



Upphandling av livsmedel till den offentliga måltiden

VERONIKA FRANZÉN, KOSTHÅLLS OCH STÄDCHEF I NYKARLEBY STAD

Matproduktionen i Nykarleby stad

- ▶ I Nykarleby finns 4 centralkök. 3 på skolor, 1 åldningshem.
- ▶ Maten transporteras till 17 enheter
- ▶ Dagligen tillverkas ca 1 600 luncher av 17 personer
- ▶ På fördelningsköken jobbar 15 personer
- ▶ Årligen görs ca 365 000 luncher, kostnaden för detta ligger på ca 1,5 miljon
- ▶ Livsmedelspris 1,02 € per portion i skolor och dagisar



Nykarlebys Kostpolicy

- ▶ Under vintern 2018 påbörjades arbetet med att göra en Kostpolicy i Nykarleby stad
- ▶ Ett första utkast gjordes av koshållschefen som sen diskuterades i Sektionen för stödtjänster. Ungdomsrådet, äldrerådet och personalen fick sen ge utlåtande
- ▶ Korrigeringar gjordes sedan av Sektionen för stödtjänster och det dokument som finns idag godkändes



NYKARLEBY

Småstad som bäst

KOSTPOLICY INOM NYKARLEBY STAD



"Alla matgäster,
yngre som äldre, ska
känna en trygghet i
att det serveras god,
sund och säker mat

Syfte

Syftet med en kostpolicy är att tydliggöra för och medvetandegöra personalen, alla matgäster, men även vårdnadshavare, stadens förhållningssätt till de råvaror och den mat som planeras, bereds, tillagas och serveras inom Nykarleby stads verksamhetsområde.

Kostverksamheten

Målsättningen är att all mat som tillagas ska göras från grunden. Hel- och halvfabrikat undviks.

Måltiderna ska vara åldersanpassade.

Maten ska vara näringsrik och följa de finska näringsrekommendationerna.

Maten ska tillredas så långt som möjligt av närproducerade livsmedel, gärna även ekologiska.

Ansvariga kockarna är ansvariga för den dagliga driften i köken, att beredning och tillagning leder till en slutprodukt av rätt kvalitet.

All personal som jobbar i köken ska ha en god servicekänsla, känna till grunderna för bra mat och bidra till trivsamma måltider.

Matrådsmöten hålls regelbundet, en gång per år.

Specialkost

Behöver man specialkost på grund av allergi eller sjukdom lämnas ett läkarintyg in till köket. Detta gäller både barn och vuxna.

Vegetarisk mat serveras med vårdnadshavarnas lov. Inte endast på en elevs begäran.

Specialkoster kan även serveras av religiösa skäl. Om sådan kost behövs tar man kontakt direkt till köken.

Specialkoster som serveras av medicinska skäl ska i mån av möjlighet motsvara den ordinarie kosten som serveras.

Kompetens och profession

God service och trevligt bemötande ska prägla måltidssituationerna i Nykarleby.

Personalen ska få kontinuerlig fortbildning om nyheter inom branschen. Fortbildningar ska planeras av kosthållschefen och godkännas av sektionen för stödtjänster.

Vikarier ska genomgå en introduktionskurs med grunder i livsmedelshygien, specialkost, kostpolicy samt grundläggande rutiner. Detta bör ske regelbundet så att alla nya vikarier känner till principerna inom staden.

Miljö och hållbar utveckling

Kommunen strävar till att upphandla lokalproducerade och inhemska livsmedel samt i mån av möjlighet ekologiska. Vi ska veta vad vi tillreder, vad vi äter och vet varifrån maten kommer. Vi ska vara med i utvecklingen av den lokala matkulturen.

Verksamheten ska kontinuerligt verka för ett minskat matsvinn, både ur produktionsperspektiv men även det som benämns som tallrikssvinn.

Köken ska ha tydliga rutiner för källsortering och minimera avfallet.

Upphandlingar – hur de görs i Nykarleby

- ▶ Offentliga upphandlingar regleras av EU:s upphandlingsdirektiv, nationell lagstiftning samt Nykarleby stads upphandlingsdirektiv
- ▶ Upphandlingsprocessen inom Nykarleby stad indelas i
 - ▶ 1. Småupphandlingar, 1 € - 59 999 €
 - ▶ 2. Nationell upphandling, 60 00 € - 208 999 €
 - ▶ 3. EU-upphandling 209 000 € -
- ▶ Upphandlingsverksamheten följer stadens vision enligt fastställd budget och ekonomiplan



Livsmedelsupphandlingar i Nykarleby

- ▶ Livsmedelsupphandlingarna i Nykarleby är uppdelade enligt
 - ▶ Mjök och mjökprodukter
 - ▶ Kött och chark
 - ▶ Bröd
 - ▶ Potatis
- ▶ Via Kuntahankinnat köps torra livsmedel, frysta produkter, grönsaker och frukter



Livsmedelsupphandlingar i Nykarleby

- ▶ Mjök och mjökprodukter samt Kött och chark upphandlingarna görs tillsammans med Grannkommunerna för att få större volymer och lägre pris
- ▶ Dessa upphandlingar görs för 2 år + 1 eventuellt optionsår
- ▶ I dessa upphandlingar godkänns delanbud för en viss produkt typ. Ex. rått kött
- ▶ Potatis och bröd gör staden egna upphandlingar för
- ▶ Alla upphandlingar sätts ut på HILMA, så vem som helst kan lämna in anbud
- ▶ Utöver dessa upphandlingar görs även mindre inköp direkt från olika leverantörer till köken bara man får dem till rätta pris!

Utmaningar med att handla närproducerat / ekologiskt

- ▶ I Nykarlebys kostpolicy står att maten så långt som möjligt ska tillredas av närproducerade livsmedel, gärna även ekologiska. Samma sak tas upp i Upphandlingsdirektiven
- ▶ Utmaningar
 - ▶ Priset
 - ▶ Att få livsmedlen i sin rätta "form"
 - ▶ Svårt många gånger att få tillräckligt stora mängder



Matsedels upplägget i Nykarleby stad -Statens näringsrekommendationer

- ▶ En 6 veckors rullande matsedel följs
- ▶ Maten ska vara näringsrik och följa statens näringsrekommendationer
 - ▶ 1 vegetarisk dag per vecka
 - ▶ Minimalt med socker



Ekotemavecka i Nykarleby vintern 2018

- ▶ I början på 2018 genomfördes en eko/närmats vecka i Nykarlebys Centralkök
- ▶ Detta gjordes i samarbete med EkoNu
- ▶ Livsmedelskostnaderna inte mycket dyrare än en "normal" vecka. Men istället mera arbetsdryg
- ▶ Senare under våren gjordes den även i de övriga centralköken



Temavecka Ekologisk och närodlat

MÅ 22.1 **Vegetarisk Lasangette**
Ekomorot och Ekopalsternacka från Jungarå, Jeppo
Rotselleri från Finne, Solf
Inhemsk Broccoli
Ost och mjölk från Valio

SALLAD: Kinakål från Finne, Solf
Gurka från Närpes

TI 23.1 **Ekopotatis** från Jakobsson, Jussila
Dillkött från Snellmans, Jakobstad
Eko vetemjöl från Myllärin, Grädde från Valio
Ekodill från Kulmalan puutarha

SALLAD: Isbergssallad från Österback, Kortjärvi
Tomat och Gurka från Närpes

ON 24.1 **Ekopotatis** från Jakobsson, Jussila
Gäddqueneller från Fisboden, Ådön
Vitsås med grädde från Valio

SALLAD: Ugnsrostade ekorödbeta från Jungarå, Jeppo
Riven ekomorot från Jungarå, Jeppo
Gröna ärtor från Säkylä

TO 25.1 **Maletköttssoppa**
potatis från Jeppo potatis
Eko morot och Ekopalsternacka från Jungarå, Jeppo
Rotselleri från Finne, Solf
Eko nötmalet kött från West, Överesse
Morotsemmla från Luukonens bageri

FR 26.1 **Eko ugnspotatis** från Jakobsson, Jussila
Eko Pulled pork från Sjöskog, Munsala
Barbecuesås

SALLAD: Issallad från Österback
Tomat från Torp handelsträdgård
Gurka från Närpes
Feta ost från Valio
Picklad rödlök från ??

Mjölken är Ekologisk från Valios bönder



Framtids visioner

- ▶ Bra mat gjord från grunden av närproducerade och ekologiska livsmedel!

TACK!