

Servicenämnden

Baka eget bröd till frukost och mellanmål i för- och grundskola.

Förslag till beslut

Servicenämnden beslutar att måltidsservice:

1. Bakar allt bröd för frukost och mellanmål i förskola och grundskola.
2. I piloten Trygghetsmåltid genomför test med mjukt bröd till alla luncher.

Ärendebeskrivning

Servicenämnden gav i oktober 2023 måltidsservice uppdraget att utreda möjligheterna samt konsekvenser av att baka allt mjukt bröd själva samt servera mjukt bröd till alla måltider inom förskola och skola.

Måltidsservice har tittat på detta och ser att det finns stor möjlighet att en sådan förändring skulle skapa besparingar både på minskade inköp av bröd samt att det går åt mindre mat. Att baka mer bröd själva ligger också i linje med de framtagna riktlinjerna som beslutats av servicenämnden.

Att baka allt bröd till frukost och mellanmål inom förskola och grundskola är genomförbart och innebär en ren besparing på ca 280 000kr/år.

För att klara av att baka bröd till samtliga skol- och gymnasieluncher krävs att vi bygger och bemannar ett bageri. Att baka och erbjuda mjukt bröd till alla luncher innebär en uppskattad besparing på ca 2 miljoner kr, vilket täcker driftskostnaderna för eget bageri. Totalt sett bedömer vi att besparingen blir liten eller obefintlig.

Eftersom volymen för mjukt bröd är större än mat vore det förödande att införa mjukt bröd till förskolans alla luncher. Då de yngre åldrarna inte bör fylla sina små magar med så mycket fibrer som dessutom innehåller mycket mindre näring än tillagad mat. Detta bör därför inte genomföras.

Finansiering

Att baka allt bröd till frukost och mellanmål inom förskola och grundskola innebär en besparing på ca 280 000kr/år.

Att baka och servera mjukt bröd till samtliga skol- och gymnasieluncher kräver ett eget bageri och skulle innebära en liten eller ingen besparing.

Konsekvenser för hållbar utveckling och en effektiv organisation

Att baka mer bröd själva ligger i linje med de framtagna riktlinjerna som beslutats av servicenämnden.

Beslutsunderlag

Bilaga: Utredning Baka bröd

SERVICEFÖRVALTNINGEN

Jörgen Axelsson
Förvaltningschef

Beslutet skickas till:
Förskolenämnden
Grundskolenämnden
Gymnasienämnden

Utredning – baka bröd

Serviceämnden har gett Måltidsservice uppdraget att utreda möjligheterna samt konsekvenser av att baka allt mjukt bröd själva samt servera mjukt bröd till alla måltider inom förskola och skola. Det finns stor möjlighet att en sådan förändring skulle skapa besparingar både på minskade inköp av bröd samt att det går åt mindre mat. Att baka mer bröd själva ligger också i linje med de framtagna riktlinjerna som beslutats av serviceämnden.

Utredning är uppdelad i två delar. Den första delen beskriver vad det skulle innebära att baka allt bröd som vi serverar till fritidshemmen (frukost och mellanmål) och den andra delen beskriver vad det skulle innebära att servera bakat bröd till samtliga luncher inom förskola, grundskola och gymnasiet.

Beskrivning av nuläge

Måltidsservices kök bakar idag i stor utsträckning allt bröd eller en del bröd. Alla förskolor och grundskolor som har fritidshem serverar mjukt bröd till frukost och mellanmål. Detta sker alla skoldagar och lov.

Del 1: Baka allt bröd till frukost och mellanmål

Förskolan har köpt in köpebröd under 2023 för totalt 51 500kr, kg priset är 30kr. Grundskolan har köpt in köpebröd under 2023 för totalt 323 000kr, kg priset är 30kr.

Råvarupriset för ett hembakt bröd är 7,3 kr per kilo.

Skillnaden mellan ett hembakat bröd och inköpt bröd är i kostnad 22,7kr/kg.

Om vi skulle byta ut det inköpta brödet till frukost och mellanmål mot samma mängd bakat bröd skulle vi göra en besparing på 283 400 kr/år. Vi bedömer att vi skulle kunna baka bröd till frukost och mellanmål utan att utöka arbetstiden i köken och med befintlig utrustning.

Del 2: Baka allt bröd till lunchen

Vi har genomfört en kartläggning av vilka kök som har möjlighet att baka allt bröd till lunchen med rådande förutsättningar.

Hälften av alla våra kök inom förskola, grundskola och gymnasiet uppger att de kan baka allt bröd själva till samtliga luncher. Av dessa anser 5 större kök att de behöver köpa in brödsklärare för att klara av att göra förändringen. Hälften av köken uppger att de inte har kapacitet att baka allt bröd till lunch på grund av bristfälliga förvaringsmöjligheter och produktionsflöden i köken. Här bedömer vi att ett eget bageri behöver upprättas.

Genom våra två årliga svinmätningar får vi fram att förskolebarn äter i snitt 230 gram per portion, skolbarn 280 gram och gymnasiet 330 gram. Om vi börjar servera mjukt

bröd till lunchen tror vi att mängden tillagad mat minskar och ersättas till viss del av bröd. Vi räknar då på en snittportion på 230 gram plus 30 gram bröd.

En portion på 230 gram plus 30 gram hembakt bröd ger en besparing på 2,18 kr/portion. I händelse av att alla gäster äter bröd varje lunch genereras en besparing på 6 670 800 kr/år.

Med vår erfarenhet och ett visst antagande är det rimligt att tro att 1/3 av alla elever kommer välja mjukt bröd, besparingen är då istället 2 223 600kr/år.

Kostnaden för att bygga ett bageri bedömer vi till ca10 miljoner kr och bageriet behöver bemannas med 2 ÅAK. Transportkostnader till alla kök som inte har möjlighet att baka till lunchen tillkommer.

Möjligheter och konsekvenser

Lägre näringsinnehåll i maten som hamnar i magen på förskolan - Vi ser en risk att barn i yngre åldrar skulle välja bröd framför den varma måltiden. Risken finns därför att förskolebarnen äter sig mätta på bröd då deras magsäckar är små. Den varma måltiden har ett högre näringsinnehåll än bröd och utan en tydlig rutin för hur det mjuka brödet ska serveras till lunchen för att inte i en hög grad ersätta intag av den varma måltiden finns risk för ett lägre näringsintag än om det mjuka brödet inte serveras. Ansvaret för den pedagogiska måltiden ligger hos barn- och utbildningsförvaltningen och de bör därför inkluderas i att ta fram arbetssätt och rutiner om mjukt bröd skulle införas till lunchen i förskolan. Samtidigt tror vi att servering av bröd till lunchen skulle öka ätandet totalt vilket vi ser som positivt.

Attraktiv arbetsgivare - Kockyrket är ett bristyrke och vi ser att vi har och kommer ha utmaningar att attrahera rätt typ av arbetskraft framåt. Vi är en attraktivare arbetsgivare om vi kan erbjuda en arbetsplats där utbildning och utrymme för kreativitet är en naturlig del av yrket som det innebär när vi tex bakar allt bröd själva. Att baka bröd stärker yrkesstoltheten.

Bristfällig kunskap hos vikarier - Vi ser en risk i att våra vikarier som ersätter ordinarie personal vid frånvaro har begränsad kunskap i brödbak.

Fler arbetstillfällen med eget bageri - Ett eget bageri skulle potentiellt kunna bidra till arbetstillfällen för personer med arbetsmarknadsåtgärder.

Sammanställning ekonomi

Baka allt bröd till frukost och mellanmål – besparing ca 280 000kr.

Baka allt bröd till lunch – besparing ca 6,7 miljoner kr/år.

Investering: ca 10 miljoner kr för bageri. Att upprätta ett bageri i samband med en nybyggnation av kök skulle utökningen och investeringen istället uppskattas till 5–6 miljoner kr.

175 000 kr för skärmaskiner.

Driftkostnad för bageri/år: 2 ÅAK och transport.

Slutsats

Att baka allt bröd till frukost och mellanmål inom förskola och grundskola är genomförbart och innebär en besparing på ca 280 000kr/år.

Även om vi erbjuder mjukt bröd till alla luncher ser vi inte att alla våra gäster kommer äta mjukt bröd, vårt antagande är 1/3 vilket innebär att uppskattat besparing i exemplet ovan troligtvis blir ca 2 miljoner kr. Vilket täcker driftskostnaderna för eget bageri. Totalt sett bedömer vi att besparingen blir liten eller obefintlig.

Eftersom volymen för mjukt bröd är större än mat ser vi en risk i att servera mjukt bröd till lunchen i förskolan. Då de yngre åldrarna inte bör fylla sina små magar med så mycket fibrer som dessutom innehåller mindre näring än tillagad mat. Vi rekommenderar därför att effekterna av att införa mjukt bröd till lunchen i förskolan bör utredas ytterligare.