

KOMMUNSTYRELSENS FÖRVALTNING
Emelie Eriksson

SALA KOMMUN Kommunstyrelsens förvaltning	
Ink. 2016 -02- 0 8	
Diarienumr 2016 / 183	Aktbilaga 1

SKRIVELSE

Förslag om förändrade menyer i kommunala skolor

Under 2015 gjordes ett stort arbete i Måltidsenhetens kök och restauranger för att ta reda på hur mycket mat som slängs (svinn), i vilka led i livsmedelshanteringen de största problemen finns och vilka åtgärder som krävs för att minska svinnet. Svinnmätning genomfördes i samtliga verksamheter vid två tillfällen. Mätningen utfördes under fyra veckor i mars resp. oktober. Även olika kategorier mättes, t.ex. serveringssvinn och tallrikssvinn. Serveringssvinn mättes även i olika kategorier för att veta mer exakt var resp. köks problem uppstår. Man mätte sallad, specialkost, huvudkomponent (kött, fisk, fågel) och bikomponent (pasta, ris, potatis).

Under årets andra mättnad togs ett av huvudalternativen bort (på de skolor som i vanliga fall serverar tre rätter). Detta för att se om antalet alternativ påverkar mängden svinn. En signifikant minskning av svinn kunde ses i några av köken.

Efter höstens mätperiod skickades en enkät till samtliga högstadie- och gymnasieelever ut. De fick svara på frågor som bl.a. berörde om de hade märkt av någon förändring i menyn under mättnaden. Av de svarande hade 66,4 % inte märkt någon skillnad i menyn.

Måltidsenheten avser att göra förändringar i menyn med anledning av de undersökningar som gjorts under 2015. De är nödvändiga för att göra kökens menyer mer flexibla för att lättare kunna ta hand om och servera mat som blivit över vid tidigare tillfälle för att minimera svinn.

Förändringarna avser skolrestauranger i Sala kommun. Äldreboenden och förskolor kommer inte beröras. Förändringarna består i att endast marknadsföra två lunchalternativ dagligen i skolornas menyer istället för tre.

Det utrymme i serverings- och buffévagnar som uppstår när det tredje alternativet försvinner ska tillvaratas för att istället servera rätter som blivit över vid tidigare tillfälle. Köken kommer således att få ett större utrymme att själva vara kreativa i utförandet av en tredje rätt när möjlighet finns.

Livsmedelsverkets rekommendationer avseende menyplanering kommer även fortsättningsvis att följas. Rekommendationerna innebär att *lunchutbudet bör bestå av en eller flera lagade maträtter, med fördel ett vegetariskt alternativ som alla får ta av* (Bra mat i skolan, Livsmedelsverket, Uppsala november 2013).

Förändringarna föreslås träda i kraft i början av mars 2016.

Emelie Eriksson

Måltidschef

TEKNISKA KONTORET

SALA KOMMUN
Kommunstyrelsens förvaltning
Box 304
733 25 Sala

Besöksadress: Rådhusgatan 4 C, Sala
Växel: 0224-74 70 00
Fax: 0224-188 50
tekniska@sala.se
www.sala.se

Emelie Eriksson
Måltidschef
emelie.eriksson@sala.se
Direkt: 0224-74 74 41