

# Fiskens roll i närmatsstrategin

Kosthållschef Marcus Åkerblom



KORSHOLM  
MUSTASAARI

# Utgångsläget

- Sektionen för städ- och matservice föreslog att en strategi uppgörs, p.g.a. att ärendet var/är aktuellt
- Hur kunde man i större grad använda närmat inom kosthållet, vilket kunde gynna de lokala företagen mera
- Under våren 2017 gjorde kosthållschefen upp en strategi
- Samhällsbyggnadsnämnden har begärt utlåtanden av berörda beslutsorgan, alla kommit in men inte behandlats ännu



# Målen för strategin

- Stärka ekonomin och välbefinnandet i kommunen
- Maten skall vara ren, säker, spårbar och miljövänlig
- Utveckla den lokala matkulturen, främst att barnen lär sig
- Uppmuntra till användning av mera säsongprodukter

# Arbetet med strategin

- Kartlägga vad som kunde fungera för oss
- Begreppet närmat, var drar man gränserna?
- Är eko närmat?
- Hur tolkar vi närmat?

# Upphandling

- För tillfället avtal med mejeriprodukter, köttprodukter och torrvaror
- Vad kan vi göra med dessa, säsong-, special- och anpassade produkter är tillåtna
- Vilka produktgrupper skall upphandlas?
- Var drar vi gränsen med att spjälka upp upphandlingarna?

# Prisjämförelse

| <b>Produkt</b>          | <b>Total kostnad</b> |
|-------------------------|----------------------|
| Egentillverkad fiskfärs | <b>2 052 €</b>       |
| Hokifilé                | <b>2 921 €</b>       |
| Tre sorters fisk        | <b>2 655 €</b>       |
| Laxpinnar               | <b>2 249 €</b>       |
| Färsk laxtärningar      | <b>3 709 €</b>       |
| Frasbakad minitorsk     | <b>1 372 €</b>       |
| Alaskasej               | <b>1 264 €</b>       |
| Skedlax                 | <b>1 982 €</b>       |
| Regnbågslaxfilé         | <b>3 721 €</b>       |
| Norsk laxfilé           | <b>3 941 €</b>       |
| Laxschnitzel            | <b>2 388 €</b>       |

- Alla kostnader beaktade
- Egen produkt inte alltid dyrast



# Ekonomi / problem

- Vill våra kunder ha närmat?
- Vissa råvaror kan t.o.m. vara billigare
- Kan övergången till närmat vara kostnadsneutral?
- Låg förädlingsgrad, förpackningsstorleken, prisfluktuation, logistik

# Produkter / Råvaror

- Vad används idag? Panerade produkter som oftast kommer från utlandet, lax (norsk) i olika former
- Råvaror som inte finns att tillgå: inhemska råvaror som ryms in i budget, tillräckligt långt förädlade produkter
- Vad gör man istället? Lagar själv, väljer inhemskt, planerar matlistan bättre



# Åtgärder

- Fisken är först på tur
- Temaveckor är första steget => prisbild
- Närmatsvecka denna vecka, idag har vi serverat braxenfärs
- Funderingar kring en maskin för biffar
- Strategin skall också vidareutvecklas när vi samlat på oss mera erfarenheter, detta är version 1.0



# Tack!

Strategin på svenska:

[http://smedenpub.korsholm.fi/ktwebbin/dbisa.dll/ktwebscr/epjattn\\_tweb.htm?+id=83063](http://smedenpub.korsholm.fi/ktwebbin/dbisa.dll/ktwebscr/epjattn_tweb.htm?+id=83063)

Strategia suomeksi:

[http://smedenjulk.mustasaari.fi/ktwebbin/dbisa.dll/ktwebscr/epjattn\\_tweb.htm?+id=83442](http://smedenjulk.mustasaari.fi/ktwebbin/dbisa.dll/ktwebscr/epjattn_tweb.htm?+id=83442)

## Frågor?

Marcus Åkerblom, 044 727 1213

[marcus.akerblom@korsholm.fi](mailto:marcus.akerblom@korsholm.fi)