



Tävlingsbidrag Sandvikens kommun 20210813

Ett skriftligt dokument med tillhörande bilagor.

Ett muntligt svar ”Matsmart studio Sandviken” ladda ner bifogad fil.

1) Krisberedskap och försörjningsförmåga

- a. Arbetar aktivt med implementering: Näringsliv och näringslivsutvecklare Nicklas Bergström har fått uppdraget att ansvara för att en lokal handlingsplan tas fram i Sandviken. En arbetsgrupp har bildats med representanter från Servicekontoret, VGS, Inköpskontoret. En halv dag med workshops genomfört av Nanna från Matvärden där chefer från alla kontor inom kommunen var representerade.
- b. Krisberedskap i Sandvikens kommun.
- c. Vi har en mycket god beredskap i vår kommun, en stor fördel är att vi har all kostverksamhet samlad i en organisation vilket gör att vi har rådighet över hela livsmedelskedjan. En annan stor tillgång är vårt nya produktionskök Tuna köket där vi kan producera mat till alla enheter i hela kommunen, köket är utrustat med reservaggregat för el och vi har en vatten försörjningsplan.

Vi har dessutom produktionskök i alla kommundelar, tillagningskök på merparten av våra förskolor och välutrustade mottagningskök på alla skolor.
- d. Upphandlingspolicy – finns sedan 2019. Bifoga dokument, Se bilaga.

Direktupphandling vid inköp av livsmedel till specifika serveringar.

Samverkan med lokala leverantörer.

Delade upphandlingar för att möjliggöra för lokala leverantörer att kunna svara på vår förfrågan inom följande varugrupper: ÄGG, FÄRSKT KÖTT OCH CHARK, EKOLOGISK POTATIS OCH ROTFRUKTER, FÄRSKT MJUKT BRÖD OCH BAKVERK. Vi letar löpande efter nya produkter som vi kan handla lokalt, just nu tittar vi på tex lammkött, vetemjöl.

Nuvarande lokala leverantörer:

Andersson och Tillman, färskt kött och chark.

Nya Gävle parti, EKO potatis med skal, EKO rotsaker och ägg med skal,
Direktupphandling

Gävle bageri, färskt matbröd och kaffebröd. Direktupphandling

Under säsong köper vi grönsaker (tomat, kål) och rotfrukter från Högbo.

För små lokala leverantörer möjliggörs logistiken genom att Sandviken har en egen distributionscentral som sköter varumottagning, samlastning och utleveranser till alla enheter. En lokal distributionscentral ökar möjligheterna för lokala leverantörer att vara med i upphandlingar.

Exempel på god samverkan med livsmedelsproducenter i kommunen:

- i. Inköp av köttfärs till speciell servering från köttbonden Robert Eklund i Järbo och köttbonden Linda-Marie Lindberg i Jäderfors till skolor och förskolor. Mediabevakning samt positiv respons av eleverna på skolorna bla på Hedängsskolan. Mycket uppskattat. Se bilaga.
- ii. Högbo bruk – tomater, ostar, marmelad och betor vid säsong. Leveranser till skolan och äldreomsorgen inom kommunen. En beställd catering fredag 13/8 kommer vi inhandla råvaror från Högbo bruk bla stek osten, skott, betor, kryddor, sallad, tomater till en *Sandviken sallad* som är beställd av Kunskaforvaltningens årliga planeringsdag.
- iii. Inför våra livsmedelsupphandlingar har bönder i regionen bjudits in till samtal med Servicekontoret och inköpskontoret. En diskussion om vilka möjligheter till ökade lokala inköp som finns och kan genomföras. 14 lokala köttproducenter bjöds in och 9 stycken kom på mötet.

2) Skola och omsorg

- a. Innovativa i att använda skolmåltiden som ett pedagogiskt verktyg:
 - i. **Minst fem exempel: Odling på förskolorna – en samverkan mellan servicekontorets kockar och pedagogerna och barnen på förskolan, Småkockarna på förskolorna – barnen får vara med kocken i köket och laga mat, förbereda mellis, baka bröd mm, Matråd 1-2 ggr per termin på alla skolor och förskolor med rektor/pedagog och elever från alla årskurser, ”Veckans grönsak”- barnen får prova nya grönsaker smaka, känna och lukta. Kocken tillagar maträtter med grönsaken på olika sätt. Material finns.**
Kostombudsträffar – inom omsorgen,
Brukarråd - inom omsorgen,
Projekt – samverkan med kunskaforvaltningen tex Matsvinnskaampen 1.0 och 2.0,
Visningstallrik -maten visas upp så att gästerna ser hur de ska fördela maten på tallriken efter tallriksmodellen,
Kommunikationsplan med information till våra gäster om VAD Servicekontoret gör för tex ökad hållbarhet. Detta visas upp på digitala skärmar och fysiska ramar med affischer på alla våra skolor,
Besök av bonden i matsalen – att eleverna får se var maten kommer ifrån och träffa en bonde i verkliga livet, Se Bilaga: Din lokaltidning v18 .
- b. Elever och omsorgstagare ger kommunens måltider och måltidsmiljö höga betyg. Vi är lyhörda och gör förändringar utifrån önskemål när det kommer upp. Bilaga: Din lokaltidning Din lokaltidning v25.
 - i. Brukarråd där synpunkter lämnas inom omsorgen

- ii. Enkätundersökning till pensionärer med måltidsdistribution (tidningsartikel se bilaga). Topp betyg!
- iii. Kostgrupp – chefer inom omsorgen och Servicekontoret
- iv. Kostombudsträffar – med ombud inom vård- och omsorgsboenden
- v. Matråd på alla skolor där synpunkter tas upp 2 Matråd per termin.
- vi. Kundmöten med rektorer och skolledare – bra dialog och utveckling pågår.

3) Hållbarhet

a. Hur värderar vi lokal livsmedelsproduktion:

- i. Lokalt upphandlad ekologisk potatis med skal (Valbo Jordnära) – Servicekontoret har utbildat pedagoger och rektorer att äta potatis med skal – fiber och näring och förenklar vardagen. På så vis behöver vi inte köpa den skalade som inte finns lokalt.
- ii. Vi tar tagit bort köttpålägg på frukostmenyn och bytt ut till mer kokt skivat lokalt ägg.
- iii. Lokalt upphandlat kött och korv/chark från Andersson och Tillman i Uppland med upptagningsområde Gästrikland.
- iv. Lokalt upphandlat färskt mjukt bröd där fokus ligger på fiberrikt och låg sockerhalt i brödet som vi köper till våra skolor. Bröd köps även av omsorgen – både matbröd och kaffebröd.
- v. Uppmärksammar samarbete med lokala leverantörer – tidningsartiklar i Din lokaltidning där vi bjöd tidningen till skolrestaurangen i Storvik – Hedängsskolan. Vi bjöd även dig bönderna som levererat köttfärsen denna dag till matsalen. Två elever intervjuades av tidningen – se artikel som bifogas.
- vi. Ekologiskt mål på 35% och öka andelen lokala inköp. Mål att minska mängden rött kött och öka andelen vegetabilier i våra maträtter. Ex 2-3 vegetariska måltider inom förskolan och en vegetarisk maträtt erbjuds varje dag i skolan samt en helvegetarisk dag.

b. Visa goda exempel på att matsvinnet minskar:

- i. Vi har mätt tallrikssvinn från 2011 och serveringssvinn från 2015. Resultatet har förbättrats varje år när vi jämför våra data som vi har i vårt kostdatasystem – Mashie. Vi har utbildat alla vår personal, informerat på matråd till elever. Vi har gjort tävlingar för eleverna. Varit med i P4 Gävleborg i intervju (från pressmeddelande), se bifogat pressmeddelande. Vi uppmärksammar alla resultat och delar ut diplom till bästa skolan och även ett pris i form av glass eller kaka då man nått sitt mål.
- ii. Graf från 2 svinn mätningar, tallrikssvinn och serveringssvinn se bifogad film.
- iii. Matsvinnskampen 1,0 och 2.0. I våra två projekt har vi tagit fram listor och instruktioner till alla medarbetare, till våra gäster för att alla ska ha kunskap om Varför vi ska minska matsvinnet och HUR vi ska göra för att nå bra resultat. Se bilagor.

c. Visa på hur matsvinn kommer till nytta:

- i. En stor utbildningsinsats i resthantering och en uppdatering i Egenkontrollen – vad kan sparas och hur ska det göras på ett säkert sätt. Tex kan grönsaker från råkosten sparas om de upphettas – tex rivna morötter i morgondagens bröd.
- ii. Biogas – matsvinn skickas till Forsbacka rötningsanläggning och lastbilar som kör ut livsmedel och varor drivs av biogas som tankas i Forsbacka. Även andra bilar i kommunen drivs av biogas.
- iii. Grismat till grisarna i Högbo – flera skolor lämnar matsvinn till grisarna som blir glada.
- iv. Klimatlådan – överbliven mat säljs på förskolor och skolor – se bifogad bilaga.
- v. Ökad samverkan och kommunikation mellan köket och förskolan / skolan för att vi ska tillaga rätt mängd portioner.

d. Vad en portion får kosta

- i. Skola Råvarukostnader (ej personal kostnad inräknad) 11,50:- Då ingår: Varmrätten, råkost, smör och bröd, dryck.
- ii. Förskola 8:-, inklusive råvaror till varmrätt, tillbehör, hårt bröd, Bregott, mjölkdryck, råkost.
- iii. Äldreomsorg: 11,50:- i denna kostnad ingår huvudrätten (tex köttfärslimpa och gräddsås) och dessert (tex äppelpaj och kanelgrädde). Kolhydrat komponenten samt varm grönsak tillagas på boendet och kostnaden ligger utöver 11,50:-.

e. Säsongsanpassar måltider i hög grad för att kunna handla lokalt producerade produkter:

Vår matsedel är en 4 veckors matsedel inom skola och omsorg. Menygruppen (kockar, kostekonom och enhetschefer) träffas 1 gång/månad för att skriva matsedel för fyra veckor. Detta gör det möjligt att snabbt kunna anpassa och ställa om till säsong och råvaror som finns tillgängligt under en begränsad tid. Inom förskolan med egna kockar görs matsedlarna veckovis.

Exempel: Högbo Grönsaker inhandlas under säsong. I Förskolan tar kocken emot frukt och bär som kommer från skogen och trädgårdar i Sandviken och tillagar passande mat till gästerna. Kött från lokala bönder planeras in i god tid, beställs och serveras.

/Servicekontoret 20210813

Maria Eriksson, Servicechef/Kostchef

Hanna Ekman Johansson, Kostekonom, Enhetschef

Maria Leidermark Enhetschef