



Myten om
Den kommunala maten

Nätverket Julia – Deltagande kommuner:
Nybro, Åstorp, Osby, Hörby och Östra Göinge

Stygruppsrapport 2010-10-22

Nätverket är en del av Jämförelseprojektet www.jamforelse.se.
Ett samarbete mellan SKL, RKA och Finansdepartementet

1. Bakgrund	3
1.1. Metod och avgränsning	
2. Sammanfattning.....	5
3. Hur produceras maten	7
3.1. Andel tillagningskök, mottagningskök och serveringskök	
3.2. Antal producerade portioner per dag	
3.3. Antal årsarbetare och antal portioner per dag och årsarbetare	
4. Policies och riktlinjer.....	12
4.1. Förekomst av styrdokument för kosten i respektive verksamhet	
4.2. Följs kostpolicy/riktlinjer upp och utvärderas årligen?	
4.3. Finns det mål/policy för ekologiska livsmedel respektive närproducerade livsmedel?	
4.4. Används ekologiska livsmedel	
4.5. Uppskattad andel av lunchens huvudkomponenter som tillagas från grunden	
4.6. Hur ofta serveras/erbjuds efterrätt?	
5. Inflytande.....	19
5.1. Finns det matråd eller motsvarande för kommunens skolor och äldreboenden där elever/boende är representerade?	
5.2. Ges eleverna/boende möjlighet att utvärdera maten i enkätform en gång per år?	
5.3. Serveras det dagligen enbart lättmjölk i förskolan/skolan?	
5.4. Startar lunchen före klockan 11?	
5.5. Upplevs ljudnivån i matsalen störande?	
5.6. Finns det två maträtter att välja mellan på matsedeln?	
6. Kostnader.....	25
6.1. Livsmedelskostnader per barn i förskolan	
6.2. Livsmedelskostnader per elev i grundskolan	
6.3. Livsmedelskostnader per boende i särskilt boende	
6.4. Personalkostnader per barn i förskolan	
6.5. Personalkostnader per elev i grundskolan	
6.6. Personalkostnader per boende i särskilt boende	
6.7. Lönestatistik	
7. Sjukfrånvaro	28
8. Vad tycker eleverna om maten?	29
9. Vad tycker hemtjänsttagarna om maten?	31
10. Slutkommentarer från de deltagande kommunerna	33

Bilagor:

Bilaga 1. Kommunernas kostorganisation, sid 36

Bilaga 2. Beräkning av referensportioner, sid 42

Bilaga 3. Resultat enkätundersökning grundskola, sid 43

Bilaga 4. Resultat enkätundersökning hemtjänst, sid 45

1. Bakgrund

Jämförelseprojektet bedrivs av Sveriges kommuner och landsting (SKL), Rådet för kommunal analys (RKA) och Finansdepartementet. Syftet med arbetet i nätverket är att utveckla nationella kvalitetsmått som kompletterar befintliga kostnads- och volymmått i offentlig statistik. Från 2010 kommer kommunerna själva att kunna publicera de mått som tas fram i Kommundatabasens utvecklingsdel.

Ett annat syfte är att ta fram effektiva arbetsmodeller där jämförelser i olika nätverk leder till praktiska förbättringar i verksamheten. Inriktningen är att försöka finna sambandet mellan kostnad och kvalitet. Det är också en uttalad ambition att skapa en arbetskultur där kontinuerliga jämförelser blir ett bestående inslag i kommunernas arbete med att förbättra sina verksamheter. För att lyckas med detta bygger projektets arbetsmetod på kommunernas egen kraft och uppfinningsrikedom.

Avsikten med bildande av nätverk är att ur ett brukar- och medborgarperspektiv ge underlag och tips för att förbättra kvaliteten i de deltagande kommunernas verksamheter. I samband med detta ska man kunna bedöma kvaliteten på arbetet i den egna kommunen i förhållande till insatta medel och jämföra vad som görs i andra kommuner. Goda exempel ska lyftas fram och vara en inspirationskälla för andra.

Nätverket Julia är ett av drygt 20 nätverk som ingår i det treåriga nationella jämförelseprojektet. De kommuner som deltar i nätverket i denna rapport är Nybro, Osby, Åstorp, Hörby och Östra Göinge. Tillsammans finns det ungefär 75 000 invånare i dessa kommuner.

Nätverket Julia har tidigare publicerat de fem rapporterna ”Gator, vägar och belysning, Individ och familjeomsorg, Förskola, Fastigheter – jämförelser ur ett medborgarperspektiv samt Hemtjänst”. I denna sjätte rapport har nätverket haft uppdraget från sin styrgrupp att jämföra Kommunal Mat.

För att lyckas har ett par riktlinjer för det genomförda arbetet varit vägledande:

- Undvik att ta fram en ny sifferskog. Ett par enkla och mer eller mindre ”givna” mått ska ges uppmärksamhet.
- Ta fram kvalitetsmått utifrån i första hand ett kommunlednings- eller medborgarperspektiv. Inte professionens perspektiv.
- Sambandet mellan kostnader/resurser och kvalitet ska belysas. Syftet är att se om det finns ett direkt samband mellan höga kostnader och hög kvalitet.
- Förklaringar till skillnader överlämnas till respektive kommun att analysera
- Det är omöjligt att ta fram en helt ”sann” och heltäckande bild av verksamhetens kvalitet med ett par mått. Måtten ska ses som indikatorer på att det finns skillnader i kvalitet. Dessa skillnader kan sedan ges olika förklaringar.

1.1 Metod och avgränsning

Projektgruppen har i sitt arbete hämtat statistik och uppgifter från centrala dataregister där det visat sig möjligt. Merparten av måtten har dock fått hämtats lokalt samt genom undersökningar under gemensamma undersökningsveckor.

Rapporten består av följande delar:

1. Sammanfattning
2. Hur produceras maten
3. Policys och riktlinjer
4. Inflytande
5. Sjukfrånvaro
6. Vad tycker eleverna om maten?
7. Vad tycker hemtjänsttagarna om maten?
8. Slutkommentarer från de deltagande kommunerna

För att begränsa kostnaderna har vi valt att titta på livsmedelskostnader och personalkostnader. Övriga kostnader, såsom transporter och lokalkostnader, har vi valt att bortse från. Kostnader och bemanning avser år 2009. Enkäterna är besvarade maj-augusti 2010.

2. Sammanfattning

Nätverket Julia har i sin sjätte rapport haft uppdraget från sin styrgrupp att ur ett medborgarperspektiv jämföra den kommunala maten mellan kommunerna. De kommuner som deltar i denna rapport är Nybro, Åstorp, Osby, Hörby och Östra Göinge.

Nybro kommun ligger i sydöstra Småland och har ca 19 600 invånare och kommunens yta är ca 1 200 kvkm. Osby kommun ligger i norra Skåne och har ca 12 600 invånare. Kommunens yta är 578 kvkm. Åstorps kommun ligger i nordvästra Skåne och har ca 14 300 invånare. Kommunens yta är 93,18 kvkm. Hörby kommun är 423 kvkm stort med drygt 14 840 invånare. Östra Göinge kommun i nordöstra Skåne har 13 526 invånare och ytan är 452 kvkm.

Mat och måltider har satts i fokus i större omfattning senaste åren i såväl förskola, skola och äldreomsorgen. Ansvarsområden bör definieras och mer hänsyn bör tas i hela måltidskedjan. Ledningen för förskola, skola och äldreomsorg har mycket stort ansvar i denna fråga. Det är mycket viktigt med samverkan och systemförståelse mellan olika yrkeskategorier, verksamhetsområden, nämnder m.m.

Kommunal mat har varit en komplex fråga. Kostorganisationen ser olika ut i kommunerna och beredningen och hanteringen ser olika ut i alla kommunerna. Den största tyngden i projektet har varit att översätta respektive kommuns produktion för att kunna få jämförbara siffror.

Projektet har fokuserat mycket på hur vi ska beräkna antalet portioner som tillagas i köket för att få fram jämförbara tal. Projektgruppen har lyckats med detta relativt väl och vi kan se att variationerna mellan köken inte är så stora, trots olikheter i organisation mm.

Ekologisk och närproducerad mat är områden som diskuteras flitigt och vi har påbörjat arbetet i varierande grad i kommunerna. Policy och riktlinjer finns i alla kommunerna men de har inte följts upp eftersom det är så nytt.

Det finns en föreställning om att kommunal mat till stor del består av halv- och helfabrikat och är tråkig. Vi har bevisat motsatsen. Mellan 70 % och 100 % av lunchen lagas från grunden. Tillbehör som potatismos, sås, stuvningar, soppor och de flesta efterrätter är alltid egentillagade. Trots att större delen av våra matgäster inte har möjlighet att välja mellan två maträtter är de nöjda.

Valfriheten att få välja mellan två maträtter har betydelse för nöjdheten, men kanske inte lika stor som man skulle kunna tro. Istället uppskattas en lugn och trivsamt miljö, mat vid rätt tid och med rätt temperatur.

Den stora utmaningen är att få våra äldre skolbarn att bli mer nöjda med skolmaten. Det är tydligt att måltidsmiljön är minst lika viktig för eleverna som den serverade maträtten. Ljudnivån upplevs som störande i matsalen av såväl verksamhetens personal som eleverna. Det finns tendenser som visar på att eleverna kastar mer mat de dagar det är hög tillströmning under kort tid till matsalen. Det blir ett stressmoment för eleverna om de köar för länge och lunchrasten lider mot sitt slut. Eleverna tar stora portioner och kastar i sig maten. De orkar eller hinner inte äta upp maten och kastar mycket. Här krävs en samverkan mellan kostorganisationen och skolan.

Det krävs mycket tid att genomföra jämförelseprojekt och det resultat man får speglar hur

mycket tid man har kunnat lägga på projektet.

Några goda exempel från kommunerna

- **Klimatsmart mat** - ökar matglädjen och statusen på kommunal mat!
Genom att äta en klimatsmart lunch bidrar du också till en bättre miljö samtidigt som du ökar hälsovinster!
- **Dietistkompetens** – ökar mat och nutritionskompetensen i alla verksamheters personalgrupper (vård, hemtjänst, förskola, skola, fritidshem, LSS) som arbetar i med måltiden eller i måltidssituationer
- **Alternativa maträtter** – genom att erbjuda alternativa maträtter minskas antalet specialkoster och eventuellt allergikoster och samtidigt blir matgästerna nöjda på grund av valmöjligheten.
- **Verktyg för att jämföra kök** – äntligen ett verktyg som kan jämföra kökens måltidsproduktivitet med varandra eller mellan kommuner.
- **Nutritionspolicy** - visar att policydokument kan vara ett sätt att förankra och fortlöpande arbeta med kost och näring inom kommunal äldreomsorg.

3. Hur produceras maten?

3.1 Andel tillagningskök, mottagningskök och serveringskök

Inom kostverksamheten har vi valt att skilja på tre kategorier av kök: tillagningskök, mottagningskök och serveringskök. I tillagningsköken produceras och serveras lunchen inom samma enhet. Där produceras också hela eller delar av luncher som sedan skickas vidare till andra enheter som mottagningskök eller serveringskök. Mottagningsköken får varm lunch levererad från ett tillagningskök och tillreder eller värmer lunchen på plats för att färdigställa måltiden. I serveringskök får man, från tillagningsköket, hela lunchen eller enbart huvudkomponent lunch färdig för servering och mottagaren kan vara en avdelning på ett äldreboende eller på en förskola.

Syftet är att skapa en bakgrundsbild av kommunens ambition att antingen laga maten själv i mindre enheter eller att hämta maten från större tillagningsenheter. Förhållandet mellan dessa kan spegla graden av samordning i produktionen av maten.

Antal tillagningskök, mottagningskök och serveringskök

	Nybro	Åstorp	Osby	Hörby	Östra Göinge
Tillagningskök	18	1	18	11	5
Mottagningskök	7	31	3	4	9
Serveringskök mottagning huvudkomponent lunch	0	3	0	0	0
Serveringskök mottagning komplett helkost lunch	68	0	19	32	24

Kommunernas kommentarer:

Nybro

Kommunens äldreomsorg har 4st tillagningskök. Inom skola/förskola finns det 14 tillagningskök. Två äldreboende och 5 skolor av dessa levererar sedan mat till våra 7 mottagningskök och 68 serveringskök. Till dessa 68 serveringskök levereras maten inom äldreomsorgen från Kvarnbacken till 10 serveringskök (varav 4 till förskola), Fröjdekulla till 4 serveringskök, Strandvägen till 6 serveringskök och Hanemåla centralkök till 21 serveringskök (varav 4 till förskola). Resterande 27 serveringskök får sin matleverans från 5 olika skolor.

Det är kostorganisationen som har hand om personalen i alla våra mottagningskök och även personalen i förskolans serveringskök. Det är dock omsorgen som har hand om personalen i omsorgens serveringskök.

Åstorp

Kommunen har ett centralt tillagningskök för mat till förskola, skola, äldreomsorg och till hemmaboende pensionärer. Köket tillagar huvudkomponenterna i måltiden, dvs. ex. köttbullar och sås samt efterrätt till pensionärer som bor hemma och i särskilda boenden. Mottagningsköken i respektive verksamhet kompletterar måltiden med potatis/ris/pasta och kokta grönsaker/salladsbord samt måltidsdryck och bröd.

Det finns 21st mottagningskök i förskolan och 8st i skolan. En skolrestaurang tillhör kostenheten då tillagningsköket ligger nära skolrestaurangen. Alla övriga mottagningskök tillhör respektive rektorsområde och har rektorn som närmaste chef.

När det gäller måltiderna i äldreomsorgen ansvarar kostenheten för en liten del.

Det är huvudkomponenten i måltiden som kommer från tillagningsköket. Kostenheten ansvarar för två mottagningskök. Det finns tre särskilda boende inom äldreomsorgen. På Backsippan (24pl) tillreder omvårdnadspersonalen frukost, potatis och grönsaker till lunchen, kvällsmål och mellanmål. På Vidåsen (38pl) tillreder omvårdnadspersonalen frukost, kvällsmål och mellanmål. På Björnåshemmet (34pl) tillreder kökspersonal tillhörande kostenheten frukost, lunch och kvällsmål samt mellanmål.

Osby

Av kommunens 11 förskolor har 8 tillagningskök och tre mottagningskök. Samtliga skolor har tillagningskök. Kommunens äldreomsorg har tillagningskök på Bergfast i Lönsboda och Rönnebacken i Osby. Maten de tillagar delas ut till sammanlagt 19 serveringskök (benämns hos Osby kommun mottagningskök) på våra särskilda boenden. På serveringsköken på Rönnebacken (7 st) och Bergfast (3 st) får avdelningarna all mat från tillagningsköken. På serveringsköken på Lindhem (7 st) och Soldalen (2 st) lagar omvårdnadspersonalen gröt och ägg till frukost. Övrig mat levereras från tillagningsköken.

Hörby

Kommunens äldreomsorg har tillagningskök på Aptiten, Hagadal och Källhaga. Övriga tillagningskök är inom skola och förskola. Maten som tillagas delas ut till avdelningar inom särskilt boende, sammanlagt 14 serveringskök. Resterande 18 serveringsköken är avdelningar inom förskolan. Mottagningsköken är Regnbågen, Ängen, Junibäckens förskola och De la Gardieskolan.

Östra Göinge

I de 24 serveringsköken, i både äldreomsorg (14st) och förskola (10st), tillagar omvårdnads/pedagogisk personal frukost och mellanmål. Varor att tillaga dessa måltider av beställs oftast från tillagningsköken. Lunch levereras komplett varm från tillagningsköken. Äldreomsorgens serveringskök (Skogsbrynet) mottar varm kvällsmat från tillagningskök, men hanterar själva smörgås, dryck mm. Tillagningsköken finns vid Lindgården (äo), Västtanvid (äo), Prästavångskolan, Snapphaneskolan och Stenforsaskolan. 3 mottagningskök finns i skolan och resterande 6 mottagningskök finns i förskolor.

3.2 Antal producerade portioner per dag

Syftet med måttet är att ge en bild av produktionens omfattning. Resultatet tas fram genom egna undersökningar av kommunens kostorganisation. Ingen kommun har extern leverantör utan allt produceras i kommunen.

För att kunna jämföra kommunernas produktionsvolym av måltider med varandra var vi tvungna att hitta en beräkningsmetod som kunde släta ut skillnaderna i portionsstorlekar, behov per kundgrupp och måltid. Östra Göinge kommun använder sig av ett räknesätt och en speciell mall som även övriga kommuner kunde använda för att "översätta" sina produktionsvolym till samma språk. Vi använde oss av de portionsstorlekar som Livsmedelsverket rekommenderar.

En referensportion har storleken som en skollunch åk 4-6. I antalet portioner för Äldre/handikappomsorg inräknas även matdistribution och servering i restaurang. I samtliga antal portioner ingår även de pedagogiska måltiderna till respektive verksamhet.

Antal referensportioner per normal produktionsdag (ex skoldag)

	Nybro	Åstorp	Osby	Hörby	Östra Göinge
Förskola	772	754	481	704	479
Grundskola	1 978	1 881	1 474	1 521	1 424
Gymnasieskola	473	0		0	234
Fritids	195	70	38	89	86
Äldre/handikapp-omsorg	809	285	750	741	609
- varav matdistribution	210	96	192	219	144
Centralt/ totalt	4 227	2 990	2 743	3 055	2 832

Antal referensportioner/365 dagar

	Nybro	Åstorp	Osby	Hörby	Östra Göinge
Förskola	465	454*	306	482	305
Grundskola	948	907	707	750	683
Gymnasieskola	227	0		0	112
Fritids	48	82*	24	88	75
Äldre/handikapp-omsorg	809	285**	750	741	609
- varav matdistribution	210	96	192	219	144
Centralt/ totalt	2 497	1 728	1 787	2 061	1 784

* Uppskattade siffror för frukost och mellanmål

** Endast lunchen är med i beräkningen

Kommunernas kommentarer:**Åstorp**

Frukost och mellanmål i förskola och fritidshem tillagar mottagningskökens personal/pedagoger själva. Här finns inga uppgifter på antalet tillagade portioner. I förskolan finns få 3-timmars barn, istället har föräldrar möjlighet att välja längre och färre dagar. Det innebär att barnen är på förskolan fem timmar tre dagar i veckan och äter lunch. Endast lunchen är medräknad inom äldreomsorgen och vi har inte haft möjlighet att ta fram andra uppgifter under projektets gång.

Osby

Osby har Naturbruksgymnasiet, som är en internatskola. Där tillagas frukost, förmiddagsfika, lunch, mellanmål och kvällsmat. Det innebär att det blir svårt att räkna referensportioner i den verksamheten, så vi har valt att inte ta med gymnasieskolan i Osby. 2.3 Antal årsarbetare (inklusive tillagningskök och mottagningskök) och antal portioner per dag och årsarbetare

Östra Göinge

På flera förskolor i Östra Göinge tillagar den pedagogiska personalen själva frukost och mellanmål, därför syns dessa måltider inte i tabellen ovan. 3-timmarsbarnen äter inga måltider i förskolan. På särskilt boende tillagar omsorgspersonalen själva frukost och mellanmål.

3.3 Antal årsarbetare (inklusive tillagningskök och mottagningskök) och antal portioner per dag och årsarbetare

Måttet ”antal årsarbetare” ger ett volymunderlag för att se vilka resurser som kommunen avsatt för den egna produktionen av mat. Den personal som ska medräknas är de som helt eller delvis jobbar i mathantering och som lönemässigt räknas in i köksorganisationen. Personal på serveringskök som får en komplett måltid (t ex en avdelning äldreomsorg eller förskola) skall utelämnas. Resultatet redovisas som faktiskt antal årsarbetare i kommunen. Här tas även kostchef och annan resurs i kostadministrationen med.

Eftersom kommunerna använde sig av olika antal serveringsdagar för samma verksamhet valde vi att dela samtliga referensportioner per år med 365 dagar vid effektivitetsberäkningen, beräkningen av antal referensportioner/årsarbetare och dag.

Måttet ”antal portioner per dag och årsarbetare” är att betrakta som ett slags produktivitetmått. All personal räknas som 1,0 årsarbetare oavsett om personen i sin heltidsanställning arbetar 35, 37 eller 40 timmar per vecka och oavsett om personen har uppehållstjänst med 40-42 veckor/arbetsår eller semesterlönetjänst. Städning av skolans matsalar (=lokalvård) är frånräknat köksbemanningen. Måttet redovisas i antalet referensportioner per dag (365 dagar) och årsarbetare.

Antal portioner per dag och årsarbetare

	Nybro	Åstorp	Osby	Hörby	Östra Göinge
Antal referensportioner per dag (365 dgr)	2 497	1 728	1 787	2 061	1 784
Antal årsarbetare	51,3	30,3*	34,2**	40,8	33,5
Antal portioner per dag och årsarbetare	48,7	57,0	52,3	50,5	53,3

* antal årsarbetare avdelnings/omvårdnadspersonal och personal i förskolans och skolans mottagningskök är uppskattade

** Här ingår inte administrativ personal. Se kommentarer.

Kommunernas kommentarer:

Nybro

Två kostchefer och en kostsamordnare är medräknade i bemanningen.

Åstorp

Kostchef och assistent är medräknade. Medräknade är även den avdelningspersonal inom äldreomsorgen som kompletterar lunchmåltiden med kokt potatis och kokta grönsaker samt gör livsmedelsinköp direkt hos leverantör. Personal i förskolans och skolans kök är med mottagningskök är medräknade.

Viss del av hantering av varor som kompletterar lunchen och andra måltider förekommer i tillagningsköket för förskolor och skolor. Denna del är inte medräknad.

Fler av mottagningskök går över till att göra egen beställning och får direkt leverans.

26 % av kostenhetens personal och personal inom förskola och skola har uppehållstjänster.

Osby

Osby kommun har ingen kostchef utan endast de som arbetar i köken är medräknade. Chef för kommunens äldreomsorgskök är enhetschefen för Soldalen (särskilt boende). Kom-
mundietist är anställd i äldreomsorgen from juli 2010 (är inte medräknad i kökets årsarbete-
re) Närmaste chef för kokerskorna på skolorna var fram t o m juni 2010 administrativa che-
fen för utbildningsförvaltningen. Dessa (enhetschef, dietist och adm.chef) är inte medräk-
nade i personalstatistiken. I serveringsköken på våra särskilda boende arbetar omvårdnads-
personalen och dessa är heller inte medräknade i statistiken.

Hörby

Hörby kommun har kostchef, biträdande kostchef samt assistent medräknat i bemanningen.

Östra Göinge

Östra Göinge kommun har kostchef, assistent och kvalitetssamordnare medräknat i beman-
ningen. All storkökspersonal i kommunen är organiserad under kostenheten, övrig personal
(pedagoger samt omvårdnadspersonal)som utför kökssysslor i serveringsköken är inte med-
räknade i bemanningen här.

4. Policys och riktlinjer

Inom detta område undersöks vilka medel som den politiska nivån använder för att styra och kontrollera kvaliteten på den kommunala maten. Hur följs beslut upp och hur rapporteras detta?

4.1 Förekomst av styrdokument för kosten i respektive verksamhet

Syftet med detta är att få en bild över hur väl organisationen leds och styrs. Det råder dock en förvirring vad som är styrdokument. Det kan benämnas policys, riktlinjer, regler, måldokument m.m. För att få en övergripande bild undersöks dokumenten inom Förskola, Skola/fritids, Hemtjänst, Särskilt boende och Centralt/totalt för kommunen.

Nationella riktlinjer/råd för offentliga måltider är:

- Bra mat i skolan (Livsmedelsverket)
- Bra mat i förskolan (Livsmedelsverket)
- Bra mat på jobbet (Livsmedelsverket)
- Mat och näring för sjuka inom vård och omsorg (Livsmedelsverket)

I kommunernas policydokument och riktlinjer hänvisas till de nationella riktlinjerna. Ingen av kommunerna serverar (i skola, fritidshem och förskola) hasselnötter, jordnötter och mandel p.g.a.. risk för allvarliga allergiska reaktioner.

Styrdokument

	Nybro	Åstorp	Osby	Hörby	Östra Göinge
Förskola	Kostpolicy Riktlinjer	Allergistandard	Allergistandard	Kostpolitiskt program – mål och riktlinjer	Kostpolicy Allergistandard
Skola/ fritids	Kostpolicy Riktlinjer	Allergistandard	Allergistandard	Kostpolitiskt program – mål och riktlinjer	Kostpolicy Allergistandard
Omsorg	Kostpolicy Riktlinjer	-	Nutritionspolicy Handbok Näver	Kostpolitiskt program – mål och riktlinjer	Kostpolicy Lokala nutritionsriktlinjer Handbok Näver
Centralt/ totalt	Kostpolicy Riktlinjer	-		Kostpolitiskt program – mål och riktlinjer	Kostpolicy Allergistandard

4.2 Följs kostpolicy/riktlinjer upp och utvärderas årligen?

För att riktlinjer och policys ska få en effekt måste de hållas vid liv genom en regelbunden uppföljning. Först då kan nyttan med dessa och styrningen utvärderas.

Kommunernas kommentarer:

Nybro

I Nybro kommun är Kostpolicyn antagen under våren 2010, så någon uppföljning har ännu

inte gjorts. I samarbete mellan verksamhetspersonal och kökspersonal ska arbetet med att följa riktlinjer och policyn göra att innehållet i maten och måltidssituationerna förbättras, öka personalens kompetens om mat samt förbättra samarbetet mellan tillagningskök och verksamhetspersonal. I arbetet ska gällande kostpolicy vara vägledande. Första revision kommer att utföras under maj 2011.

Åstorp

I Åstorps kommun saknas kostpolicy. Det finns däremot en allergistandard i förskola och skola. Denna följs upp årligen. Plan för att arbeta vidare med en livsmedels- och måltidspolicy finns och detta arbete planeras börja i slutet av året.

Osby

För förskolan och skolan finns en policy att man ska ha utbildade kokerskor. Det finns en matsedelsgroup inom förskolan bestående av tre kokerskor och två enhetschefer som ska säkerställa att alla barn i förskolan får likvärdig lunch och mellanmål. Motsvarande matsedelsgroup finns även för skolan, men där grundskola och gymnasieskola samverkar kring matsedeln terminsvis. Man lämnar denna öppen för egna variationer genom att exempelvis ange ”färs, fisk, soppa”. Förskolan och skolan har kontinuerlig utbildning i allergikost, livsmedelshantering, hygien m.m. I skolan följer man Skolverkets krav och Livsmedelsverkets rekommendationer. För ordinärt boende (hemtjänsten) och särskilt boende finns en Mat- och näringsgrupp som består av dietist, sjuksköterska, undersköterskor och enhetschef för äldreomsorgsköken. Mat och näringsgruppen har sedan tidigare utformat en nutritionspolicy (2008) vilken Mat och näringsgruppen ansvarar för att följa upp och utvärdera. Sedan nutritionspolicyn antogs i socialnämnden 2008-03-17 har den implementerats i kommunens äldreomsorg.

Nutritionspolicyn är uppdelad i rubrikerna ansvarsområde, kosterna (A-kost och E-kost), måltidsordning och måltidsmiljö. Implementering av policyn har bland annat lett till att nattfastan på särskilda boenden kartläggs två gånger per år. Gruppen för mat och näring sammanställer och utvärderar därefter resultatet av kartläggningarna. Sammanställning och åtgärdsförslag presenteras sedan för personal och ansvariga politiker. Utifrån resultatet av kartläggningarna utformas sedan förslag på eventuella åtgärder.

Vidare har policyn bidragit till att ansvar för specifik kostbehandling och kosttillägg kartlagts och specificerats, ESS-gruppens förslag till grundkost för sjuka implementeras och vårdtagare i särskilt boende erbjuds nutritionsscreening enligt Senior alert.

Därtill finns dietist anställd i kommunen i enighet med nutritionspolicyn. Alla särskilda boenden har erbjudits studiecirkel där omvårdnadspersonal har diskuterat måltidsmiljö vilket har resulterat i en checklista för varje grupp att arbeta vidare med. Vidare har riktlinjer för smakportioner utformats för att personalen ska få äta i pedagogiskt syfte.

Kostombud finns på alla enheter i särskilt och ordinärt boende. Kostombuden medverkar i hela måltidskedjan och är en länk mellan sin arbetsplats och köken. Kostombuden har fått utbildning av dietist. Nutritionspolicyn har nu används i mer än två år och revideras för tillfället för att leva upp till verksamhetens mål.

Hörby

Uppföljning av det kostpolitiska programmet sker vart tredje år. Nästa uppföljning år 2011.

Östra Göinge

Kostpolicyn är antagen under våren 2009, någon uppföljning har ännu inte gjorts. I samarbete mellan äldreomsorgen och kostenheten startas hösten 2010 ett projekt (stimulansmedel

2010) där en måltidssamordnare skall arbeta med att stödja omvårdnadspersonalen (särskilt boende och hemtjänst) i att förbättra måltidssituationerna, öka omvårdnadspersonalens kompetens om mat, stärka kostombudens roll samt förbättra samarbetet mellan tillagningskök och omsorgsverksamhet. I arbetet ska gällande kostpolicy vara vägledande. I tidigare projekt (stimulansmedel 2007-2009) har nutritionscirklar hållits för samtlig vårdpersonal inom särskilt boende och hemtjänst samt till viss del kökspersonal i äldreomsorgen. Kommunens kostpolicy hänvisar till de nationella riktlinjer som nämns ovan. Förändringar har successivt gjorts sedan 2008/2009 i matsedeln gällande råvaror och maträtter enligt Livsmedelsverkets rekommendationer, vilket innebär att råvarukostnaden per portion har ökat (t.ex. helt kött istället för korv).

4.3 Finns det mål/policy för ekologisk mat respektive närproducerad mat?

En av kvalitetsaspekterna som kan lyftas i kostpolicyn är andelen ekologisk och närproducerad mat. Det är svårt att ha ett mål för närproducerad mat eftersom det strider mot LOU att gynna lokala leverantörer/producenter. Det finns ingen nationell definition på vad närproducerad mat är.

Mål/policy för ekologisk mat

	Nybro	Åstorp	Osby	Hörby	Östra Göinge
Förskola	Nej	Nej	25 % ekologisk mat 2011	Nej	25 % ekologisk mat 2010
Skola/ fritids	Nej	Nej	25 % ekologisk mat 2011	Nej	25 % ekologisk mat 2010
Omsorg	Nej	Nej	25 % ekologisk mat 2011	Nej	25 % ekologisk mat 2010
Centralt/ totalt	Nej	Nej	25 % ekologisk mat 2011	Nej	25% ekologisk mat 2010

Kommunernas kommentarer:

Nybro

I Nybro kommun finns inga beslut tagna för ekologiska livsmedel år 2009 eller 2010. Enda tagna beslut idag är att servera ekologiskt och rättvisemärkt kaffe i kommunhuset. I Nybro kommun finns inga beslut tagna för närproducerad mat år 2009/2010.

Åstorp

I kommunen har bildningsnämnden tagit beslutet att införande av ekologisk mat i förskolor, skolor och inom äldreomsorgen varken är realistiskt eller ekonomiskt genomförbart i nuläget. Miljösmart mat ur transportsynpunkt måste dock prioriteras. Arbetet med miljösmart mat har ännu inte startat.

Osby

Målet med 25 % ekologiskt ska nås 2011. I Osby kommun försöker man servera ett vegetariskt mål i veckan inom skola och äldreomsorgen. Vegetarisk mat, exempelvis grönsaks-soppa, blir oftast billigare att producera. På så sätt sparar man pengar för att andra dagar kunna köpa in mer ekologisk mat. När man strävar efter 25 % ekologisk mat syftar man på att 25 % av kostnaden för livsmedel ska avse ekologiska produkter. Köken försöker även använda grönsaker efter säsong. Det fanns en Ekomatsgrupp där skola, förskola, äldreomsorg, dietist och enhetschef för äldreomsorgen ingår tillsammans med miljökontoret.

Föreläsningar om ekologisk mat har köken haft gemensamt. Ekomatsgruppen är för tillfället vilande och varje verksamhet arbetar vidare med ekomatfrågan i respektive verksamhet. Kommunens äldreomsorg arbetar även med ett projekt för att kartlägga och stoppa eventuellt matsvinn.

Hörby

Kostverksamheten arbetar enligt det kostpolitiska programmet med kontinuerligt minska miljöbelastningen genom att göra miljövänliga val av produkter och utrustning samt eftersträva att köpa livsmedel enligt klimatsmart modell.

Hörby kommun har räknat utifrån en sex milsradie att inköpen av livsmedel som produceras och levereras inom området uppgår till 15% av kommunens totala livsmedel. Som hjälpmedel för att räkna detta har Basera (datorbaserat statistik- och upphandlingsverktyg) använts.

Östra Göinge

I Östra Göinge kommun finns mål för 25 % ekologiska livsmedel år 2010, men inga ekonomiska resurser tilldelades vid beslutet 2009 vilket försvårar ett snabbt genomförande (2010). För att kompensera detta har kostenheten under år 2010 även startat ett arbete gällande klimatsmarta och säsongsanpassade måltider. En stor klimatsmart åtgärd är att minska matsvinn.

4.4 Används ekologiska livsmedel?

Andelen ekologiskt producerad mat 2009

För att få en bild av hur mål/policyn fått för genomslag kan andelen inköp av ekologisk mat tas fram i kommunens totala matproduktion. Andelen är beräknad på kostnad för ekologiska livsmedel i förhållanden till den totala livsmedelskostnaden.

Andel inköp av ekologiskt producerade livsmedel 2009

	Nybro	Åstorp	Osby	Hörby	Östra Göinge
Totalt	3 %	1 %	8 %*	3 %	2 %

* Uppskattad siffra för 2009 då ekologiskt inte särredovisats för 2009.

Kommunernas kommentarer:

Nybro

Andelen inköpta ekologiska livsmedel avser främst mjölk och kaffe.

Åstorp

Det finns ekologiska livsmedel upphandlade som mjölk, potatis och morötter. Ekologisk mjölk köptes in ett tag i kommunen, men p.g.a. besparingar övergick verksamheterna att köpa konventionellt producerad mjölk.

Osby

Osby kommun kan inte ta fram säkra uppgifter för 2009, utan har börjat särredovisa ekologiska livsmedel först 2010. Osbys siffror januari – augusti 2010 är 12 %.

Hörby

Produktion och transport av mat står för en stor del av alla våra klimatpåverkande utsläpp. Genom att välja mat utifrån en klimatsmart modell kan utsläppen minskas upp till 25 % samtidigt som hälsovinster ökar.

Kostenheten har under hösten 2010 startat ett klimatsmart-projekt tillsammans med en låg- och mellanstadieskola, där eleverna i sin undervisning själva arbetar fram en matsedel för vårterminen 2011 i enlighet med modellen. Eleverna kommer att mäta och följa upp:

- Transportsträckor och koldioxidutsläpp
- Matsvinnet från tallriken och i köket (med hjälp av kökspersonalen)
- Öka andelen grönsaker och ekologiska livsmedel
- Minska andelen ”tomma kalorier” (sött och en viss del fett)
- Rätt sorts kött (Krav el naturbeteskött, lika mycket lamm o nöt som gris o kyckling)

Genom att mäta och utvärdera resultatet kan kostenheten sedan redovisa uppgifter om:

- Hur stor blir minskningen av utsläpp av koldioxid?
- Vilken är elevernas upplevelse av den klimatsmarta maten (smak, utseende, variation och att bli mätt)?
- Vad kostar det att införa klimatsmart mat i förskola, skola och omsorg (utifrån minskat svinn och inköp av ekologiska livsmedel)?

Östra Göinge

Särredovisning av inköp ekologiska livsmedel startade under början av 2009 vilket medför att andel ekologisk troligen är i underkant jämfört med verkliga inköp under året. Andelen ekologiska livsmedel har under första halvåret 2010 ökat till 7 % och förväntas öka mer under resten av året eftersom exempelvis servering av ekologisk lättmjölk införts i alla skolor och förskolor från april 2010. I övrigt se kommentarer för mål/policy.

4.5 Uppskattad andel av lunchens huvudkomponenter som tillagas från grunden

En central diskussion i media avseende kommunal mat har varit de möjliga skillnaderna i kvaliteten på mat lagad med råvaror från grunden och mat lagad med någon slags hel- och halvfabrikat. Resultatet har samlats in genom att kommunernas kostansvariga får uppskatta andel av måltidens huvudkomponenter som tillagas från grunden. I detta projekt har vi utgått från den måltiden som serveras mitt på dagen, dvs. lunchen. Mätperioden är 1 februari – 31 mars 2010.

Andelen av måltidens huvudkomponenter som är egentillverkade

	Nybro	Åstorp	Osby	Hörby	Östra Göinge
Förskola	72 %	53 %	100 %	75 %	80 %
Skola	65 %	53 %	60 %	65 %	79 %
Omsorg	68 %	77 %	99 %	70 %	76 %

När andelen egentillagade rätter har beräknats har vi räknat varje dag då huvudkomponenten till lunchen, t ex kött eller fisk, är egentillagade i köket. Dessa dagar har sedan dividerats med totalt antal serveringsdagar lunch per kundgrupperna: skola, förskola och äldreomsorg.

Gemensamt för samtliga kommuner: Bikomponenter till lunchen, såsom potatismos, varma/kalla såser, stuvningar samt soppor är alltid egentillagade. Undantag är bearnaise- och holländaisesås som görs från pulver (ej ofta på matsedeln). Efterrätter, som kräm, soppa, pajer, m.m. är också egentillagade.

Kommunernas kommentarer:

Nybro

Köken i Nybro kommun använder så lite halvfabrikat som möjligt. I den mån det finns utrymme bakas allt matbröd på förskolan/skolan till soppdagar och mellanmål.

Åstorp

Kostenheten arbetar hela tiden för att minska andelen halv/helfabrikat och andelen egentillagat ökar. Det finns dock faktorer som begränsar när det gäller tillagningskökets resurser och möjligheter. Tillagningsköket är slitet och saknar tillräckligt med köksutrustning och arbetsyta för att ytterligare öka andelen egentillagat till förskola och skola.

Osby

Förskolorna använder inte halvfabrikat och erbjuder mellanmjölk och vatten till lunch. Så mycket som möjligt av råvarorna skall vara ekologiska. I den mån där finns utrymme bakas allt matbröd på förskolan. I äldreomsorgens kök har vi som mål att laga allt från grunden. Vi använder halvfabrikat vid väldigt få tillfällen. Vid soppdagar serveras hembakat bröd.

Östra Göinge

Kostenheten har under 2010 arbetat intensivt för att minska andelen halv/helfabrikat för alla kundgrupper och därför förväntas andelen egentillagat öka framöver. Att ställa om till mer egentillagat får konsekvenser att man t ex serverar mer köttfärslådor/limpa och dylikt istället för köttbullar och biffar ("färsstycksaker" är mer tidskrävande och hinns inte med att tillaga i köken). Bakning sker inte i kostenhetens kök då det inte finns särskilda utrymmen avsedda för detta, då t ex mjöldamm sprids i luften kan kostenheten i sådana fall inte tillaga glutenfri kost i samma lokal.

4.6 Hur ofta serveras/erbjuds efterrätt?

För att få en bild av hur ofta efterrätts serveras i de olika verksamheterna har en inventering gjorts. Frukt i förskolan räknas inte som efterrätt. Samtliga kommuner serverar en frukt per barn och dag till förskolan, denna fördelas över dagen av den pedagogiska personalen.

Servering av efterrätter

	Nybro	Åstorp	Osby	Hörby	Östra Göinge
Förskola	Sällan	1 ggr/termin	Aldrig	Aldrig	3-4 ggr/termin
Skola/ fritids	5 ggr/termin	1 ggr/termin	Sällan	1 ggr/termin	3-4 ggr/termin
Omsorg	3 ggr/veckan	Varje dag	Varje dag/ 3 ggr/veckan	2-3 ggr/veckan	Varje dag

Kommunernas kommentarer:

Nybro

Inom äldreomsorgen serveras efterrätt lördag, söndag, övriga helgdagar samt även dagar då det serveras soppa. Skolbarnen får alltid frukt de dagar då det serveras soppa. Vid skolstart får barnen i skolorna glass. Efter soppa kan det ibland förekomma efterrätt på förskolorna.

Åstorp

Skolbarnen får alltid frukt när soppa serveras. Efterrätt serveras i förskola och skola när det är ärtsoppa som huvudrätt. Pensionärer som bor hemma och i särskilt boende serveras efterrätt varje dag.

Osby

Inom förskolan serveras aldrig efterrätt, men man har fruktstund på förmiddagen. På äldreboendet Rönnebacken serveras efterrätt varje dag. På Bergfast och i matdistributionen till hemtjänsttagarna serveras efterrätt endast torsdag, lördag och söndag. I särskilda boenden serveras också hembakat varje eftermiddag som kökspersonal bakat. På något äldreboende bakar omvårdnadspersonal fikabröd/kaka/paj vilket serveras på eftermiddagen. Frukt serveras som mellanmål.

Hörby

Inom förskoleverksamheten i Hörby tillagas efterrätter i pedagogiskt syfte men det ligger inte under kostverksamheten. I äldreomsorgen serveras efterrätt lördag, söndag samt helgdagar och soppdagar. Vid dagar då det ej erbjuds efterrätt enligt matsedel i äldreomsorgen kan man från särskilt boende beställa Kiviks färdiga krämer/soppor i tetra om man önskar servera efterrätt till någon boende.

Östra Göinge

I skolan och förskolan serveras efterrätt 3-4 ggr per termin och då oftast i samband med att soppa serveras. På särskilt boende serveras efterrätt varje dag men för matdistribution och restaurang kan lunch köpas med eller utan efterrätt.

5. Inflytande

Möjligheten till inflytande när det gäller den kommunala maten är viktig med tanke på att det oftast inte finns några alternativ. På vilket sätt har kommunerna löst denna kommunikation med brukarna? Nätverket Julia har valt att skicka ut verksamhetsfrågor till förskolor, grundskolor samt äldreboenden. Skolornas verksamhetsfrågor skickades ut till rektorerna, utom i Osby där kökspersonalen har besvarat verksamhetsfrågorna.

5.1 Finns det matråd eller motsvarande för kommunens skolor och äldreboenden där elever/boende är representerade?

Andel skolor och särskilda boende som har matråd där matgästerna deltar

	Nybro	Åstorp	Osby	Hörby	Östra Göinge
Procent av totala antalet skolor	100 %	57 %	80 %	100 %	100 %
Procent av totala antalet Särskilda boenden	33 %*	0 %*	95 %*	0 %*	0 %*

*=Matfrågan diskuteras i olika former, men inte alltid med representanter från de boende.

Kommunerna har kostombud på varje avdelning inom särskilt boende och dessa representerar de boende vid matråd.

Kommunernas kommentarer:

Nybro

Det är inte alltid som kostchefen är med på dessa möten men det är alltid någon representant med från köken. Ansvarig för att det finns kostombud ligger på enhetschefen inom omsorgen. 2008 hade vi ett stort EU projekt angående mat, hälsa och kostombud.

Åstorp

Skolorna har matråd men representanter från kostenheten saknas. Kostenheten har träffar med personal från förskolornas och skolornas mottagningskök samt fritidspersonal cirka två till fyra gånger per år. Minst två gånger per år träffar kostenheten kostombud från särskilt boende och hemvård.

Osby

Samtliga särskilda boenden har detta forumet, men vissa perioder kan det vara svårt att få med representanter från demensboendet. På särskilda boenden finns matråd i varje grupp. Enhetschef är sammankallande och i matrådet deltar kostombud, kökspersonal och i möjligaste mån vårdtagare. Kökspersonal har även uppgift att vara kontaktperson gentemot en avdelning. Det innebär att de kommer ut och pratar med vårdtagare och personal om synpunkter om maten. Köket har även utarbetat en synpunksblankett där personal och vårdtagare skickar synpunkter till respektive kök och sen får de ett kvitto på synpunkten. Vårdtagare kontaktar köken via telefon eller annan kommunikation direkt i tillagningsköken om synpunkter

Hörby

Hörby kommun har valt att satsa på att utveckla det sociala innehållet i äldreomsorgen. Maten och måltidernas betydelse är en del i det sociala innehållet och som involverar indi-

viden genom delaktighet i vardagen.

Östra Göinge

Kökspersonal från Västanvids kök går regelbundet ut på avdelningarna och diskuterar med de boende gällande måltiderna, på detta särskilda boende går också kökspersonalen ut på varje avdelning och tillagar frukost varje helgdag då resurs saknas bland omvårdnadspersonalen för att göra detta på helger – detta hanteringssätt upplevs ha ökat samverkan mellan köks- och vårdpersonal.

5.2 Ges eleverna/boende möjlighet att utvärdera maten i enkätform en gång per år?

Socialstyrelsen går ut med en årlig brukarundersökning till ett urval av boende på särskilda boenden, där brukarna bland annat får svara på frågor om maten. Svaret publiceras på deras hemsida. Det vi söker efter i denna fråga är om kommunerna själva skickar ut någon form av enkät till elever/brukare.

Andelen skolor och särskilda boenden som ges möjlighet att utvärdera maten

	Nybro	Åstorp	Osby	Hörby	Östra Göinge
Procent av totala antalet skolor	29 %	29 %	20 %	0 %	100 %
Procent av totala antalet särskilda boenden	33 %	100 %	100 %	100 %	0 %

Kommunernas kommentarer:

Nybro

Flera enkäter har lämnats ut samt samlats inom skola och äldreomsorg men verksamheten upplever inte att man besvarat någon enkät. Uppföljning och återkoppling är dålig. Svar återkopplas till enhetschefer och politiker men frågan är hur mycket eleverna får veta om resultaten, likaså de äldre. Ibland är det svårt att få in enkäter från matdistributionen då de inte får någon hjälp med att läsa och fylla i enkäterna.

Åstorp

Varje termin skickar kostenheten ut frågor om mat och miljö till en eller flera skolor. Resultat skickas skriftligen till rektor för presentation och arbetsunderlag till personal i mot-tagningskök, elever och pedagoger.

Hörby

Under hösten 2010 genomförs en NKI – mätning (Nöjdhetsindex) inom äldreomsorgen med särskilda frågor om maten. Under år 2011 kommer kostenheten att genomföra en mätning inom hela grundskolan om vad eleverna tycker om skolmaten.

Östra Göinge

Flera enkäter har lämnats ut samt samlats in i särskilda boenden, men verksamheten upplever inte att man besvarat någon enkät. Möjligen för att resultatet av enkäten har återkopplats dåligt tillbaks till verksamheten.

5.3 Serveras det dagligen enbart lättmjölk i förskolan/skolan?

Syftet med denna fråga är att få en uppfattning om hur väl man följer Livsmedelsverkets råd och riktlinjer ”Bra mat i förskolan” respektive ”Bra mat i skolan”.

Ur riktlinjerna: *”Lättmjölk, lättfil och lättoghurt innehåller mindre fett och därmed också mindre mättat fett än fetare mjölksorter, men lika mycket av andra näringsämnen – lättmjölk innehåller mer vitamin D än standardmjölk.”*

”Att välja lättmjölk och andra magra mjölkprodukter bidrar till att minska intaget av mättat fett. Det är bra om barn vänjer sig vid lättmjölk redan som små. Rådet att dricka lättmjölk gäller alla barn oavsett kroppsvikt och syftar inte i första hand till att minska intaget av energi (kalorier), utan av mättat fett.”

Andelen förskolor/skolor som serverar enbart lättmjölk

	Nybro	Åstorp	Osby	Hörby	Östra Göinge
Procent av totala antalet förskolor	17 %*	24 %	0 %	0 %*	100 %
Procent av totala antalet skolor	43 %*	14 %	33 %	0 %*	100 %

Kommunernas kommentarer:

Nybro

I Nybro kommun rekommenderas lättmjölk i riktlinjerna. Det serveras lättmjölk med alternativt mellanmjölk på alla enheterna inom förskola/skola

Åstorp

I förskolorna och skolorna serveras varje dag mjölk. I skolan finns vatten som alternativ dryck. Det finns idag ingen rekommendation om vilken mjölk som ska serveras. Flera förskolor och skolor börjar följa Livsmedelsverkets råd för bra mat och serverar lättmjölk.

Hörby

I Hörby kommun rekommenderas lättmjölk i riktlinjerna. Det serveras lättmjölk med alternativt mellanmjölk på alla enheterna inom förskola/skola

Osby

I Osby serverar Parkskolan och Örkenedsskolan enbart lättmjölk.

Östra Göinge

I Östra Göinge följer vi riktlinjerna från Livsmedelsverket och då serveras enbart lättmjölk och vatten (även kolsyrat i skolorna).

5.4 Startar lunchen före klockan 11?

Syftet med denna fråga är att få en uppfattning om hur många skolor som följer Livsmedelsverkets råd och riktlinjer ”Bra mat i förskolan” respektive ”Bra mat i skolan”.

Ur riktlinjerna: *”(Skol-)Personalen har möjlighet att bidra till bra matvanor bland skolbarnen genom att förmedla matglädje och intresse för mat. Schemat bör läggas så att det blir fasta och regelbundna lunchtider för varje klass, mellan klockan 11 och 13.”*

Andelen skolor som startar lunchserveringen före kl.11.00

	Nybro	Åstorp	Osby	Hörby	Östra Göinge
Procent av totala antalet förskolor	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %
Procent av totala antalet skolor	29 %	14 %	83 %	24 %	71 %

Schemaläggning från rektorerna påverkar när skolorna måste öppna matsalarna. Ibland schemaläggs för många elever samtidigt för lunch, vilket gör att det blir en stökig miljö. Det bästa hade varit om lunchen hade schemalagts på samma sätt som en vanlig lektion och inte med en rast inplanerad direkt före lunch eftersom eleverna vill börja med att äta. Problemet tenderar att bli större desto äldre barnen är eftersom eleverna då inte längre äter klassvis tillsammans med sin mentor. Det finns tendenser som visar på att eleverna kastar mer mat de dagar det är hög tillströmning till matsalen under kort tid.

Kommunernas kommentarer:

Nybro

Det är stor variation på schemaläggning av lunchraster på de olika skolorna.

Åstorp

Rektorerna ansvarar för mottagningsköken i förskolan och skolan. Det är idag endast en skolrestaurang som öppnar före kl. 11.

Osby

De flesta skolorna serverar lunch före kl. 11. Kokerskorna har idag ingen möjlighet att påverka schemaläggningen. De elever som äter tidigast äter redan 10.30.

Hörby

En anledning att någon skolas elever börjar äta skollunch innan kl. 11.00 är att få busstiderna för hemresan att fungera.

Östra Göinge

Alla skolor utom en startar lunchserveringen före kl. 11. Kökspersonalen har idag mycket liten möjlighet att påverka schemaläggningen vilket medför att det är svårt att tillgodose behov av nylagad mat, sittplatser, rent och snyggt mm när det kommer för många elever samtidigt. De elever som äter tidigast äter redan kl.10.40.

5.5 Upplevs ljudnivån i matsalen som störande?

Syftet med denna fråga är att få en bild av hur många elever som störs av buller i måltidssituationerna. Matsalen är en del av både elevers och anställdas arbetsmiljö.

Ur riktlinjerna: *”Maten i skolan är en viktig del av arbetsmiljön och en grund för lärande, utveckling och hälsa. Stress och buller i matsalen, utanförskap, bråk och mobbing kan medföra att någon elev inte vill äta i matsalen. Detta är ett arbetsmiljöproblem som bör uppmärksammas.”*

Andel förskolor/skolor som upplever ljudnivån i matsalen som störande

	Nybro	Åstorp	Osby	Hörby	Östra Göinge
Procent av totala antalet förskolor	17 %	14 %	0 %	20 %	20 %
Procent av totala antalet skolor	43 %	57 %	80 %	55 %	71 %

Kommunernas kommentarer:**Nybro**

Mätningar av ljudnivån visar att den höga ljudnivån kommer från matgästernas prat och skrapet av stolar och tallrikar. Vi har i flera matsalar ett ”öra” uppsatt som mäter ljudnivån. Några av lågstadierna har även satt plastmattor på borden för att minska ljudnivån.

Osby

Många elever i Osby klagar över den höga ljudnivån. Därför har akustiktak installerats på Parkskolan och flera skolor kommer att få det i sina matsalar.

Östra Göinge

Tidigare mätningar av ljudmiljön i skolmatsalarna visar att mesta ljuden orsakas av matgästernas prat. Insatser med akustikdämpande åtgärder har gjorts i flera matsalar. När för många elever släpps in samtidigt i matsalen uppstår högre ljudnivå. I förskolan kan man fundera på hur lokaler och möbler är utformade, om det behövs förbättringar och om barngrupperna har blivit större.

5.6 Finns det två maträtter att välja mellan på matsedeln?

Syftet med denna fråga, gällande skolan, är att se hur många som följer riktlinjerna för ”Bra mat i skolan”. För Särskilda boenden är syftet att se hur många som lever upp till högsta ”poäng” gällande en fråga i Socialstyrelsens årliga brukarundersökning.

Ur riktlinjerna: *”Rektor kan arbeta med bra matvanor genom att se till att det till lunch erbjuds minst två rätter och ett vegetariskt alternativ.”*

Andelen skolor och särskilda boenden som kan välja mellan två maträtter

	Nybro	Åstorp	Osby	Hörby	Östra Göinge
Procent av totala antalet skolor	0 %	0 %	0 %	0 %	14 %
Procent av totala antalet särskilda boenden	0 %	0 %	0 %	0 %	33 %

Med en välplanerad lunchmatsedel med valmöjlighet mellan minst två lunchrätter, kan antalet s.k. minuskoster inom särskilt boende minskas kraftigt. I samtliga kommuner har man dock möjlighet att önska annan mat om man inte kan äta det som serveras enligt matsedeln. Med en välplanerad skollunchmatsedel, med valmöjlighet mellan minst två lunchrätter, tror vi att tallrikssvinnet kan minskas.

Kommunernas kommentarer:

Nybro

Några av Nybro kommuns skolor erbjuder en vegetarisk alternativrätt någon/några dagar i veckan. På gymnasieskolan i Nybro erbjuds alltid en vegetarisk alternativrätt varje dag. Inom äldreomsorgen finns det alltid två rätter att välja på då det serveras soppa och fisk. Det finns även möjlighet att välja bort rätter man inte tycker om .

Åstorp

Önskemål finns från skola och äldreomsorg att få alternativa rätter. Centralköket och mot-tagningsköken i skolan klarar idag inte av att hantera flera rätter. Behov finns av nytt cen-tralkök och ombyggnad av skolans kök och restauranger.

Osby

Representanter från Osby kommun har varit i andra kommuner och studerat hur man arbe-tar med alternativrätter. I köken förs diskussioner om hur vi ska hitta ett arbetssätt och er-bjuda två alternativrätter. Idag får kunden ett annat alternativ om man inte tycker om det som serveras eller inte kan äta det som erbjuds på matsedeln.

Hörby

Kostenheten förbereder för att kunna servera två alternativa rätter både inom äldreomsor-gen och inom grundskolan. En viss investering behövs i Hörby för att kunna anpassa ser-veringslinjerna i grundskolan men också en utbyggnad av ett par skolmatsalar, då dessa redan idag har för liten matsalslokal i förhållande till antalet elever som ska äta . Inom äldreomsorgen behövs ett verktyg (program) som kan hantera beställningar/ avbe-ställningar inom särskilt boende och matdistributionen som omvandlar kundernas behov till inköps och produktionsunderlag, packningslistor och distributionslistor. Inköp av pro-grammet finns med i Handlingsplanen för kostenhetens verksamhet.

Östra Göinge

Vid Västanvinds äldreboende erbjuds två rätter till lunch medan Lindgårdens kök i nuläget inte volymmässigt klarar tillagning av två lunchrätter, men ambitionen finns. Östra Göinges enkät visar dock att de som idag inte har valmöjlighet i stort sett är lika nöjda med maten som de som idag har två rätter att välja mellan.

Eleverna vid gymnasieskolan (Stenforsaskolan) erbjuds välja mellan två lunchrätter och de grundskoleelever från Mölleskolan som äter i samma matsal får också del av detta. I övriga skolor erbjuds alternativa rätter när det finns möjlighet (tillgång, utrymme i serveringen mm) – det saknas plats i kök och serveringslinje för att erbjuda detta dagligen i nuläget. Östra Göinges enkät visar dock att de som idag inte har valmöjlighet är lika nöjda med ma-ten som de som idag har två rätter att välja mellan.

6. Kostnader

I denna del har fokus varit att se på livsmedelskostnader och personalkostnader. Övriga kostnader har lämnats utanför. De nedanstående måtten syftar till att ge relation mellan livsmedelskostnaderna och personalkostnaderna. Uppgifterna tas från år 2009. En heldagsportion inom förskolan är frukost, lunch och mellanmål. Beräkningsmässigt blir frukost och mellanmål tillsammans samma som en lunch. I kostnader per barn/elev ingår även kostnaden för de pedagogiska måltider som serveras i grundskola och förskola.

6.1 Livsmedelskostnader per barn i förskola och år

Förskola	Nybro	Åstorp	Osby	Hörby	Östra Göinge
Beräknat efter antal inskrivna (SCB-statistiken)	1 679*	2 128**	2 257	2 118	2 272
Beräknat på faktiskt ätande (enligt serveringsstatistiken)	2 350*	1 994**	2 084	1 369	2 943

*I SCB-statistiken har Nybro inte delat på förskola och grundskola. De inlämnade siffrorna är 1 509.

** Delvis uppskattade kostnader, inköp görs av kostenhet och kökspersonal i respektive förskola.

6.2 Livsmedelskostnader per elev i grundskolan och år

Grundskola	Nybro	Åstorp	Osby	Hörby	Östra Göinge
Beräknat efter antal inskrivna (SCB-statistiken)	1 630	1 991**	1 648	2 208	1 601
Beräknat på faktiskt ätande (enligt serveringsstatistik)	1 573	2 031**	1 508	2 319	1 693

** Delvis uppskattade kostnader, inköp görs av kostenhet och kökspersonal i respektive förskola

6.3 Livsmedelskostnader per boende och år i särskilt boende

Äldreboende	Nybro	Åstorp	Osby	Hörby	Östra Göinge
Beräknat efter antal inskrivna (SCB-statistiken)	15 455	16 790*	13 285	15 478	16 787
Beräknat på faktiskt ätande (enligt serveringsstatistik)	16 071	16 458*	11 949	15 478	16 668

*Livsmedelskostnaderna inom äldreomsorgen är delvis uppskattade eftersom inköp görs både av kostenhet samt av omvårdnadspersonal på respektive särskilt boende.

Kommunernas kommentarer:

Hörby

Kostenheten i Hörby har infört två olika beställningslistor för livsmedel som avdelningarna på särskilt boende kan beställa från för att servera frukost, mellanmål, tillbehör, egentillverkade näringsdrycker och ingredienser för bakning. Syftet är att styra önskemålen och begränsa användningen av dyra livsmedel som inte av medicinska skäl ingår i heldygnsportionen.

Lista 1 består av livsmedel som kan beställas fritt och som ingår i heldygnsportionens pris. ex. smaksatt filmjöl, bärsoppor, ingredienser för bakning om kakan till kaffet avbeställs, annars kostar det! Lista 2 består av livsmedel som är prissatta och som debiteras till avdel-

ningen ex. Proviva, tranbärsjuice, industritillverkade näringsdrycker, smaksatt yoghurt, bärkräm.

6.4 Personalkostnader per barn i förskola och år

Förskola	Nybro	Åstorp	Osby	Hörby	Östra Göinge
Beräknat efter antal inskrivna (SCB-statistiken)	4 362	3 747*	5 140	4 707	5 183
Beräknat på faktisk ätande (enligt serveringsstatistik)	3 860	3 510*	4 745	3 042	6 713

* Delvis uppskattade kostnader

6.5 Personalkostnader per elev i grundskolan och år

Grundskola	Nybro	Åstorp	Osby	Hörby	Östra Göinge
Beräknat efter antal inskrivna (SCB-statistiken)	3 282*	3 206**	2 520	2 864	2 960
Beräknat på faktisk ätande (enligt serveringsstatistik)	3 921*	3 270**	2 306	3 007	3 131

*I SCB-statistiken har Nybro inte delat på förskola och grundskola. De inlämnade siffrorna är 3 822.

**Delvis uppskattade kostnader

6.6 Personalkostnader per boende och år i särskilt boende

Äldreboende	Nybro	Åstorp	Osby	Hörby	Östra Göinge
Beräknat efter antal inskrivna (SCB-statistiken)	20 278*	26 677**	16 652	24 667	24 647
Beräknat på faktisk ätande (enligt serveringsstatistik)	22 670	26 149**	14 980	24 667	24 473

*Det saknas fördelning från central administration och kök med olika verksamheter dvs. som både innehåller äldreomsorg, skola och förskola.

** Delvis uppskattade kostnader.

Kommunernas kommentarer:

Nybro

Det är svårt att få fram exakta siffror för respektive område och vid flera tillfällen är det en uppskattning. Till kostenheten hör personal som arbetar i tillagningsköket, mottagningsköken och serveringsköken samt kostchef och kostsamordnare. Kostnaden för de administrativa tjänsterna är uppdelade på förskola, skola och äldreomsorg.

Åstorp

Kostenheten ansvarar endast för del av måltiden i förskolan, skolan och äldreomsorgen. Det är därför svårt att få fram uppgifter och vid flera tillfällen har vi fått göra en uppskattning av delar av kostnader. Det finns serveringsstatistik från en skola. Mottagningsköken köper själva in komponenter till måltiden som potatis, grönsaker och mjölk samt får vissa tillbehör som lingonsylt, grönsakskonserver och hårt bröd från tillagningsköket. Mottagningsköken får direktleverans och betalar själva sina fakturor. Till kostenheten hör personal som arbetar i tillagningsköket och två andra mottagningskök inom äldreomsorgen. När det gäller tjänsterna i förskolan och skolans mottagningskök är det ofta kombinationstjänster

med kök/städ.

Osby

I Äldreomsorgen köper tillagningsköken in all livsmedel. Serveringsköken beställer varor som mejeri, bröd andra livsmedel från tillagningsköken och köken packar varorna. Det går på tillagningskökens budget. I Osby ingår inte kostnaden för ledning och administrativ personal i personalkostnaden.

Hörby

Hörby har en hög personalkostnad särskilt för tillagning av mat inom särskilt boende och det beror på att Hörby har för få matgäster i förhållande till antalet tillagningskök, 3 st. I en framtagna handlingsplan förslås en minskning av antalet kök för att anpassa verksamheten efter behovet.

Östra Göinge

I Äldreomsorgen köper tillagningsköken in all livsmedel. Serveringsköken beställer varor som mejeri, bröd och andra livsmedel från tillagningsköken och köken packar varorna. Det går på tillagningskökens budget.

Då livsmedels- och personalkostnader för produktion av pedagogiska måltider ingår i totalkostnaden kan detta bidra att kostnaderna i förskolan är högre än genomsnittet för kommunerna. I Östra Göinge äter inte ”3-timmarsbarnen” i förskolan några måltider. Antalet inskrivna barn är därför högre än antalet faktiskt ätande barn, vilket ger en högre verklig kostnad.

6.7 Lönestatistik för kökspersonal i respektive kommun

	Nybro	Åstorp	Osby	Hörby	Östra Göinge
Lägsta lön	18 500	17 700	17 300	19 000	18 420
Medellön	19 987	20 252	20 420	20 480	20 570 (20 880)
Högsta lön	22 585	23 900	22 500	21 800	23 571 (25 230)

Samtliga kommuner utom Hörby tillämpar individuell lönesättning bland kökspersonalen.

Kommunernas kommentarer:

Nybro

I lönestatistiken ingår endast kökspersonal, omsorgspersonal som hanterar mat är inte med i denna.

Åstorp

I lönestatistiken ingår endast kökspersonal, vårdpersonal som hanterar mat är inte med i denna.

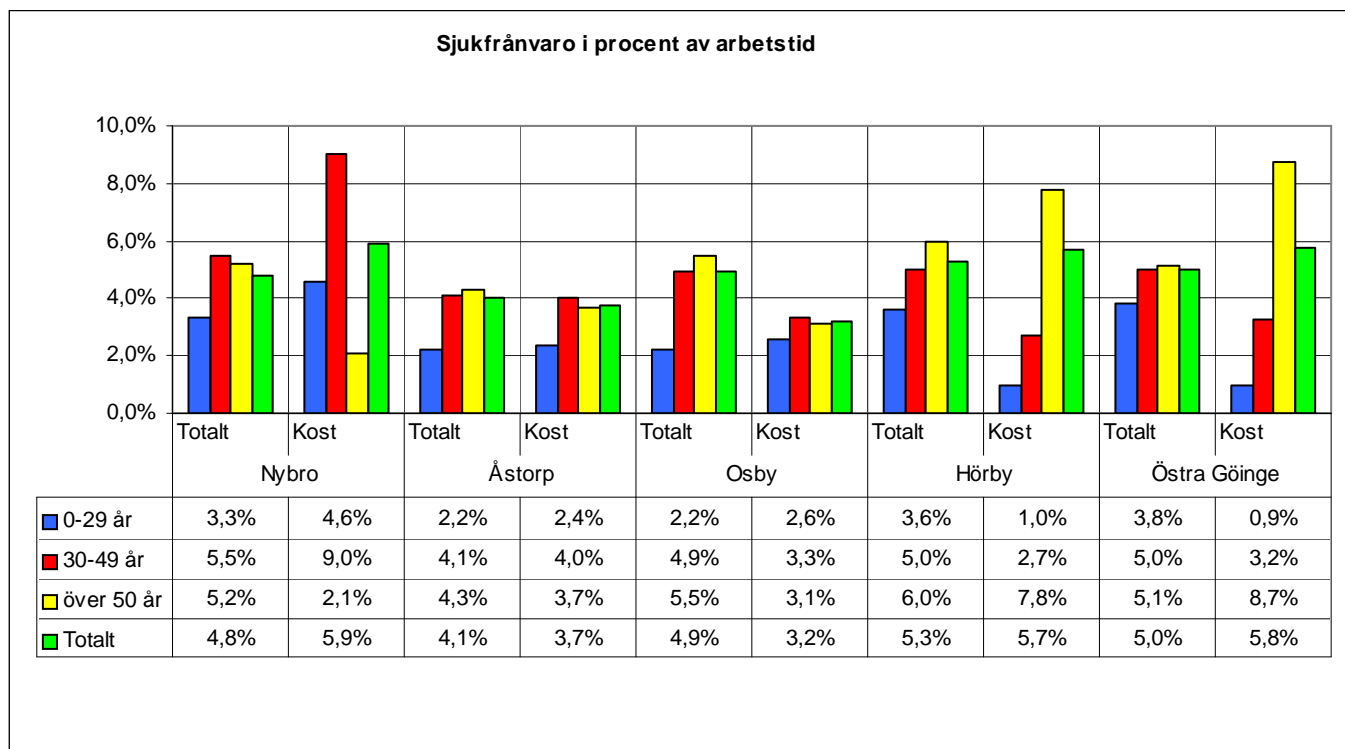
Östra Göinge

Det finns fyra kökschefer i kostenhetens tillagningskök som har delegerat personal- och ekonomiskt ansvar och därför ligger de högre i lön. Siffrorna inom () visar medellön resp högsta lön med kökschefernas lön inräknade.

7. Sjukfrånvaro

Inom nätverket har vi fått signaler att personal inom kostorganisationen ofta har hög sjukfrånvaro. För att få underlag för detta och en framtida diskussion om eventuella förbättringar har vi tagit fram statistik kring personalgruppen.

För att få fram en relevant jämförelse har även kommunens genomsnittliga sjukfrånvaro tagits med.



Kommunernas kommentarer:

Nybro

Vi har minskat personalstyrkan i köken de senaste åren. Vilket har lett till ökad belastning och förslitningsskador. Medelåldern är 46 år.

Åstorp

Sjukfrånvaron avser enbart den personal som är anställd som kökspersonal i tillagningskök och mottagningskök i förskola, skola och kostenhet. Medelåldern är 52 år.

Osby

Sjuktalet för kostorganisationen i Osby kommun ligger lägre än kommunen totalt. Medelåldern för de som arbetade inom köken 2009 var 48 år.

Hörby

Sjuktalet för åldergruppen över 50 år är relaterat till förslitningsskador i höfter och leder, värk. Medelåldern i kostenheten är 44 år, Totalt i kommunen är medelåldern 43 år. Av kostenhetens 15 kök är medelåldern i 9 kök 57 år.

Östra Göinge

Under 2009 var två personer långtidssjukskrivna (ej förslitningsskador) vilket påverkar sjukfrånvaron mycket i en grupp om 40 personer. Personalens medelålder är 47 år, varav 17 personer är över 50 år.

8. Vad tycker eleverna om maten?

Nätverksgruppen har skickat ut enkäter till elever i årskurs 3, 5 och 8. Enkäterna har skickats ut i maj 2010. Frågorna 4-7 har maxpoäng 5 och frågorna 11-13 har maxpoäng 10.

Enkät svar från elever juni 2010	Nybro	Åstorp	Osby	Hörby	Östra Göinge	Totalt
Antal svarande elever	243	150	156	206	192	947
varav 3:e klass	85	50	71	65	68	339
varav 5:e klass	67	50	47	100	74	338
varav 8:e klass	91	50	38	41	50	270
4. Är du nöjd med skolmaten?	3,1	3,3	3,7	3,3	3,2	3,3
5. Är du nöjd med hur maten smakar?	3,0	3,3	3,6	3,5	3,2	3,3
6. Är du nöjd med kökspersonalen?	3,9	4,0	4,3	4,2	3,9	4,1
7. Vad tycker du om trivsel och stämning i matsalen?	3,7	3,7	3,8	3,4	3,3	3,6
8. Hur många dagar i veckan brukar du äta i matsalen?	4,5	4,7	4,7	4,8	4,8	4,7
9. Händer det att maten som finns på matsedeln tar slut?						
Ja	47%	36%	13%	29%	36%	32%
Sällan eller aldrig	53%	63%	87%	71%	62%	67%
Inget svar		1%			2%	1%
S:a	100%	100%	100%	100%	100%	100%
10. Är du nöjd med ljudnivån i matsalen?						
Ja	63%	66%	48%	45%	43%	53%
Nej	37%	34%	52%	55%	56%	47%
Inget svar					1%	0%
S:a	100%	100%	100%	100%	100%	100%
11. Om du tänker på din skolrestaurang i sin helhet - hur nöjd är du då med den?	6,7	6,1	6,8	6,0	6,3	6,4
12. Är din skolrestaurang lika bra som du hoppades att den skulle vara?	6,3	5,4	6,5	6,1	5,9	6,0
13. Tänk dig en perfekt skolrestaurang. Hur nära ett sådant ideal tycker du att din skolrestaurang kommer?	5,5	5,2	6,2	6,0	5,8	5,7
Nöjd brukarindex	57	51	61	56	56	56

Fråga 4 - 7	Nybro	Åstorp	Osby	Hörby	Ö Göinge	Totalt
Maxpoäng (4 x 5 poäng)	20	20	20	20	20	20
Kommunpoäng	13,7	14,3	15,4	14,4	13,6	14,3
Andel av maxpoäng	69%	72%	77%	72%	68%	71%

Fråga 11 - 13	Nybro	Åstorp	Osby	Hörby	Ö Göinge	Totalt
Maxpoäng (3 x 10 poäng)	30	30	30	30	30	30
Kommunpoäng	18,5	16,7	19,5	18,1	18,0	18,2
Andel av maxpoäng	62%	56%	65%	60%	60%	61%

Kommunernas kommentarer:

Nybro

Omdömena om skolmaten och skolrestaurangen blir sämre ju äldre eleverna blir. Från en del årskurser framförs klagomål på väntetider då maten tar slut. Många elever efterfrågar att få vara med mer och bestämma matsedel. Resultat av detta har blivit matdagar som vi kallar elevens val. Eleverna uppskattar en ren och fräsch skolrestaurang. Kan det finnas ett samband mellan nöjdhet och schemaläggning av skollunchen?

När vi är talar med elever och lärare på kostråd så får vi mycket positiv kritik och märker att resultatet blir sämre när eleverna svarar i enkätform. Kan detta bero på att man arbetar i grupp, vågar säga vad man tycker då man är mer anonym eller kan andra orsaker ligga bakom?

Åstorp

De yngre eleverna upplever att ljudnivån är hög. En skola har infört en tyst dag i veckan i skolrestaurangen med lyckat resultat. Det är viktigt att schemaläggningen av skollunchen fungerar, så att eleverna har sittplatser och slipper stressa samt att det finns tider då skolrestaurangen är mindre full, så städning kan ske. Bemötande och miljö är också viktiga delar som påverkar upplevelsen av skolrestaurangen. I kostenheten pågår arbete med bemötande och måltidsmiljö i skolrestaurangen, men det har ännu inte gett tillräckligt resultat.

Osby

Eleverna i Osby kommun är i stort sett nöjda med skolmaten och många har kommenterat särskilt att maten är god och att personalen är snäll. Det man var mest missnöjd med var ljudnivån. En del elever var inte så förtjusta i potatisen utan tyckte att dessa var vattniga och ibland kalla. Flera elever ville ha bakgrundsmusik i matsalen.

Hörby

Sista tabellen, nr 10 stämmer inte!! Stapel för åk 3 visar nivå 5 men det ska vara nivå 6. I elevernas kommentarer om matsalsmiljön upplever de yngre eleverna att ljudnivån är för hög och känner otrygghet när högstadiet äter under samma tider i matsalen. Matschemat har en stor påverkan på upplevd trivsel i matsalen. Eleverna vill också ha mer ordning och snyggt omkring sig och tycker att borden ska torkas av oftare. Eleverna vill också ha alternativa rätter och det finns kanske ett samband med att maten blir godare om man får välja maträtt!

Östra Göinge

Något bör göras för att förbättra de yngre elevernas upplevelser av skolmatsalen. Det gäller trivsel och stämning men framför allt ljudnivån.

Omdömena om skolmaten och skolrestaurangen blir sämre ju äldre eleverna blir. Från alla årskurser framförs klagomål på potatisen. Många elever efterfrågar mer frukt och grönsaker (trots att en stor satsning har gjorts på salladsbuffén de senaste åren) och vill gärna ha extra god mat på fredagarna. Eleverna uppskattar en ren och fräsch skolrestaurang. Kan det finnas ett samband mellan nöjdhet och schemaläggning av skollunchen? Schemaläggning av måltiderna saknas till stor del idag, framförallt i åk 6-9, - lunchen "petas in" där den får plats i övriga skolschemat, inte tvärtom.

9. Vad tycker hemtjänsttagarna om maten?

Nätverksgruppen har skickat ut enkäter till hemtjänsttagare. Undersökningen genomfördes i maj/juni 2010. Maxpoängen är 3.

Enkät om matdistribution juni 2010	Nybro	Åstorp	Osby	Hörby	Ostra Göinge	Totalt
Utskickade enkäter	140	89	120	150	114	613
Inkomna svar	53	35	31	123	85	327
Andel svarande	38%	39%	26%	82%	75%	53%
1. Vad tycker Du om kvaliteten på måltiden som levereras?	2,2	2,3	2,4	2,3	2,3	2,3
2. Vad tycker Du om smaken på måltiden?	2,0	2,1	2,4	2,2	2,3	2,2
3. Vad tycker Du om temperaturen på måltiden?	2,2	2,3	2,5	2,2	2,3	2,3
4. Vad tycker Du om storleken på måltidsportionerna?	2,2	2,3	2,4	2,4	2,1	2,3
5. Vad tycker Du om variationerna på maträtterna?	2,1	2,2	2,3	2,2	2,2	2,2
6. Får Du tillräcklig hjälp av personalen i samband med Dina måltider?	2,2	2,3	2,8	2,4	2,5	2,4
7. Hur tycker Du att leveransen av matlådor fungerar?	2,3	2,3	2,5	2,4	2,4	2,4
Möjliga poäng	21	21	21	21	21	21
Summa poäng	15,2	15,8	17,3	16,1	16,1	16,1
Andel av möjliga poäng	72%	75%	82%	77%	77%	77%
Medelpoäng per fråga	2,2	2,3	2,5	2,3	2,3	2,3

Kommunernas kommentarer:

Nybro

Tyvär var svarsfrekvensen väldigt låg då endast 38 % (53 personer) har svarat på denna enkät. Över lag var resultatet från undersökningen positivt. Kvaliteten på måltiderna som leverats var de flesta nöjda med. Endast 5 personer (9 %) var missnöjda.

Det som kom fram var att några önskade efterrätt varje dag och att maten ibland kommer sent. Några kommenterade att plasten från matförpackningarna var svår att ta av. När vi är talar med hemmaboende och ansvariga inom äldreomsorgen så får vi mycket positiv kritik och märker att resultatet blir sämre när hemmaboende svarar i enkäter. Kan detta bero på att de som är positiva inte svarar utan endast de som har vissa klagomål, vågar säga vad man tycker då man är mer anonym eller kan andra orsaker ligga bakom?

Åstorp

Endast 39 % av de som får mat levererad i ordinärt boende har besvarat enkät undersökningen. I brukarundersökningar som görs varje år ingår också bedömning av matens kvalitet i ordinärt boende. Hur smaken upplevs är väldigt personligt. Vissa personer vill ha mer smak av kryddor och andra vill ha mindre. Kostenheten försöker att ligga på en nivå som passar de flesta. De personer som önskar mer kryddor får själva krydda till. Hemvårdens personal står för transport av lunch till personer som bor i eget boende. Denna leverans görs både med bil och cykel.

Osby

I Lönsboda skickades 35 enkäter ut och vi fick in 20 svar, vilket innebär en svarsfrekvens på 57 %. I Osby har vi fått in 11 svar men vet ej hur många som skickats ut. Mest nöjd var man med den hjälp man får från personalen i samband med maten. Ett par har tyckt att maten var för salt och några har önskat mer råkost.

Hörby

Svarsfrekvensen var 82 % (123 svar från 150 kunder). 95,8% var Nöjda eller Mycket nöjda och 4,2 % var missnöjda.

Det är viktigt att ta reda på vad det är som gör att vissa är missnöjda med matdistributionen (smak, variation och temperatur). Från de skriftliga kommentarerna kan vi utläsa att det finns en önskan att kunna välja mellan alternativa rätter och tillbehör, fler portionsstorlekar och kortare transporttid för att rätt temperatur ska hållas fram till att måltiden ska ätas.

Östra Göinge

Bäst omdöme får leveransen av matlådorna. Sämst omdöme får smaken på måltiderna och variationen av maträtterna samt matens temperatur. 84 % är mycket nöjda eller nöjda med smaken på maten och 16 % är missnöjda. 85 % är mycket nöjda eller nöjda med variationen av maträtterna och 15 % är missnöjda.

Några av de svarande framför önskemål om större variation av maträtter och att få möjlighet att välja mellan olika maträtter. En person påpekar att matsedeln bestäms utan kontakt med dem som får leveranserna.

10. Slutkommentarer från de deltagande kommunerna

Nybro

I projektet har det varit svårt få fram likartade siffror/ jämförelsetal när det är så olika vad man har för verksamhet och organisation, hur man räknar och redovisar är därför väldigt olika. Det som känns bra är att vår syn på mat och verksamhet när vi diskuterar är likvärdig. Hur vi ska redovisa och formulera så att det är begripligt för andra som inte är från kärnverksamheten har inte varit lika lätt.

När det gäller inflytande ute i verksamheternas organisationer vad gäller mat är det inte alltid som kostchefen är med på dessa möten ex matråd, kostråd. Därför är det svårt att komma nära verksamheten så att kunden känner att de har inflytande, Vi har varit dåliga på att följa upp att den som svarat på enkäter verkligen har fått ta del av svaren och vilka åtgärder som genomförts. Enkätsvar har vi lämnat vidare till chefer och områdesansvariga och räknat med att de har informerat och gått vidare till sina barn, elever eller brukare.

Vad gäller kostnader så är det stor skillnad på vad man redovisar och vad som ligger i våra olika siffror, Speciellt svårt är det när man har kök med matlagning till alla verksamheter och behöver göra en fördelning. Frågan blir hur gör man så att förskola, skola och omsorg och kombinations tjänster fördelats rätt och hur gör man då verksamheten förändras under budgetåren?

Sjukfrånvaron är hög hos oss och det har med både neddragningar och besparingar att göra. Dessa neddragningar har gjort våra jobb i köken tyngre och belastningen är hård. Trots dessa neddragningar har vi inte så många portioner per anställd som några av de andra kommunerna. Något vi har ändrat på är bl.a. att i tre av fyra omsorgskök är man själv att arbeta under helgen vilket har lett till tungarbetade helger. Men där av låga personalkostnader för omsorgen. Det har varit mycket arbete med att få fram underlag till jämförelsen i projektet. Vi har fått tips och idéer hur man kan höja kvalitén och förbättra sin verksamhet, men kvalitén på mat handlar inte bara om hårda fakta och jämförelsetal utan också om känslan

Åstorp

Många personalgrupper och verksamheter är involverade i den kommunala maten som inköp och hantering av livsmedel samt mottagning, tillagning och servering av mat. Dessutom tillkommer städning m.m. Detta har påverkat och försvårat vårt arbete med att ta fram uppgifter för det här projektet.

Det har också blivit tydligt under arbete med projektet att vårt sätt idag, i Åstorps kommun, att hantera den kommunala maten innebär att det inte finns någon som har en helhetssyn eller helhetsansvar vad gäller livsmedelsinköp, kostnader, kvalitét, personalens kompetens m.m. En sammanhållen kostorganisation med ett tydligt ansvar skulle vara en vinst för alla parter. För att ge goda förutsättningar att arbeta vidare med ett samlat grepp behövs politiska beslut vad gäller vision, policy, och riktlinjer kring den kommunala maten.

Äldreomsorgens personal är idag involverad i tillagning av både lunch och kvällsmat på två av kommunens tre särskilda boenden. Detta sätt att hantera tillagningen på kan man fundera kring om det är bra eller dåligt. Inom äldreomsorgen ser vi idag ett bekymmer kring att få en helhets uppfattning kring brukarnas näringsbehov som finns/ kan finnas. Vi har behov av riktlinjer om måltider, kost och nutrition. Behov finns av kunskap/kompetensutveckling och handledning hos omvårdnadspersonalen och den leg. personalen. Vi tror att en del av dessa behov skulle lösas genom att anställa en dietist. Vi ser Osby kommuns aktiva arbete

med kostfrågor som ett gott exempel att följa för Åstorps kommun.

Inflytande från våra matgäster bör bli bättre. Vi bör också samarbeta mellan olika personalgrupper och verksamheter på ett bättre sätt för att öka kvalitén på måltiderna och måltidsmiljön.

Osby

Osby kommun har sedan tidigare arbetat aktivt med kostfrågorna. Man har sökt och använt Socialstyrelsens stimulansmedel inom äldreomsorgen och detta har resulterat i en nutritionspolicy. Det har lett till att kommunen har anställt en dietist. Man utbildar personal i kost och håller studiecirkel. Trots att man varit klar med projektet har man fortsatt arbeta vidare med det och implementerat det man kommit fram till i verksamheten. Kommundietisten arbetar med specifik kostbehandling av enskilda vårdtagare och finns som en resurs i frågor som rör kost och nutrition. Kommunen har senaste åren samarbetat i kostfrågor mellan förskola, skola och äldreomsorg och man hoppas på fortsatt samarbete.

Kommunen håller även på med att se över matsvinnet och ser samtidigt över rutiner för gruppernas livsmedelsbeställningar som sker via köken. Vi är stolta över det arbetet vi gjort så här långt och ambitionen är att vi ska fortsätta jobba aktivt i kostfrågorna inom alla köken!

Hörby

Slutsatsen av rapporten är att vi kommuner har liknande måltidsproduktion och kökens verksamhet är formade utifrån de beslut som är tagna i respektive kommun. Alla kommunerna arbetar för att tillaga och skapa matglädje utifrån de förutsättningar som finns men det är slående att köksverksamheterna brottas med samma problem ex. Matschemats utformning i grundskolan, skolmatsalens miljö, ljud, ljus, flöde, inredning och utformning, samarbete och planering mellan fastighetsansvarig och kostorganisationen, matkompetensen och förståelsen för maten och måltidens betydelse hos övriga verksamheters personalgrupper.

Det är av stor betydelse att kostorganisationen i varje kommun har möjlighet att arbeta med att kommunicera med matgästerna, övriga verksamheters personal, ledning, politiker om hur vi gör för att laga bra mat. Vi lagar redan idag ca 60 – 80 % mat från grunden vilket många av våra kunder inte känner till! Höj statusen på den kommunala maten genom att skapa matglädje!

Östra Göinge

Projektet har fokuserat mycket på hur vi ska beräkna antalet portioner som tillagas i köket för att få fram jämförbara tal. Projektgruppen har lyckats med detta relativt väl och vi kan se att variationerna mellan köken inte är så stora, trots olikheter i organisation mm.

Kostenheten har under 2010 arbetat intensivt för att minska andelen halv/helfabrikat för alla kundgrupper och andelen egentillagad mat utgör idag 76 - 80 %, vilket är ett bra resultat i förhållande till jämförelsekommunerna. För att förändra attityden till kommunal mat och ta bort myten om att kommunal mat mest består av halvfabrikat, behöver vi bli bättre på att berätta och informera om de kvalitetsförbättringar som görs.

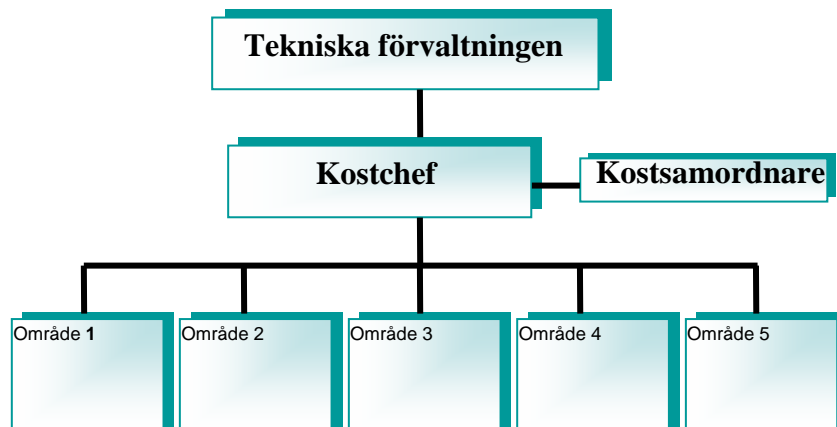
Rapporten visar också att dialogen med kunderna inom äldreomsorgen måste förbättras. Här för de flesta kommunerna dialogen om maten med personalen och inte direkt med kunderna. Vi behöver fundera över hur vi kan involvera matgästerna/brukarna bättre.

I alla kommunerna ger de äldre eleverna ett dåligt omdöme om skolmatsrestaurangerna. I Östra Göinge efterfrågar eleverna mer frukt och grönsaker (trots att en stor satsning har gjorts på salladsbuffén de senaste åren) och vill gärna ha extra god mat på fredagarna. Eleverna uppskattar en ren och fräsch skolrestaurang. Kan det finnas ett samband mellan nöjdhet och schemaläggning av skollunchen? Schemaläggning av måltiderna saknas till stor del idag, framförallt i åk 6-9. Lunchen ”petas in” där den får plats i övriga skolschemat, inte tvärtom. Det finns tendenser som visar på att eleverna kastar mer mat de dagar det är hög tillströmning under kort tid till matsalen. Det blir ett stressmoment för eleverna om de köar för länge och lunchrasten lider mot sitt slut. Eleverna tar stora portioner och kastar i sig maten. De orkar eller hinner inte äta upp maten och kastar mycket.

Enkätresultaten visar att de yngsta skolelever tycker att ljudnivån i matsalen är för hög. Här måste något göras för att öka trivsel. De visar också på nödvändigheten av samarbete mellan verksamheterna och kostenheten. Verksamheterna har oftast ansvaret för den miljö där maten serveras. Det är mycket viktigt att verksamheten förstår betydelsen av att en trivsam och lugn miljö förhöjer måltidens värde. Det är därför positivt med det initiativ som tagits från verksamheten angående projektet med måltidssamordnare inom äldreomsorgen.

MÅLTIDSSERVICE NYBRO KOMMUN

Organisation



OMRÅDE 1

Alsterbro skola
Bäckebo förskola/skola
Alsterbro förskola
Fröjdekulla servicehus

OMRÅDE 2

Åkrahällskolan gymnasie
Paradisskolan
Transtorpskolan
Nya Gazellen förskola
Gamla Gazellen förskola
Kristvallabrunn skola

OMRÅDE 3

Madesjö högstadieskola
Madesjö lågstadieskola
Flerohopp skola/förskola
Västeräng/Högaberg skola
Gammelgården förskola
Madesjö förskola

OMRÅDE 4

Fagerslättnens skola/förskola
Blåklockan förskola
Humlan förskola
Örsjö skola/förskola
Kvarnbacken servicehus
Orrefors skola/förskola
Flygsfors förskola

OMRÅDE 5

Hanemåla centralkök
Hanemålagårdens förskola
Vitsippan förskola
Naturförskola
Strandvägen servicehus
Montesori

Verksamheten 2009 omfattar:

17st Förskolor varav:

5st tillagningskök
3st mottagningskök
9st serveringskök

12st Grundskolor varav:

8st tillagningskök
4st mottagningskök
(11st har även fritidsverksamhet)

1st Gymnasieskola varav:

1st tillagningskök

3st Servicehus varav:

3st tillagningskök

1 Centralkök/tillagningskök:

(lagar till skola, förskola samt distribution till gruppboende och enskilt hushåll)

Inom verksamheten arbetar

69 personer varav
53 årsarbetare
2st. kostchef
1st. kostsamordnare
6st. köksföreståndare
46st. kock/kokerska
11st. köksbiträde
3st pool

2010 gick måltidsservice över till Kommunstyrelsekontoret och serviceenheten



ÅSTORPS KOMMUN

Kostenheten

2009-12-01 Ej nuläge

Rektorsområden

Äldreboenden

Mottagningskök

Vidåsens kök
Mottagningskök & restaurang
5 st avd med totalt 38 port
Trygghetsboende 20 port
58 portioner

Björnåshemmets mottagningskök
3 st avd + matsal
34 port

Serveringskök
Backsippan
3 avd
24 port

Rönnåsen
1 avd 8 port
Trygghetsboende 20 port

Adm.
assistent

Kostchef

Tillagningskök
2 840 portioner

RO 1
Skolrestaurang
500 port

Kyrktuppen
20 port

Hemmaboende Pensionärer
Komplett måltid
60 port

Komvux
20 portioner

Mottagningskök

RO 2

Skola 415 port
Örtagården 40 port
Kryddan 50 port
Kottarna 15 port
Galaxen, Ekorren, 50 port

RO 3

Skola 145 port
Gruvparken 20 port
Kolhuggaren 45 port

RO 4

Skola 280 port
Dalagården 45 port
Skogsmusen 15 port
Solgården 25 port
Hagagården 45 port

RO 5

Skola 195 port
Piongården Gul 40 port
Piongården Röd 30 port
Humledalen 35 port

RO 6

Skola 155 port
Tingdals Förskola 40 port
Östra förskolan 45 port
Balders hage 45 port

Skogspilen

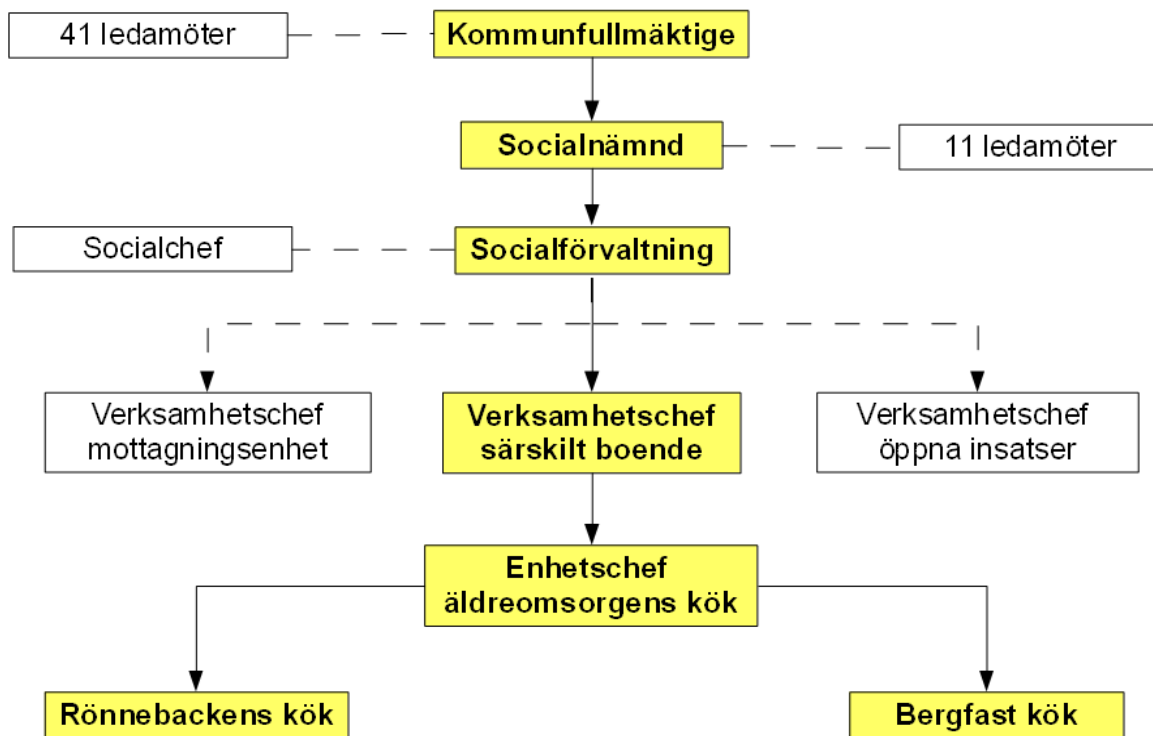
Skogseken

RO 7

Skola 180 port
Fröhuset Lilla 60 port
Fröhuset kök 45 port
Fröhuset smultronet 15 port
Trollskogen 20 port

- Tillhör kostenheten, Bildningsförvaltningen
- Tillhör rektorsområdet, Bildningsförvaltningen
- Tillhör områdeschef, Hälso- & omsorgsförvaltningen
- Förskola i Svenska kyrkans regi
- Förskolor med tillagningskök som tillhör rektorsområdet

Osby kommuns äldreomsorg, köksorganisation



Osby kommuns kök, geografisk bild



Kökens namn

1 Hasslarödsskolan
2 Klockareskogsskolan
3 Parkskolan
5 Naturbruksgymnasiet
6 Hasselgården
7 Klockaregården
8 Solgården
9 Hemgården
10 Ängsgården
11 Gamlegården
12 Klintgården
13 Rönnegården
14 Ekebo
15 Rönnebacken
16 Lindhem
17 Örknaredsskolan
18 Killebergsskolan
19 Visseltofta skola
20 Lönnegården
21 Trulsagården
22 Bergfast
23 Soldalen

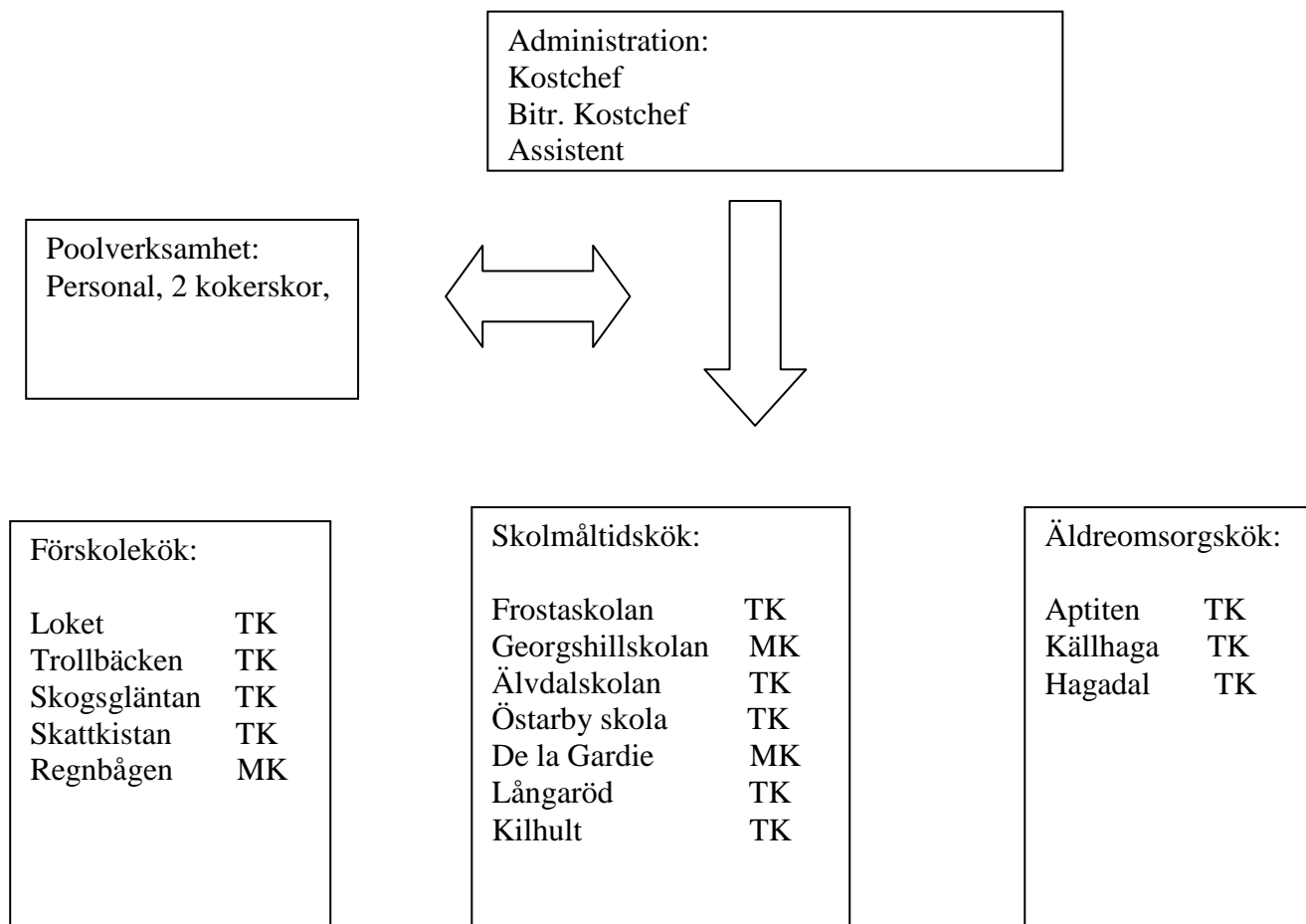
Typ av hantering

Tillagning, servering
Tillagning, servering
Tillagning, servering
Tillagning, servering
Tillagning, servering
Tillagning, servering
Tillagning, servering
Tillagning, servering
Tillagning, servering
Mottagning*
Tillagning, servering
Tillagning, servering
Mottagning
Tillagning, servering
Tillagning, servering
Mottagning
Tillagning, servering
Tillagning, servering
Tillagning, servering
Tillagning, servering
Tillagning, servering
Tillagning, servering
Tillagning, servering
Mottagning

*Det som i Osby benämns mottagningskök kallas serveringskök i rapporten.

Kostorganisation i Hörby kommun

lyder under Socialnämnden



TK – Tillagningskök
MK – Mottagningskök

Östra Göinge - Kostproduktion och distribution - nuläge

BROBY LINDGÅRDEN TK 435 lunch	BROBY PRÄSTAVÅNGSKOLAN TK 700 lunch	KNISLINGE VÄSTANVID TK 550 lunch	KNISLINGE SNAPPHANESKOLAN TK 400 lunch	SIBBHULT STENFORSASKOLAN TK 410 lunch
BROBY Lindgården äo 102 lunch 7 avd + rest (72 + 30 lunch) Kv.mat Varulev frukost, mmål	BROBY Prästavångskolan F-5 240 lunch Mmål Varulev frukost	KNISLINGE Västavid äo 57 lunch 3 avd +rest (32 + 25) Kv.mat Varulev frukost, mmål	KNISLINGE Snapphaneskolan 5-9 360 lunch	SIBBHULT Stenforsaskolan Gy 220 lunch
BROBY Lille Mats fsk Fr, 82 lunch , mmål	BROBY Göingeskolan 6-9 310 lunch, äter P-vång	KNISLINGE Västerkolan F-4 Fr, 210 lunch , mmål	HJÄRSÅS Solhällans fsk Fr, 40 lunch , mmål	SIBBHULT Mölleskolan F-5 Fr, 120 lunch , mmål, äter på Stenforsa
GLIMÅKRA Trollbäckens fsk Fr, 75 lunch , mmål	GLIMÅKRA Glimåkraskolan F-5 Fr, 150 lunch , mmål	KNISLINGE Smultronställets fsk Fr, 50 lunch , mmål		SIBBHULT Ekens fsk Fr, 50 lunch , mmål
3 enh med avdkök (106 lunch): SIBBHULT Skogsbynets äo 4 avdkök, 41 lunch Kv.mat Varulev frukost, mmål BROBY Solrosens fsk 2 avdkök, 30 lunch Varulev frukost, mmål ÖSTANÅ Möllarps fsk 1 avdkök, 20 lunch Varulev frukost, mmål		HANASKOG Kvingskolan F-4 Fr, 68 lunch , mmål		1 enh med avdkök (20 lunch): SIBBHULT Mellangårdens fsk 1 avdkök, 20 lunch Varulev frukost, mmål
NORRA OMR Hemtjänstmåltider (85 lunch) Br 42, Si 19, Gi 24		KNISLINGE Stormhattens fsk Fr, 50 lunch , mmål		
		3 enh med avdkök (80 lunch): HANASKOG Kringlans fsk 4 avdkök, 45 lunch Varulev frukost, mmål KNISLINGE Katten Janssons fsk 1 avdkök, 20 lunch Varulev frukost, mmål Husmusens fsk 1 avdkök, 15 lunch Varulev frukost mmål		
		SÖDRA OMRÅDET Hemtjänstmåltider (35 lunch) Kn/Im 25, Ha 10		
				Tillagningskök
				Serv lok till Tk
				Mottagningskök
				Avdelningskök
				Hemtjänstmåltider

Beräkning av referensportioner (Modell från Östra Göinge kommuns kostenhet)

Med hjälp av detta beräkningssätt har vi kunnat jämföra produktionen av måltider inom de olika kommunerna och verksamheterna. Det var nödvändigt att hitta ett gemensamt beräkningssätt för att vi skulle kunna jämföra oss överhuvudtaget.

1. Portionsstorlek

Olika kundgrupper har olika behov av energi och näring. Då kan portionerna få olika storlek.

Förskola	0,75
Skola åk F-3	0,90
Skola åk 4-6 + fritids	1,0 ("referensportion")
Skola åk 7-9	1,25
Snitt grundskola	1,0 ("referensportion")
Gymnasieskola	1,4
Äldreboende	1,1
Matdistribution	1,4
Övrig vuxenportion	1,4

2. Relationstal

Relationstal behövs för att man ska kunna jämföra produktionen av olika typer av måltider inom ett kök eller mellan olika kök.

Behovet av ett helt dygns måltider och komponenter = "dygnsportion"

Relationstal per verksamhet

Måltid	Förskola	Skola	Fritidshem	Äldreboende	Matdistribution
Frukost	0,20		0,20		
Frukostkomponent				0,15	
Fm-mellanmål				0,05	
Lunch exkl efterrätt	0,35	0,35	0,35		0,35
Lunch inkl efterrätt				0,39	0,40
Em -mellanmål	0,10		0,10	0,05	
Kvällsmat				0,25	
Kvällsmellanmål				0,05	

3. Beräkning av dygnsportioner

Om man multiplicerar antalet matgäster på t ex en skola med portionsstorlek och relationstal får man ut hur många dygnsportioner detta utgör. Med hjälp av detta mått kan man sedan jämföra olika verksamheter och måltider med varandra.

Räkneexempel: 100 port skollunch blir $1,0 \times 0,35 \times 100 = 35$
 100 port förskolelunch blir $0,75 \times 0,35 \times 100 = 26,25$
 100 port kvällsmat äo blir $1,1 \times 0,25 \times 100 = 27,5$

Man kan alltså beräkna hur stor andel av en kommuns totala produktionsvolym som utgörs av t ex skolluncher. Man kan också beräkna hur mycket t ex ett antal tillagade frukostar inom förskolan är "värt" i förhållande till t ex ett antal luncher inkl efterrätt i äldreboende.

4. Omräkning av dygnsportioner till referensportioner

På varje dygnsportion går det 2,86 referensportioner lunch (se under 2.Portionsstorlek).

Räkneexempel: 100 dygnsportioner blir $100 \times 2,86 = 286$ referensportioner.

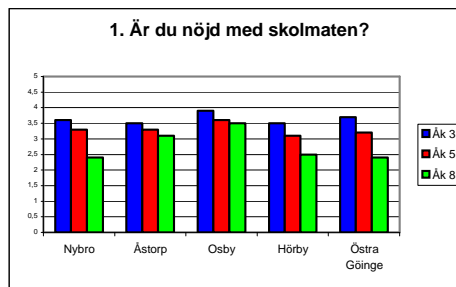
Detta mått har vi använt vid jämförelserna mellan kommunerna.

Resultat enkätundersökning grundskola

Antal svar				
Kommun	Åk 3	Åk 5	Åk 8	S:a
Nybro	85	67	91	243
Åstorp	50	50	50	150
Osby	71	47	38	156
Hörby	65	100	41	206
Östra Göinge	68	74	50	192
S:a	339	338	270	947

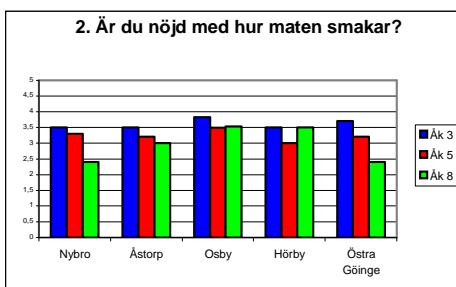
1. Är du nöjd med skolmaten?

	Åk 3	Åk 5	Åk 8
Nybro	3,6	3,3	2,4
Åstorp	3,5	3,3	3,1
Osby	3,9	3,6	3,5
Hörby	3,5	3,1	2,5
Östra Göinge	3,7	3,2	2,4



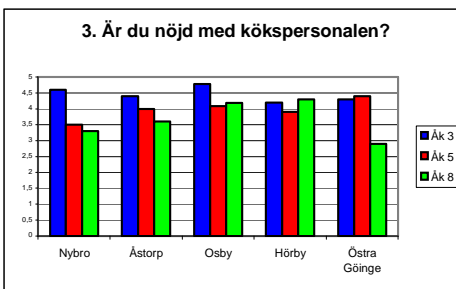
2. Är du nöjd med hur maten smakar?

	Åk 3	Åk 5	Åk 8
Nybro	3,5	3,3	2,4
Åstorp	3,5	3,2	3
Osby	3,83	3,49	3,53
Hörby	3,5	3	3,5
Östra Göinge	3,7	3,2	2,4



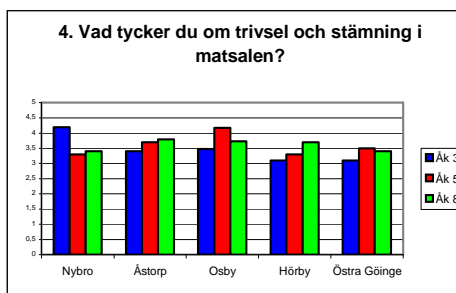
3. Är du nöjd med kökspersonalen?

	Åk 3	Åk 5	Åk 8
Nybro	4,6	3,5	3,3
Åstorp	4,4	4	3,6
Osby	4,78	4,08	4,18
Hörby	4,2	3,9	4,3
Östra Göinge	4,3	4,4	2,9



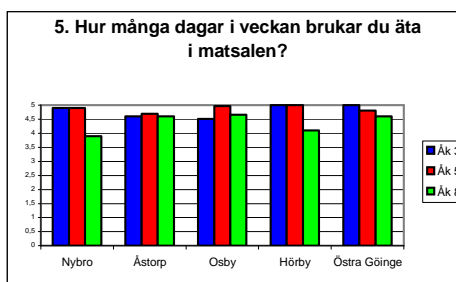
4. Vad tycker du om trivsel och stämning i matsalen?

	Åk 3	Åk 5	Åk 8
Nybro	4,2	3,3	3,4
Åstorp	3,4	3,7	3,8
Osby	3,47	4,17	3,73
Hörby	3,1	3,3	3,7
Östra Göinge	3,1	3,5	3,4



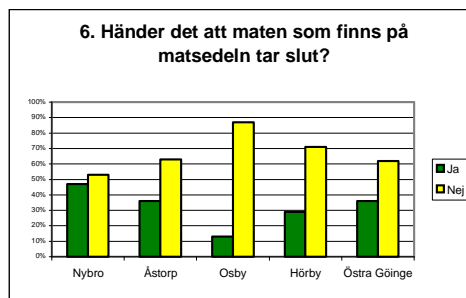
5. Hur många dagar i veckan brukar du äta i matsalen?

	Åk 3	Åk 5	Åk 8
Nybro	4,9	4,9	3,9
Åstorp	4,6	4,7	4,6
Osby	4,51	4,96	4,66
Hörby	5	5	4,1
Östra Göinge	5	4,8	4,6



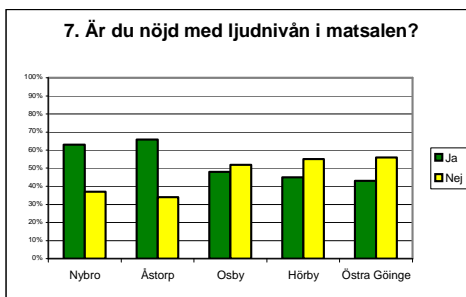
6. Händer det att maten som finns på matsedeln tar slut?

	Ja	Nej
Nybro	47%	53%
Åstorp	36%	63%
Osby	13%	87%
Hörby	29%	71%
Östra Göinge	36%	62%



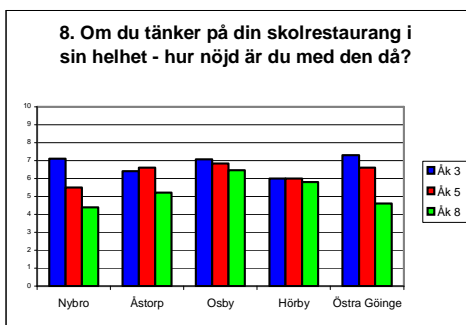
7. Är du nöjd med ljudnivån i matsalen?

	Ja	Nej
Nybro	63%	37%
Åstorp	66%	34%
Osby	48%	52%
Hörby	45%	55%
Östra Göinge	43%	56%



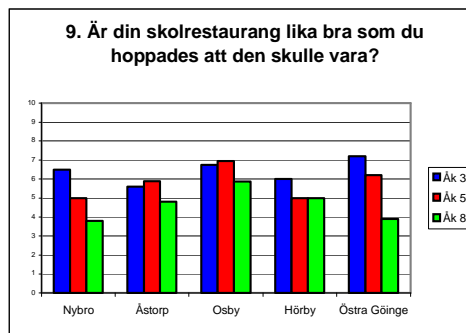
8. Om du tänker på din skolrestaurang i sin helhet - hur nöjd är du med den då?

	Åk 3	Åk 5	Åk 8
Nybro	7,1	5,5	4,4
Åstorp	6,4	6,6	5,2
Osby	7,07	6,83	6,46
Hörby	6	6	5,8
Östra Göinge	7,3	6,6	4,6



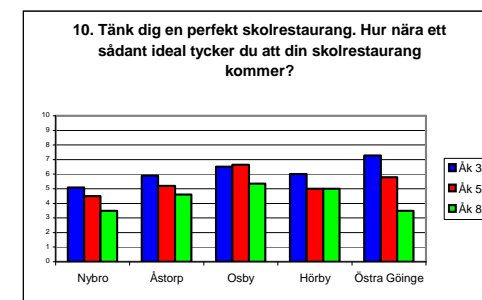
9. Är din skolrestaurang lika bra som du hoppades att den skulle vara?

	Åk 3	Åk 5	Åk 8
Nybro	6,5	5	3,8
Åstorp	5,6	5,9	4,8
Osby	6,74	6,96	5,86
Hörby	6	5	5
Östra Göinge	7,2	6,2	3,9



10. Tänk dig en perfekt skolrestaurang. Hur nära ett sådant ideal tycker du att din skolrestaurang kommer?

	Åk 3	Åk 5	Åk 8
Nybro	5,1	4,5	3,5
Åstorp	5,9	5,2	4,6
Osby	6,51	6,66	5,35
Hörby	6	5	5
Östra Göinge	7,3	5,8	3,5

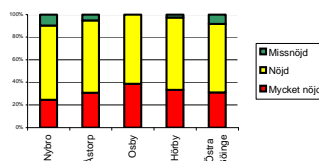


Resultat enkätundersökning hemtjänsttagare med matdistribution

1. Vad tycker du om kvaliteten på måltiden som levererats?

	Mycket nöjd	Nöjd	Missnöjd	Summa
Nybro	13	35	5	53
Åstorp	12	25	2	39
Osby	12	19	0	31
Hörby	41	79	3	123
Östra Göinge	26	51	7	84
S:a	104	209	17	330

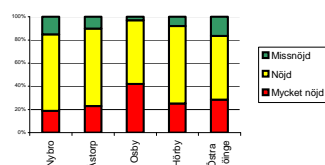
Vad tycker du om kvaliteten på måltiden som levereras?



2. Vad tycker du om smaken på måltiden?

	Mycket nöjd	Nöjd	Missnöjd	Summa
Nybro	10	35	8	53
Åstorp	9	26	4	39
Osby	13	17	1	31
Hörby	31	82	10	123
Östra Göinge	24	46	14	84
S:a	87	206	37	330

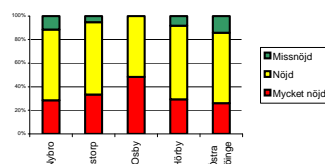
Vad tycker du om smaken på måltiden?



3. Vad tycker du om temperaturen på måltiden?

	Mycket nöjd	Nöjd	Missnöjd	Summa
Nybro	15	32	6	53
Åstorp	13	24	2	39
Osby	15	16	0	31
Hörby	36	77	10	123
Östra Göinge	22	50	12	84
S:a	101	199	30	330

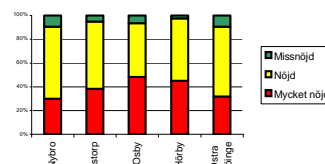
Vad tycker du om temperaturen på måltiden?



4. Vad tycker du om storleken på måltidsportionerna?

	Mycket nöjd	Nöjd	Missnöjd	Summa
Nybro	16	32	5	53
Åstorp	15	22	2	39
Osby	15	14	2	31
Hörby	55	64	3	122
Östra Göinge	27	50	8	85
S:a	128	182	20	330

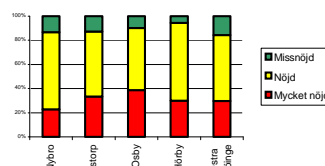
Vad tycker du om storleken på måltidsportionerna?



5. Vad tycker du om variationerna på maträtterna?

	Mycket nöjd	Nöjd	Missnöjd	Summa
Nybro	12	34	7	53
Åstorp	13	21	5	39
Osby	12	16	3	31
Hörby	37	79	7	123
Östra Göinge	25	46	13	84
S:a	99	196	35	330

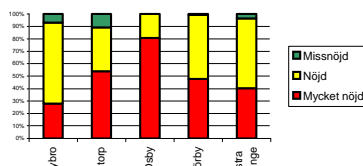
Vad tycker du om variationerna på maträtterna?



6. Får du tillräcklig hjälp av personalen i samband med dina måltider?

	Mycket nöjd	Nöjd	Missnöjd	Summa
Nybro	12	28	3	43
Åstorp	20	13	4	37
Osby	25	6	0	31
Hörby	58	62	1	121
Östra Göinge	33	46	3	82
S:a	148	155	11	314

Får du tillräcklig hjälp av personalen i samband med dina måltider?



7. Hur tycker du att leveransen av matlådor fungerar?

	Mycket nöjd	Nöjd	Missnöjd	Summa
Nybro	20	29	4	53
Åstorp	13	22	4	39
Osby	18	12	1	31
Hörby	48	73	0	121
Östra Göinge	47	34	2	83
S:a	146	170	11	327

Hur tycker du att leveransen av matlådor fungerar?

