

## Sammanfattning nätverksträffar april-maj 2022

Under maj månad träffades kostansvariga och måltidsutvecklare från många av landets kommuner för att lyssna till råd om skenande livsmedelspriserna och dela med sig av egna tips och erfarenheter.

### Nuläget

Aviserade kraftiga prisuppgångar på livsmedel, drivmedel och energi under 2022. Livsmedel har redan gått upp med upp till 16 procent och vissa enskilda livsmedel har ökat med 100 procent.

### Viktigast just nu

Att snabbt och tydligt kommunicera till politikerna hur prisbilden förändras och vilka konsekvenserna blir för kommunala måltider. Planera redan nu in kommande tillfällen för att fortsätta kommunicera med politiken.

#### TIPS

I foodix bibliotek finns det många filmer som visar mer om alla goda råd!

Om du saknar tillgång till foodix maila till: [info@foodix.se](mailto:info@foodix.se).

### Tips för köksekonomi:

- 1. Följ prisutvecklingen noga.** Följ upp t.ex priserna på frukt och grönt vecka till vecka. Hur mycket kostar varje maträtt, räkna igenom noga. Mycket handlar om att vara situationsanpassad utifrån verksamhet.

Arbeta med snabbare omställningar än tidigare. Följ upp kostsamma inköp: Handlas rätt varor till rätt priser? Vad köper ni utanför avtal. Här kan det vara saker ni handlar av slentrian som inte finns i avtalet och som kan bli väldigt dyrt i längden.

- 2. Handla i säsong:** Vad är förmånligt och smakfullt den här veckan? Har priset på tomater stigit, ändra i er meny till en annan råvara som funkar bättre.  
Finns det varor med kort datum på grossistens webbsida? De kan ha bra pris!
  
- 3. Se över recept och matsedlar.** Har ni samma matsedel för hela kommunen? Det kanske finns utrymme att ge mer frihet till vissa kök där man kan laga mer från grunden? När man lagar från grunden så blir det lättare att göra nya rätter av rester eller t ex göra något nytt till salladsbuffén. Personalen blir också mer delaktig, det gör att alla drar åt samma håll och på så sätt både är medansvariga och få ta emot berömmet! Det blir också ett "närmare" ledarskap även om ni inte är på plats i köken..:)
  
- 4. Lägg upp rätten som den är tänkt att se ut på tallriken,** redan i serveringen. Då blir det inte hela bleck med t ex kyckling utan den ligger tillsammans med sås och pasta.
  
- 5. Menyskrivning på nytt sätt:** Vänd på steken!

Tänk köttet och fisken som krydda och kommunicera det i era matsedlar - köttet sist, t ex: Pannbiff med grönpepparsås och potatis kan skrivas såhär:

*"Dillkokt potatis med rårörda lingon, pressgurka,  
grönpepparsås samt biffar av svensk nötfärs"*

Detta kan man kalla "nudging" - att försiktigt knuffa gästen åt ett önskat beteende, nämligen att ta mest av det som vi vill ska gå åt mest. Visa gästen att det är toppkvalitet på köttet i biffarna men att vi inte kan äta så mycket, om vi ska ha svenskt kött. Det är också bra när man skriver på liknande sätt när det gäller vegetariska rätter. De pekas så att säga inte ut så tydligt, på detta sätt.

- 6. Fundera:** Vart har vi det **största matsvinnet** och vad gör vi åt det? Redan idag är ni säkert jätteduktiga men här är några tips: Hur kan vi göra inom äldreomsorgen när vi skickar maten till avdelningarna? Äts specialkosten? Någon som står på timbalkost men börjat äta vanlig, kommuniceras det? Kostombuden är superviktiga, inled eller förbättra er relation med dem så att alla hjälps åt att inte slänga för mycket mat.

Mottagningsköken: Servera i mindre kantiner och skålar så rester kan tas tillvara och bli nya rätter.

I skolrestaurangerna: Uppmana pedagoger att stötta i denna tuffa tid. Informera matgäster och uppmana till att ta mindre första portionen och ta om.

7. Nu kan det vara läge att prata med rektorerna om **schemalagda luncher**. En effekt är att det blir mindre svinn, samtidigt som mer mat hamnar i magen.. Men eftersom köket vet exakt när alla kommer kan de också laga den mängd som behövs. Då blir det i slutändan mindre svinn. Plus att alla får en trevlig måltidsmiljö!

Men i allt detta måste det också vara kul att laga maten och att det ska vara gott. Det får inte bli en känsla av att bara spara för då låser det sig för matlagarna. Var rädd om er själva och all personal, det går inte att spara in stora summor.

## **Kommunikation**

Vi befinner oss i en kris. Gör en enkel kommunikationsplan för dig och ledningsgruppen, så att alla förstår vad och hur ni kommunicerar detta ämne under resten av året.

### **Tänk först igenom:**

1. Vad vill du berätta och vem hjälper dig? Kommunikationsavdelningen bör vara till hjälp!
2. Vem behöver ta del av informationen? Tänk igenom alla målgrupper som kan tänkas ha synpunkter på effekterna av förändringar i utbudet.

Till exempel:

- Beslutsfattarna. Är de uppdaterade på utvecklingen och kan titta över möjligheten att täcka upp i budgeten?
  - Pressen! De kommer att kontakta dig. Allt med pengar och budget är hett i lokalmedia.
  - Kökschefer och verksamhetsansvariga.
  - De som hanterar/serverar, samt matgäster
3. Vilka kommunikationskanaler har du tillgång till?

Till exempel: pressutskick, kommunala konton i sociala medier, intranätet, kommunens hemsida, nyhetsbrev, skyltar ute i verksamheterna.

**Till sist:** Undvik negativa budskap. Till exempel — istället för att säga/skriva: “nu tar vi bort det och det” utan “Nu serveras detta, testa gärna! - det är knaprigt/kryddat med/...”

Att påminna om matsvinnet är viktigt nu, som i alla tider. Men vi ska akta oss för att skuldbelägga matgästerna, speciellt de unga. Mycket bättre att de unga får stöd av vuxna att ta lagom mycket, och sedan ta om.

Tipsa om temat “Den pedagogiska måltiden” i Foodix, där finns mycket bra stöd för pedagoger i deras viktiga roll.