

Hur gör man upp en strategi för närmät?

Kosthållschef Marcus Åkerblom



KORSHOLM
MUSTASAARI

Utgångsläget

- Sektionen för städ- och matservice föreslog att en strategi uppgörs, p.g.a. att ärendet var/är aktuellt
- Hur kunde man i större grad använda närmat inom kosthålllet, vilket kunde gynna de lokala företagen mera
- Under våren 2017 gjorde kosthållschefen upp en strategi
- Samhällsbyggnadsnämnden har begärt utlåtanden av berörda beslutsorgan, alla kommit in men inte behandlats ännu



Målen för strategin

- Stärka ekonomin och välbefinnandet i kommunen
- Maten skall vara ren, säker, spårbar och miljövänlig
- Utveckla den lokala matkulturen, främst att barnen lär sig
- Uppmuntra till användning av mera säsongprodukter



Arbetet med strategin

- Kartlägga vad som kunde fungera för oss
- Begreppet närmät, var drar man gränserna?
- Är eko närmät?
- Hur tolkar vi närmät?



Produkter / Råvaror

- Vad används idag?
- Råvaror som inte finns att tillgå
- Vad gör man istället?



KORSHOLM
MUSTASAARI

Upphandling

- För tillfället avtal med mejeriprodukter, köttprodukter och torrvaror
- Vad kan vi göra med dessa, säsong-, special- och anpassade produkter är tillåtna
- Vilka produktgrupper skall upphandlas?
- Var drar vi gränsen med att spjälka upp upphandlingarna?



Ekonomi / problem

- Vill våra kunder ha närmät?
- Vissa råvaror kan t.o.m. vara billigare t.ex. smartfisk
- Kan övergången till närmät vara kostnadsneutral?
- Låg förädlingsgrad, förpackningsstorleken, prisfluktuation...



Åtgärder

- Fisken är först på tur, oftast utländsk i dagsläget
- Byta ut dessa till smartfisk, brax, gädda osv.
- Temaveckor är första steget => prisbild
- Närmatsvecka i november
- Strategin skall också vidareutvecklas när vi samlat på oss mera erfarenheter, detta är version 1.0



Tack!



KORSHOLM
MUSTASAARI