

Sammanträdesdatum
2013-04-16

Dnr 2012/406

§ 113 Medborgarförslag om maten i Sala kommun

INLEDNING

Medborgarförslag från Sarah Svensson. Förslagsställaren tar i sitt medborgarförslag upp frågan om att kostenheten i Sala kommun serverar mat som transporterats långt innan den tillagas och serveras i skola och äldreomsorg och föreslår att Sala kommun utreder inköpen av råvaror till kostenheten. Förslagsställaren påpekar också att kostenheten bör se över hur mycket mat som slängs bort.

Beredning

Bilaga KS 2013/104/1, svar på medborgarförslaget från kommunstyrelsens ordförande

Bilaga KS 2013/104/1, yttrande från tekniska kontoret, kostenheten

Bilaga KS 2013/104/3, medborgarförslag

Yrkanden

Per-Olov Rapp (S) yrkar

att ledningsutskottet föreslår att kommunstyrelsen hemställer att kommunfullmäktige beslutar

att anse medborgarförslaget besvarat.

BESLUT

Ledningsutskottet föreslår att kommunstyrelsen hemställer att kommunfullmäktige beslutar

att anse medborgarförslaget besvarat.

—

Utdrag
kommunstyrelsen

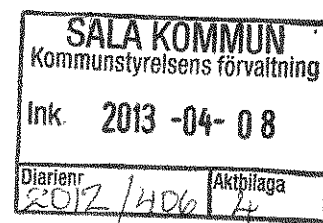
Justerandes sign



Utdragsbestyrkande



KOMMUNSTYRELSEN
Per-Olov Rapp (S)



Svar på medborgarförslag om maten i Sala kommun

Sarah Svensson har den 18 december 2012 inkommit med rubricerat medborgarförslag. Förslagsställaren tar i sitt medborgarförslag upp frågan om att kostenheten i Sala kommun serverar mat som transporterats långa vägar runt om i Europa innan den tillagas och serveras i skola och äldreomsorg. Förslagsställare föreslår att Sala kommun utreder inköpen av råvaror till kostenheten och även kontaktar till exempel Gröna hagars kött och andra lokala näringsidkare, som producerar råvaror i kommunen, för att få kostnadsförslag. Hon påpekar också att kostenheten bör se över hur mycket mat som slängs bort.

Kostenheten i Sala kommun har som vision och mål att laga så mycket mat från grunden som möjligt utan onödiga tillsatser och följer riktlinjer från Livsmedelsverket samt har konceptet Ät S.M.A.R.T. som ledstjärna vid planering av menyer och inköp. Kostenheten har som mål att i år nå upp till 25 % ekologiskt livsmedelsinköp. När kostenheten startade 2010 låg procentandelen på 3,9 %.

En livsmedelsupphandling har genomförts och för att få in ökad andel lokala producenter delades anbudet in i sju grupper. Bland annat var potatis och rotfrukter en grupp, naturbeteskött och mjöl och gryn en grupp. Tyvärr inkom få svar från lokala producenter och där svar inkom så svarade ibland inte produkten upp mot de kvalitetskrav som efterfrågats.

I november 2012 startade det nya avtalet med huvudleverantören Menigo. Den huvudsakliga andelen kyckling som serveras kommer från Kronfågel, som levererar enbart från svenska gårdar. Kött köps från Faringe slakteri AB i Huddungeby samt från Scan. Äggen kommer från Stjärnagg, även de från svenska gårdar. Merparten av den fisk som serveras är MSC-märkt.

Under hösten 2011 uppmärksammades kostenhetens matsvinn i massmedia. Under 2012 mättes svinnet två gånger och det visade sig att under denna perioden minskade svinnet till hälften. Under 2013 kommer mätningar ske fyra gånger och målet är att vi ska nå högst 7 % totalt svinn, jämfört med de 14 % vi har nu. En önskan har delgivits skolförvaltningen om att samarbeta med gemensamma aktiviteter när det gäller tallrikssvinn, det vill säga det svinn som består i det som skrapas av gästernas tallrikar efter måltiden.

Kommunstyrelsen

Kostchefen kommer gärna till föräldraråd och berättar om kostenheten och hur vi ska nå minskat svinn. Hon kommer även att kontakta Strängnäs kommun för att få tips om hur man utökar andelen lokalproducerade råvaror.

Med hänvisning till ovanstående föreslår jag att ledningsutskottet föreslår att kommunstyrelsen hemställer att kommunfullmäktige beslutar att anse medborgarförslaget besvarat

Per-Olov Rapp (S)
Kommunstyrelsens ordförande

SALA KOMMUN Kommunstyrelsens förvaltning	
Ink. 2013 -02- 2 2	
Diarienum 2012/406	Aktbilaga 3

Kostenhetens vision och mål handlar om att laga så mycket mat från grunden som möjligt utan onödiga tillsatser. Vi ska skapa positiva måltidsupplevelser!

Vi följer riktlinjer från Livsmedelsverket samt har konceptet Ät S.M.A.R.T. som ledstjärna när vi planerar våra menyer och inköp. Ät S.M.A.R.T. innebär att vi ska öka andelen grönsaker, minska andelen tomma kalorier, öka andelen ekologiskt, servera grövre grönsaker och minska andelen växthusodlade grönsaker, servera kött från betesdjur som ökar de öppna landskapen och främjar artrikedomen, samt att minska transporter. Helt enkelt ett koncept som medverkar till både bättre hälsa och bättre miljö.

Förra året genomfördes en livsmedelsupphandling. För att få in ökad andel lokala producenter delades anbudet in i sju grupper. Bl.a. var potatis och rotfrukter en grupp, naturbeteskött och mjöl och gryn en grupp. Tyvärr fick vi in få svar från lokala producenter och där vi fick in svar så motsvarade ibland inte produkten upp mot den kvalitet som vi efterfrågat i en av grupperna.

I november 2012 startade det nya avtalet med huvudleverantören Menigö. Den huvudsakliga andelen kyckling vi serverar kommer från Kronfågel, som levererar enbart från svenska gårdar. Pannkakorna kommer från Laggens i Ludvika, vi köper kött från Faringe slakteri AB i Huddungeby samt från Scan. Äggen på anbudet kommer från Stjärnäg, även de från svenska gårdar. Merparten av den fisk vi serverar är MSC-märkt.

Vi har som mål att i år nå upp till 25 % ekologiskt livsmedelsinköp. När kostenheten startade 2010 låg den procentandelen på 3,9 %, i december 2012 hade vi nått upp till 20 %.

Inom förskolan har vi vegetariska måndagar. Inom skolan serverar vi ofta tre rätter var av en är vegetarisk. Vi strävar efter att öka andelen grönsaker i maten för att på det sättet kunna köpa in bättre kött så som närproducerat och ekologiskt kött alt. Naturbeteskött.

Under hösten 2011 uppmärksammades kostenhetens matsvinn i massmedia. Under 2012 mättes svinn 2 ggr. En gång under våren och en gång under hösten. Produktionssvinn hade under den perioden minskat till hälften. I höstens mätning visade det sig att 30 % av det totala matsvinnet bestod av det som skrapades av från tallrikarna av gästerna. Under 2013 kommer vi att mäta det totala svinn under 4 mättillfällen. Målet är att vi ska nå högst 7 % totalt svinn. Jämfört med 14 % som vi ligger på nu. Det ska göras genom åtgärdsplaner och uppföljningar för var och en av kostenhetens 26 kök och restauranger.

En önskan har delgivits skolförvaltningen om att samarbeta med gemensamma aktiviteter när det gäller att minska tallrikssvinn.

Jag kommer gärna ut på föräldraråd och berättar om kostenheten och hur vi arbetar för att nå minskat svinn och öka andelen lokalproducerade råvaror. Jag kommer även att ta kontakt med Strängnäs kommun för att få tips om hur man utökar andelen lokalproducerade råvaror.

Christine Jirving

Kostchef

Kostenheten

Virve Svedlund

Från: Viktor Kärvinge <viktormannen@hotmail.com>
Skickat: den 18 december 2012 12:32
Till: Virve Svedlund
Ämne: FW: Angående maten i Sala kommun

SALA KOMMUN Kommunstyrelsens förvaltning	
Ink. 2012 -12- 18	
Diar.nr 2012 / 406	Aktbilaga 1

Hej Virve!

En bekant till mig vill lämna ett medborgarförslag och skickade det till mig.
Kan jag vidarebefordra det till dig så här så det kommer in i rätt ordning i hennes namn?
Vänlig hälsning // Viktor Kärvinge (KS)

Subject: Re: Angående maten i Sala kommun
From: sarahsockertopp@hotmail.com
Date: Sat, 15 Dec 2012 17:35:06 +0100
To: viktormannen@hotmail.com

Medborgarförslag angående maten i Sala kommun.

Det har kommit mig tillkänna att Kostenheten i kommunen serverar kyckling från Brasilien, pannkakor från Polen, ägg från Finland och kött från Belgien.
Då känns det orimligt att Sala vill kallas för Eko-Kommun.

Det pratas om sockerpolicy, men detta borde rimligtvis beaktas som ett mycket större problem.
Hur många föräldrar vet om att maten barnen serveras i skolan/förskolan har rest runt halva jorden?

Det finns flera kommuner som serverar närproducerad mat till skolor, förskolor och äldreomsorg.
Bland annat Strängnäs kommun gör detta.

Därför borde det vara möjligt för Sala kommun att också servera närproducerad mat.

Ett rimligt alternativ skulle tex vara att servera mindre kött, men bra kött.
Varför inte servera kött två dagar i veckan, fisk en dag och vegetariskt två dagar?
Sedan skulle det främja barnens matkultur och kommunens omkostnader om det serverades en maträtt.

Idag är det otroligt mycket mat som slängs ute på skolorna, då talar vi inte om att barnen inte äter upp, utan att det slängs ifrån köken.
Flera skolor jobbar dessutom med miljöprojekt, där detta har uppmärksammats och påpekats.

Om råvarorna är bra ges kockarna i kommunen möjlighet att servera god, näringsrik mat och det skulle säkerligen slängas betydligt mindre mat.
På så vis skulle kostnaderna bli ungefär desamma.

Jag föreslår därför:

-Att Sala kommun ser över hur Strängnäs kommun arbetar med detta.

-Att Sala kommun tar kontakt med tex "Gröna hagars kött" och andra lokala näringsidkare som producerar råvaror i kommunen för att få kostnadsförslag.

-Att Sala kommun utreder inköp av råvaror till kostenheten, samt att man ser över hur mycket som faktiskt slängs bort.

-Att Sala kommun gör en undersökning bland kommunens föräldrar, där man berättar varifrån maten idag kommer och om det finns intresse för närproducerat alternativ.

/ Sarah Svensson, förälder i Sala kommun