



VADSTENA

1 (2)
2017-03-27

Tjänsteskrivelse till kommunstyrelsen

Förslag till samarbete mellan Vadstena, Ödeshögs och Boxholms kommuner gällande upphandling av närproducerade livsmedel

Vår beteckning: KS/2017:101 - 469 Övrigt

Förslag till beslut

1. Kostchefen ges i uppdrag att fortsätta arbeta för en ökad användning av närproducerade livsmedel inom kommunens offentliga måltider. Riktlinjen ska vara att nå upp till 30 procent närproducerade livsmedel till år 2020, i enlighet med den regionala livsmedelsstrategin.
2. Kostchefen ges i uppdrag att tillsammans med kostcheferna i Boxholms och Ödeshögs kommuner att utreda hur man även fortsättningsvis kan upphandla närproducerade råvaror.
3. Kostchefen ges i uppdrag att verka för att konceptet "Food for Life" implementeras i kommunens arbete med offentliga måltider.
4. Åtterrapporering ska ske till kommunstyrelsen senast i december 2017.

Sammanfattning

Ödeshögs kommun och Vadstena kommun har sedan år 2012 haft avtal med lokala producenter. Avtalen har resulterat i cirka 20 procent närproducerade livsmedel inom de offentliga måltiderna i våra kommuner. I avtalen ingår också en pedagogisk koppling, vilket har inneburit att studiebesök har gjorts på gårdarna och att livsmedelsproducenter har besökt skolor och äldreboende. Detta har hjälpt till att tydliggöra var maten kommer ifrån. Arbetet med närproducerade livsmedel har varit mycket uppskattat i kommunerna och också gett uppmärksamhet i det "offentliga matsverige". Den regionala livsmedelsstrategin som arbetats fram under 2016 av Region Östergötland och Länsstyrelsen anger att 30 procent av de livsmedel som upphandlas till offentliga måltider ska vara närproducerade till år 2020. Avtalen med lokala producenter som Ödeshögs- och Vadstena kommun har idag går ut i september 2017.

Det är värdefullt om samarbetet mellan Vadstena och Ödeshögs kommun fortsätter i denna fråga samt även inkluderar Boxholms kommun som är intresserade av att arbeta med samma inriktning. Kostcheferna från ovan nämnda kommuner var hösten 2016 på studieresa till England där konceptet "Food for Life" studerades. Konceptet har sin utgångspunkt i närproducerade råvaror i de offentliga måltiderna men har också kopplat på ett lärande om hållbara- och hälsosamma matvanor. Det finns också en tanke om att mycket lärande finns att hämta från odling, produktion och förädling av livsmedel (måltidspedagogik). Kopplingar går att göra till läroplan i många ämnen. Genom att knyta an "Food for Life" konceptet till våra offentliga måltider skulle en bra grund finnas för att integrera måltiden i verksamheten, något som berörda myndigheter och den kommunövergripande kostpolicyn anger att vi ska arbeta för. Vi vet att många föräldrar och anhöriga har ett stort intresse av god kvalitet i de måltider som kommunen serverar. Mycket av det arbete som ryms inom "Food for Life" görs redan idag i kommunerna. Men med ett namn/koncept för arbetet med närproducerade livsmedel är det lättare att kommunicera ut mervärden och marknadsföra detta arbete. Den pedagogiska kopplingen med bland annat möjligheter till studiebesök har ett stort mervärde och har också visat sig vara viktig ur ett upphandlingsperspektiv.

Vadstena kommun

592 80 Vadstena BESÖKSADRESS Klosterledsgatan 35 TEL 0143-150 00 FAX 0143-151 90
E-POST vadstena.kommun@vadstena.se WEBB www.vadstena.se



VADSTENA

2 (2)
2017-03-27

Beslutsunderlag

Tjänsteskrivelse till kommunstyrelsen 19 april 2017.

Bilaga: ”Mer närproducerade livsmedel i våra offentliga måltider”. En skrivelse i samarbete med Ödeshögs och Boxholms kommuner.

Regionala Livsmedelsstrategin

Beslutet expedieras för kännedom till

Kultur- och utbildningsnämnden

Socialnämnden

Finansiering

Ingen merkostnad ser i nuläget ut att finnas i samband med fortsatt upphandling och användning av närproducerade livsmedel. Inte heller finns en merkostnad för att använda ”Food for Life” konceptet. Vid återkoppling till kommunstyrelsen i december kan vi återkomma till frågan om finansiering, när vi vet mer om hur man kan upphandla och hur man kan implementera ”Food for Life” konceptet.

Samråd

Samråd har skett med Kommunstyrelsens ordförande.

Kommunstyrelsens förvaltning

Tommy Nilsson
Kommundirektör

Anna Lundstedt
Kostchef

Vadstena kommun

592 80 Vadstena BESÖKSADRESS Klosterledsgatan 35 TEL 0143-150 00 FAX 0143-151 90
E-POST vadstena.kommun@vadstena.se WEBB www.vadstena.se



VADSTENA

MER NÄRPRODUCERADE LIVSMEDEL I VÅRA OFFENTLIGA MÅLTIDER

Underlag till förslag till samarbete mellan Vadstena, Ödeshögs och Boxholms kommuner gällande närproducerade livsmedel.

Bakgrund

Vadstena och Ödeshög har sedan 2012 haft avtal med lokala leverantörer. Avtalen är ett resultat av direktupphandlingar som genomförts av kommunerna med hjälp av konsultstöd. Vid samma tidpunkt gjorde Länsstyrelsen och dåvarande Östsmå en satsning för mer närproducerad mat i de offentliga köken. Genom denna satsning gavs ekonomisk hjälp till konsultstödet. Inköpsamverkan var inte engagerade i dessa upphandlingar. Arbetet med närproducerade livsmedel, är förankrat i respektive kommuns kostpolicy, och har resulterat i mer närproducerad mat på tallrikarna samt möjligheter till studiebesök och kunskap om hur maten produceras. Båda kommunerna hade cirka 20 procent närproducerade livsmedel i sina offentliga måltider under 2016. Det är färskvaror som kött, potatis, ägg och bär för att nämna några av de råvaror som köps in och serveras.

Det här är en satsning som varit mycket uppskattad och vi har fått mycket positiv feedback både från matgäster med också från vår egen personal som uppskattat att arbeta med de fina råvarorna. De lokala leverantörerna har tagit emot oss på studiebesök samt besökt skolor och berättat om sina verksamheter. Leverantörerna har också uttryckt stolthet över att få leverera till kommunen. Arbetet har gett uppmärksamhet i det "offentliga matsverige" där våra kommuner på flera olika sätt lyfts fram som föregångare.

Nuläge

Avtalen med de lokala producenterna har förlängts två gånger sedan starten 2012. De nuvarande avtalen går ut 2017-09-30.

Under flera år har man arbetat med att ta fram en nationell livsmedelsstrategi. Region Östergötland och Länsstyrelsen i Östergötland har parallellt med detta arbetat fram en regional livsmedelsstrategi som blev färdig i juni 2016. Den innehåller målsättningar för hur mycket närproducerade respektive svenska råvaror som kommunerna ska köpa. Målsättningen är 30 procent närproducerade- och 60 procent svenskproducerade livsmedel till år 2020. Till år 2025 är målet 50 procent närproducerade livsmedel och 80 procent svenskproducerade livsmedel. Länsstyrelsen planerar att besöka alla länets kommuner under våren 2017 för att diskutera denna fråga.

I november 2016 var kostcheferna från kommunerna Boxholm, Vadstena och Ödeshög på en studieresa till England för att studera hur man där arbetar med närproducerade livsmedel. De kallar konceptet för "Food for Life" vilket förutom närproducerade råvaror i de offentliga måltiderna också inkluderar ett lärande om hållbara- och hälsosamma matvanor och om hur maten odlas/produceras. Mat är påtagligt och konkret för barnen och därför lätt att knyta an kunskap till. Grundsynen är att ta tillvara all kunskap som finns kring odlande, livsmedelsproduktion och matlagning. Vi fick se exempel på att det inom i princip alla ämnen i skolan går att knyta an kunskap och arbeta med

Vadstena kommun



VADSTENA

måltidspedagogik. Alla som var med på resan blev både imponerade och förtjusta i "Food for Life" konceptet och såg mycket positivt på hur det skulle kunna appliceras även i våra kommuner.

Integrering av måltiden i verksamheten är något som Livsmedelsverket och Skolverket anger att vi ska arbeta med, liksom måltidspedagogik. Att ta tillvara den resurs som måltiden utgör för ett ökat lärande och för att skapa trivsel och gemenskap. Genom "Food for Life" konceptet får man många verktyg till det arbetet. Studieresan arrangerades av Länsstyrelsen tillsammans med Ödeshögs kommun.

Den 13:de februari i år träffades KSO och kostchefer från ovan nämnda tre kommuner och diskuterade hur vi skulle kunna samarbeta i ett koncept liknande "Food for life" med utgångspunkt från vårt arbete med närproducerade livsmedel. Kostcheferna ombads att komma med en redogörelse för vilka merkostnader som kan uppstå och hur kommunerna ska kunna upphandla närproducerade livsmedel.

Snittkostnaden för råvaror till en portion skollunch i Sverige ligger på 10.47 kr (2015) enligt Livsmedelsverket. Vadstena, Boxholms och Ödeshögs kommuner ligger alla strax under denna nivå. Under förra året ökade kostnaderna för livsmedel i och med det nya grossistavtal som trädde i kraft i juni. I det förfrågningsunderlaget ställdes krav motsvarande Upphandlingsmyndighetens baskrav. Grossistavtalet upphandlades tillsammans med övriga kommuner i Inköpssamverkan. De närproducerade varor som Vadstena och Ödeshög idag har avtal på genom direktupphandling medför ingen fördyring mot om man jämför med grossistavtalet. Några varor är dyrare, andra är billigare. Däremot kan det bli en merkostnad när det gäller närproducerad mjölk och andra varugrupper. Storleken på merkostnaden beror på om man i kommunen tidigare har använt ekologiska varor eller inte.

Vad gäller själva möjligheten att upphandla närproducerade livsmedel så kan man utreda förutsättningarna för att fortsätta direktupphandla, upphandla tillsammans med stöd av inköpssamverkan eller någon annan form av innovativ upphandling. Vi behöver studera ytterligare hur andra kommuner som upphandlar närproducerat har gått tillväga. Ett framgångskoncept i de tidigare direktupphandlingarna har varit kopplingen till kunskap/pedagogik. Att producenterna har erbjudit möjlighet till studiebesök på gårdarna och att de även har kommit till våra verksamheter. Att hålla fast vid det kan förbättra möjligheterna vid upphandling. Genom att utöka den tanken och ta till sig konceptet "Food for Life" så blir kommunikationen enklare.

Framtid

Genom att ha en profilering mot närproducerade råvaror i de offentliga måltiderna och genom att använda konceptet "Food for Life", så möjliggör man att god mat med hög kvalitet blir tillgänglig för våra matgäster i kommunerna. Företag inom de gröna näringarna omkring oss involveras och människor kan ges kunskap om var maten kommer ifrån, hur den odlas och sedan tillagas. Vår mat är en otrolig källa till kunskap och kan integreras i många ämnen. Genom att använda "Food for life" konceptet skulle måltiden integreras på ett naturligt sätt i verksamheten och den resurs som måltiden utgör skulle tas tillvara på ett bra sätt. Det skulle också bli lättare att kommunicera ut och marknadsföra alla dessa mervärden om man kopplar det till ett koncept och samlar arbetet under ett gemensamt namn. De offentliga måltiderna är av intresse för många människor, framförallt befintliga





VADSTENA

kommuninvånare som berörs varje dag men också potentiella inflyttare har frågor kring offentliga måltider när de inför flytt vänder sig till kommunen.

Nedan är en beskrivning av hur "Food for Life konceptet" skulle kunna fungera, utifrån det vi fick till oss på studieresan. Men det går såklart att forma utifrån hur vi anser att det passar våra kommuner. Flera delar av det som nämns nedan görs redan idag i kommunerna men vi kan bli bättre på att kommunicera ut det.

Konceptet presenteras utifrån Livsmedelsverkets måltidsmodell:



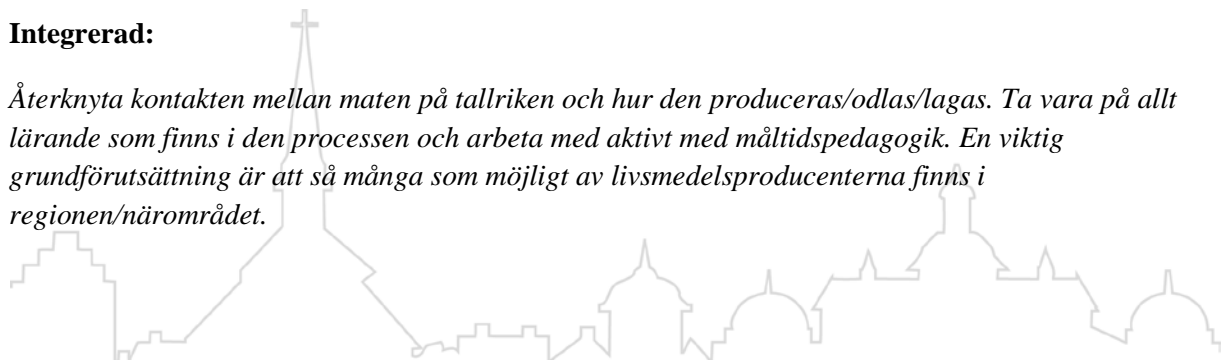
Hållbar:

Livsmedel till de offentliga måltiderna upphandlas i så stor utsträckning som möjligt regionalt. Det gynnar en hållbar utveckling och att vi arbetar för att uppfylla nationella miljömål. Det gynnar också företagandet i länet, ger fler arbetstillfällen, ökar skatteintäkterna och bidrar till bättre offentliga måltider och bättre folkhälsa. Detta arbete stöds av den regionala livsmedelsstrategin.

- Närproducerade råvaror, som mål 30 procent till år 2020
- Krav på miljöhänsyn och god djuromsorg i alla upphandlingar
- Aktivt arbete för att minska matsvinn i våra kök och serveringar
- Ekologiska råvaror, i enlighet med den politiska ambition som finns
- En grön dag/vecka till förskola och skola (meatfree Monday), vilket också gör ekonomiskt utrymme för bättre kvalitet på köttet vid köttserveringar
- Salladsbord och grönsaker som serveras är "i säsong"
- Kunskap om hållbar utveckling kopplat till den mat vi äter

Integrerad:

Återknytta kontakten mellan maten på tallriken och hur den produceras/odlas/lagas. Ta vara på allt lärande som finns i den processen och arbeta med aktivt med måltidspedagogik. En viktig grundförutsättning är att så många som möjligt av livsmedelsproducenterna finns i regionen/närområdet.



Vadstena kommun



VADSTENA

- Schemalagda, obligatoriska, pedagogiska luncher
- Regelbunden praktik i skolköken
- Kunskap utifrån livsmedel, mat och hållbar livsstil integreras i skolarbetet och kopplas till läroplaner i varje årskurs
- Studiebesök hos producenter regelbundet
- Producenter kommer till förskola/skola och äldreboende
- Odlingar i större el mindre skala på förskolor/skolor/äldreboende
- Barn deltar i köket på förskolan
- Äldre deltar i köksarbete inom omsorgen i mån av förmåga och intresse
- Arbeta för att vårda och utveckla vår matkultur

Detta är ett förslag på en bas av aktiviteter. Man kan sedan bygga på med mer exempelvis; Matlagningskurser för föräldrar, matlagning som en del i integration, temadagar med fokus på mat och hållbar livsstil, skördefester, kontraktsodlingar, Sapere i förskolan mm. Det går att samla mycket i ett "Food for Life" koncept. Vi bestämmer själva vad vi tycker ska ingå, vad som passar i respektive kommun. Livsmedelsproducenten/Livsmedelsgrossisten ska ses som en partner som stödjer vägen mot mer närproducerade råvaror och som kan bidra till integration och kunskapsöverföring.

Näringsriktig och God:

Maten smakar bra när man vet ursprung. Att råvaror håller en hög kvalitet och att maten lagas med omsorg.

- De offentliga måltiderna har sin grund i Livsmedelsverkets rekommendationer
- Genom högt ställda krav i upphandling, håller råvarorna som köps in en hög kvalitet
- Maten lagas till största delen "från grunden" av utbildad personal

Trivsamt:

Måltiderna intas gemensamt i skolrestauranger och matrum där barn/eleverna/äldre är delaktiga i att skapa trivsamma miljöer. Schemaläggning av luncher i skolan prioriteras för att uppnå en lugn och trivsamt matstund utan köer och höga ljudvolym. Måltidsmiljöer placeras om möjligt centralt i verksamheterna för att skapa trivsel och gemenskap.

Säker:

All hantering av livsmedel, i alla led, ska följa gällande lagstiftning och verksamheternas uppsatta rutiner i egenkontrollen.

Anna Lundstedt
Kostchef, Vadstena

Espen Rognstad
Kostchef, Ödeshög

Eva-Lott Blixt
Kostchef, Boxholm

Vadstena kommun



VADSTENA

1 (4)
2017-11-21

Tjänsteskrivelse till kommunstyrelsen

Återkoppling gällande arbete med Food for Life konceptet 2017

Vår beteckning: KS/2017:101 - 469 Övrigt

Förslag till beslut

1. Kostchefen tilldelas medel motsvarande 100 000 kr under 2018, för att kunna göra verkställighet av arbetsgruppernas initiativ till Food for Life struktur. Finansieringen tas från KS oförutsedda utgifter.
2. Kostchefen ges i uppdrag att presentera ett förslag till reviderad kostpolicy för kommunstyrelsen under 2018.

Sammanfattning

Beslut togs i kommunstyrelsen i april om att fortsätta verka för att kommunen ska kunna köpa in och servera närproducerade livsmedel i de offentliga måltiderna. Kommunstyrelsen beslutade också att konceptet Food for Life ska implementeras och att arbetsgrupper skulle skapas för ett förvaltningsövergripande samarbete i frågan. Återkoppling skulle ske till kommunstyrelsen senast i december gällande hur långt arbetet kommit och hur det ser ut kring finansieringen. Liknande beslut fattades i våras även av kommunstyrelserna i Ödeshög respektive Boxholms kommuner. Ett pågående samarbete finns i dessa frågor kommunerna emellan. Även Ydre kommun är på väg att fatta liknande beslut och vill ingå i samarbetet. Kostchef och kommunstyrelsens ordförande var i Ydre på ett informationsmöte i början av november.

Arbetsgrupper har skapats inom respektive förvaltning och arbete har påbörjats för att hitta en struktur runt Food for Life konceptet inom varje verksamhet. Arbetet har tagits väl emot och fått mycket positiv respons. Det arbete som har påbörjats i de olika arbetsgrupperna kommer fortsätta under 2018. För att kunna färdigställa handlingsplaner och kunna åka på studiebesök/arrangera aktiviteter så bedöms det behövas ekonomiska medel motsvarande 100 000 kr för 2018. Längre fram är det troligt att medel kommer att finnas att söka regionalt för aktiviteter som strävar mot att uppfylla den regionala livsmedelsstrategin.

Avtalen som Ödeshög och Vadstena kommun har med lokala leverantörer är förlängda till september 2018. För att nå den regionala livsmedelsstrategins mål om 30 procent närproducerade livsmedel till år 2020, är det viktigt att vi fortsätter arbeta för att få in fler lokala leverantörer som kan och vill skriva avtal med kommunen. Det är också viktigt att denna inriktning kommuniceras i kontakter med Inköpssamverkan.

Arbetet med Food for Life bör avspeglas i den kommunövergripande kostpolicyn, där man också bör ta ett större grepp kring mat och hållbarhet. Kostpolicyn bör revideras så snart som möjligt.

Det finns ett stort intresse regionalt och nationellt för vårt arbete med Food for Life.

Vadstena kommun

592 80 Vadstena BESÖKSADRESS Klosterledsgatan 35 TEL 0143-150 00 FAX 0143-151 90
E-POST vadstena.kommun@vadstena.se WEBB www.vadstena.se



Beskrivning av ärendet

Kostchefen har informerat enhetschefer inom förskola, skola och omsorg om kommunstyrelsens beslut att implementera konceptet Food for Life och presenterat tankarna kring konceptet.

Arbetsgrupper har skapats inom respektive förvaltning och arbete har påbörjats för att hitta en struktur runt Food for Life konceptet inom varje verksamhet. Det finns ett stort intresse för dessa frågor i organisationen, många ger uttryck för att det är viktiga frågor för kommunen att arbeta med. Det är också stimulerande att arbeta tillsammans över förvaltningsgränserna.

Förskolans arbete med Food for Life kommer inledningsvis att handla om att få igång ett strukturerat arbete med måltidspedagogik. Det finns personer i organisationen som gått utbildningar i måltidspedagogik. En av kostenhetens kockar har gått alla steg i den utbildning som ges av nationellt centrum för offentliga måltider. En arbetsgrupp med personer från de olika förskolorna är igång och arbetar med frågor kring måltidspedagogik. Denna grupp kommer också att vara arbetsgruppen för Food for Life arbetet.

I den arbetsgrupp som arbetar med skolans implementering av Food for Life har man påbörjat arbete med en struktur för konceptet för åk F-6. Tanken är att strukturen ska stödja återkommande aktiviteter i alla årskurser som knyter an till läroplan och kunskapsmål i olika ämnen.

Inom omsorgen (särskilt boende) finns många idéer som främst handlar om aktiviteter för de äldre genom besök på gårdar och i gårdsbutiker, utflykter till naturen, besök av djur på omsorgsboenden, skördefester, odling, bakning, levande trädgårdar, mat med underhållning, fester med teman, mm. En förstudie behöver göras av en eller flera personer inom arbetsgruppen som tar fram en ”inspirationsbank” till avdelningarna, som mer beskriver förutsättningarna som krävs för varje aktivitet, ex vart utflyktsmålet ligger, hur man tar sig dit, kostnad, ev kontaktuppgifter för att boka besöket, tillgänglighetsanpassning. Det vill säga en lathund för avdelningarna för att kunna planera och genomföra aktiviteter i vardagen på ett smidigt sätt. Det behövs också någon som koordinerar de gemensamma aktiviteter som ska ske på respektive boende.

Arbetsgruppernas arbete fortsätter under början av 2018 och aktiviteter kommer att startas igång allt eftersom. Vid kommunstyrelsens beslut i april om att gå in i Food for Life konceptet efterfrågades också uppgifter om extra medel till finansiering behövs. Frågan hade inget svar då men efter att ha startat igång arbetsgrupperna står det klart att en viktig utgångspunkt för att arbeta med Food for Life konceptet är kontakten med odling, djur och natur. Det vill säga att återknyta kontakten med matens ursprung och höja medvetenheten om hur vår mat blir till. Ett viktigt inslag blir därför att åka på studiebesök. För att finansiera dessa kostnader äskas 100 000 kr för 2018. En liten del i kostnaden är också att personer inom vår organisation ska kunna frikopplas från ordinarie uppgifter under en begränsad tid, för att kunna göra kartläggning/inspirationsbank.

På längre sikt, eller kanske redan under 2018, kan det bli möjligt att söka pengar regionalt för arbete som görs för att uppfylla den regionala livsmedelsstrategin. En del av dessa medel är tänkta att gå till den del av strategin som handlar om offentlig upphandling/offentliga måltider, där vårt Food for Life arbete skulle passa in. Både regionen och länsstyrelsen är mycket nyfikna på det arbete som görs inom Food for Life i vårt samarbete inom Vadstena/Ödeshög/Boxholm. Lanshövdingen bjöd in länets



VADSTENA

kostchefer till dialog utifrån regionala livsmedelsstrategin i oktober. Nu i december kommer vi kostchefer som arbetar med Food for Life att ha ett uppföljande möte med berörda tjänstepersoner på länsstyrelsen.

Det finns även ett stort intresse för vårt arbete med Food for life från nationellt håll.

Upphandlingsmyndigheten håller under hösten seminarium på olika håll i landet på temat offentlig upphandling av livsmedel. Den 23 november är det regionalt möte här i Östergötland för berörda tjänstepersoner. Vi kostchefer i Vadstena, Ödeshög och Boxholm är tillfrågade att hålla en inspirationsföreläsning om våra kommuners arbete med Food for Life, som en del i programmet den dagen. Vi har också blivit kontaktade av projektledaren för ”Mattanken”, ett nytt projekt som ska lyfta goda exempel inom offentliga måltider/offentlig upphandling. Projektet lyder under Jordbruksverket. Vi har även kontakter med länsstyrelsen i Värmland som är intresserade av det arbete vi gör.

Det arbete som gör här följs alltså med stort intresse från både regionalt och nationellt håll. Får vi förutsättningar att fortsätta arbeta med denna fråga och sätta en struktur för Food for Life konceptet i Vadstena kommun, så har vi stora förutsättningar att kunna bli det goda exemplet som andra kommuner vill hitta inspiration ifrån.

Arbetet med Food for Life bör avspelas i kommunens kostpolicy, där man även bör ta ett bredare grepp om hållbarhetsfrågan kopplat till de livsmedel och den mat vi köper in och serverar i kommunen. Den kommunövergripande kostpolicyn är från 2014 och var ursprungligen tänkt att revideras under 2017. Det är angeläget att revideringen av kostpolicyn blir en prioriterad fråga under 2018.

Beslutsunderlag

Tjänsteskrivelse till kommunstyrelsen 13 december 2017

Protokollsutdrag KS 19 april 2017, § 91.

Bilaga: ”Mer närproducerade livsmedel i våra offentliga måltider”. En skrivelse i samarbete med Ödeshögs och Boxholms kommuner, KS 2017:101, 2017.731

Regionala Livsmedelsstrategin, KS 2017:76, 2017.402

Beslutet expedieras för kännedom till

Kultur- och utbildningsnämnden

Socialnämnden

Kostchef

Finansiering

För själva arbetsgruppernas arbete finns ingen merkostnad. Däremot behöver det skjutas till medel för att en till två ordinarie personal inom omsorgen ska kunna frikopplas, under en begränsad tid, för arbete med en kartläggning/inspirationsbank. Det finns också behov av medel för att kunna komma ut på studiebesök, det vill säga pengar som täcker kostanden för transporten. För att täcka kostnader för arbete med att sätta konceptet Food for Life och komma igång med verkställighet så äskas 100 000 kr för 2018. Pengarna föreslås tas från Ks oförutsedda utgifter.



VADSTENA

För kännedom så har kommunstyrelsen i Ödeshögs kommun tidigare beslutat att skjuta till 25 000 kr för 2017 respektive 50 000 kr för 2018, för arbete med implementering av Food for Life konceptet där.

På lägre sikt är det möjligt att finansiering kommer att kunna sökas från regionalt håll.

Samråd

Samråd har skett med Kommunstyrelsens ordförande.

Kommunstyrelsens förvaltning

Henrik Hendeby
Kommundirektör

Anna Lundstedt
Kostchef