

2022-02-23

1(1)

Styrelse/Nämnd: Servicenämnden**Dag, tid:** 2022-02-23, kl. 13:30**Plats:** Turisten**Övrigt:** Vid förhinder att delta i sammanträdet ska ledamot kalla personlig ersättare samt meddela Carita Forsell tfn.0370- 37 80 11 eller carita.forsell@varnamo.se**Ärenden:****Dnr:****Sida:****Beslutsärenden**

- | | | |
|---|----------------------------|-----------|
| 1 | Val av justerare | |
| 2 | Verksamhetsberättelse 2021 | SN.2022.5 |

Redovisning av delegationsbeslut

- | | | |
|---|----------------------------------|--|
| 3 | Redovisning av delegationsbeslut | |
|---|----------------------------------|--|

Beredningsärenden

- | | | |
|---|---|------------|
| 4 | Verksamhetsplan 2023-2025 | SN.2022.7 |
| 5 | Investeringsbudget 2023 samt investeringsplan 2024-2027 | SN.2022.8 |
| 6 | Helårskontroll, systematiskt brandskyddsarbete 2021, serviceförvaltningen | SN.2021.19 |
| 7 | Redovisning av matsvinn 2021 | SN.2022.9 |
| 8 | Val av dataskyddsombud | SN.2022.10 |

Informationsärenden

- | | | |
|----|---------------------------------------|--|
| 9 | Servicemätning via telefon och e-post | |
| 10 | Covid 19 | |
| 11 | Meddelanden | |
| 12 | Övriga ärenden | |

Haris Sibonjic
OrdförandeCarita Forsell
Sekreterare

**Helårskontroll, systematiskt brandskyddsarbete
2021, serviceförvaltningen****Ärendebeskrivning**

Enligt kommunstyrelsens beslut den 7 mars 2005 § 102, ska ett systematiskt brandskyddsarbete (SBA) bedrivas i samtliga förvaltningar. En gång per år ska en sammanställning av det systematiska brandskyddsarbetet redovisas till nämnden.

Serviceförvaltningen finns fysiskt på ett antal olika platser i kommunen vilket gör att redovisning görs för respektive verksamhet. För serviceförvaltningens verksamheter som finns i stadshuset, IT, kontaktcenter, stab och logistik och tryckerienheten, har kontaktcenterchefen brandskyddsansvaret på delegation. Kontrollen av brandskyddet utförs dock av särskilt utsedda personer i stadshuset, vilka sen levererar en rapport till serviceförvaltningen.

Det systematiska brandskyddsarbetet på bemanningsenheten och måltidsservice, har delegerats till respektive verksamhetschef.

Serviceförvaltningen finns i stadshusets hus B, C, E och G medan bemanningsenheten finns på Växjövägen 26.

Samtliga uppkomna brister i de olika verksamheterna är åtgärdade.

Beslutsförslag

Serviceförvaltningen föreslår servicenämnden besluta

att godkänna redovisningen av det systematiska brandskyddsarbetet för 2021 gällande serviceförvaltningens verksamheter i stadshuset samt i bemanningsenhetens verksamhet på Växjövägen

Annelie Andersson
Förvaltningschef

Matsvinnsmätning i Serviceförvaltningens skol- och seniorrestauranger 2021

Ärendebeskrivning

Sedan 2016 har Måltidsservice mätt hur mycket mat som slängs i Serviceförvaltningens senior- och skolrestauranger, enligt beslut från servicenämnden.

Det totala matsvinnet har minskat varje år från 13 procent, 2016 till 8 procent 2020. Exempel på framgångsfaktorer är att måltidspersonalen i skolan väger och registrerar matsvinnet dagligen, statistik och kommunikation görs mellan beställande och utförande kök dagligen, inköpen planeras noggrant samt att matsvinnet diskuteras regelbundet på matråden.

Under vecka 47, 2021 gjordes det en ny kontroll av matsvinnet i skolrestaurangerna. Någon mätning i seniorrestaurangerna har inte gjorts eftersom seniorrestaurangerna precis öppnat upp efter en lång tids nedstängning under pandemin.

Mätningen visade att det totala matsvinnet har minskat ytterligare, till 7 procent för skolrestaurangerna, vilket gör att Serviceförvaltningen har klarat servicenämndens klimatmål för 2021 med marginal (9,4%)

För att synliggöra hur stort matsvinnet är i förskolans verksamheter började måltidspersonalen under 2021 mäta matsvinn. Två mätningar har gjorts under året och resultatet visar att matsvinnet ligger på 29 procent.

Beslutsförslag

Serviceförvaltningen föreslår servicenämnden besluta

att godkänna redovisningen av matsvinnsmätningen för 2021

Therése Pettersson
Vik. måltidsplanerare

Annelie Andersson
Förvaltningschef

Utredning

Bakgrund

En tredjedel av all mat som produceras i världen slängs. Matsvinn är den mat som slängs i onödan, som hade kunnat ätas om den hanterats på ett annat sätt. Regeringen har antagit FN¹:s mål om att halvera matsvinnet till 2030. Offentliga kök är en viktig länk i kedjan för att nå det målet.

Det finns flera anledningar till att det är viktigt att minska matsvinnet:

- **För miljöns skull**

Att producera mat som sedan slängs är inte hållbart. Då har all den energi, vatten och mark som behövts för att framställa maten använts i onödan.

- **För att maten ska kunna göra nytta**

Att minska matsvinnet i offentliga måltider handlar oftast inte om att laga mindre mat, utan om att mer mat behöver ätas upp.

- **För att inte slösa med begränsade resurser**

Pengarna som frigörs genom att minska matsvinnet kan användas till att höja kvaliteten på måltiderna och att köpa in livsmedel av högre kvalitet.

En trivsamt måltidsmiljö är en förutsättning för att minska matsvinnet enligt *Bra måltider i skola* (2021). En stressig miljö och för lite tid att äta leder både till matsvinn i serveringen, då eleverna inte hinner ta om, och matsvinn från tallriken om eleven inte har tid och ro att äta upp maten.

Livsmedelsverket har tagit fram stöd och inspiration hur offentliga kök kan minska sitt matsvinn. De har bland annat tagit fram:

- En handbok för minskat matsvinn (2020) som vänder sig till skolan, förskolan, vården och omsorgen. Handboken bygger på Göteborgs stads framgångsrika arbete för minskat matsvinn.

¹ Förenta nationerna är en unik organisation bestående av självständiga stater som gått samman för att arbeta för fred och ekonomiska och sociala framsteg

- En nationell mätmetod för matsvinn för att göra det enklare att jämföra sig med andra kök inom kommuner och regioner
- Frukt och grönt är de livsmedel som slängs mest. Livsmedelsverket har därmed tagit fram affischer och informationsmaterial om hur man smartast förvarar frukt och grönt, som offentliga verksamheter kan sätta upp i köket eller i matsalen.
- Nyord på "svinniska" som beskriver olika sätt att minska sitt matsvinn. Exempel på svinniska ord kan vara.

Klimatklipp - Att fynda en vara som närmar sig bäst före-datum.

Nytt-i-panna- En måltid gjord på veckans rester.

Restsamtal -Att ringa hem och kolla vad som redan finns innan du handlar mer.

Grönchilla- Att förvara grönsaker i kylan så att de håller längre.

Kommunala styrdokument

I mat- och måltidspolicyn och i åtgärdsplanen för Värnamo kommuns miljöarbete ska aktivt arbete göras för att minska svinnet i verksamhetens alla led och i alla nämnder, som hanterar måltider i Värnamo kommun.

Enligt verksamhetsplanen för servicenämnden 2019–2021 ska matsvinnet minskas varje år i skol- och seniorrestaurangerna. Klimatmålet för 2021 är 9,4 procent.

Vad har Serviceförvaltningen gjort för att minska matsvinnet sedan förra mätningen?

För att synliggöra hur stort matsvinnet är i alla Måltidsservice verksamheter började måltidspersonalen under 2021 mäta hur stort matsvinnet är inom förskolans verksamheter. Matsvinnsmätning har gjorts två gånger under året i de kök där Måltidsservice har personal på plats. Köken registrerade tallrikssvinn och serveringssvinn för dagens lunch, måndag till fredag.

Den 29 september 2020 var det premiär för internationella matsvinnsdagen. Dagen är instiftad av FN, för att ta ett internationellt grepp om matsvinnets konsekvenser och möjliga lösningar för att nå målet till halverat matsvinn till 2030. Måltidsservice uppmärksammade dagen i flera digitala kanaler.

På Måltidsservice Instagram konto gjordes det två inlägg under dagen där det beskrevs hur Måltidsservice arbetar med matsvinn samt smarta tips till att bli en matsvinnehjälte. På Värnamo kommuns webbplats och Facebook gjordes det ett inlägg för att uppmärksamma matsvinnets konsekvenser och möjliga lösningar, samt om matsvinnsarbetet i måltidsorganisationen.

En matsvinnsgrupp bestående av representanter från Måltidsservice träffas normalt fyra gånger per år, och vid behov bjuds andra förvaltningar in.

Pandemin har fortsatt prägla allas vardag, vilket har inneburit att arbetsgruppen endast kunnat träffas två gånger under året. Köken har också haft en ansträngd arbetssituation, vilket medfört att något möte har fått skjutas på framtiden.

Måltidspersonalen väger och registrerar matsvinnet varje dag i kostdatasystemet Aivo sedan hösten 2018. Tack vare dessa framgångsfaktorer nedan har matsvinnet kunnat minskas under åren:

- daglig kommunikation med eleverna/matgästerna – ta lagom mycket mat och hämta mer sen.
- noggranna med beställningar av råvaror och måltider
- lagar mat efter hand
- använder rätt redskap/kantiner i serveringen
- pratar om matsvinn på matråden
- visualiserar matsvinnet till exempel ”Hinke” på Enehagsskolan.

Ibland åker ”Hinke” på semester en vecka eller två och eftersom barnen är duktiga på att äta upp sin mat brukar han inte ordna någon ersättare. Det innebär att eleverna

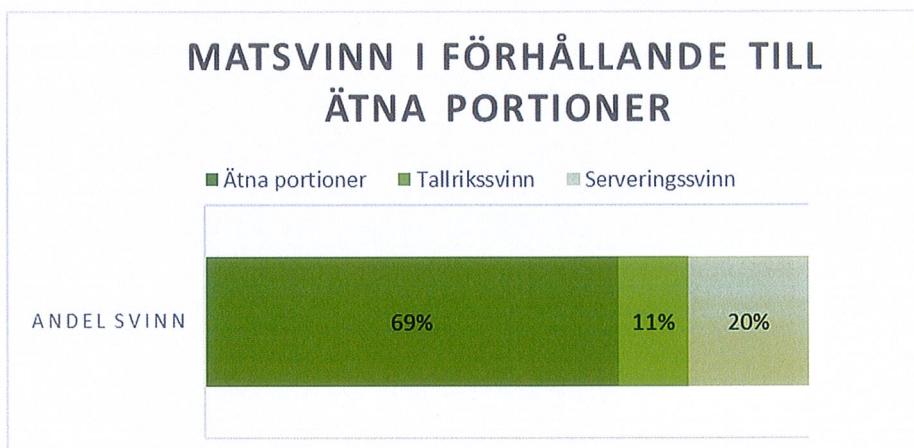
inte kan slänga någon mat från tallrikarna under den tiden.

Resultat matsvinnsmätning

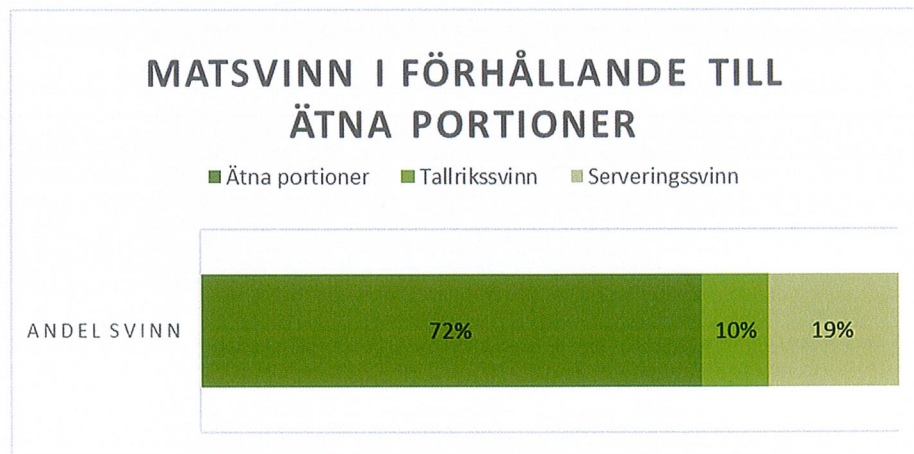
Förskola

Matsvinnsmätning pågick måndag till fredag vecka 20 och vecka 46, 2021. Mätningar har gjorts där Måltidsservice har personal på plats, och köken har registrerat tallrikssvinn och serveringssvinn samt antalet tillagade portioner. Matsvinnet mäts i kilo och priset regleras utifrån energinivå för respektive målgrupp.

Vecka 20



Vecka 46



Kommentarer till tabellerna

Man kan konstatera att matsvinnet är högt inom förskolans verksamheter. Anledningen till det är att många kök är mottagningskök² alternativt serveringskök³ vilket gör att maten som mottagits inte kan sparas i samma utsträckning som i ett tillagningskök och måste då slängas. Genom att börja mäta matsvinnet och synliggöra det, ger det verksamheten möjligheter till att fortsätta arbeta med frågorna. Resultatet visar också att matsvinnet minskat 3 procentenheter från första till andra mätningen.

Mätningen vecka 46 visar att det slängdes mat för 11 300 kr under veckan vilket genererar 495 800 kr på ett år. (exklusive arbetstid)

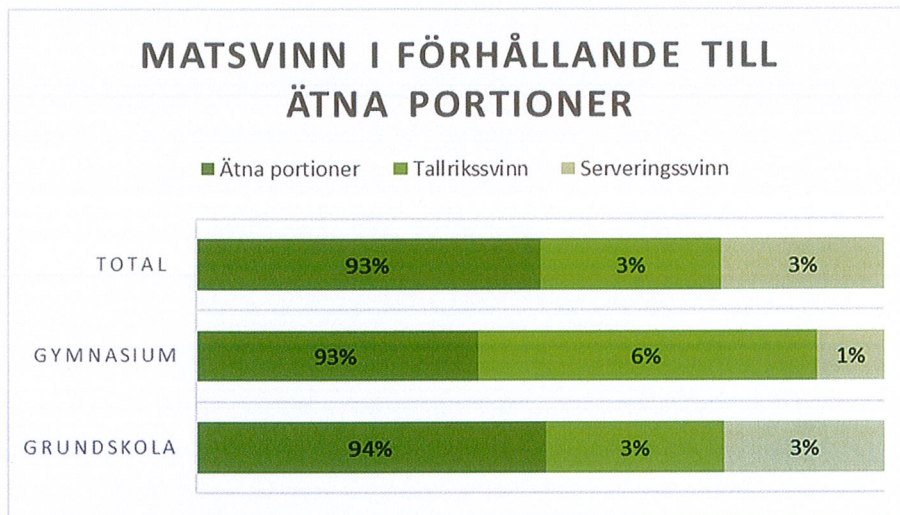
Skola

Matsvinnsmätningen pågick måndag till fredag vecka 47, 2021 i samtliga skolrestauranger, förutom Mossleskolan som inte ingick i mätningen på grund av ombyggnation av köket.

Registrering av matsvinnet görs i kostdatasystemet Aivo. Köken har registrerat tallrikssvinn och serveringssvinn, men endast 7 av 17 kök hade registrerat kökssvinnet därav är inte kökssvinnet med i resultatet. Matsvinnet mäts i kilo och priset regleras utifrån energinivå för respektive målgrupp. Köken har också registrerat antalet tillagade alternativt beställda portioner.

² Tar emot huvudkomponent från tillagningskök men tillagar pasta, ris, potatis och sallad på plats.

³ Tar emot komplett måltid.



Avvikelser

Underlaget från Fryle skola visar att mätningen av matsvinnet endast kunde genomföras tre dagar på grund av frånvaro av ordinarie personal delar av veckan. För att få fram ett resultat för hela veckan så räknades det ut hur mycket matsvinn det var per dag i kilo och multiplicerade med fem dagar.

”Hinke” som till vardags finns på Enehagsskolan var under hösten bortrest två veckor varav den ena veckan var vecka 47, det innebar att inget tallrikssvinn registrerades de veckorna. För att få en bild av hur stort tallrikssvinnet är på Enehagsskolan gjordes ett utdrag ur kostdatasystemet under några veckor för att få fram ett snitt i kilo på hur stort tallrikssvinnet brukar vara. Den siffran är registrerad i underlaget.

Kommentarer till tabellen

Eftersom kökssvinnet inte är med i resultatet kan man inte jämföra resultatet fullt ut med föregående år. Kökssvinnet har de senaste tre åren varit 1 procent i snitt. Om man utgår ifrån samma siffror och lägger till 1 procent på årets resultat enligt ovan så blir den totala andelen 7 procent. Man kan då konstatera att det totala matsvinnet har minskat till 7 procent från 8 procent 2020.

Resultatet visar som föregående år att tallrikssvinnet är högre i gymnasiet än i grundskola samt att serveringssvinnet är lägre på gymnasiet än i grundskola.

Mätningen vecka 47 visar att det slängdes mat för 15 761 kr under veckan vilket generar 693 483 kr på ett år.
(exklusive arbetstid)

Slutsatser

Det positiva med året som gått har varit att verksamheten börjat mäta matsvinnet i förskoleköken. Två mätningar har genomförts, en under vårterminen och en under höstterminen. Mätningarna har fungerat bra, och resultatet visar att matsvinnet totalt sätt är stort inom dessa verksamheter. Men man ser också att matsvinnet är lågt i något kök och betydligt högre i ett annat. En djupare analys och åtgärdsplan gällande resultatet har påbörjats tillsammans med ansvariga chefer och måltidspersonal för att man tillsammans ska minska matsvinnet. Att mäta och väga matsvinnet varje dag i skolrestaurangerna har varit en framgångsfaktor och gett fina resultat. Mäta varje dag i förskolan är inte genomförbart men att mäta matsvinnet fler gånger per år kanske är genomförbart, och det får den fortsatta utredningen utvisa.

Men det har också varit ett tufft år på många sätt och pandemin har fortsatt prägla vår vardag och inte minst i verksamheterna. Måltidspersonalen har trots det gjort ett strålande arbete genom att minska matsvinnet till 7 procent i skolrestaurangerna, trots svårigheterna att beräkna hur mycket mat som ska tillagas, eftersom frånvaren på både personal och elever har varierat från en dag till en annan. En konsekvens av det har varit att registrering av kökssvinnet har blivit eftersatt och inte registrerats varje vecka i alla kök, och det arbetet behöver förbättras under 2022.

Fram till mitten av september 2021 har seniorrestaurangerna varit stängda. När restaurangerna åter öppnade upp har antalet matgäster varit få vilket ha

genererat i att någon matsvinnsmätning inte har genomförts.

En dialog inom måltidsorganisationen behöver göras gällande om seniorrestaurangerna ska vara med i kommande mätningar eller inte, då dessa verksamheter har en liten omsättning av matgäster. Tallrikssvinnet är nästan obefintligt, men serveringssvinnet har alltid legat högt i förhållande till antalet serverade matgäster. Fokus kanske ska vara att marknadsföra restaurangerna mer för att locka till fler matgäster i seniorrestaurangerna, samt fokusera på att minska matsvinnet som uppstår på avdelningarna.

Kommunstyrelsen har i början av året beslutat att verksamheten fått möjligheten att anställa en inspirationskock. Detta ses som en viktig länk mellan köken och ledningsgruppen, och man tror att arbetet nära verksamheterna kan ge en bra bild av vilka insatser som behöver göras och inte minst när det kommer till matsvinnsfrågor.

Under 2021 har också ett stort arbete centralt påbörjats gällande implementering av ett nytt kostdatasystem. 1 februari år gick det i drift med kostdatasystemet Matilda vilket också innebär att registreringen av matsvinnet kommer göras i en ny modul som heter Hantera enhet. Förhandsvisningen visar att systemet är enkelt att använda i det dagliga arbetet för köken samt att rapporter enkelt kan skapas. Systemet möjliggör också att man kan jämföra kommunen med andra kommuner som använder systemet både i länet och nationellt.

Val av dataskyddsombud

Ärendebeskrivning

Värnamo kommun måste som alla andra offentliga myndigheter ha ett dataskyddsombud i och med EU:s dataskyddsförordning. Kommunen har upphandlat uppdraget som dataskyddsombud som en konsulttjänst. Uppdraget omfattar dataskyddsombud för Värnamo kommun och för Värnamo kommuns tre helägda kommunala bolag, Värnamo Energi AB, Finnvedsbostäder AB och Värnamo kommunala industrifastigheter AB.

Dataskyddsombudet ska kontrollera att personuppgifter behandlas på ett korrekt och lagligt sätt hos Värnamo kommun och informera och ge råd om dataskyddsförordningen och angränsande regler. Dataskyddsombudet ska fungera som en kontaktpunkt för tillsynsmyndigheten och för registrerade personer. Ombudet kommer att rapportera till och planera sitt arbete tillsammans med en styrgrupp.

Då tidigare dataskyddsombudet Niclas Nordström, Qnister AB, avslutar sin tjänst ska samtliga nämnder och bolag istället utse Daniel Glaad, Insatt AB, som dataskyddsombud.

Beslutsförslag

Serviceförvaltningen föreslår servicenämnden besluta

att avsluta Niclas Nordströms uppdrag som dataskyddsombud enligt dataskyddsförordningen per den 3 februari 2022, samt

att utse Daniel Glaad, Insatt AB, till dataskyddsombud enligt dataskyddsförordningen från och med den 4 februari 2022, samt

att beslutet gäller retroaktivt från den 4 februari 2022.

Carita Forsell
Förvaltnings/nämndsekreterare

Annelie Andersson
Förvaltningschef