

Fullmäktige 12.12.2022 § 168

§ 168

Motion om att minska på matsvinnet vid skolmåltider och andra måltider som ordnas av Esbo stad

Beredning och upplysningar:
Ahola Minna L

fornamn.efternamn@esbo.fi
Växel 09 816 21

Förslag

Stadsstyrelsen

Fullmäktige antecknar redogörelsen för kännedom som svar på en motion av ledamot Sara Saramäki m.fl. 22.8.2022 om att minska på matsvinnet vid skolmåltider och andra måltider som ordnas av Esbo stad och konstaterar att motionen är slutbehandlad.

Behandling

Kauste lämnade understödd av Poutala följande förslag till hemställen:

Fullmäktige hemställer att catering fortsätter granskningen av goda verksamhetsmodeller, även externa tjänster såsom Hävikkimestari, för att minska matsvinnet och få kostnadsbesparingar.

Efter avslutad diskussion konstaterade ordföranden att stadsstyrelsens förslag hade godkänts enhälligt.

Ordföranden frågade om Kaustes förslag till hemställen kan godkännas enhälligt. Eftersom ingen motsatte sig förslaget, konstaterade ordföranden att fullmäktige godkänt det enhälligt.

Beslut

Fullmäktige:
Stadsstyrelsens förslag godkändes enhälligt.

Dessutom godkändes följande hemställen:

Fullmäktige hemställer att catering fortsätter granskningen av goda verksamhetsmodeller, även externa tjänster såsom Hävikkimestari, för att minska matsvinnet och få kostnadsbesparingar.

Redogörelse

Ledamot Sara Saramäki och 26 andra ledamöter lämnade 22.8.2022 en motion där de föreslår att staden aktivt ska utreda åtgärder för att sälja eller donera överbliven mat från skolor och andra offentliga måltider och slå fast klara mål för minskning av matsvinnet. Dessutom föreslås i motionen att styrgruppen för programmet Ett hållbart Esbo ska utreda möjligheten att få extern finansiering för ett pilotprojekt där överlops mat från kommunala måltider säljs till konsumenter.

I motionen konstateras att Esbo har som mål att vara en modellstad för hållbar utveckling och att målet ska främjas så att hållbara val syns i Esbobornas vardag. Inom kommunala måltidstjänster finns ett viktigt sätt att främja hållbarhet och det är att ordna måltiderna så att matsvinn inte uppstår. Dessutom konstateras i motionen att trots att man vid skolmåltiderna uppmuntrar eleverna att äta upp all mat de tagit, är detta

inte en tillräckligt effektiv metod, om praxis är att all mat som ställts fram kastas bort. Enligt motionen har till exempel frukt som serverats en gång slängts bort i skolorna.

I motionen berättas att via appen ResQ, som till exempel används av privata restauranger, kan konsumenter köpa mat som riskerar att slängas bort billigare än till marknadspriset. Detta minskar på matsvinnet i restauranger och främjar ekonomisk hållbarhet. I motionen föreslås att Esbo stad i egenskap av föregångare inom hållbar utveckling borde ta i bruk välbeprövad praxis för att minska på matsvinnet.

Att minska på matsvinn är ett långsiktigt arbete

Man har redan länge arbetat i Esbo för att minska på matsvinnet och svinnet har minskat med över 20 procent sedan år 2014. Måltidsproducenterna har i serviceavtal förbundit sig vid åtgärder för hållbar utveckling, som ingår i Berättelsen om Esbo. En av dessa är att minska på matsvinnet. De rapporterar fyra gånger per år om hur matsvinnet utvecklas och om åtgärder som minskar på matsvinnet. Ett av resultatmålen för Esbo Catering Ab, som tillhör staden, är ansvarsfullhet både genom åtgärder för social hållbarhet och för hållbar utveckling. En av mätarna för resultatmålet är att matsvinnet ska minska med minst en procent jämfört med föregående år. För Esbo Caterings del har matsvinnet i år redan minskat med över sex procent jämfört med år 2021.

Som det konstateras i motionen, är målet för en minskning av matsvinn i första hand att förebygga att något matsvinn alls uppstår. I köken kan matsvinnet bekämpas genom att man tillreder mat i satser (allt efter hur mycket som går åt), genom att i slutet av serveringen ägna uppmärksamhet åt serveringsfatens storlek och vid behov genom att slå ihop serveringslinjer. Avsikten med lagarna om egenkontroll är att garantera den hygieniska kvaliteten på en produkt. Lagen tillåter inte att mat som serverats en gång serveras på nytt. Alla måltidsproducenter har dock förbundit sig till att servera överbliven mat (som inte serverats tidigare) som kylts ner enligt lagen följande dag, vilket är ett effektivt sätt att minska på matsvinnet. Måltidsproducenterna deltar årligen i spillveckan och Esbo Catering visar med några vågar kunderna hur mycket mat som kastas bort. Köken följer kontinuerligt med hur mycket mat som går åt och till spillo och reagerar på förändringar. Hela frukter kan serveras på nytt.

Försäljning och donation av överbliven mat

Alla matgäster ska garanteras en fullödlig lunch och det ska reserveras tillräckligt med mat, samtidigt som man undviker att serveringen orsakar matsvinn. Mat som serverats och blivit över kan säljas och ges bort om dess temperatur hålls på den nivå som lagarna om egenkontroll kräver. Det utförs samarbete med nätverket för mathjälp och mat har getts bort till välgörenhetsstiftelser, församlingar och till mathjälp. I synnerhet under pandemin gavs systematiskt överblivna matpaket från skolorna till mathjälpen. I restauranger som är öppna för alla kunder säljs överbliven lunchmat efter lunchdags. I kaféet i Databyn säljs överblivna kaféprodukter följande morgon och på fredagar nära stängdags. Esbo Catering använder appen ResQ för att sälja överbliven mat från cirka 60 skolor och daghem samt några andra verksamhetspunkter. ResQ-försäljningen utvidgas alltid enligt beställarkundens önskemål. Esbo Catering har i höst meddelat sina beställare om att det är möjligt att utvidga användningen av appen. Skolor och daghem är av säkerhetsskäl inte öppna för allmänheten, så den överblivna maten säljs till personalen och i en stor del av gymnasierna också till

studerande. Om en måltidsproducent som verkar i skolor eller daghem har en kassa, kan överbliven mat betalas med kontanter. Överbliven mat säljs på alla verksamhetspunkter till ett billigare pris än övrig mat.

Minskande av matsvinn är ett samarbete

Minskande av matsvinn innebär ett aktivt samarbete med både beställare och lunchgäster. Genom att förbättra informationsgången kan vi bättre förutse hur ändringar i antalet kunder påverkar mängden mat som ska tillredas. Att ta med kunderna i utvecklingen av måltiderna, så att maten bättre tilltalar dem och de äter mer av den, leder å sin sida också till mindre matsvinn. Måltids- och kundråd är ett sätt att påverka måltiderna i den egna skolan.

Kompetenscentret för hållbar utveckling deltar i projektet Utvecklingsmiljöer för hållbar tillväxt (KETO), som utförs tillsammans med Teknologiska forskningscentralen VTT, Aalto-universitetet och Omnia. Ett av projektets temaområden är en minskning av matsvinnet och Omnia har testat biovägsmetoden i sina restauranger. Dessutom kommer kompetenscentret för hållbar utveckling att ordna en framtidsverkstad för hållbar utveckling (TUPA) med temat att minska på matsvinnet i december. Framtidsverkstaden har som mål att stärka stadens arbete för hållbar utveckling tillsammans med invånarna. I verkstaden funderar en arbetsgrupp på 25 invånare på lösningar inom det aktuella temat.

Sammanfattning

Esbo har redan tagit i bruk flera åtgärder som minskar på matsvinnet och dessutom följer man aktivt med hur matsvinnet utvecklas. Staden är konstant tillsammans med kunder och andra samarbetspartner på jakt efter nya idéer och lösningar som kan minska på matsvinnet. Naturresursinstitutets metoder och anvisningar för att minska på matsvinnet har också varit en källa för tips för att främja saken.

Beslutshistoria

Stadsstyrelsen 28.11.2022 § 365

Förslag

Stadsdirektör Mäkelä Jukka

Stadsstyrelsen föreslår att fullmäktige antecknar redogörelsen för kännedom som svar på en motion av ledamot Sara Saramäki m.fl. 22.8.2022 om att minska på matsvinnet vid skolmåltider och andra måltider som ordnas av Esbo stad och konstaterar att motionen är slutbehandlad.

Beslut

Stadsstyrelsen:
Föredragandens förslag godkändes enhälligt.

Beslutshistoria

Bilaga

Tilläggsmaterial

- Valtuustoaloite hävikkiruoan vähentämiseksi Espoon järjestämissä koulu- ja muissa ruokailuissa

För kännedom