

Kostorganisationen

Kostorganisationen ansvarar för maten till förskolor, skolor och äldreomsorg i kommunens regi.

Kostenheten består av tillagningsköken Centralskolan, Källskolan, Kärrgruvan och Björkängen samt mottagningsköken Blåsippan, Treklövern, Skogsglantan och Resedan. Totala antalet anställda inom enheten är 14,35 årsarbetare.

- Skolorna i Norberg har varsitt tillagningskök. De tillagar också maten till de tre förskolor som har mottagningskök.

Under försommaren har vi planerat inför införandet av två maträtter i skolan.

All kökspersonal har varit delaktig i framtagandet av den nya matsedeln.

Vi kommer varje dag att erbjuda två rätter att välja på. Minst en av dessa kommer att vara vegetarisk.

Genom att införa detta hoppas vi på att få mer och fler nöjda gäster.

Vi kommer också att bli mer ”klimatsmarta” genom denna åtgärd., vilket innebär att vi tar ett större ansvar sett ur ett globalt perspektiv.

- Förskolorna består av ett tillagningskök i Kärrgruvan och tre mottagningskök.
Mottagningsköken får sin mat levererad från skolorna.
Förskolepersonalen kommer att välja en av de två rätterna som skolorna lagar, och på det sättet komponera förskolans matsedel.
- Äldreomsorgen har sitt tillagningskök på Björkängen och ett mottagningskök på Resedan.

Dessutom skickar vi mat till de olika boendena inom äldreomsorgen.

Inom äldreomsorgen kommer vi att under hösten införa möjligheten att välja mellan två rätter till lunch måndag – fredag. Denna planering pågår.

- Ny kostchef från maj månad.

Allmänt för hela kostorganisationen är att vi måste titta över andelen ekologiska livsmedel eftersom vi inte har så hög andel av detta idag.

Från regeringskansliets hemsida:

”Jordbruksverket ska även utarbeta en åtgärdsplan och etappmål som syftar till att nå de inriktningsmål som regeringen satt upp för ekologisk produktion och konsumtion. Målen innebär att 30% av den svenska jordbruksmarken ska utgöras av certifierad ekologisk jordbruksmark år 2030 och 60% av den offentliga livsmedelskonsumtionen ska utgöras av certifierade ekologiska produkter år 2030.”

För att uppnå det målet behöver vi medvetet arbeta med denna fråga. Dock krävs mer ekonomiska resurser för att genomföra detta.

Vi har inte möjlighet att idag öka andelen ekologiska livsmedel utan att försämra kvaliteten på skolmåltider och äldremåltider, vilket inte är aktuellt.

För att kunna, med det avtal vi har idag, gå över till ekologiska varor i någon större omfattning skulle enligt tidigare kostchefens beräkningar kosta ca 60 % mer.

Karin Ahlin Andersson
Kostchef