Interreg
Sverige – Norge

Medfinansieras av
EUROPEISKA UNIONEN

FÖRSLAG TILL FRI SKOLMÅLTID I ÅFJORDS KOMMUN

2024-11-08

Syster
GASTRONOMI

Innehållsförteckning

Sid nr.

Inledning.....2-3
Förslag 1.....4
Förslag 2.....5
Förslag 3.....6
Investeringskostnader.....7
Råvarukostnader.....8
Exempel på matsedelshantering.....9
Kontaktuppgifter.....10

Inledning

Att satsa på fria skolmåltider i kommunen är en investering i både framtiden och nuet, med långtgående effekter för elevernas hälsa, prestationer och kommunens attraktivitet. För det första bidrar näringsrik mat till bättre koncentration, inlärningsförmåga och allmänt välmående för eleverna, vilket ger dem en starkare grund för att lyckas i skolan och i livet. Genom att erbjuda kostnadsfria och kvalitativa måltider i skolan främjar kommunen likvärdighet, eftersom alla barn får tillgång till hälsosam mat oavsett familjens ekonomiska situation.

Investeringen är också ett strategiskt drag för att göra kommunen attraktiv för familjer som vill bo i en miljö där barnens behov prioriteras. En kommun som satsar på sina unga medborgare och visar engagemang för deras hälsa och utbildning skapar en positiv profil, vilket kan locka nya invånare och i längden gynna både näringsliv och samhällsutveckling.

På lång sikt kan fria skolmåltider även minska kommunens kostnader inom vård och omsorg, då god kosthållning redan från ung ålder kan förebygga hälsoproblem senare i livet. Sammanfattningsvis är detta en investering som ger omedelbara och framtida vinster för elever, familjer och hela kommunen.
En grundinvestering är avgörande för att kunna etablera en långsiktig och hållbar verksamhet för fria skolmåltider, vilket i sin tur är en satsning på elevernas hälsa, inlärningsmöjligheter och välmående. Genom att investera i utrustning som värmevagnar, kylvagnar, storköksugnar och andra nödvändiga redskap, säkerställer kommunen att måltiderna kan tillagas och distribueras effektivt och med hög kvalitet till alla skolor.

Med rätt utrustning kan kommunen se till att maten hålls vid rätt temperatur under transport och servering. Värme- och kylvagnar spelar en viktig roll för att upprätthålla matkvaliteten, samtidigt som de minimerar risken för matsäkerhetsproblem.
Genom att göra en ordentlig grundinvestering i utrustning och lokaler kan kommunen spara på löpande kostnader och resurser i det långa loppet. Exempelvis bidrar storköksugnar och snabbare diskmaskiner till att minimera tidsåtgången för personalen, vilket effektiviserar hela lunchserveringen och gör verksamheten mer hållbar.
Med utrustning som mobila buffévagnar och olika storlekar av kantiner kan lunchserveringen lätt anpassas efter skolornas behov och elevantal. Detta ger kommunen möjlighet att snabbt skala upp om fler elever tillkommer.
Genom att säkerställa att utrustningen är av hög kvalitet och anpassad för storköksbehov blir investeringen långsiktig och lönsam. Genom att satsa på bra redskap från början minskas risken för återkommande reparations- och underhållskostnader.
En välutrustad arbetsmiljö är också en förutsättning för att kunna rekrytera och behålla kompetent personal. Rätt utrustning minskar arbetsbelastningen, förbättrar arbetsflödet och skapar en trygg arbetsmiljö för köks- och serveringspersonalen.
Genom att prioritera denna investering kan kommunen bygga en robust grund för att driva verksamheten på ett effektivt och kostnadseffektivt sätt, vilket i sin tur gynnar elevernas

lärande och hälsa. Det är en långsiktig investering som stödjer kommunens mål om att skapa en attraktiv och hållbar skolmiljö för framtiden.
Efter en genomgång av kommunens lokaler och de tillagningskök som redan finns tillgängliga har det konstaterats att en kompletterande investering i utrustning är nödvändig för att starta upp verksamheten. Planen för lunchserveringen är att maten i huvudsak ska tillagas i kommunens befintliga kök och därefter transporteras till respektive skola

Förslag 1.

3 skolor 460 elever lunch 5dagar/skolvecka

Åfjord har nu investerat i den fasta utrustning som behövs för att starta verksamheten med varm skollunchservering. Det kommer att finnas löpande kostnader för personal, transport, råvaror, el och lokaler.

Roan sjukhem: Tillagar 250 portioner som transporteras till Brantsfjordsskola med 90 elever och Åsetskola med 160 elever.

Åfjords sjukhem: Tillagar 210 portioner som transporteras till Stocksundskola med 50 elever och Åsetskola med 160 elever.
Det finns möjlighet att enkelt öka antalet portioner om elevantalet skulle öka, eller att omfördela produktionen mellan de tilltänkta tillagningsköken vid behov.

Personalstyrkan i tillagningsköken behöver utökas med 2,5 tjänster, fördelat mellan Roan och Åfjord. Mottagningsskolorna behöver en personalökning på 1,6 tjänster, fördelat på tre skolor.

Om råvarukostnaderna upplevs som för höga finns möjligheten att justera antalet varma lunchserveringar som levereras till skolorna. Genom att exempelvis erbjuda andra typer av måltider, som salladsluncher eller matiga smörgåspaket, kan råvarukostnaden minskas. Det är dock viktigt att notera att övriga kostnader för verksamheten kommer att kvarstå oförändrade. Detta gäller vid förslag 1 och 2.

Förslag 2.

4 Skolor 580 elever lunch 5daga /skolvecka

Åfjord har nu gjort en grundinvestering i den fasta utrustning som krävs för att starta verksamheten med varm skollunchservering. Men det behövs ytterligare utrustning och ombyggnation av köket för att kunna sätta i gång med skollunchserveringen. Löpande kostnader för personal, transport, råvaror, el och lokaler.

Roan sjukhem: Tillagar 210 portioner som transporteras till Brantsfjordsskola med 90 elever och Åsetskola med 120 elever.

Åfjords sjukhem: Tillagar 170 portioner som transporteras till Stocksundskola med 50 elever och Åsetskola med 120 elever.

Vidaregående: Tillagning av 200 portioner som serveras på plats på vidaregående skola samt att ca 80 elever från Åsetskola går över och äter sin lunch.

Ökande kostnad:

- Personal 1,5 tjänst
- Ombyggnad av befintligt kök på vidaregåendeskola
- Stor kokgryta
- Storköks ugn 16 blecks
- Kylar och frysutrymme med ökade råvarulager
- Gastronom bleck och kantiner

Minskar i grundinvesteringen:

- En bufféserveringsvagn mindre

Förslag 3.

3 skolor 460 elever lunch 5dagar/skolvecka

Här gör Åfjord en grundinvestering i värmevagnar, bufféserveringsvagnar och serveringsutrustning. Kommunen kommer att ha kvar löpande kostnader för transport och personal i mottagningsköken.

Åfjord kommun genomför en upphandling för att säkerställa tillagningen av varm, näringsrik lunch till sina grundskolelever. Den valda externa leverantören kommer att leverera luncher fem dagar i veckan under skoltid, och allt ingår utom transport och servering på skolan. Genom att anlita en pålitlig extern aktör, som Försvarsmakten eller en etablerad restaurang, ökar vi beredskapen och medvetenheten kring måltidsserveringen. Detta samarbete garanterar tillgång till kompetent personal året runt och säkerställer en hög kvalitet och kontinuitet.

Kostnaden per elev ökar, även om kommunen kan minska utgifterna för personal, el och lokaler. Transportkostnaderna förblir dock oförändrade. Genom att överlåta ansvaret till en extern aktör kan kommunen undvika en stor del av den grundinvesteringen. Kommunens uppgift blir då att säkerställa att serveringen genomförs effektivt och med god kvalitet på skolorna.

Investeringskostnader

Inventarier																	
	Personal %	Serveringsvärmeri	Servering kall	Värmevagn 1	Värmevagn 7 blec	Kylvagnar 15 blec	Diskmaskin snab	Bleck / dag	Lock till bleck	Kantiner/ dag	Lock till kantin	Flata tallrikar	DjupaT	övrig utr	Kniv/gaffel/sked		
Länk till artikel		24 700 kr	20 000 kr	20 000 kr	11 200 kr	18 000 kr	17 272 kr	200 kr	211 kr	270 kr	171 kr	28 kr	30 kr	200 kr	20 kr		
Brantsfjord 90 elever	30	1	1	2	2	2	1	5	5	3	3	130	130		100		
extra								5	5	3	3						
Summa:	30	24 700 kr	20 000 kr	40 000 kr	22 400 kr	36 000 kr	17 272 kr	2 000 kr	2 110 kr	1 620 kr	1 026 kr	3 640 kr	3 900 kr	0 kr	2 000 kr		176 668 kr
Stocksund 50 elever	30				2	2		3	3	2	2	0	0		0		
extra								3	3	2	2						
Servering/Disk																	
Summa:	30	0 kr	0 kr	0 kr	22 400 kr	36 000 kr	0 kr	1 200 kr	1 266 kr	1 080 kr	684 kr	0 kr	0 kr	0 kr	0 kr		62 630 kr
Åset 320 elever	50	1	1	4	1	2	3	16	16	10	10	400	400		320		
3 st mobila serveringar	50	1	1					5		3							
personal till servering/mottagning /disk		1	1					5		3							
2 p 50%								6		4							
Summa:	100	74 100 kr	60 000 kr	80 000 kr	11 200 kr	36 000 kr	51 816 kr	6 400 kr	3 376 kr	5 400 kr	1 710 kr	11 200 kr	12 000 kr	0 kr	6 400 kr		359 602 kr
Personal i % av tjänst totalt	160																
Extra investeringar i tillagningskök		Kombiugn 16 blec	Kokgryta 100 L	Övrig kostnad ev													598 900 kr
		500 000 kr	270 000 kr														
Åfjords Sjukhem		1	1														
Övrig utrustnings kostnad				150000													
1,25 tjänst	125																
Summa:		500 000 kr	270 000 kr	150000			920 000 kr										
Roan Sjukhem		1	1														
1,25 tjänst	125			150000													
Summa:		500 000 kr	270 000 kr	150000			920 000 kr										
	250		Totalt:				1 840 000 kr										
Grund investering inventarier Alt 1	2 438 900 kr																
Snitt kostnad Råvaror till elever per dag under 2 vec	10,85																
Extra Personal kostnad skolor & kök i % (4,1 tjänst	410																

För att skapa en hållbar och långsiktig lösning för skollunchservering i Åfjords kommun krävs en engångsinvestering på cirka 3,1 miljoner kronor, vilket inkluderar ett påslag på 23,6 % jämfört med det svenska genomsnittet. Denna investering gör det möjligt att erbjuda näringsrika måltider till kommunens elever och främja deras hälsa och välmående. Det är viktigt att notera att installationskostnader inte ingår i denna summa, vilket ger möjlighet för ytterligare justeringar av den totala investeringen.

För att säkerställa att verksamheten fungerar effektivt kommer kommunen också att behöva anställa ytterligare personal. Vi har räknat med en ökning av antalet tjänster med 4,1 för att möta de nya behoven.

En viktig faktor att beakta är transportkostnaderna för att leverera maten till skolorna, som inte ingår i kostnadsberäkningarna. Denna kostnad kan komma att påverka den totala budgeten, men den långsiktiga nyttan av en etablerad och välfungerande skollunchservering gör investeringen värd att överväga.

Se bifogad bilaga 1 investeringskalkyl.

Råvarukostnader

Lunch meny	Barn 6-12 år	Råvarukostnad 1 port	serverings portion i g	servering sport i dl			Totalsumma per dag råvaror	
V:1					210 port	250 port		
Måndag	Laxpudding	11 kr	300		2 310 kr	2 750 kr	5 060 kr	
Tisdag	Potatis och Purjolöksoppa med mjukt bröd	4 kr	270	2,25	840 kr	1 000 kr	1 840 kr	
Onsdag	Falukorvsgratäng	10 kr	165		2 100 kr	2 500 kr	4 600 kr	
Torsdag	Kycklingsoppa m Rotsaker & Timjan	7 kr	298	2,3	1 470 kr	1 750 kr	3 220 kr	
Fredag	Lasagne	9 kr	280		1 890 kr	2 250 kr	4 140 kr	
Sallad 3 st		10 kr			2 100 kr	2 500 kr	4 600 kr	
							23 460 kr	23 460 kr
V:2								
Måndag	Köttfärsfrestelse klimat vänlig	7 kr	250		1 470 kr	1 750 kr	3 220 kr	
Tisdag	Fisksoppa	14 kr	353	2,5	2 940 kr	3 500 kr	6 440 kr	
Onsdag	Lapskojs	13 kr	237		2 730 kr	3 250 kr	5 980 kr	
Torsdag	Chili sin Carne m mjukt bröd	6 kr	150		1 260 kr	1 500 kr	2 760 kr	
Fredag	Makaronilåda tex med korv, skinka	8 kr	237		1 575 kr	1 875 kr	3 450 kr	
Sallad 3 st		10 kr			2 100 kr	2 500 kr	4 600 kr	
							26 450 kr	26 450 kr
	Exempel på uträkning Makaroni låda							
	Makaroner 1 kg	22,70 kr	6,64		150,73 kr			
	strimlad skinka 1 kg	96 kr	6,64		637,44 kr			
	falukorv 1 kg	47 kr	6,64		312,08 kr			
	mellanmjölk 1 l	15 kr	11,61		174 kr			
	Gratängost	90 kr	0,83		75 kr			
	ägg st	3 kr	66		198 kr			
	lök gul st	1 kr	3		3 kr			
	margarin flytande 1 kg	70 kr	300		21 kr			
	salt och peppar							
					1 571,10 kr			
Kostnad V1 Råvaror		23 460 kr						
Kostnad V2 Råvaror		26 450 kr						
Sammanlagd kostnad		49 910 kr						
Lunch kostnad per dag i snitt för 1 elev på två veckor =		10,85 kr						

Här presenteras en uträkning av råvarukostnaderna för lunchmenyn, där kostnaden per portion har beräknats för både låg och mellanstadieelever. För att få fram den totala kostnaden per elev tillkommer utgifter för transport, personal, samt el och lokaler. Beräkningarna är gjorda med svenska kostnadsnivåer som grund.
Råvarukostnaden per elev i Sverige är omkring 11 kr. För att beräkna motsvarande kostnad i Norge behöver man räkna med en ökning på cirka 23,6 % utifrån denna svenska kostnad. Den totala råvarukostnaden för eleverna i Åfjords kommun beräknas vara cirka 1,2 miljoner kronor per år, baserat på ett elevantal på 460 elever. Denna kostnad är räknat med ett påslag på 23,6 % jämfört mot Sverige

Se bifogad bilaga 2 råvarukostnadskalkyl.

Exempel på matsedelshantering

En matsedel planeras så att gastronombleck används varannan dag och kantiner varannan dag. Detta upplägg skapar ett bra flöde i köket, där ugnen kan användas ena dagen och kokgrytan nästa, vilket effektiviserar tillagningsprocessen. Samtidigt läggs en grundplanering för övriga arbetsmoment i tillagningsköken. En bra strategi är att införa ett rullande matsedelssystem, vilket innebär att en plan roterar över en viss tidsperiod för att säkerställa variation och effektivitet i köket.

Exempel:

V1.

Måndag: Laxpudding	gastronombleck vid utleverans
Tisdag: Potatis och purjolökssoppa m. bröd	djupkantin vid utleverans
Onsdag: Falukorvsgratäng	gastronombleck vid utleverans
Torsdag: Kycklingsoppa m. bröd	djupkantin vid utleverans
Fredag: Lasagne	gastronombleck vid utleverans

V2.

Måndag: Köttfärsfrestelese klimatvänlig	gastronombleck vid utleverans
Tisdag: Fisksoppa	djupkantin vid utleverans
Onsdag: Lapskojs	gastronombleck vid utleverans
Torsdag: Chili sin Carne m. bröd	djupkantin vid utleverans
Fredag: Makaronilåda med skinka/korv	gastronombleck vid utleverans

Varje dag kompletteras skolmåltiden med 2–3 olika sallader, som ger eleverna ett extra tillskott av grönsaker, ett viktigt inslag i lunchen och bidrar till att öka variationen och näringsinnehållet i måltiden

Kommuner bör prioritera att erbjuda bra och näringsrik mat till sina elever, eftersom kost har en direkt påverkan på deras hälsa, koncentration och inlärningsförmåga. Genom att servera balanserade måltider, rika på vitaminer, mineraler och proteiner, kan elever få den energi de behöver för att orka med en hel skoldag och utvecklas på bästa sätt. Snabbmat, som ofta är fet, sockerhaltig och näringsfattig, bör undvikas i skolmåltiderna. Genom att investera i bra mat till eleverna, skapar kommunen förutsättningar för en bättre hälsa och en mer produktiv skolmiljö.

Kontaktuppgifter

Denna sammanställning av förslaget om kostnadsfria skolmåltider har utarbetats i nära samarbete med Ingrid Langklopp och Stian Nilsen. Informationen och beräkningarna i dokumentet är baserade på grundlig analys och insamling av data och information för att ge en tydlig bild av de förväntade kostnaderna och strukturen för införandet av skolmåltider.

Vid eventuella frågor eller för vidare diskussion kring uppgifterna i detta dokument är ni välkomna att kontakta oss. Vi finns tillgängliga för att besvara era frågor och stödja er i de beslut som ska fattas.

Ann Sparrock, Projektledare
ann.sparrock@torsta.se
+46 703210370
Rikard Backskog, Projektmedarbetare
rikard.backskog@torsta.se
+46 738003405