



På gång i Skolmatsakademin hösten 2017

Kommun/Stadsdel På-gång

Ale

-

Alingsås

-

Bengtsfors

-

Bollebygd

Det som fortfarande är aktuellt för oss (sedan förra året) under 2017 är KRAV certifiering (nivå 1) av våra restauranger. Ny måltidschef Therese Lindh (f.d. dietist i Marks kommun). Ny upphandling tillsammans med Borås Stad m.fl. rörande utensilier där vi fokuserat mycket på att minska plast och gifter.

Borås

Genomfört omorganisation i staden och gått från tre stadsdelar till facknämnder. En del inom kosten arbetar mot Grundskoleförvaltningen, där förskolan köper tjänsten kost och lokalvård. Äldreomsorgen är för sig. Vi fortsätter vårt arbete med att KRAV-certifiera våra kök med målet att alla ska vara klara första halvan av år 2017. Under året kommer vi börja mer intensivt med matsvinnarbetet utifrån vår nya handlingsplan för minskat matsvinn. Validering pågår löpande och är i fas att utbilda ytterligare tre yrkesbedömare.

Dals-Ed

Livsmedelsupphandlar tillsammans med övriga Dalslandskommuner och Säffle. Gemensamt möte med politiker och tjänstemän den 14/2 för att få ett samlat grepp på vad vi ska satsa på när det gäller närproducerat, ekologiskt, rättvisemärkt mm. Vi bygger en ny förskola med 6 avdelningar samt tillagningskök. Där blir det nytänkande när det gäller pedagogiken och hur avdelningarna är utformade. Vi gör även en översyn av förskolans måltider och servicegraden vid frukost och mellanmål, vi satsar på mer vegetarisk matlagning, arbetar vidare med Matilda och satsar på utbildning i februari för 4 personer. Bemanning och rekrytering är aktuellt.

Falköping

Under en tid har vi mätt elåtgången i några utvalda kök. Syftet är att minska energiåtgången. Nästa steg på gång är att sätta upp en skärm i köket där elåtgången visas "live" och kökspersonalen kan följa vad som händer vid olika beteenden. Vi har hållit utbildning som vi benämner "Framtidens mat" tillsammans med måltidsorganisationerna i Vara, Skara och Götene. Utbildningen som är nr två i följd handlar om hur vi kan laga mat för att uppnå klimatmålen. Nästa steg är praktisk utbildning och mer utbyte mellan personalen i de olika kommunernas kök. White Guide Junior har också varit på besök i Centralskolans kök = Restaurang mat och prat. Vill du veta mer om vad som händer i Falköpings kommun följ oss på: Bloggen dinmatifalköping.wordpress.com
Instagram: [kockenlina](#) samt [restaurang_matochprat](#)



Fridaskolan AB

Vi har planer på att renovera vår matsal på grundskolan i Uddevalla. Vi kommer också att se över våra specialkosterna på alla våra skolor för att se om vi kan förenkla förfarandet.

Färgelanda

-

Gullspång

-

SDF Angered

Vi jobbar mycket kring hur vi bygger vår matsedel, (Angered har gemensam matsedel för alla våra ca 70 fsk/skolkök) Det är ständigt diskussioner kring hur styrda medarbetarna i köken ska vara och hur mycket utrymme det ska finnas att planera matsedel i varje kök. I Göteborg har alla stadsdelar börjat med GBG-modellen fr o m den 1 januari vilket innebär att vi mäter allt kökssvinn och serveringssvinn för att i förlängningen kunna minska detta. Detta projekt rimmar bra med flexibel matsedel då man på ett bättre sätt kan ta tillvara på rester men desto svårare att följa lagkrav kring näringsberäkning matsedel och även garantera likvärdig service till våra invånare. Vi ska ha uppstart med en receptgrupp i Angered som ska ansvara och säkerställa att våra recept fungerar och är bra. Vi har även precis börjat med att alla mottagningskök beställer på komponentnivå i Webaivo, detta är också för att motverka svinn och att man istället ska kunna beställa de mängder som barnen äter utav de olika komponenterna. Vi har utvecklat ett verktyg för kvalitetssäkring av skolmåltiden som nu ska börja användas. En digital enkät som fylls i vid besök i matsalerna av enhetschefer, verksamhetsutvecklare eller andra intresserade. AIVO är ett löpande stort fokusområde.

SDF AFH

I Askim-Frölunda-Högsbo är idag två skolrestauranger KRAV-certifierade. Vi jobbar vidare med att öka andelen KRAV-märkta livsmedel där och siktar på att certifiera ytterligare två kök under året. Tillsammans med elevhälsa förtydligas rutinen för specialkosterna för att införa krav på läkarintyg och kvalitetssäkra hela processen. Inventering av specialkosterna görs och förändringar i utbudet av laktosfri kost kommer att göras. Gemensamma riktlinjer för "sockerfri" skola och förskola har tagits fram och kommuniceras via elevhälsa, enhetschefer och rektorer i skola och förskola. En bemanningsgrupp med fem kockar har anställts för att täcka upp vid korttidsfrånvaro vilket faller mycket väl ut. Andelen timanställda sjunker och vi får väl kända och vana ersättare vid frånvaro. Mycket utvecklingsarbete för att få roligare och mer varierad grön mat. Under året kommer i Göteborgs stad två veckor att vara helt gröna på temat "Göteborg – Grön och skön stad". Matsvinn - framför allt kökssvinn och serveringssvinn mäts, analyseras och följs upp enligt Göteborgsmodellen för mindre matsvinn. Detta görs i Aivo där vi också jobbar med portionsregistrering och matsedelsplanering.

SDF Centrum

Vi arbetar med Göteborgsmodellen. Alla skolor/förskolor mäter kökssvinn och serveringssvinn, skolorna mäter också tallrikssvinn. Vi arbetar med



tekniska menyer 2ggr/termin och utifrån den så får varje köksmästare göra matsedel. Vi har en skola som är med i Lärande Hållbara Måltider. Vi ser också över våra serveringar för att se om vi kan hitta ett bättre flöde.

SDF Majorna-Linné

Vi driver det framgångsrika arbetet med "Lärande Hållbara Måltider" vidare, fram till dess att kommunfullmäktige fattar beslut om hur arbetet ska organiseras i staden. Stadsdelen äger arbetet, men vi riktar oss till, och arbetar i hela staden. Besök gärna vår hemsida för att lära mer om "[Lärande Hållbara Måltider](#)".

SDF Norra Hisingen

-

SDF Västra Göteborg

-

SDF Västra Hisingen

I år har vi börjat med skarpt läge vad det gäller att jobba med Göteborgsmodellen för att minska matsvinnet. Vi mäter kökssvinn, tallriksvinn samt kantinsvinn och registrerar detta i vårt kostdataprogram. Detta gäller för hela Göteborgs stad, det skall bli intressant att följa hur det ser ut och vad vi kommer få för siffror. Mål vad det gäller inköp av ekologiska varor skall upp till 60 % i år, (spännande utmaning). Vi kommer börja jobba med jämställdhet och likabehandlingsplaner, vilket är en stor utmaning. Detta är något som vore intressant att ta upp i nätverket, hur jobbar andra med jämställdhet?

SDF Östra Göteborg

Renovering av ett skolkök till sommaren - evakuering from maj vilket blir en utmaning för personalen i köket men även för pedagogerna. 2 st nya köksmästare anställs under feb. månad till det nya köket. Bergsjöskolan blir tillagningskök from mars månad - stor händelse då alla våra skolor är mottagningskök. Specialkostutbildning i stadsdelen v.7 och har även diskutbildning bokad under vårterminen. Vi har Tema Friskvård 2017 – startade i januari med föreläsning om hälsa och fördelar med motion och förebyggande träning, samt ett enklare cirkelpass/träning. Fokus- minska matsvinn. Alla skolor och förskolor mäter kökssvinn och serveringssvinn enligt " Göteborgs modellen". Matsedeln går från terminsvis till 6 veckors rullande. Tillämpar fortfarande 2 veg, 2 fisk, 1 kött per vecka.

Herrljunga

-

Hjo

Ny upphandling pågår och ska vara klar till hösten. I början på året 2017 har vi haft kraftiga ökningspriser på livsmedel i samband med prisjusteringar. Hjo behöver öka andelen ekologiskt under året så det blir ett mål att arbeta mot. För övrigt rullar verksamheten på och inga större projekt är inplanerade.

Härryda

Våra förskolor arbetar vidare med måltidspedagogiken. Det ser dock väldigt olika ut, vissa har precis börjat och vissa har kommit jättelångt, men alla ska vara med på tåget nu. Vårt projekt om matsvinn går nu in i fas två. Fas ett



handlade mest om vårt eget arbete i köket, fas två vänder sig till våra gäster, pedagoger och vårdpersonal. Arbetet med klimatsmarta måltider fortsätter. Vi ser över våra köträtter, hur gör vi dem mer klimatvänliga utan att tumma på smaken? Vi försöker öka andelen vegetariska måltider, sedan höstterminen har vi t ex ett vegetariskt alternativ i alla våra skolor.

Karlsborg

Här i Karlsborg har det gjorts en köksutredning, vi ska gå från centralkök till tillagningskök på mindre enheter. Detta ligger just nu hos fastighet för kostnadsberäkning.

Kungälv

-

Kunskapsförbundet Väst

Är på gång med elevenkäter om skolmaten till gymnasieelever i de två gymnasieskolorna. Funderar kring en omorganisation inne i skolrestaurangen på Magnus Åbergsgymnasiet. Det är dels för flöden men också för en bättre arbetsmiljö och effektivitet hos de som arbetar där. När jag talar med några andra skolor hör jag att man också funderar på dela ut mat eller låta eleverna ta själva. Vi funderar också kring det som Marks kommun kallar för "Flervalsmodellen". Hur tänker vi kring ex. fläsk, specialkost, vegetariskt etc? Också med tanke på vad det innebär att vara ett mottagningskök.

Lerum

-

Lidköping

I Lidköping har vi ett antal nybyggnationer på gång. Vi kommer att ta bort chokladmjölken ifrån frukosten och vi har en livsmedelsupphandling på gång. Vi är med i ett benchmarking program med E&Y där vi jämför våra kostnader med andra kommuner och det är alltid lärorikt och spännande att se hur vi tänker. Vi har nått 34,4% ekologiskt 2016 och nu ska vi hitta sätt att hålla detta mål. Vi har en del vakanta tjänster och därmed kommer det att bli ett digert arbete att hitta nya kockar. Vi kommer att satsa mer på att lyfta våra kockar, matsedelsarbetet och vi kommer att släppa vår nya film som vi gjort om vår kostenhet. Vi har haft Tareq Taylor inne som inspiratörsföreläsare och det blev väldigt uppskattat.

Lilla Edet

Ser att intresset för studiebesök i köken ökar och kosten tar glatt emot eleverna från alla årskurser. Även prao i våra kök kommer att ske under vårterminen. Arbetet med att fylla på med kockar i organisationens mindre kök fortgår. Bygga av ny förskola med ny matsal/restaurang är på gång och i planeringsfasen.

Lysekil

Vi ska öppna en ny förskola i maj där vi kommer ha buffé servering för barnen, det är något vi jobbar med överlag på våra förskolor - att införa buffé servering. Vi jobbar också mycket med våra miljömål där vi samarbetar med Sotenäs och Munkedals kommuner, vi har en gemensam miljöstrateg. De aktuella frågorna är just nu sophantering/sorteringsgrad, och klimatsmarta måltider. Vi var den första kommunen i Sverige som blev MSC certifierad det är viktigt för oss som är en kustnära kommun.



Ny livsmedelsupphandling tillsammans med våra närliggande kommuner 8st, är på gång just nu. Ny organisation genomförs from maj där kostenheten hamnar under en service avdelning som ligger under samhällsbyggnadsförvaltningen.

Mariestad

-

Mark

-

Mellerud

-

Munkedal

*Arbetet med restaurangjägarna går in i ny fas, *Mer pengar till skolmat ger nya möjligheter med 2 kr påslag per portion, *Satsning på måltidspedagogik i förskolan genom gemensamma tag och *Egenuttag på grönsaker från Dingle under året.

Mölnadal

Vi bygger 3 nya förskolor och bygger om ett skolkök. Just nu, staden växer snabbt och det byggs mycket. Vi har ett nytt ekologiskt mål på 35 % som vi arbetar mot. Under våren arbetar vi med en upphandling av grossist i samarbete med Göteborg och kranskommunerna. Vi utreder möjligheten att få fler ätande i åk 7-9 utifrån mätningar 2016. Vi ”kembantar” också våra kök utifrån ett samarbete med Skolförvaltningen och deras projekt ”Friska miljöer i förskolan”.

Orust

Vi jobbar just nu med att planera renoveringen av ett tillagningskök inom äldreomsorgen i Ellös. Efter renoveringen kommer detta kök även att laga mat till två förskolor och en närliggande skola. Vi jobbar på liknande sätt på andra ställen i kommunen och det fungerar bra. I sommar kommer vi också att byta golven i två av våra andra produktionskök och detta kräver att vi flyttar produktionen till andra kök under tiden. I Orust kommun ligger kost och lokalvård sammanslaget och vi fortsätter att utveckla våra kombitjänster som jobbar både med städning och i kök. Vi satsar en del på utbildning och i påskveckan var 10 av våra kockar i 2 dagar på ett litet stenugnsbageri och lärde sig baka surdegsbröd. Målet är att alla kök bakar eget bröd varje dag.

Partille

I Partille blir det en hälsovecka v. 17 i hela skolan med mat och rörelse i fokus. I matsalen kommer det att märkas vilken som är ”dagens grönsak” och ”dagens frukt”.

Samskolan

Vi fortsätter jobba med det ekologiska. Vi har äntligen börjat med ekologisk mjölk och har fått till en hel del ekologiskt kött hos vår köttleverantör. Vi håller även på att rita på ett nytt matsalsflöde där vi behöver inspiration för att komma vidare!

Skara

-



Skövde

-

Stenungsund

-

Tibro

Ny upphandling pågår och ska vara klar till hösten. I början på året 2017 har vi haft kraftiga ökningar på priser på livsmedel i samband med prisjusteringar vilket kommer bli en utmaning budgetmässigt under året. Kostpolicy för kommunens måltidsverksamhet ska beslutas under våren. Personalfrågor och bemanning kommer att bli aktuellt då nya enheter öppnas eller utökas. Ny förskola byggs och kök ska tas i bruk under hösten 17. Vegetariska utbudet ska utökas, samt införas alternativrätter inom alla skolor.

Tidaholm

Vi fortsätter med vårt mål att öka andelen Svenska kött och charkprodukter, med ekologiskt samt minska andelen kött. Vi ska också försöka göra inköpen av råvaror efter säsong. Sedan ska vi börja arbeta mer med matsvinn vilket inte alla kök i vår kommun gör ännu. Har även börjat arbeta med en ny riktlinje för förskolorna efter de nya rekommendationerna från Livsmedelsverket. Intresserade av att börja arbeta med lunchlektioner.

Tranemo

Fortsätter att ha två alternativ i alla skolor, samt specialkost. Vi kommer att bygga om 2 förskolor under våren som ska vara färdiga till höstterminens start. Fortsätter vårt arbete med att köpa in så mycket ekologiskt som vi kan. Vårt mål i kommunen är 35% och det tror vi att vi ska uppnå. Vi försöker att baka mer bröd i förskolor och skolor, det ska vara hembakat till soppserveringen. Vi har som fokus att arbeta mer med äldreomsorgen i år, där vi för in en ny måltidsordning med start i mars.

Trollhättan

Vi står inför en större satsning gällande måltiden i staden, där vi ska skapa en ny förvaltning som innefattar måltid, lokalförvaltning samt produktion & service. Rekryterar en enhetschef i detta nu, samt kommer att rekrytera en förvaltningschef inom kort. Vi samlar alltså köken inom skola, förskola, äldreomsorg samt stadshuskällaren under en och samma organisation. En annan rolig nyhet är att en av våra förskolor, Lillegårdens förskola var med som semifinalist i Arla Guldsko – bästa matglädjeförskola. Staden växer vilket resulterar i att vi projekterar och bygger flera förskolor samt en nyproduktion av Sylteskolan. Många byggprojekt som ett roligt inslag i vardagen.

Töreboda

Töreboda arbetar med "godare mat". Med detta menas det att vi har genomfört en enkätundersökning bland eleverna i årskurs 3, 6 o 9. Vi ska arbeta med resultatet. Har tillsatt en kock som har i uppdrag att hålla i detta jämsides med ordinarie kockarbete. Kocken o kostchefen jobbar ihop. Vi har gjort om kostorganisationen något, innebär att jag som kostchef har 3 teamledare under mig som har personal o ekonomiansvar för resp. område. Vi har också fördelat visst ekonomiansvar till resp. kök/mottagningskök. Fakturor sköts av resp kök/mottagningskök. Allt detta för att få bättre koll



på sitt eget ansvarsområde. Kök/mottagningskök redovisar till resp. teamledare och dem i sin tur redovisar till kostchefen. Kostchefen har mer övergripande ansvar, sköter livsmedelsupphandling o söker nya vägar att gå.

Uddevalla

Vår kostenhet byter namn till Måltidsservice, en gemensam grund för gamla och nya enheter. Köp & Sälj samarbetsavtal med tillhörande gränsdragningar mellan Måltidsservice och beställare slutförs (Äldreomsorg, Gymnasieskola, Grundskola och Förskola) för att fungera fullt ut 2018. Hållbara måltider i fokus och ökat samarbete med närliggande kommuner. Stort hälsoprojekt för både kropp och knopp med fokus på kunskap, stresshantering och gemensamma aktiviteter för medarbetare med målsättning att bli gladare, starkare och friskare.

Digitalisering: Alla måltider och tjänster beställs digitalt (Matilda) och därmed får vi noggrannare produktionsunderlag, mindre handpåläggning, bättre uppföljning och fakturaunderlag. Avvikelsehantering som E-tjänst. Rätt mat i rätt mängd ger mindre svinn, säkrare och transparent verksamhet. Planerna sjösätts tidigt på terminen. Betalningslösning med ”tag” för personalmåltider med kostavdrag samt eventuellt för gymnasieelever

Ulricehamn

Vi fokuserar på att Minska matsvinnet, Baka eget bröd, Junibackens förskola ska byggas om till tillagningskök och att Kök och matsal ska byggas om i Hökerums skola.

Vara

-

Vårgårda

I Vårgårda har vi avslutat ett matsvinnprojekt som vi hade i höstas tillsammans med miljöstrateg och folkhälsoplanerare. Nu ska vi ut och servera VIP lunch till den skola som var ”bäst”. Vi ska inom några år bygga en ny centrumskola och ett nytt tillagningskök på landsbygden, det börjar vi projektera för snart. Ny upphandling av livsmedel är delvis klar, resterande förfrågningar är på väg ut. Helt klara med den i september.

Vänersborg

Här i Vänersborg har köken och personal inom förskolorna ändrat tillhörighet och lyder under kostenheten från 1 januari. Vi har precis börjat bygga ett nytt kök på Mariedalsskolan. Där är det idag ett mottagningskök och det nya köket blir ett produktionskök. Ca 500 elever går på skolan och vi hoppas det ska bli ett lyft.

Åmål

Livsmedelsupphandlar tillsammans med övriga Dalslandskommuner och Säffle. Gemensamt möte med politiker och tjänstemän den 14/2 för att få ett samlat grepp på vad vi ska satsa på när det gäller närproducerat, ekologiskt, rättvisemärkt mm. Utvecklar beställning av måltider i webhandel till ÄO avdelningar, har utbildat 4 medarbetare i kostdatasystemet Matilda. Planerar för flervalsmodell på gymnasiet from hösttermin. Rekrytering av kock och måltidspersonal. Systematiskt arbetsmiljöarbete.

Öckerö

Vi skall starta upp ett projekt för att vidareutveckla vårt kostdataprogram.