



SAKSFRAMLEGG

Saksbehandler: Gro Jensvoll
Arkivsaksnr.: 21/747

Arkiv: F26

SAKEN AVGJØRES AV: Hovedutvalg for helse- og sosialsektoren

KORTREIST OG ØKOLOGISK MAT

Rådmannens innstilling

Sak om kortreist og økologisk mat tas til orientering.

Vedlegg

Kortversjon

Det ble i Kommunestyrevedtak 97/17 pkt 18 ble følgende vedtatt:
«Modum kommune skal være en foregangskommune innen sunn mat. 50% av offentlig mat skal være økologisk innen 2025.»

Saksopplysninger

Det vises til vedtak i Kommunestyre sak 97/17 pkt 18:

«Modum kommune skal være en foregangskommune innen sunn mat. 50% av offentlig mat skal være økologisk innen 2025.»

Sentralkjøkkenet har pr nå i liten grad prøvd ut dette med økologisk og kortreist mat bevisst i produksjonen, men kjøper inn varer etter sesong og da forekommer det noe lokalmat via av våre leverandører.

Sentralkjøkkenet arrangerte i samarbeid med lokale gårder om «får i kålens dag» i alle våre Virksomheter oktober 2017 hvor vi kjøpte inn alle råvarer fra disse. Dette var et stunt som krevde en del jobb med planlegging og gjennomføring.

Har satt opp en del momenter som må tas med i vurdering i forhold til å gå over til mer bruk av kortreist mat:

Innkjøpsavtale

Innkjøpsavtale Viken Vest (*Øvre Eiker, Lier, Ål, Ringerike, Modum, Kongsberg, Hole, Hol, Gol, Notodden, Hjartdal, Flesberg, Rollag, Nore og Uvdal, Hemsedal, Tinn*) – overtar etter BTV avtalen. Nye avtaler utarbeidet for næringsmidler høsten 2020. Denne avtalen forplikter oss til en viss grad å kjøpe inn fra de valgte leverandørene.

Pris

Økologisk og kortreist mat er i utgangspunktet dyrere i innkjøp fordi produksjonsvolumet ikke blir så stort at det kan konkurrere med de store aktørene i markedet. Pris på kortreist og økologisk mat bestemmes mer av produsenten, men basisvarer kan forekomme marginalt billigere i sesong.

Varetilgang – sesong

Vår produksjon er lagt opp etter ukes menyer og er næringsberegnet i tråd med anbefalingene og kostrådene fra norske myndigheter. Vi er derfor avhengig av å få varene som vi til en hver tid trenger i vår produksjon, og det byr på utfordringer og brudd på næringsanbefalingene hvis vi stadig må finne alternative løsninger i forhold til vareleveranser (sesong).

Produksjonslinjene - bearbeidede produkter – bemanning - utstyr

Produksjonslinjene i våre to produksjonskjøkken er lagt opp til at vi skal bruke bearbeidede ferske råvarer (poteter, grønnsaker, noe kjøtt/kjøttvarer). Det vil si at hvis vi skal starte med å ta inn ubearbeidede råvarer vil dette kreve omlegging av prosedyrer, bemanning og utstyr. Sentralkjøkkenet har beregnet at det må påberegnes 1,5 årsverk i forhold til mer bearbeiding av råvarer i produksjonen. Det må også påberegnes utgifter til utstyr som ikke er kjøpt inn nytt etter produksjonen ble lagt om for veldig mange år siden, men dette er en engangsinvestering. Det vil også bli en annen prosent av svinn på råvarene da vi nå ikke betaler for volum i form av skall og avskjær.

Dette må kommunens politikere ta med i regnskapet i forhold til ønske om omlegging til økologisk og kortreist mat som er en fin tanke, men som er mer kompleks enn bare å gjøre vedtaket. Begrepet kortreist mat kan også diskuteres - kanskje lokalmat hadde vært et bedre begrep.