

Affärsverket Borgå lokalservice direktion	§ 59	17.10.2017
Stadsstyrelsen	§ 413	06.11.2017

SVAR PÅ FULLMÄKTIGEMOTION OM FÖRSÄLJNING AV ÖVERBLIVEN MAT

BLSDK 17.10.2017 § 59

Beredning och tilläggsuppgifter:
kostservicechef Birgitta Creutziger, tfn 040 482 2301,
birgitta.creutziger@porvoo.fi

Anette Karlsson, Elin Blomqvist-Valtonen, Hanna Lönnfors, Outi Lankia, Millariikka Rytönen och Riitta Ahola har väckt en fullmäktigemotion om försäljning av överbliven mat i skolorna. Motionen har undertecknats av 32 ledamöter.

I motionen föreslår de att Borgå stad under ett års tid, då det nya centralköket inleder sin verksamhet, gör ett försök med att sälja överbliven mat enligt samma modell som i Tusby också till andra än personal i skolor och daghem.

I motionens motiveringar konstateras att det behövs olika lösningar så att hela matkedjan blir hållbar också i slutändan av kedjan. Med tanke på den cirkulära ekonomin kan ätbar mat styras tillbaka till matkedjan och nyttoanvändning. När staden gör lösningar ska den dock bedöma saken också med tanke på konkurrensneutraliteten. Konkurrens- och konsumentverket följer hur kommuner agerar på marknaden. En verksamhet kan anses ske i liten skala om den inte har inverkan på marknaden eller om verksamheten är sporadisk. Att bedöma i hur liten skala verksamheten sker är bunden till verksamhetens konsekvenser för marknaden, inte till eurobelopp.

I Borgå har man beslutat sälja överbliven mat till anställda i enheterna, eftersom mängden överbliven mat varierar mycket och vissa dagar finns det ingen överbliven mat alls.

Centralköket tillreder endast huvudrätten och den levereras kall till serviceköken där den kokas eller värms upp. Serviceköken ansvarar för tillredningen av måltiden och eventuell överbliven mat uppkommer i enheterna.

Det primära målet är att det inte alls uppkommer överbliven mat. För tillfället följer man manuellt upp mängden överbliven mat men det nya elektroniska egenkontrollsystemet kommer att möjliggöra en noggrann, centraliserad uppföljning av svinn. Vid hantering av svinn är det mycket viktigt att göra så exakta beställningar som möjligt samt att informationsgången om bl.a. elevernas frånvaro fungerar mellan skolan och kostservicen. Processer i anslutning till dataöverföring utvecklas hela tiden och för tillfället planeras en

Affärsverket Borgå lokalservice direktion	§ 59	17.10.2017
Stadsstyrelsen	§ 413	06.11.2017

ICT-integration mellan elevinformationssystemet och kostservicens verksamhetsstyrningssystem.

Med de nya produktionsmetoderna kan man förebygga svinn bättre än tidigare, eftersom man inte behöver koka eller värma all mat på en gång.

Det är utmanande att kontrollera uppkomst av överbliven mat i skolor för åk 7–9 och i gymnasier där det är frivilligt att delta i skolbispisningen. I dessa enheter bygger förutseendet på goda kunskaper om tidigare skolbispisningar och på aktuell information om elever.

Skolornas matsalar är stängda utrymmen som bildningssektorn förfogar över. I Tusby har man organiserat försäljningen av överbliven mat i samarbete med skolorna. Man kan äta i fyra skolor efter att eleverna har ätit om det finns överbliven mat. Man fakturerar för måltiderna varje månad om fakturans slutsumma är minst 10 euro. Avgiften täcker i första hand matdrycker, bröd och matfett i samband med måltiden samt diskande. Faktureringen sker centraliserat i efterhand. I Tusby äter ca 40 äldre Tusbybor dagligen överbliven mat.

Verksamhetsmodellen förutsätter att skolornas matsalar öppnas för utomstående. Försäljningen av överbliven mat förutsätter resurser för övervakning, servering och fakturering.

Utöver Tusby säljer åtminstone Kuopio, Jyväskylä, Träskända och Nurmijärvi överbliven mat. Flera kommuner säljer överbliven mat till personal i serviceställen.

I kostservicens serviceställen finns inga kontantkassor och om man ska hantera kontanter måste man inrätta underredovisningskassor. För tillfället betalar de anställda med matbiljetter som de köpt på förhand.

Det primära tillvägagångssättet skulle vara att avgiftsfritt donera överbliven mat från skolorna till en aktör inom tredje sektorn, som skulle ansvara för matutdelning och för att organisera verksamheten.

I Vanda donerar man överbliven mat från de största serviceställena till tredje sektorn och i Björneborg samarbetar man med en förening för arbetslösa. I Åbo kan mindre bemedlade barnfamiljer hämta överbliven mat från skolor och Hope ry koordinerar verksamheten.

PORVOON KAUPUNKI

Affärsverket Borgå lokalservice direktion	§ 59	17.10.2017
Stadsstyrelsen	§ 413	06.11.2017

Det primära målet är uppföljning och minskande av svinnet. Samarbete med aktörer inom tredje sektorn bör inledas. Om man inte hittar en sådan aktör inom tredje sektorn i Borgå som skulle vara beredd för att ansvara för matutdelning och för att organisera verksamheten kan ett försök med att sälja överbliven mat startas i samarbete med bildningssektorn.

Vd:

Direktionen för affärsverket Borgå lokalservice ger det som sägs ovan som svar på Anette Karlssons, Elin Blomqvist-Valtonens, Hanna Lönnfors, Outi Lankias, Millariikka Rytkönens och Riitta Aholas fullmäktigemotion.

Beslut:

Direktionen för affärsverket Borgå lokalservice beslutade ge det som sägs ovan som svar på Anette Karlssons, Elin Blomqvist-Valtonens, Hanna Lönnfors, Outi Lankias, Millariikka Rytkönens och Riitta Aholas fullmäktigemotion.

STST 06.11.2017 § 413 Bilaga:
motion 5.9.2017

Sd:

Stadsstyrelsen beslutar ge ovanstående direktionens för Borgå lokalservice förslag som sitt svar på Anette Karlssons, Elin Blomqvist-Valtonens, Hanna Lönnfors, Outi Lankias, Millariikka Rytkönens och Riitta Aholas fullmäktigemotion.

Beslut:

Stadsstyrelsen beslutade enhälligt ge ovanstående direktionens för Borgå lokalservice förslag som sitt svar på Anette Karlssons, Elin Blomqvist-Valtonens, Hanna Lönnfors, Outi Lankias, Millariikka Rytkönens och Riitta Aholas fullmäktigemotion.
