

Svar på interpellation ställd till Servicenämndens ordförande

1. Idag finns det inget kök i kommunen som lagar mat åt både barnomsorg och äldreomsorg. Viljan och tankarna finns men måste lösas – men absolut inga omöjliga hinder för framtiden. Däremot finns det utmaningar i detta såsom lokalernas utformning samt att omsorgen behöver en organisation för 7 dagar i veckan medan skolan har fem dagar i veckan.

2. När det gäller matråd inom omsorgens kök så kallar vi dessa för kostmöten. I dessa möten bjuder köket in områdeschef, kostombud och i vissa fall sjuksköterska och givetvis kökspersonal. Några brukare har vi inte haft med i dessa möten. Vårdpersonal pratar med de boende innan kostmötena för att få med sig synpunkter. Vi ser dock mycket positivt på att brukare medverkar vid dessa möten i framtiden.

När det gäller matråden i skolan så är det oftast rektor som sammankallar till dessa. Ibland är köksområdescheferna med, annars är det kockarna som deltar. Här deltar även elever. Kostverksamheten vill se en likvärdighet i matråd och kostråd eftersom kostverksamheten skall initiera till dessa möten och att köksområdescheferna skall vara med tillsammans med rektorer och förskolechefer. Här finns alltså mer att arbeta med och detta görs.

3. Servicenämndens och serviceförvaltningens arbetar ständigt med att effektivisera. Det gör säkert alla nämnder – så vi är inget undantag. Hoppas jag. För Servicenämnden gäller det kök, servering och personal. Alldeles nyligen tog vi ett beslut att omdefiniera fem mindre kök som idag har tillagningskök, till serveringskök. Dessa kök har stort behov av upprustning, både lokalmässigt och flödesmässigt. Svårarbetade kök. – vilket gjorde dessa kök till en möjlighet till omdefiniering.

I samband med nya förskolor och nya investeringar så görs det idag, i takt med detta, bedömningar kring samordning av tillagningen av mat.

Samarbetet med omsorgsnämnden har intensifierats med anledning av de trygghetsboenden som kommunen har och dess restauranger. Var vi hamnar i detta är vi ännu inte framme i men dialogen är definitiv och intensiv.

4. Tacksam för att frågan ställs eftersom detta är en del i miljömålen för kommunen. Matsvinnet är onödigt stort och vi har nu börjat arbeta med detta efter att vi har tagit reda på hur det ser ut. I skola och barnomsorg hade vi ingen kunskap kring detta från tidigare organisation då ingen tidigare mätning gjorts från kostorganisationen. Omsorgen har haft tidigare mätningar vilket har gjort det bra för oss att kunna jämföra.

Det vi gjort som ett första steg är att vi involverar våra medarbetare i kvalitets och utvecklingsteam. Här får de vara delaktiga i att ta fram några första konkreta åtgärder för att främst minska serveringssvinnet. När dessa åtgärder är framtagna skall de implementeras i verksamheterna för att vi vid mätningen VT 2017, förhoppningsvis ser en förbättring. Det är det som kökspersonalen direkt kan påverka.

Vi behöver också involvera barnen i förskola/skola samt personal och matgäster i

äldreomsorgen. Detta kommer vi tillsammans med bland annat kommunens kommunikationsansvariga att titta på informationsmaterial som på ett pedagogiskt sätt kan informera och uppdatera våra matgäster om hur matsvinnet ser ut på varje enskild skola/restaurang/matsal/boende. Detta arbete kräver mer tid men arbetet är påbörjat. Det finns också tankar om att hitta sätt för skolorna att jämföra sig med varandra och tankar finns kring en "tävling" om vilken skola som lyckas minska sitt matsvinn mest till exempel.

Vi tar matsvinnet på stort allvar eftersom det påverkar miljön och vår gemensamma ekonomi.