

Kjøkkentjenesten. Matomsorg og glede i Grimstad kommune

Harald Birkenes:

Jeg geter Harald Birkenes, og er enhetsleder for kjøkkentjenesten i Grimstad kommune.

Et lite bilde av byen som kjennetegner det. Det er en enorm utvikling der nå.

Så jeg skal fortelle litt om kjøkkenet først og vi må tilnærme oss disse tingene. Logoene for kjøkkentjenesten i kommune, det står her: matomsorg og glede.

Tall. Vi er ganske store. Cirka 450 middager daglig produserer vi. 35.000 porsjoner til hjemmeboende. Vi er veldig store på hjemmeboende. Kjører ut mat.

Der har vi lagt oss bevisst, spesielt lavt i pris for å nå flest mulig hjemme at de får råd til det. Min filosofi er egentlig at hjemmeboende som har behov for det, bør få gratis mat hjem.

Da kunne de bo hjemme lenger og vi hadde spart. Det har jeg ikke kommunedirektør med meg på. Det hadde ikke kostet mye, og sikker på at kommunen hadde spart på det på sikt. Brødmåltider – vi er veldig store på risgrøt. Har en effektiv produksjon på dette.

Vi produserer brød selv. Jeg kommer tilbake til, og vi har egen mølle og maler alt fullkorn til brødbakinga. Og ja, det er ganske mye salg, catering, hjemmeboende mat, møtemat og så videre.

Vi har et produksjonskjøkken, to mottakskjøkken og rådhuskantina. Ikke så mange årsverk. Altså, du har forskjellige modeller i Norge på matservering. Du har kok-server, du har kok selv, og så har vi noe som vi også har kommentert i en stortingsmelding. Vi har en Grimstad modellen, og det vil si at vi produserer en god del av tingene våre på produksjonskjøkken, men så tar vi en del av de ferskvarene direkte, både grønnsaker og poteter og fersk fisk og sånn, direkte på mottakskjøkkenet. Det kommer ikke plastpakket ifra Voss.

Ja, en faglært baker inne, assistenter, for øyeblikket så har 5 lærlinger, og de er hovedsakelig på produksjonskjøkkenet. Og vi har 4 VTA/VTO arbeidsplasser. Vi har folk inn på arbeidstrening, språktrening, forarbeidet med arbeidsbemanningsbedrifter. Og 3 uker i året så har vi ernæringsfagstudenter i fra UiL. De kommer nå til søndag skal være der i 3 uker. I år får vi 3 stykker. Vi har hatt opphold i 2 år nå. Det kjempeinteressant. De kommer og skrivet en rapport på kjøkkenet. De ser hvordan hun kjøkkendrift i Norge er. Vi har en mye høyere standard på mat og drift enn de har i Belgia.

Hver institusjon skreller sine poteter selv. Vi bruker over 20 tonn i året, og har vi forsøkt forskjellige poteter, også økonomiske. Det er det var ikke vellykket. Hvordan de oppfører seg og sånt, særlig når vi skal pakke til hjemmeboende.

Det som er problemet med en del økologisk, det er kjøremarken. Både lange hull inn i potetene, en kjempejobb å skrelle de, også er det noen som blir veldig vasne og noen som forandrer farge,

Her har vi mølla vår. Mest hvete, men også noen rug og bygg går i brødbaksten. Det har vi holdt på med jevnt siden 2007. Fordelen med at når du kverner dette her selv før du baker det. Det er fersk nykvernet mel – mye mer smak i det, og man får et veldig godt bakverk.

Her har vi bakelinjen vår. Bakeren til slutt. En solid eltemaskin. Så har vi da en deigdeler som porsjonerer i riktig størrelse, og vi en som ruller de runde. Vi bruker kun en vanlig kokedamper til steking. Veldig mye brød går på heving over natt, så vi streiker det, så vi får fersk brød til frokost om morgenen på avdelingene på sykehjemmet. I tillegg så leverer vi også ut til en del barnehager og hjemmeboende.

Vi har en matavfallskvern til matavfallet vårt. Det blir jo alltid en del skall og avfall og sånt, inn fra institusjonen, matavfallet der. Den fylles i og tømmes en gang i uka, så når den har stått en dag i uka for at den skal gå seg ferdig. Avdelingen er kjempefornøyd med den komposten de får. Vi blander dem videre i annen kompost, og den går da i rosebed og i tilbake til avdelingen i kommunen. Da sparer vi på transport av matavfall og biten der. Istedenfor å bare hive det i en dunk, så har de fått det litt mer bevissthet i dette med matavfall.

Spørsmål:

Hva koster den?

Harald Birkenes:

Den der er stor, så den kommer vel på 250.000. Det er mindre utgaver.

Spørsmål:

Det står at det brukes i kommunens parkavdeling, men altså ikke på nyttevekster? Hadde det vært lov å bruke det i kjøkkenhage, til matproduksjon?

Harald Birkenes:

Den er varmebehandlet og sider den skal være ren. Vi komposterer den videre sammen med annen jord.

Så er vi da over på innkjøpssamarbeid. Offentlig innkjøp i Agder, de er ganske store, og samtlige kommuner, med noen unntak. Og det som jo er fordelene her, er at vi er en arbeidsgruppe her som med kjøkkensjefer i fra de forskjellige kommunene, så vi har alle noe vi skulle ha sagt inn i denne innkjøpssamarbeidet, og du har en fylkeskommunalansatt som leder denne gruppa, og han tar raser alt det juridiske, den biten her som alltid blir riktig.

Litt på volumet totalt på OFA-samarbeidinnkjøpet – store tall. Også kommer grunnskole og barnehage i tillegg. Når vi går gjennom tallene våre, hva vi har bruk for å komme fram til dette, så tar vi og går inn på regnskapene til de forskjellige leverandørene. Hva har vi kjøpt siste året? Går gjennom alle de tallene og spisser anbudet ut på – Er det et produkt her som kanskje ikke er bra, så vi kan finne et som kvalitetsmessig er bedre? Kan vi spisse anbudet sånn at vi får et bedre produkt for eksemplet? Vi hadde jo en runde med «kina fisken». Forferdelige fisken som

er først fisket opp på Nord-Vestlandet, så kjørt til Kina og videreforedlet og sprøytet full av vann. Rundt masse svinn og er forferdelig. Også er det jo å få anbudet som at hvordan unngår vi å få den fisken med på anbudet? Den vil vi ikke ha. Vi klarte egentlig ikke å spisse anbudet på den måten der, og vi har ikke lov til å si at vi ikke vil ha den. Det har vi ikke lov til å si, men vi har gått over til fersk fisk isteden. Så vi har Domstein som fikk anbudet der, så kjører vi fersk frisk istedenfor. Og selvfølgelig et helt annet produkt, så mye bedre, og da slutter vi også å pakke den fisken i plast før vi sender den ut. Tidligere, så varmebehandlet vi fisken og sendte den ut. Nå går den ut i rå, fersk tilstand til de enkelte mottakerkjøkken og de koker den på direkten rett før servering, så gjestene får jo et helt annet produkt nå. Så det mener jeg er litt mer på bærekraftsiden.

På frukt og grønt og på ferskt kjøtt så har vi en avtale som går på.. Leverandøren vår har fast påslag på dagens pris på tomater for eksempel. Det går jo sånn hele året, hvor vi ikke kan få en fast pris. Kunne godt ha fått en fast pris på tomater, men den ville kanskje vært veldig høy for å sikre seg de dyre periodene. Men nå har den dagens pris, og så har de et fast påslag på den prisen som vi får, og den kan kun forhandles om en gang i året den. det faste påslaget. Og det har vært ganske vellykket.

På helslakt har vi samme fastprisavtalen på. Når vi lyser ut anbud har vi da forskjellige regioner i fylkene. Østregionen, det er 23% avtaleverdi. Vi fikk Birkenes og Lillesand inn i vårt anbud her nå fra 20/21. De var satt sammen med Kristiansand tidligere. Så derfor flyttet Grimstad sammen med de og vi var tidligere sammen med Østregionen. Og da kan vi få av tilbydere her som kan si: «OK. Vi ønsker kun å gi inn i Østregionen. Vi vil ikke levere til de andre regionene», og da kan vi få lokale leverandører inn.

Så er det bare liten klausul at hvis du tar Østregionen. Har de største regionene med små avstander og stort volum. Da må du ta med Setesdalen, for der er det så kjempeavstander og lite volum sånn at.

Det som er spennende, er jo at vi beholder 90% av tilbudene de tar alt eller ingenting. Vi får ikke noe særlig lokale varianter her. Vi har hatt littegrann på grønnsaker helt i regionene her Vest i fylket. Like etter at anbudet kom gikk de konk.

Vi har kriterier. Vi har litt om hvordan redusere matsvinn. De skal da oppgi hvordan de reduserer matsvinn knyttet til produkter i kontrakten. Vi stiller av egne leverandører og egne underleverandører?

Og det er hvordan de svarer ut på disse spørsmålene her evaluerer vi leverandørene på. Også om vi kan få kjøpt varer og med redusert holdbarhetstid eller annen sortering. Så er det. Som vi bruker lokalproduserte produkter og levering.

Så er det om vi bruker lokalproduserte produkter. Det gjør vi på poteter. Vi henter poteter direkte oss bonden som er 5 minutters kjøring unna kjøkkenet. Og det blir fakturert gjennom grønnsaksleverandøren vår. Da er det innenfor OFA-regelverket og det offentlige anbud.

Tidligere så hentet vi ut noe, uten noen, bare direkte hos bonden og det vi fikk litt sånn smekk på fingrene for den.

Så det fungerer veldig greit, og der kan vi finne en annen lokalt produsent, så kan vi si at det gjelder kanskje for egg, og det kan være på forskjellige produkter. Si at den skal faktureres enten gjennom TINE eller som har meieriavtalen eller Lunde gård som har grønnsaksavtalen at: «OK vi henter produktet. Det skal faktureres gjennom deg».

Så vi har et lite problem med Tiller-portrettene. Grimstad og Reddal er kjente for Tiller-potetene sine.

Og vi er jo de første i landet hvert år med Tiller-poteter. Og fellespakkeriet på Tiller-poteter har ingen avtale med Lunde gård, så de bare tar det direkte. Det har kommet intern krangel i mellom Lunde gård og pakkeriet, sånn at det har de nektet avtale. Men nypoteter, det skal de gamle ha. Hvis i tillegg så har vi da, de som får kontrakt skal være villig til å ta inn produkter i fra én til 10 lokale produsenter.

Lokale produkter per år, som hvis vi finner produkter som naturlig at kan gå for eksempel gjennom ASKO-systemet, så har de forpliktet til å ta inn inntil 10 produkter som vi skal handle gjennom de i løpet av året.

Tildelingskriterier på anbudet. Prisene teller cirka 30% hos oss. Kvalitet 20%. Samfunnsansvar, det er også miljøbiten – Har vi også pekt den ganske høyt. Så hvis oppfølging, produktsortiment, administrasjonen, så her setter vi inn og da venter etter de hvordan de svarer ut på sine krav.

Går de ut på et skall-krav, så er de ute av konkurransen.

Kristin Reichborn-Kjennerud:

Jeg har en kommentar. Det var kjempeinteressant. Jeg synes liksom det sånn som vi snakket om – Faglig logikk og en sånn administrativ logikk. Jeg synes det virker som at den faglige logikken har fått lov til å bestemme mer da og det synes jeg er kjempeinteressant at det går an å få det til. På den måten, og så tenkte jeg i stad også på deres presentasjon også, så tenker jeg på det med matglede og smak og sånn. Det kan være veldig forskjellig hva folk liker. På en annen side, hvem liker ikke ferskt brød om morgenen liksom egen bakst, altså det er veldig bra da. Men jeg tenker jo liksom at det kunne jo også være en interessant tid å følge med på at, dette med hvor fornøyd folk er med maten. Og hva de liker, men det er jo selvfølgelig risikoen da, hvis de hvis du skal bare skal lære dem å spise mer sunt. Det er bare en sånn diskusjon man kan ha om det der med smak, hvordan man kan legge vekt på det og hvordan man kan bruke det som vurderingskriterium på en annen måte, hvordan kan man det?

Harald Birkenes:

Ja da, og det med brød, det startet jo helt tilbake på rundt 2005, tenker jeg. Da brødet ble dyrere og dyrere og dårligere og dårligere i fra bakkene, og vi fant ut at dette her gjør vi mye bedre selv. Så har det ballet på seg og sånt noe, så ble det mølle. Og litt lokalt korn har vi fått kjøpt. Det er hovedsakelig Norsk hvete vi bruker. Det er et veldig godt.

