

Underlag deltagande i Utmaning- Årets mest matsmarta kommun

Dnr 460664
20210715
Bodil Durebrandt
Telefon 026-17 80 63
bodil.durebrandt@gavle.se

Gävle kommuns svar –

Årets mest Matsmarta kommun 2021

Svaren har tagits fram av personer som representerar inköpsenheten (där idag kost ingår), övergripande planering (där centrala miljöfrågor ingår), säkerhetsenheten, Utbildning Gävle och Valfärd Gävle.

Krisberedskap och försörjningsförmåga

• Hur har ni organiserat arbetet med den regionala handlingsplanen för livsmedelsstrategin?

Idag ingår det i olika uppdrag, program, planer och policies, främst genom den organisation och det arbete vi har kring vårt miljöstrategiska program, se bilaga 1. Vi utgår från de mål och prioriterade åtgärder vi har i programmet samt Gävle kommuns kostpolicy, se bilaga 2.

Utdrag av mål med koppling livsmedel från Gävle kommuns Miljöstrategiska program.

- Hållbar och klimatsmart mat:
 - Gävle kommuns inköp av ekologiska livsmedel ska vara minst 60 % år 2025.
 - Gävle kommuns inköp av rött kött ska minska med 20 % från år 2020 till 2025 och andelen vegetabiliska proteiner ska öka.
 - Gävle kommuns inköp av närproducerade livsmedel ska vara minst 15 % år 2025.
 - Gävle kommuns inköp av svenskproducerade livsmedel ska vara minst 75 % år 2025.
 - Mängden totalt matsvinn som slängs inom vård, omsorg, förskola och skola inom Gävle kommunkoncern ska minska med 15 % mellan år 2020 och år 2025.

- Värdet av den samlade livsmedelsproduktionen (kr) inom Gävle kommun som geografiskt område har ökat med 50 % från år 2020 till år 2030.
- Bibehållen jordbruksareal i kommunen.
- Andel ekologiskt odlad areal åkermark/jordbruksmark i % ska öka.
- Varor och tjänster som upphandlas av Gävle kommunkoncern ska vara miljömässigt hållbara.
 - **Har ni en beredskap gällande livsmedelsförsörjning vid en kris?**

Samverkan sker med livsmedelsleverantörer och andra som arbetar med kost och livsmedel i kommunen för att säkerställa en beredskap. På längre sikt behöver planeringen utökas till att kunna hantera höjd beredskap och inte enbart kriser. För att minska sårbarheten har vi exempelvis flera olika leverantörer av livsmedel både lokalt och nationellt.

- **Skyddar ni odlingsbar mark från exploatering?**

Ja, i vårt miljöstrategiska program genom mål som Bibehållen jordbruksareal i kommunen och Andel ekologiskt odlad areal åkermark/jordbruksmark i % ska öka.

- **Övrigt**

En mer detaljerad beskrivning av beredskapen för livsmedelsförsörjning vid kris anses vara känslig. Detta enligt offentlighets- och sekretesslagens artonde kapitel trettonde paragrafen.

Den offentliga tallriken

- **Hur ser kommunens upphandlingspolicy ut?**

Vi har en nyligen antagen upphandlingspolicy, se bilaga 3. Upphandlingspolicyn innehåller Ekologisk hållbarhet men täcker även in de andra perspektiven.

Vi ser upphandling som ett av de viktigaste och mest effektiva verktyg och för att nå våra mål i vårt miljöstrategiska program. Därför ställer vi skarpa miljökrav på våra leverantörer och följer upp att de efterlevs.

Utdrag från upphandlingspolicyn:

All inköpsverksamhet ska genomföras i enlighet med kommunens miljöpolicy och gällande riktlinjer. Långsiktiga miljövinster ska prioriteras framför kortsiktiga ekonomiska vinster och kommunen ska fungera som en pådrivande kraft i arbetet för ett hållbart samhälle. Vid inköp ska vi ställa krav på och prioritera miljöanpassade varor, tjänster och entreprenader.

- **Hur ser nöjdheten hos kunderna ut?**

Vi känner att frågan är lite komplex att svara på för vi i har inte en undersökning som greppar alla våra kunder men generellt kan vi säga att vi har nöjda matgäster. Det bedömer vi utifrån att vi använder så kallade matråd där vi lyssnar av kundernas åsikter och genom den enkät som genomförs av Sodexo och Compass-group.

- **Vilken fortbildning ges till kostpersonal?**

Vi genomför årligen fortbildning med varierande tema, bland annat säsonganpassad, och vegetarisk matlagning samt hur minska matsvinn. Förutom det har vi utbildningar tillsammans med våra leverantörer och entreprenörer. Se även under Övrigt. Vi genomför dietist-, livsmedelshygien samt specialkostutbildningar på förfrågan av chef.

Utbildning Gävle har samlat tips om mat och pedagogiskt material under en gemensam sida som alla pedagoger inom förskola och skola har tillgång till. De har även lagt in den Vegetariska Världsdagen i skolornas Årshjul över hållbara aktiviteter. De "puffar" dessa då och då i olika sammanhang såväl skriftligt (textnyhetsbrev till alla pedagoger) som muntligt (text hållbarhetsombudsträffar).

- **Hur budgeteras den offentliga måltiden?**

Välfärd Gävle budgeterar måltid tillsammans med övrig mat. Där ska frukost, mellanmål och måltider rymmas. Välfärd Gävle budgeterar inte för hela portionen vilket gör att verksamheterna får "nalla" från övriga inköp för ex fika och frukost.

Utbildning Gävles kostnader för måltiderna inom verksamheterna budgeteras av verksamheterna själva, dvs respektive skola och förskola, enligt den ordinarie budgetprocessen.

- **Beskriv innovativa åtgärder för måltider i skolan och omsorgen?**

Ett större grepp som bidrar till säkra upp livsmedelsförsörjningen vid kris är det som planeras i det nya området som kallas Hemlingborg i Södra Hemlingby. [Hemlingborg – Gävle kommun \(gavle.se\)](https://www.gavle.se/hemlingborg) Kommunens fastigheter ska inrymma skola, förskola, vård- och omsorgsboende och idrottshall med en gemensam strategi kring samverkan. "Hjärtat" i fastigheten ska inrymma alla gemensamma ytor där lokaloptimeringen ger stora ekonomiska fördelar. Kök möjliggör matlagning på plats för de verksamheter som lokalerna ska inrymma, det vill säga skola, förskola, vård- och omsorgsboende. De ska samnyttja de gemensamma lokalerna och matsalen som ligger i de gemensamma ytorna. Projektet är unikt i Sverige och bygger på samverkan mellan olika verksamheter och kulturer. De olika verksamheterna i Hemlingborg har gemensamt diskuterat lösningar kring samarbete som gynnar målgrupperna samt samnyttjande av lokalerna.

En mer konkret åtgärd är den mellanmålssatsning på Furugården som genomförts och visat positiva effekter. Under vårvintern startade Furugården vård- och omsorgsboende i Valbo ett utvecklingsarbete kring mellanmål för de boende.

Mellanmålen, som anpassades efter kundernas önskemål, bestod bland annat av smoothies, ost och kex, pannkakor, snittar och fikabröd med proteinberikad grädde. Målet var att se om man kunde uppnå positiva effekter på de boendes vikt, muskelstyrka och välmående.

Under arbetet har medarbetarna uppmuntrat de boende till mer fysisk aktivitet, som att gå ett extra varv runt matsalen före lunch eller att resa sig upp och sätta sig ner på stolen några gånger.

Innan projektet startade befarades att kunderna inte skulle vilja ha mellanmål som bestod av annat än fikabröd men de har istället börjat efterfråga mellanmålen.

Åtgärden har lett till ökad fysisk aktivitet, ökad aptit och näringsmässigt har mellanmålen också inneburit stora vinster för de boende vilket på sikt kan bidra till minskad risk för undernäring, fallolyckor och infektioner. Uppföljningar visar också att kunderna har bibehållit eller gått upp 1-2 kg i vikt.

Furugården kommer att fortsätta sin mellanmålssatsning och förhoppningen är att konceptet successivt kan spridas till fler boenden.

I snitt kostar de nya mellanmålen 2,53 kr/person vilket kan jämföras med en bulle som kostar 2 kr/person. Ingen jättestor kostnadsökning med andra ord.

- **Övrigt**

Gävle kommun saknar idag en kostorganisation och i juni 2021 beslutade Kommunstyrelsen att en utredning av lämplig gemensam kostorganisation i Gävle kommun ska genomföras.

Hållbarhet

- **Hur ser samverkan och kontakt med livsmedelsföretag ut i kommunen?**

Vi har löpande avstämningar med våra leverantörer, och vi försöker också se över vad som kan finnas och som skulle vara av intresse att upphandla.

För att möjliggöra för lokala leverantörer att lämna anbud delas upp upphandlingarna så att mindre företag kan inkomma med anbud. Det har lett till att vi har avtal med lokalt kött, charkuteri, kyckling, ägg, potatis, morötter, mejeriprodukter och nu även med en lokal fiskleverantör.

Vi är också tacksamma till våra lokala leverantörer som samverkar för att minska leveranserna till våra enheter. Bland annat levererar vår grönsaksleverantör de lokala äggen, potatisen och morötter.

Samverkar genom föreningar som [Leader Gästrikebygden Lokalt ledd utveckling - Hem \(leadergastrikebygdenllu.se\)](#) och initiativ som Vi Landsbyggare i Gästrikebygden, se film [Landsbyggare - Diléns, Valbo on Vimeo](#).

- **Genom att köpa närproducerad mat bidrar ni till hållbara system för livsmedelsproduktion?**

Ja, genom att vi satt mål för närproducerat i vårt Miljöstrategiska program och använder upphandling som verktyg för att möjliggöra för våra lokala livsmedelsproducenter att lämna anbud.

- **Jobbar ni med efterfrågan lokalt för att öka mångfalden i kommunens livsmedelsproduktion?**

Vi delar upp livsmedelsupphandlingen i mindre delar för att ge möjlighet till lokala leverantörer att lämna anbud. Även i vår kostupphandling uppmuntrar vi entreprenörerna att köpa lokala råvaror, vi har också ett krav att mjölken ska vara producerad och förpackad inom en 20 mils radie från Gävle, detta för att stödja våra lokala mjölkbönder

- **Hur löser ni matsvinnproblematiken?**

Både våra egna kök och våra entreprenörer har arbetet länge för att minska matsvinnet och arbetar med att minska matsvinnet på flera sätt. I våra tillagningskök blir till exempel överbliven gröt grunden till ett bröd. Vi har ett gott samarbete med våra leverantörer samt i måltidsupphandlingen har vi skrivit in krav på rest dagar för att ta reda på portioner som inte blivit värmda. Måltidspersonal och omsorgspersonal ser över åtgången så att rätt mängder bereds, vi följer också upp matsedlar och enskilda rätter så att populära rätter återkommer frekventare då de oftare hamnar i magen.

Vi har även satt ett nytt mål för att minska matsvinnet när det miljöstrategiska programmet reviderades för målet i det tidigare programmet var redan nått.

Vi mäter matsvinnet en gång per år och använder Livsmedelsverkets nationella metod för matsvinnsmätning: [Nationell mätmetod för matsvinn i offentliga kök \(livsmedelsverket.se\)](http://Nationell_mätmetod_för_matsvinn_i_offentliga_kök_(livsmedelsverket.se))

I anslutning till mätningen bjuder vi in till inspirationsträff där de som arbetar i någon form med mat inom kommunen kan bli inspirerade och även dela med sig av tips till varandra.

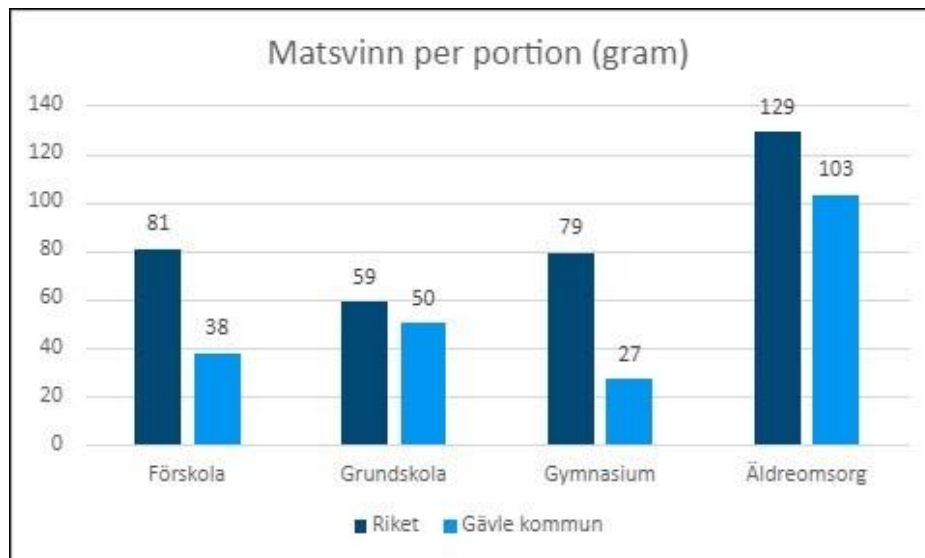


Bild: Gävle kommuns matsvinnsmätning 2020 (78 000 luncher).

• **Har ni en säsonganpassad matsedel?**

Ja, när vi upphandlar måltider till kommunens förskolor, skolor omsorgsboenden samt hemmat ställer vi krav på säsonganpassade matsedlar men även de kockar som finns i egen regi jobbar säsonganpassat med sina menyer

• **Övrigt**

Vi har handlat upp ett system, Hantera Livs. Det är ett analysprogram för inköp av livsmedel där alla avtalsleverantörerna inom livsmedel och måltider finns samlade. Systemet redovisar även koldioxidutsläpp.
<https://www.mashie.com/sv/produkter/hantera-livs/>.

Där kan vi följa inköp gällande andel ekologiskt, närproducerat, svenskproducerat, och rött kött.

Total ekoandel 2020 för hela Gävle kommun är 43,5 %. Kommunens egna förskolor har 63 %.

Vi erbjuder alltid vegetariskt alternativ.

Gävle kommun har skapat en egen inköpsorganisation och valt att organisera Inköps- och Upphandlingsenheten under Näringslivsavdelningen. Det innebär att vi strategiskt kan arbeta med att utveckla kontakterna med det lokala näringslivet inom oavsett bransch. En rapport från Företagarna visar att 68 procent av Gävle kommuns totala inköp görs från lokala företag, vilket placerar Gävle på plats åtta av de totalt 271 kommuner som undersökts i hela landet.
<https://www.gavle.se/foretagare/gavle-kommun-topp-atta-i-landet-pa-inkop-fran-lokala-foretag/>



Prioriterade åtgärder i Miljöstrategiska programmet:

"Gävle kommun ska skapa förutsättningar för en hållbar och konkurrenskraftig livsmedelsproduktion"

Det innebär att utveckla samverkansformer längs livsmedelskedjan. Gävle kommun ska vid planering och underhåll av infrastrukturåtgärder ta större hänsyn till livsmedelsproduktionen avseende areella näringar och livsmedelskedjans transporter.

"Säkerställa att det ställs miljömässigt hållbara krav vid upphandlingar, inköp och leverantörsuppföljningar".

Beaktning och kravställning sker för varor och tjänsters miljöpåverkan ur ett livscykelperspektiv. Det vill säga vid tillverkning, användning, återbruk och återanvändning, materialåtervinning, omhändertagande av avfall och transporter i alla led.

Bodil Dürebrandt
Hållbarhetsutvecklare
Övergripande planering