

Försäljning av skolornas svinmat

Nämnden för serviceproduktion 26.02.2020 § 9
200/10.03.02.06/2020

Beredare

Kosthållsdirektör Maiju Aaltonen, fornamn.efternamn@kirkkonummi.fi

Av all ätbar mat inom livsmedelskedjan slängs rentav 10-15 procent i Finland. Det blir mest matsvinn i hushållen, ungefär hälften mer än till exempel affärerna. Produktion, transport och tillredning av mat orsakar en betydande mängd utsläpp. I hushållen producerar vi ca 23 kilo matsvinn per person per år, men mängderna varierar mycket mellan hushåll.

En av de mest betydande typerna av matsvinn är det så kallade serveringssvinnet från professionella kök och matjänster. Det här är alltså sådan mat som tillretts för att serveras men som inte blir äten. Vad kunde man göra med sådan mat och hur kunde man undvika att den kastas bort och på så sätt minska matsvinn?

Den gällande livsmedelslagstiftningen begränsar försäljningen av svinmat. Varm mat som serverats får inte serveras på nytt nästa dag. Om mat en gång har erbjudits för kunder får den inte kylas ner och serveras igen följande dag.

Istället för att kasta bort mat som en gång erbjudits för kunder kan man omedelbart överlåta varm mat som varm, kall mat som kall till personal eller mathjälp om maten uppfattas vara klanderfri och den varma maten har förvarats i en temperatur på minst + 60 grader i serveringslinjen.

I samband med överlåtelsen bör den som överlåter maten ge uppgifter om åtminstone livsmedlets namn och ingredienser som framkallar allergi och intolerans samt nödvändiga anvisningar för användning och förvaring. Uppgifterna kan ges antingen skriftligt eller muntligt på finska eller svenska.

Informationsgången ska vara en del av egenkontrollen. En aktör som regelbundet överlåter livsmedel som lätt blir förskämda ska meddela sin egen kommuns livsmedelsmyndighet om sin verksamhet och sina lokaler minst fyra veckor före verksamheten inleds.

Då en plan för egenkontroll görs upp ska verksamhetens risker beaktas. Avsikten med egenkontroll är att en aktör inom livsmedelsbranschen ska kunna förutse och kontrollera riskerna i sin verksamhet.

Varje aktör inom livsmedelsbranschen ansvarar för att de livsmedel som den producerar eller överlåter är trygga. Förutsättningen för verksamheten är att aktören inom livsmedelsbranschen iakttar tillräcklig noggrannhet i all sin verksamhet så att livsmedel, livsmedelslokaler samt livsmedlens förvarings- och hanteringsförhållanden uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen.

Inom Kyrksläotts kommuns kosthållsenhet finns 5 områdeskök från vilka matportioner levereras till över 50 verksamhetsställen, av vilka skolor utgör 17 verksamhetsställen. Vi producerar dagligen ca 12 000 portioner för allt från daghemsbarn till äldre i vårdhemmen. Vi har till vårt förfogande

högklassiga råvaror, modern utrustning och moderna verktyg och metoder som vi kontinuerligt utvecklar.

Representanterna för kommunens olika beställarinstanser beställer måltidstjänsterna från områdesköken på sitt område. Mängden mat som levereras baseras på portionsstorlekar som bestäms enligt Statens näringsdelegations åldersgruppsspecifika näringsrekommendationer.

I Kyrksläotts kommuns skolor och daghem följer man dagligen upp eventuellt matsvinn genom att anteckna mängden överbliven mat på en blankett som finns för detta ändamål. Blanketten överlämnas veckovis till det ifrågavarande området områdeskök, där uppgifterna antecknas på matutdelningslistorna.

I områdesköken sker uppföljningen av matsvinnet med hjälp av matsvinnsfunktionen i det elektroniska matproduktionsprogrammet Jamix. Vi har använt detta system från och med sommaren 2019. I det elektroniska systemet antecknas dagligen både mängden lunch som tillretts och mängden som blir över; huvudrätt, vegetarisk rätt, birätt, färsk sallad.

En uppföljning på nästan ett halvt år (13.8.2019-31.1.2020) visar att mattjänsternas matsvinn enligt områdeskök är mycket litet. I genomsnitt är mängden svinmat på månadsnivå ca 5-6 procent per områdeskök. Mängden svinmat som uppstår är mycket liten. I planeringen av matsedlar har vi inom småbarnspedagogiken redan i många års tid tagit i beaktande det veckovisa matsvinn-mellanmålet. Mellanmålet sammanställs då av födoämnen som blivit kvar i kökets kylrum.

Från och med augusti 2013 har de som är berättigade till folkpension och 65 år fyllda rätt att äta i matsalarna i Veikkolan koulu, Kartanonrannan koulu, Winellska skolan och i Kyrksläotts skolcentrum enligt ett beslut fattat i nämnden för serviceproduktion. Bispisningen sker efter skolelevernas måltidsturer klockan 12.30-13.15 i enlighet med den gällande skolmatsedeln. Matbiljetter som berättigar till måltiden kan köpas i kommunens servicekontor samt i biblioteken i Masaby och Veikkola. Pensionärsbispisning i de ovannämnda skolorna är mycket sällsynt, med undantag av pensionärerna som bor i Veikkolaområdet. I Veikkolan koulu äter 25-100 äldre personer dagligen beroende på matsedeln.

Då mat säljs till utomstående måste ett kvitto över köpet ges. I ett av fem av våra områdeskök finns ett kassasystem i användning. I en sådan här situation är det inte förnuftigt att investera i kassasystem. Om det var möjligt att sälja till utomstående måste dessa produkter packas i ändamålsenliga nya och hygieniska förpackningar som kostar ca 0,2-0,5 € styck. Av ansvarsskäl kan man inte packa mat i kundernas egna kärl. För mat som säljs måste det finnas en produktbeskrivning / uppgifter om allergener, tillverkningsdatum, sista användningsdag, förvaringsanvisning och namn på produktens producent.

Passerkontroll och närvaro av utomstående personer i skolornas lokaler skulle också kräva sina egna arrangemang. Utifrån ovannämnda faktorer börjar inte Kyrksläotts kommun sälja svinmat till självkostnadspris till äldre personer i skolornas näromgivning. Det bör utredas om välgörenhetsorganisationer eller -samfund eller andra mathjälpsaktörer i skolornas närhet har möjlighet till verksamheten i fråga.

I servicecentralens matsal har kosthållsservicen ett kassasystem. I den här enheten skulle vi kunna utveckla vår verksamhet och sälja eventuell svinmat till äldre. Att införa detta förfaringssätt förutsätter att kostnaderna för anskaffning av förpackningar och tillgången till förpackningar hos vår leverantör utreds.

Försäljning av svinmat till äldre kan inledas under vårens lopp. Svinmat som förpackats av kosthållsservicens personal kan köpas till självkostnadspris (inklusive förpackningens pris) för 2,20-2,50 € från servicecentralens matsal mellan klockan 13.15-13.30. Enligt matsvinnsuppföljningen kan konstateras att det inte varje dag finns svinmat att köpa vid servicecentralens matsal. Kunder informeras om detta genom ett meddelande som sätts upp vid huvudingången och nära kassasystemet vid matsalens självbetjäningsslinje klockan 13.05.

Försäljning av svinmat bör planeras och utvecklas till en ny verksamhetsform då välfärdscentralens verksamhet inleds.

Föredragande	Direktören för samhällstekniska väsendet
Beslutsförslag	Nämnden för serviceproduktion beslutar anteckna redogörelsen ovan för kännedom.
Beslut	Nämnden för serviceproduktion beslutade enligt beslutsförslaget.
För kännedom	_____

Antecknades för kännedom att kommunstyrelsens ordförande Timo Haapaniemi anlände under behandlingen av detta sammanträdesärende kl. 17.45 och kosthållsdirektör Maiju Aaltonen avlägsnade sig efter behandlingen av detta sammanträdesärende kl. 17.51.