

100%
välkommen!

Måltiden i centrum

– tillsammans gör vi måltiden till en god stund

Presentation Skolrådet Tolvåkerskolan 180307



100%
välkommen!

Måltidsservice

Dagligen serveras det 6 500 portioner

Skola	4 500 portioner
Förskola	1 500 portioner
Hemvård	500 portioner

Detta kräver planering och en välutbildad, kunnig, engagerad och ambitiös personal. Det tycker vi att vi har i Kävlunge kommun.



100%
välkommen!

Tolvåkerskolan skolrestaurang

Serverar dagligen 635 luncher

200 portioner till Söderparksolan
ca 400 port utskick till skolor förskolor


I vårt kök arbetar 7 kockar



100%
välkommen!

Vad erbjuds våra elever varje dag.....

- ✓ Två olika huvudrätter
- ✓ En dagens soppa
- ✓ På salladsbordet finns fem till sex olika sallader med två sorters dressing
- ✓ Dessutom finns en brödbuffé med färskost
- ✓ Till dryck serveras lättmjölk och vatten



100%
välkommen!

Smartare och mer hållbar frukost och mellanmål


- Varje skolrestaurang komponera sin egen frukost och mellanmål baserat på ett grundutbud och utöver det någon form av guldkant varje dag.
- Detta ger köken möjlighet att vara mer kreativa och utgå från de egna elevernas preferenser vilket ökar chanserna för att maten hamnar där den gör nytta – i magen.
- För oss är det också viktigt att ha ett medvetet arbete för att maten som serveras ska ge så liten miljöbelastning som möjligt och med en flexibel meny ökar kockarnas möjlighet att använda sig av räddad mat.



100%
välkommen!

Tjollan

- Vi erbjuder frukostbuffé till en kostnad
- Vi erbjuder en mellanmålspåse som är bra att ta med sig till träningen eller någon annan aktivitet. Beställ och betala i skolcafét innan klockan 11:00 och hämta mellan 14-15:30.
- Vi erbjuder eleverna ett hälsosammare utbud



100%
välkommen!

Varför en måltidsstrategi?

Alla våra matgäster, men även medborgare, ska känna trygghet i att det serveras måltider som är välsmakande och näringsriktigt väl sammansatta och som har gästen i fokus.

Den ska säkerställa en jämn kvalitets- och servicenivå inom alla verksamheter.

KÄVLINGE!

100%
välkommen!

Hur sätter vi Måltiden i centrum?

- Vi tar ett helhetsperspektiv på måltiden och förutom maten på tallriken tar vi även hänsyn till måltidsmiljön, tiden maten serveras på, gemenskap, valfrihet samt strävar efter en hållbar miljö.
- För oss är det viktigt att alla våra matgäster har inflytande över, och känner delaktighet i den mat som serveras. Det finns olika forum där frågor från matgäst till beslutsfattare diskuteras.
- I varje verksamhet har vi måltidsombud som fungerar som länken ut i organisationen.

KÄVLINGE!

100%
välkommen!

Vad vill vi uppnå ?

Skapa bra matvanor genom god mat
Målet är att få eleverna att äta rätt och tillräckligt



KÄVLINGE!

100%
välkommen!

Trivsamma måltider

Måltidsupplevelsen är mer än maten på tallriken. Stämningen skapar helheten som avgör hur gott maten smakar.

FAMM - 5 aspekter på måltiden
Rummet-Mötet-Produkten-Stämningen-Styrsystemet



KÄVLINGE!

100%
välkommen!

Hälsosamma måltider

Med hälsosamma måltider menas mat som följer Livsmedelsverkets rekommendationer och som hamnar där den gör nytta - i magen.

Valmöjligheter
Varierat utbud
Goda matvanor
Hälsosam, god och vällagad
Följer Livsmedelsverkets riktlinjer
Laga mer från grunden



KÄVLINGE!

100%
välkommen!

Integrerade måltider

Med integrerade måltider menas att måltiden tas tillvara som en resurs under dagen och att alla matgäster känner inflytande i **måltiden** som serveras.

Resurs - Lustfylld - Matglädje

Kundundersökningar - tummen upp och ner, smileygubbar, enkäter
Forum i olika nivåer - Matråd, Måltidsråd
Workshop
Måltidsombud
Skolråd



KÄVLINGE!

100% välkommen! S.M.A.R.T

Vi ska fortsätta jobba med smartmodellen

- Större andel vegetabilier
- Mindre utrymme för "tomma kalorier"
- Andelen ekologiskt ökas
- Rätt kött och grönsaksval
- Transportsnålt

Men hur omsätter vi det i praktiken?



100% välkommen!

SkolmatSverige - Kävlingemodellen

Hur Kävlinge Kommun säkerställer lagen om näringsriktiga skolluncher





100% välkommen! SkolmatSverige - Verktyg

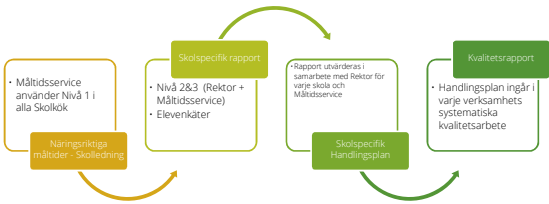

- SkolmatSverige är ett kostnadsfritt och kommersiellt obundet verktyg för att utvärdera, utveckla och dokumentera kvaliteten på skolmåltider.
- Verktyget består av frågor för utvärdering av såväl den serverade maten samt på vilket sätt hela skolan arbetar för att eleverna ska trivas i skolrestaurangen och äta av skollunchen.



100% välkommen! Verktyget SkolmatSverige

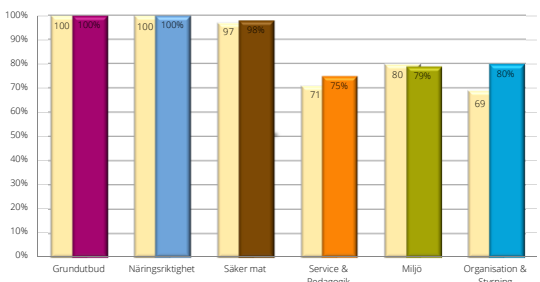



100% välkommen! Metodbeskrivning





100% välkommen!

Följande graf presenterar förändringen i kommunen från första användandet av verktyget SkolmatSverige läsåret 2014/15 (bakre stapeln) till den senaste användningen av verktyget läsåret 2016/17 (främre stapeln). Värdena utgör ett snittvärde för alla skolorna i kommunen



Kategori	2014/15 (%)	2016/17 (%)
Grundutbud	100	100
Näringsriktighet	100	100
Säker mat	97	98
Service & Pedagogik	71	75
Miljö	80	79
Organisation & Styrning	69	80



100% välkommen! Sammanfattning av skolmåltidens kvalitet i kommunen- **Näringsriktighet**

- Sedan 2011 omfattar skollagen ett krav om att servera näringsriktiga skolmåltider i grundskolan.
- Bedömningen omfattar näringskriterier som är viktiga för skolbarn;
 - vitamin D och järn
 - måltidens fettkvalitet
 - dess innehåll av fiber/fullkorn
- Nationellt uppnådde 27 % av skolorna rekommendationerna för dessa fyra

Kommunens resultat är: 100 %




100% välkommen! Sammanfattning av skolmåltidens kvalitet i kommunen- **Säker mat**

- All mat som serveras ska vara säker och riskfri att äta, särskilt för matgäster med allergi och överkänslighet.
- Personalen ska ha kompetens inom livsmedelssäkerhet och det ska finnas rutiner för hur risker ska hanteras, förebyggas och åtgärdas.
- Nationella genomsnittet för kategorin: 94 %.
- Genomsnitt för kommunen: **98 %**.



100% välkommen! Sammanfattning av skolmåltidens kvalitet i kommunen- **Service & pedagogik**

- Genom att arbeta med service och pedagogik ökar förutsättningen för att eleverna ska trivas i skolrestaurangen och äta av skollunchen
- Kategorin innefattar bland annat när lunchen serveras, matgästens perspektiv, måltidsmiljön, hur måltiden tas tillvara som en resurs under skoldagen och integreras i den övriga verksamheten samt hur man arbetar med pedagogiska luncher.
- Nationella genomsnittet för kategorin: 70 %.
- Genomsnitt för kommunen: **75 %**.



100% välkommen! Sammanfattning av skolmåltidens kvalitet i kommunen- **Miljö**

- Skolmåltiderna bör vara hållbara och ta hänsyn till miljö och klimat i ett längre perspektiv.
- Nationella genomsnittet för kategorin: 63 %.
- Genomsnitt för kommunen: **79 %**.



100% välkommen! **Miljö**

- Från 80 % till 79 % - försämring med 1 %
- - Mer fet fisk (ej MSC, missförstått frågan)
- - Transporter
- + Svinn
- + Ekologiska livsmedel


Utmaning

- Svinn



100% välkommen! Sammanfattning av skolmåltidens kvalitet i kommunen- **Organisation & styrning**

- En god organisation och styrning av måltidsverksamheten
- Nationella genomsnittet för kategorin: 65 %.
- Genomsnitt för kommunen: **80 %**.



100%
välkommen!

Organisation och Styrning

- Från 69 % till 80 % - förbättras med 11 %
- + Personal och kompetens
- + Utbildning
- + Närvaro och konsumtion
- + Styrning och policy
- - Lokal och utrustning

Utmaning
Närvaro och konsumtion - Svinn

KÄVLINGE!

100%
välkommen!

Enkät svar från elever årskurs 8 samt personal
Tolvåkerskolan 2016-17

Rubrik	Alltid/oftast		
	Elever 2015	Elever 2017	Personal 2017
Ser maten god ut	16 %	28 %	96 %
Smakar maten bra	34 %	40 %	100 %
Hur ofta äter du i skolrestaurangen	44 % alltid	50 % alltid	
	5 % aldrig	5 % aldrig	
Brukar du äta dig mätt	39 %	43 %	92 %
Tillräckligt med tid	70 %	71 %	
Köa	30 % sällan eller aldrig	54 %	
Rent i matsalen	32 %	53 %	88 %
Personalen snälla	58 %	58 %	
Ljudnivån	75 %	76 %	92 %
Lärare vid bordet	15 %	12 %	96 %

KÄVLINGE!

100%
välkommen!

Rubrik	Vad behövs göras	Vem ansvarar	När
Eleverflyttande	Google drive	Skolan/enhetschef/köket	Vt 2016 Förgår 2018
Eleverflyttande	Tolkslaget	Hemkunskap/Katharina/Carola	Vt 2016 Pågår 2018
Smakupplevelse: Ser maten god ut och smakar den gott	Köket kommer att arbeta aktivt för att matupplevelsen ska bli ännu bättre. Detta är en fråga som vi kommer att lyfta med elevrådet för att få elevernas synpunkter.	Carola/Enhetschef/lärare för hälsorådet	2016 KLART
Uppföljning	Planen följs upp 2 ggr/år	Enhetschef, rektor, Carola	maj, nov

KÄVLINGE!

100%
välkommen!

KÄVLINGE!

100%
välkommen!

Tack för visat intresse!

Varje möte med våra matgäster är sanningens ögonblick och där bygger vi bilden av oss

KÄVLINGE!