

Næringarútreiknaðir matseðlar, örútboð og matarsóun

Útdráttur

Þann 29.nóvember 2012 samþykkti borgarráð þjónustustaðal fyrir mötuneyti skóla og frístundasviðs Reykjavíkur (SFS). Þjónustustaðallinn byggir á skýrslu starfshóps um endurskipulaginu á mötuneytum Reykjavíkurborgar. Þjónustustaðallinn tekur á öllum rekstrarþáttum mötuneyta: hráefni og matseld, daglegri næringarsamsetningu, máltíðum, notendavali, þjónustu við aðra en nemendur, skammtastærðum, sérfæði, öryggi matar, aðgengi að drykkjarvatni, aðstöðu starfsmanna, starfssviði ábyrgðaraðila, fagþekkingu starfsfólks og stuðningi við starfsfólk. Í apríl 2013 voru ráðnir tveir starfsmenn, gæðastjóri og rekstrarsérfræðingur, inn á skrifstofu SFS og miðlæg mötuneytisþjónusta SFS hóf störf. Um er að ræða stoðdeild til að styðja við starfsemi mötuneyta leik- og grunnskóla með það að markmiði að hámarka og tryggja samræmd gæði þjónustunnar og til að ná hagkvæmni í rekstri.

Stofnun:	Reykjavíkurborg
Starfsmenn:	Um 300 starfsmenn, þ.e. yfirmenn mötuneyta SFS, skólastjórar, leikskólastjórar, mötuneytisþjónusta, innkaupadeild, Upplýsinga og tæknideild og fjármáladeild SFS
Heyrir undir:	Skóla- og frístundasvið Reykjavíkur
Tengiliður vegna verkefnis:	Herborg Svana Hjelm, rekstrarsérfræðingur og Helga Sigurðardóttir, gæðastjóri
Tölvupóstur:	herborg.svana.hjelm@reykjavik.is helga.sigurdardottir2@reykjavik.is

Af hverju var farið í þessa framkvæmd?

Skóla- og frístundavið þjónustar þjónar um 18.000 börn á aldrinum 2 til 16 ára. Þjónusta SFS er margþætt og einn hluti af þjónustunni er að gefa börnunum góðar og næringarríkar máltíðir sem þeim líkar. Í grunnskólalögum nr. 91/2008 16. gr. er ákvæði um að skólamáltíðir skuli uppfylla opinberar ráðleggingar um næringargildi samkvæmt ráðleggingum Embættis landlæknis.

- Leikskólabörn fá um 70% af daglegri næringarþörf í leikskólum
- Grunnskólabörn sem eru eingöngu í hádegismat fá um 33% af daglegri næringarþörf
- Grunnskólabörn sem eru í hádegismat og síðdegisnesti fá um 50% af daglegri næringarþörf

Mötuneyti SFS eru að framleiða um 8 milljónir matarskammta á hverju skólaári í 139 mismunandi mötuneytum.

- Um 12.000 grunnskólabörn eru í mataráskrift, mötuneytin starfa í 176 daga á skólaári
 - Fjöldi hádegisverða eru um 2.1 milljónir matarskammta
- Um 6.000 leikskólabörn eru í mataráskrift, mötuneytin starfa í 224 daga á skólaári
 - Fjöldi hádegisverða er um 1.3 milljónir matarskammta
 - Fjöldi millimála er um 4 milljónir matarskammta
- Um 3.000 grunnskólabörn eru í frístund sem starfa í 205 daga á ári
 - Fjöldi millimála er um 615 þúsundir matarskammtar

Á árinu 2013 voru hráefnisinnkaup fyrir mötuneyti skóla- og frístundasviðs um 1,5 milljarður og er fjárheimildin fyrir árið 2014 um 1,7 milljarður.

Þegar horft er á umfang mótuneyta SFS þá er mikilvægt að hafa yfirsýn yfir öll mótuneytin með tilliti til gæði matar, fæðuöryggis, næringargildis máltíða, hagræðingar í vöruinnkaupum og matarsóunar. Evrópusambandið hefur gert rannsóknir á matarsóun og þær rannsóknir hafa leitt í ljós að matarsóun í Evrópu er um 30% á öllum framleiðslustigum. Með því að vigta allt rusl og breyta matseðlum með það að leiðarljósi að minnka matarsóun er hægt að ná fram mikilli hagræðingu í mótuneytum SFS.

Framkvæmd

Verkefnið tekur á fjórum mikilvægum þáttum, þ.e. lýðheilsu barna, umhverfissjónarmiðum, matarsóun og hagræðingu í rekstri með það að markmiði að hámarka virði máltíða.

Mötuneytisþjónusta SFS hóf störf í apríl 2013. Fyrsta verk nýrra starfsmanna var að fara og hitta alla yfirmenn mótuneyta í leik- og grunnskólum, kynna nýsamþykktan þjónustustaðal fyrir mótuneyti SFS og fá að heyra þeirra sjónarmið á hvernig miðlæg mótuneytisþjónusta gæti stutt við það góða starf sem unnið er á vettvangi og náð enn betri árangri sem byggður væri á á þjónustustaðlinum. Á fundunum kom fram að eldhúsin eru misjöfn og að það væri mikilvægt að halda í séreinkenni hvers mótuneytis jafnhliða því að innleiða samræmd vinnubrögð út frá staðlinum. Mötuneytisþjónusta SFS setti sér markmið og sýn eftir að hafa fundað með öllum yfirmönnum mótuneyta í upphafi:

Reykjavíkurborg sé frumkvöðull í skólamat

- Útlit matar og bragðgæði
- Hollusta
- Fyrirmynd annarra sveitarfélaga

Skólamatur hafi jákvæða ímynd í samfélaginu

- Að foreldrasamfélagið sé upplýst um það góða starf sem er unnið í skólamötuneytum Reykjavíkurborgar

Ákveðið var að innleiða tölvukerfi sem aðstoðar yfirmenn mótuneyta við að reikna út næringargildi matseðla sem var eitt af aðaláherslu atriðum yfirmanna mótuneyta.

Samhliða því er útbúinn sex vikna rúllandi hráefnismatseðill fyrir hvert skólahverfi. Hráefnismatseðillinn er boðin út í örútboði, þar sem birgjar gera tilboð í matvæli sem eru fyrirframskilgreind til sex vikna í senn. Lægsti birgi í hverjum vöruflokk fær öll viðskiptin í skólahverfinu. Þannig hefur náðst fram hagræðing í flutningskostnaði á matvælum og hagræðing í vöruinnkaupum hjá birgjum.

Með því að vera með rúllandi sex vikna matseðil þá geta yfirmenn mótuneyta metið hverja máltíð fyrir sig þ.e. skipt út hráefnum sem börnunum líkar ekki, metið afganga og vigtað rusl úr hverri máltíð sem hefur áhrif á næstu vöruinnkaup.

Innleiðing verkefnis hófst í mótuneytum grunnskóla í Grafarvogi á vorönn 2014. Yfirmenn mótuneyta í Grafarvogi stofnuðu samráðshóp og unnu saman að 6 vikna hráefnamatseðli. Örútboð framkvæmt á fiski og kjöti sem leiddi til lækkunar á innkaupaverði. Örútboðin hafa gengið vel og er kominn reynsla á tvo vöruflokk, fisk og kjöt – næst skref er að bæta við fleiri vöruflokkum til að ná fram meiri hagræðingu. Innleiðing verkefnisins hélt áfram á haustönn 2014 og þá var byrjað í Laugardal/Háaleiti. Sú innleiðing hefur gengið hraðar fyrir sig og von er á að byrja í næsta hverfi nú í desember. Þegar innleiðingu í grunnskólum er lokið er áætlað að hefja innleiðingu í leikskólum Reykjavíkurborgar með sama fyrirkomulagi.

Næringarútreikningaðar matseðlar verða birtir á heimasíðum skólanna, þar geta foreldrar og aðrir aðstandendur fylgst með matseðlum og samsetningu matseðla. Tilgangur birtingar næringarútreiknaðra matseðla, þar sem einnig birtast upplýsingar um innihald uppskrifta, er að

upplýsa um hvernig Reykjavíkurborg er að vinna að því að framfylgja ráðleggingum Embætti landlæknis um næringargildi máltíða. Nú þegar hafa fyrstu skólarnir birt næringarútreiknaða matseðla á heimasíðum sínum. Sjá sýnishorn af matseðli í fylgiskjali 1.

Niðurstaða

Samanburður á fjárhagslegum ávinningi á haustönn 2013 og vorönn 2014 leiddi í ljós að náðst hafði að meðaltali 10% hagræðing í mötuneytum Grafarvogs.

Með því að stofna samráðshóp og samvinnuverkefni þá náðu yfirmenn mötuneyta að deila á milli sín verkalagi og uppskriftum á milli skóla sem hafa gagnast vel og hefur haft áhrif til að ná fram hagræðingu.

Með samræmingu milli skóla er Reykjavíkurborg að tryggja að öll börn í borginni fái sambærileg gæði í matseðlum og hráefni. Birting næringarupplýsinga gefur foreldrum auknar upplýsingar um hvað er í boði í mötuneytum skólanna og eykur þar með öryggi og ánægju foreldra og aðstandenda.

Lærdómur

Innleiðing á þjónustustaðli hefur einkennst af lærdómsferli, það er að það er mikilvægt taka tillit til mannauðsins sem er að sinna mötuneytum í dag og ná fram allri þeirri þekkingu og reynslu sem starfsmennirnir hafa. Sú reynsla er mjög mikilvæg og gott er að fá mismunandi sjónarhorn á milli starfsstöðva, þannig er hægt sé að ná fram mestri þekkingu.

Áður en að þjónustustaðallinn var innleiddur voru yfirmenn mötuneyta ekki í miklum faglegum samskiptum, voru ekki að miðla reynslu á milli eldhúsa eða með endurgjöf sín á milli t.d. hvaða réttir væru vinsælir meðal barna. Aukið samstarf á milli yfirmanna mötuneyta felst m.a. í að upplýsa um starfsaðferðir sem hafa verið þróaðar og gefist vel, þannig hefur náðst hagræðing og aukning á framboði rétta unnum frá grunni.

Aukið samstarf við rammasamningsaðila og yfirmenn mötuneyta, hefur aukist traust og samvinna. Samvinnan felst í að framleiða vörur sem eru salt- og fitu minni og hentar börnum á aldrinum 2-16 ára mjög vel mjög.

Ímynd mötuneyta SFS styrkist við aukið upplýsingaflæði til foreldra og annarra aðstandenda. Meðvitund um lýðheilsu, næringu og hollustu er alltaf að aukast. Með upplýsingum um hollustugildi máltíða auðveldar það foreldrum að fylgjast með lýðheilsu barna sinna.

Viðauki 1

ELDHÚS		BEIÐNIR		INNKAUP		FJÁRMÁL		STILLINGAR	
UPPSKRIFTIR		MATSEDLAR		MÁLSSVERÐIR		FJÖLDI/MAT		MATSELD	
				HRAEFNAÞÖRF		NÆRINGAREFNI			

Málsverðir

Mánuður Vika Dagur

48. vika 2014
23.11.2014 - 29.11.2014

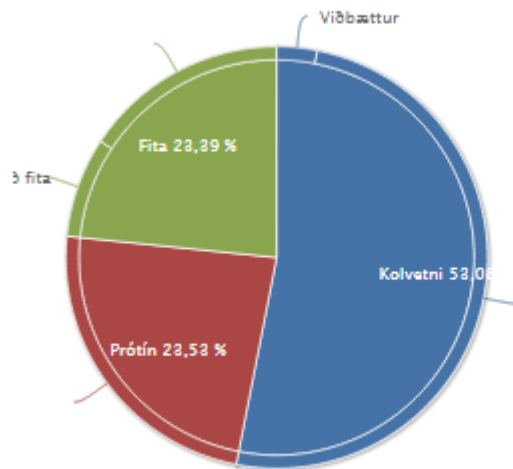
« Fyrri Næsti »

Eldhús verð m/vsk
Eldhús Langholtsskóla

Mán 24.	Þri 25.	Mið 26.	Fim 27.	Fös 28.
08:00 Morgun Engir málsverðir skráðir	08:00 Morgun Engir málsverðir skráðir	08:00 Morgun Engir málsverðir skráðir	08:00 Morgun Engir málsverðir skráðir	08:00 Morgun Engir málsverðir skráðir
10:00 Ávaxtastund Engir málsverðir skráðir	10:00 Ávaxtastund Engir málsverðir skráðir	10:00 Ávaxtastund Engir málsverðir skráðir	10:00 Ávaxtastund Engir málsverðir skráðir	10:00 Ávaxtastund Engir málsverðir skráðir
12:00 Hádegi 416 kr. Soðinn lax Lax- Langó Kartöflur 120 gr. Salat - Salat- Langó Taco skeljar Smjör með fisk Ávextir grunnskólar Heildarfjöldi skráður: 650	12:00 Hádegi 446 kr. Taco með nautahakki Hakkréttur- Langó Salat - Salat- Langó Taco skeljar Meðlæti með Taco - Tortilla Ávextir grunnskólar Heildarfjöldi skráður: 650	12:00 Hádegi 358 kr. Fiskibollur Fiskibollur- Langó Kartöflur 120 gr. Brún sósa Langó Salat - Salat- Langó Ávextir grunnskólar Heildarfjöldi skráður: 650	12:00 Hádegi 426 kr. Píta með skinku og grænmeti Píta- með grænmeti- Langó Salat - Salat- Langó Pítusósa Salat - Salat- Langó Ávextir grunnskólar Heildarfjöldi skráður: 650	12:00 Hádegi 128 kr. Mjólkurgrautur og slátur Graut - grjónagrautur- Langó Kanilsykur með grjónagraut Lifrapylsa- Langó Ávextir grunnskólar Heildarfjöldi skráður: 650
15:00 Nónhressing Engir málsverðir skráðir	15:00 Nónhressing Engir málsverðir skráðir	15:00 Nónhressing Engir málsverðir skráðir	15:00 Nónhressing Engir málsverðir skráðir	15:00 Nónhressing Engir málsverðir skráðir

Næringarupplýsingar

m.v. einn skammt



Næringarefni

Orka (kcal)	586 kcal
Kolvetni	60 gr.
viðbættur	4 gr.
Prótín	27 gr.
Fita	27 gr.
mettuó fita	9 gr.
Trefjar	7 gr.
Natrium	616 mg.
A-vítamín	661 µg.
C-vítamín	88 mg.
Kalk	1.069 mg.
Járn	25 mg.