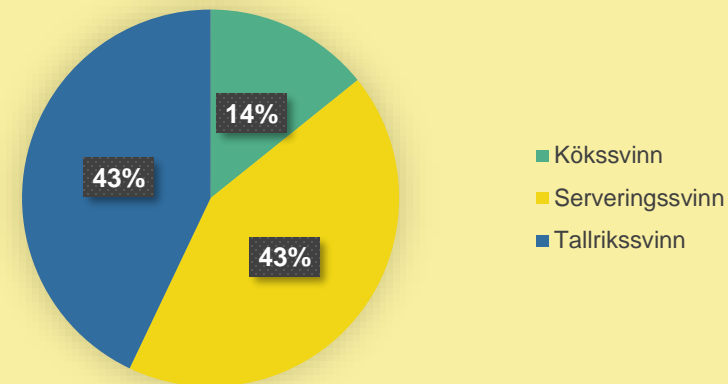


RESULTAT

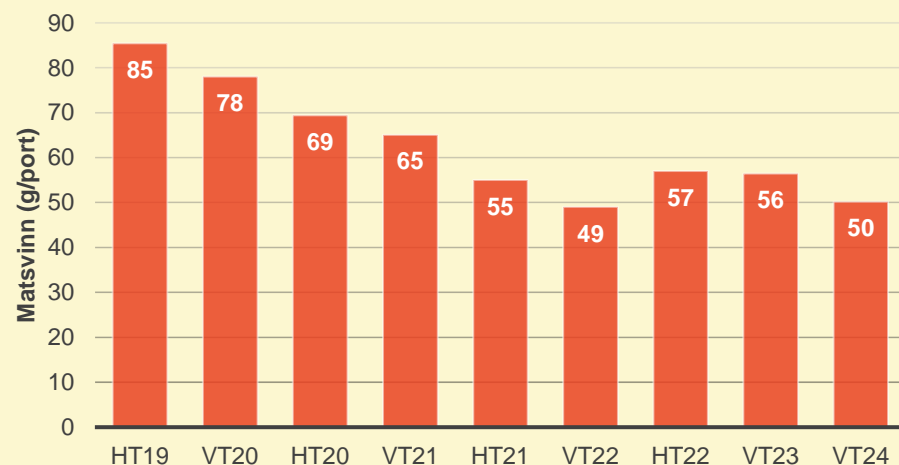


Matsvinn kostverksamheten

Matsvinn VT 24



Totalt matsvinn 2019-2024
(g/port)



	Svinn (kg)	Antal ätande	Svinn (g/port)
Tillagningskök	731	17117	43
Mottagningskök	545	8330	65
Summering	1277	25447	50

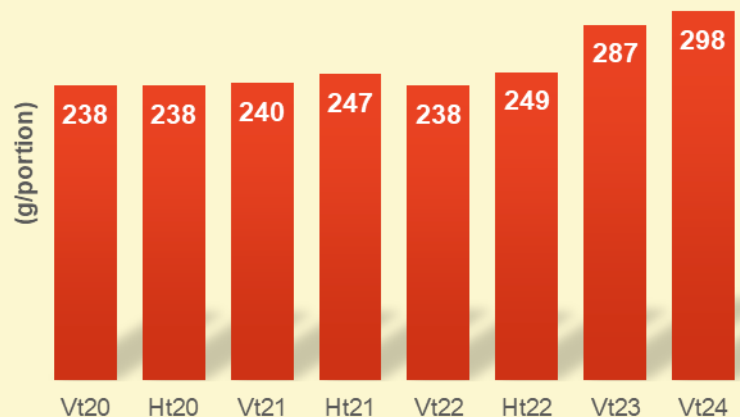
Storlek på kök	svinn (kg)	Antal ätande	Svinn (g/port)
Små <60 lunch	345	3839	90
Mellan 100-150 lunch	226	6206	36
Stora >300 lunch	705	15402	46

Tillagningskök och större kök har minst mängd matsvinn.



Uppäten mängd mat kostverksamheten

Uppäten mängd mat



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



Barn och ungdomar äter 25 % mer mat i skolan 2024 jämfört med 2020.

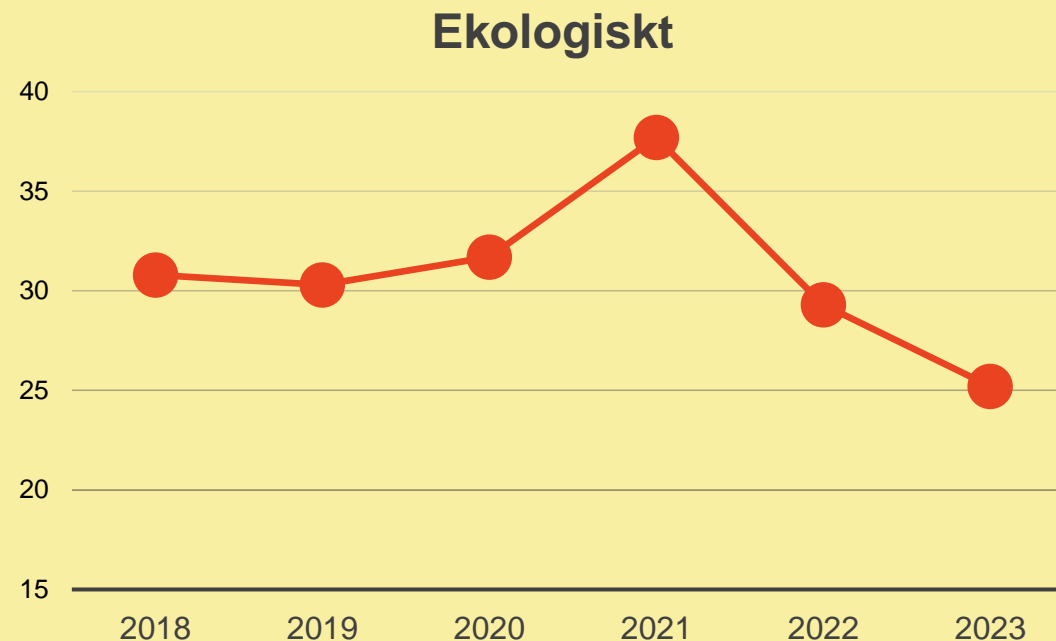


”Överkonsumtion av mat, med risk för övervikt och fetma, är ett generellt samhällsproblem i Sverige, men inom vård, skola och omsorg äts det generellt för lite mat (Livsmedelsverket, 2017 och Livsmedelsverket, 2018b).

Ekologiskt



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



"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.



Analys

Resultat

Varför har vi de resultat som vi har?

Vi jobbar målmedvetet och strategiskt med våra hållbarhetsmål. Att jobba med våra hållbarhetsmålen är självklart. Vi kan dock behöva revidera våra mål och uppdatera vår strategiska plan för fortsatt arbete.

Andelen uppäten mängd mat har ökat markant under de senaste åren. Fina restaurangmiljöer har höjt hela måltidsupplevelsen. Att vi också har ökat utbudet på våra skolor kan bidra till den ökande mängden mat som eleverna äter. Delaktighet genom referensgrupper är också en positiv aspekt som troligtvis bidragit till resultatet. Vi ser dock att matgästens attityd och upplevelse kring skolmaten, framförallt hos våra äldre elever, kan bli bättre. För att förbättra matgästens upplevelse av skolmaten behöver kostverksamheten fortsätta fokusera på pusselbiten trivsam och integrerad.

Förutsättningar & Framgångsfaktorer

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

Efter att aktivt ha arbetat med validering av personalens kompetens ser vi en hög andel utbildade kockar i verksamheten. Hög kompetens hos våra kockar påverkar resultaten i stor grad, därav behöver vi fortsätta jobba med att underhålla och öka personalens kompetens, både hos utbildad och outbildad personal.

Vid en optimering av schemaplanering ges goda förutsättningar att arbeta med trivsamma och integrerade måltider. Schemalagda måltider ger en lugnare måltidsmiljö och ger goda förutsättningar att beräkna mängden mat som ska serveras.

Våra tillagningskök ger oss fina möjligheter att jobba med våra hållbarhetsmål. Vi ser också att tillagningsköken ger stora fördelar i dialogen med matgästen. Efter ett matråd eller en spontan dialog mellan kock/måltidspersonal och matgäst kan köket till viss del möta matgästens önskan med snabb verkan. Matgästen har stor påverkan på menyn.

Beslutsförslag

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

