



Interpellationssvar

Kommunstyrelsens ordförande
Michaela Fletcher

Till Kommunfullmäktige

Datum 2021-10/07
Dnr KS 2021/0027

Svar på interpellation från Michael Solander (MP) – Har Österåkers kostpolicy fått genomslag i verksamheterna?

Sammanfattning

I en interpellation som medgivits ställas i Kommunfullmäktige ställer interpellanten ett par frågor rörande implementeringen av kostpolicy som antogs 2017.

- 1) *På vilket sätt har kostpolicyns olika delar följts upp och redovisats i nämndernas årsbokslut?*

Svar: Bifogar produktionsutskottets verksamhetsberättelse helårsbokslut 2020 på nämndnivå (långa versionen), där finns uppföljning från måltidsenheten under punkter: 6.7 s.11-12, 8:8 s.20-22

2021 har nöjdhetsindex börjat mätas via en mätstation i matsalarna som ger direkt feedback på dagens lunch.

Bifogar även måltidsenhetens rapportering till produktionsutskottets delårsbokslut 2021 som en bifogad PDF där man kan ta del av det som gjorts hittills i år.

- 2) *Anser ni att kostpolicyn på ett bra sätt kommunicerats och efterlevs av alla verksamheter?*

Svar: Ja. Precis som i kommunens övriga verksamheter arbetar även kostenheten löpande med kvalitetsutveckling där man sänker måltidens klimatpåverkan, köper svenska livsmedel, minskar mängden animaliska proteiner till förmån för svenska baljväxter (utan att göra avkall på kvalitet och smak). Det är en balans att följa med utvecklingen i den takt som behövs för att uppnå klimatmålen samtidigt som man vill ha nöjda, mätta matgäster.

Det genomförs regelbundna kockträffar/utbildningstillfällen där recept och maträtter utvecklas och där man lär av varandra eller externa föreläsare. Det hålls även regelbundna specialkostträffar/utbildningstillfällen där arbetet kring allt som rör matgäster som har olika behov av anpassad kost utvecklas.

Interpellationssvar

En särskild menygrupp utvecklar och förbättrar menyn tillsammans med matgästernas viktiga input från alla matråd som hålls på respektive enheter. Detta ger matgästerna inflytande över sin måltidssituation.

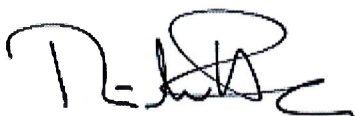
Måltidsenheten använder kvalitetsmättningsverktyget Skolmat Sverige för att säkerställa måltidens kvalité och näringsriktighet. Under hösten 2021 har Skolmat Sverige fått ett nytt upplägg och de köksansvariga har precis gått en webbsänd introduktion i det uppdaterade verktyget.

Det hålls interna utbildningar i Livsmedelshygien och HACCP* för att säkerställa att all personal har rätt kunskap kring säker mat.

Avslutar med Måltidsenhetens sammanfattande målformulering:

Måltidsenhetens mål är att varje dag göra bättre än igår. Många små steg i rätt riktning blir stora kliv i rätt riktning över tid.

(* = HACCP betyder Hazard Analysis and Critical Control Points (Faroanalys och kritiska styrpunkter). Det är en modell där företag identifierar riskerna samt hittar, styr och kontrollerar de punkter i processen som är särskilt kritiska)



Michaela Fletcher
Kommunstyrelsens ordförande

5.2.6

Måltidsenheten har jan-aug köpt in ekologiska livsmedel till en andel av 28,5 procent. Målsättningen i kostpolicyn är 30 procent ekologiska livsmedel, ett mål som avses uppfyllas under höstterminen 2021.

Under Coronapandemin har Måltidsenheten prioriterat och ansett det viktigare att köpa svenskt och att stötta lokala producenter, helt i linje med den nationella livsmedelsstrategin. Måltidsenheten har kontinuerligt minskat mängden inköpt kött. Mellan 2019-2021 har köttinköpen minskat med ca 3000 kg per termin. Det har skapat förutsättningar att bland annat välja kravmärkt nötfärs och miljöcertifierad fisk uppfödd på svenska gårdar, samt att i större utsträckning välja råvaror av mycket hög kvalitet.

Under 2021 (jan-juni) var 98 procent av inköpta animaliska råvaror från Sverige. Det pågår ett ständigt arbete med att utveckla Måltidsenhetens menyer och recept inom skola och äldreomsorg till att bli än mer klimatvänliga.

6.8

Volym-avstämning måltidsenhet	202108	202008	201908
Förskola	62 814	63 770	72 050
Grundskola	476 207	477 640	462 890
Gymnasium	65 482	63 340	52 700
Externa	14 330	27 191	24 870
Mellanmål	192 069	212 500	195 700
Äldreomsorg	19 846	0	27 700
SUMMA	830 748	844 441	835 910

Måltidsenheten visar en positiv avvikelse mot budget om 1 105 tkr. Avvikelsen beror på lägre kostnader för inköp av livsmedel än budgeterat om 1 140 tkr samt lägre personalkostnader om 851 tkr samt hittills uteblivna lokalkostnader. Personalkostnaderna uppgår till 62,5 % av omsättningen.

I prognosen räknar vi med ett fortsatt öppet samhälle utan distansundervisning samt en under hösten tillfällig ökad personalkostnad samt semesterlöneskulder.

Under 2021 har arbetet fortskridit med ett nytt livsmedelsavtal inom STONO. Upplands Väsby har tillkommit som medverkande. Nuvarande livsmedelsavtal går ut 2022-03-31.

I våras inleddes arbetet med "Gästens väg". En checklista som används av personalen i köken för att säkerställa kvaliteten på så väl måltidmiljön som lunchutbudet. Samtidigt har elever har sedan starten av vårterminen 2021 kunnat lämna ett omdöme av skolmaten via vår knapptrycksstation "Happy or not". Tidigare använde vi appen Skolmaten men omdömena där var få. Det nya systemet fungerar mycket bättre. Här får vi en snabb feedback på vilka maträtter som uppskattas och vilka som ska plockas bort och ge utrymme för nyheter.

Måltidsenheten har uppdaterat sin digitala park och har nu laptops i samtliga kök. Under pandemin har samtliga enheter anpassat sig mycket väl till en mer digital kommunikation och möten via Teams.

Något som även efter pandemin kommer användas för att effektivisera arbetet och kommunikationen mellan köken och biträdande enhetschefer och kostchefer.

Görjansängens särskilda boende öppnade den 15 juni och köket på Ljusterö skola lagar maten till de boende. Personalen i köket har genomgått utbildning och lärt sig mer om mat för äldre under våren 2021. Även vårdpersonalen har gått utbildning via Måltidsenheten för att lära sig mer om hur de med enkla medel kan förbättra de boendes matsituation.

9.0

Livsmedel

Måltidsenheten har under 2021 lagt stort fokus på att köpa mer svenska och lokalproducerade livsmedel helt i linje med vår nationella livsmedelsstrategi. Vi har ersatt importerade baljväxter till förmån för svenska baljväxter. Det importerade riset är nästan helt ersatt med svenskt havreris, vilket är både bättre för hälsan och miljön. Österåker har som första offentliga verksamhet serverat miljöcertifierad fisk som är uppfödd på svenska gårdar i ett cirkulärt vatten- och jordbruk.

Köttinköpen har sedan 2019 minskat med ca 3000kg per termin, något som skapat förutsättningar att välja KRAV-märkt nötfärs, lokalt producerad potatis från Roslagen, pasta på durumvete från Sverige.

Måltidens klimatpåverkan

WWF har en klimatbudget för mat, dessa visar hur stor klimatpåverkan våra måltider kan ha. Budgeten är 11 kg koldioxidkvivalenter (CO₂e) per vecka.

För en lunch eller middag blir det i snitt 0,5 kg CO₂e per måltid. Idag ger en svensk lunch eller middag i snitt en klimatpåverkan på cirka 2 kg CO₂e.

På måltidsenheten har våra verksamheter jan – augusti 2021 sänkt vår klimatpåverkan till 1,9 CO₂e per kg livsmedel mot föregående års 2,11 CO₂e per kg livsmedel för samma period, vilket är en stor förbättring på kort tid.

Minskat matsvinn



Måltidsenheten mäter dagligen kökssvinn och serveringssvinn samt arbetar aktivt med att minska detta. En uppgift som är enklare i tillagningsköken där man bakar bröd på ex. överbliven potatis. Matsvinnet är 13gr/portion i tillagningskök och 32gr/portion i mottagningskök.

Frånvarorapporter från skola 24 skapar även förutsättningar för köken att på morgonen reglera mängden mat som tillagas och även detta bidrar till måltidsenhetens minskade matsvinn.

tolerans kallat Kuben. Det genomförs inom grundskola och gymnasium. Ett tydligt mål i både utbildningsverksamheterna och vård- och omsorgsverksamheterna är att barn och ungas inflytande och delaktighet i enlighet med aktuella styrdokumenterna ska öka. FN:s barnkonvention är nu lag, vilket stärker fokus inom området. Vård- och omsorgsverksamheterna arbetar systematiskt med att ständigt öka möjligheten för kunden att själv bestämma över innehållet i det stöd som ges för ökad trygghet.



Säkerhetsarbetet bedrivs tillsammans med de övriga kommunen och fastighetsägare. Under året har utökat antal kameror installerats i våra skolmiljöer, och vid behov har extra resurser i form av fältassistenter och säkerhetsvakter arrangerats. Nolltolerans mot alkohol och droger i våra lokaler, liksom mot hot och våld underbyggs av åtgärder och samarbeten internt och med civilsamhället genom kommunens enhet för detta.

Österåker ska ha en trygg miljö



	Resultatindikatorer	Utfall 2019	Utfall 2020	Mål 2020	Måluppfyllelse 2020
 	Antalet avvikelser inom VoO verksamheter	368	177	300	59 %

6.6 Österåker ska sträva efter ett långsiktigt hållbart samhälle, där goda förutsättningar ges för människa, miljö och natur att samverka

Attraktiv arbetsgivare



	Resultatindikatorer	Utfall 2019	Utfall 2020	Mål 2020	Måluppfyllelse 2020
 	Andelen rekryteringarna där minst tre kandidater är kvalificerade		100	100	100 %

Österåker ska sträva efter ett långsiktigt hållbart samhälle, där goda förutsättningar ges för människa, miljö och natur att samverka

	Resultatindikatorer	Utfall 2019	Utfall 2020	Mål 2020	Måluppfyllelse 2020
 	Andelen tillagningskök som källsorterar ska öka	33	50	50	100 %

6.7 Stark och balanserad tillväxt som är ekologiskt, socialt och ekonomiskt hållbar

Stark och balanserad tillväxt som är ekologiskt, socialt och ekonomiskt hållbar

	Resultatindikatorer	Utfall 2019	Utfall 2020	Mål 2020	Måluppfyllelse 2020
 	Öka andelen ekologisk mat	29 %	32 %	30 %	107 %

År 2020 var 30,2 % av måltidsenhetens inköp av livsmedel ekologiska. På måltidsenheten har våra skolor 2020 jan – aug 2,11 CO₂e per kg livsmedel, vilket är 0,3 CO₂e per kg livsmedel än föregående år.

Måltidsenheten med arbetar i huvudsak på fyra olika sätt för att säkra en hållbar miljö.

1. ÖKAT – mer från växtriket! I skolrestaurangerna serveras alltid ett vegetariskt alternativ och en dag per vecka är båda våra rätter vegetariska. Serveringslinjerna har ändrats så att det numera är den vegetariska rätten som eleverna tar första av. Den största förändringen är på gymnasiet, där betydligt fler nu väljer att äta vegetariskt. Vi nu tillagar ca 30 % mer vegetariskt än tidigare år genom att basera måltider på grönsaker och fullkornsprodukter.

2. MINSKAT – mindre men bättre kött. Måltidsenheten har de senaste två åren minskat inköp av kött motsvarande ca 0,5 milj kr. Andel svenskt kött har ökat med tio procentenheter till 98 %. All fisk är MSC-märkt det vill säga från hållbara bestånd.

3. VÄLJER – svenskt, certifierat eller miljömärkt. I första hand väljs att köpa närodlade svenska livsmedel med kunskap om hur den är producerad. Det inköps certifierade eller miljömärkta livsmedel. Förvaltningen har under året bidragit till att säkra ansvarsfullt producerad mat – i linje med kommunens inriktning för minskad klimatpåverkan, den biologiska mångfalden och för hälsan.

4. SLUTAR – ingen ätbar mat slängs. Måltidsenheten startade ett nytt projekt för minskat matsvinn under sportlovet 2020, där man koncentrerat sig på att minska matsvinnet i våra kommunala skolors kök. Genom implementation av IT stödet Skola24 för registrering av frånvaro i våra grundskolor så infördes från HT2020 information till våra kök om frånvarande elever, vilket gör att Måltidsenheten kan anpassa produktion och därmed minska matsvinnet och miljöpåverkan.

sjuklöner, vikariekostnader och inköp av skyddsutrustning. Trots det redovisar funktionsnedsättning ett förbättrat ackumulerat utfall på - 815 kr. Förbättringen beror på ett antal genomförda åtgärder, bland annat en effektivare resursplanering. Dessutom genomfördes en omorganisationen av ledningsgruppen inom vård och omsorg som trädde i kraft 1 april 2020 vilket bidragit till det förbättrade resultatet.

All verksamhet inom vård och omsorg förutom de öppna mötesplatserna Ruffen och Bryggan har varit öppna under våren trots en vår präglad av Covid-19. Anpassning av daglig verksamhet gjordes efter sommaren för att säkerställa tillämpning av folkhälsomyndighetens riktlinjer. Dagliga verksamheten och sysselsättning vid ILSA har delvis kunnat ställa om till ett digitalt arbetssätt för att stötta sina kunder. En god tillgång till aktuell skyddsutrustning har bidragit trygg arbetsmiljö. Personalomsättningen är fortsatt låg, både bland medarbetare samt ledning. Inom vård och omsorg har mycket arbete gjorts för att följa upp och förbättra kvaliteten. Det ledningssystem för kvalitet som utvecklats internt i Stratsys har vidareutvecklats under året och utgör ett mycket bra verktyg för kvalitetsarbetet.

Volym	Utfall 2018	Utfall 2019	Utfall 2020	Budget 2020

Verksamhetsområde	2018	2019	2020
Boendestöd	61 av 120 (58,8%)	77 av 117 (65,8%)	81 av 110 (74%)
Daglig verksamhet	133 av 178 (74,7%)	111 av 197 (56,3%)	111 av 148 (75%)
Gruppbostad	22 av 58 (37,9%)	20 av 58 (34,5%)	17 av 22 (77%)
Servicebostad	33 av 40 (82,5%)	33 av 42 (78,6%)	30 av 37 (81%)
Sysselsättning SoL	50 av 64 (78,1%)	42 av 56 (75,0%)	36 av 50 (72%)

Under 2020 användes en ny leverantör Enkätfabriken för den nationella brukarundersökningen inom funktionshinderområdet. Som en följd av det ser vi en ökad svarsfrekvens. En förklaring till den ökade svarsfrekvensen är att endast kunder som vill och har förmåga att besvara har blivit erbjudna enkäten.

8.8 Måltid

Driftsredovisning (belopp i tkr)	Helår			
	Budget 2020	Utfall 2020	Budgetavvikelse 2020	Budgetavvikelse 2019
Verksamhetens intäkter				
Avgifter	0	0	0	0
Övriga intäkter	45 426	42 198	-3 228	4 457
Summa intäkter	45 426	42 198	-3 228	4 457
Verksamhetens kostnader				
Personalkostnader	-24 139	-24 128	10	-998
Lokalkostnader	-291	-385	-93	-86
Kapitalkostnader	-140	-343	-203	2
Köp av verksamhet	0	0	0	0
Övriga kostnader	-20 856	-17 165	3 691	-3 885
Finansiella kostnader	0	0	0	0
Summa kostnader	-45 426	-42 021	3 405	-4 967
Resultat	0	177	177	-509

Pandemin gjorde att Måltidsenheten snabbt fick ställa om menyer under vårterminen och

anpassa dessa efter tillgång på livsmedel. Samarbetet mellan köken stärktes och sammanhållningen likaså. En pandemiplan gjordes upp och samtliga kök köpte in ett reservlager av livsmedel för två veckor. Produktion och distribution av matlådor till gymnasiets elever kom igång snabbt och senare på höstterminen tillverkades även matlådor till de högstadieelever som läste på distans.

På sportlovet genomfördes en nystart på projektet minskat Matsvinn. Genomgång av portionsberäkning, planering, rutiner för uppdatering av barn och elevers närvaro/frånvaro på förskolor/skolor, inköp, förvaring, tillagning, servering och hur man kan ta tillvara rester. Alla kök mäter nu köks- och serveringssvinn. Förbättrad kontroll vid sista matlaget har gjort att matsvinnet minskat. Att bättre ta tillvara på exempelvis grönsaksbuffén för användning i brödbakning minskar också svinnet och klimatpåverkan.

Från 20 nov 2020 har Skärgårdsstadsskolan ett nytt tillagningskök och all mat kan lagas nära eleverna som nu serveras nylagad lunch, De fick tidigare sin mat från Solskiftesskolan.

Kompetensutveckling har genomförts under året. Tre medarbetare har gått Yrkeshögskolans "Arbetsledare inom måltidsservice", på distans under 2 år och är klara till sommaren 2021. Tre medarbetare har gått Yrkeshögskolans 20 p kurs "Hållbar och klimatsmart mat i restauranger".

Under 2020 har arbetet med ett nytt livsmedelsavtal inom STONO startat. Nuvarande avtal går ut 2022-03-31. Måltidsenhetens skolmatsmeny för höstterminen 2020 är den mest klimatvänliga meny Måltidsenheten har haft.

I våra tillagningskök arbetar utbildade kockar med att laga det mesta från grunden. Grytor, gratänger, sylt, sås, vegetariska maten mm produceras i våra tillagningskök. Vi köper fortsatt vissa varor såsom köttbullar och pannkakor från industrin.

Samarbetet med leverantören Gårdsfisk innebär att vi är först i landet att hösten 2020 införa den mest miljövänliga fisk som finns på marknaden. Den är odlad i ett hållbart kretslopp och med minimal miljöpåverkan, utan tillsatta mediciner, där man tar tillvara på spillvattnet till åkrarna runt omkring. Endast MSC märkt fisk köps in, när det inte är Gårdsfisk. Det blå miljömärket visar att fisken är vildfångad, kommer från ett livskraftigt bestånd och har fiskats med omtanke om havsmiljön. All sjömat med MSC-märket går att spåra tillbaka till det hållbara MSC-certifierade fisket och har fiskats med minimal påverkan på havsmiljön.

Fyra skånska gryn är en närodlad och klimatsmart grynblandning gjord på havre, råg, vete och korn, och utgör ett bra alternativ till bulgur, couscous och quinoa. Våra bruna bönor, vita bönor, svarta bönor, borlottibönor, kidneybönor, gula ätor och torkade gröna ärtor kommer alla från svenska odlingar. Konserverade baljväxter används inte längre.

Pasta med durumvete från Gotland används, liksom närodlad potatis från Roslagen.

I vegetariska färsrätter används svensk baljväxtfärs som består av fyra svenskodlade balj- och oljväxter. Gråärten, åkerbönonorna och sötlupinerna är blötlagda, varsamt värmebehandlade och malda tillsammans med rester från produktion av kallpressad rapsolja. En ny produkt är svenskt havreris som har väsentligt bättre näringsvärde än matris med 67% med protein och 7,5 gånger med kostfiber.

Riset är klimatsmart med bara 1/6 klimatpåverkan jämfört med importerat ris från Asien. Svensk kyckling används och är ett klimatsmart och hållbart alternativ. Våra elever erbjuds svensk kycklingkorv och kycklingköttbullar. Alla tillagningskök bakar eget bröd flera gånger

i veckan. Mest ekologiska eller KRAV-märkta mjöl används. Knäckebröd och mjukt nyckelhålmärkt bröd finns varje dag. Grönsaker och frukt köps in enligt säsong. Alla skolor har en grönsaksbuffé med minst sju olika varianter. En dag i veckan utgör en helt grön och extra klimatsmart dag. Varje dag har finns ett vegetariskt alternativ att välja. Måltiderna i skolan ger alla elever en likvärdig möjlighet till bra matvanor och är en viktig del av det förebyggande folkhälsoarbetet.

Volym	Utfall 2018	Utfall 2019	Utfall 2020	Budget 2020
Förskola	62 100	107 400	95 200	107 400
Grundskola	777 800	786 700	808 610	786 700
Gymnasium	91 700	99 100	38 500	99 100
Externa	37 200	32 550	36 860	35 000
Mellanmål	265 300	314 700	342 700	314 700
Äldreomsorgen	36 500	31 500	3 530	3 530