



Servicenämnden
handlingar 2012-04-10

Servicenämnden 2012-04-03

Box 153
301 05 Halmstad
Tfn: 035 – 13 70 00
E-post: servicenamnden@halmstad.se

OBS anmälan till lars.nilsander@halmstad.se
Studiebesök från 09.00, samling i receptionen, Rådhuset, visning av serverrum.
Presentation av IT-service, Torsgatan.
Lunch på Torsgatan.

OBS plats för gruppmöte meddelas senare.

Plats: Torsgatan 1
Sammanträdesdatum: 2012-04-10
Tid: 13:30
Ordförande: Svein Henriksen
Sekreterare: Roger Weman

Plats:	Torsgatan 1	sida
1 *	Val av protokollsjusterare	
2 *	Godkännande av dagordning	
3 *	SE 2012/0119 Måltidsservice, tallrikar	3
4 *	SE 2012/0114 Ansökan ur tillgänglighetsmiljonen	8
5 *	SE 2012/0116 Revidering av riktlinjer för Halmstads kommuns tjänstefordon	13
6	SE 2012/0006 Information	15
7	Övriga frågor	

* personalrepresentanter kan närvara

Tjänsteskrivelse

2012-04-02

Diarienummer: SE 2012/0119

Version:

Beslutsorgan:

Enhet:

Joakim Lindh

E-post:

Telefon:

Måltidsservice, tallrikar

Förslag till beslut

1. Servicenämnden beslutar enligt förvaltningens förslag att byta ut samtliga plasttallrikar till glasporslinstallrikar under 2012.
2. Servicenämnden beslutar att medel skall användas ur förvaltningens gemensamma investeringsutrymme.

Sammanfattning

Inom Servicekontoret har vi i nuläget ca 11 300 plasttallrikar i skolmatsalar gjorda av polykarbonat vilka innehåller giftet Bisfenol A. Försäljning av nappflaskor innehållande Bisfenol A är förbjudet inom EU sedan 1 Juni 2011. Övriga plastartiklar gjorda av polykarbonat är tillåtet att sälja och de är även livsmedelsgodkända inom EU.

Livsmedelsverket går ut med att risken för att ämnen i plastmaterial som förs över till maten ska skada hälsan är mycket låg. Den mängd bisfenol A som barn kan få i sig via material som kommer i kontakt med livsmedel är så liten att den inte innebär någon risk för barnets hälsa. Se livsmedelsverkets hemsida.

Livsmedelsverket ger stöd i frågan genom att gå ut med att det är ingen risk för barnens hälsa men man har samtidigt förbjudit nappflaskor med samma innehåll.

Servicekontoret rekommenderar därför att man snabbar på planlagt utbyte av plasttallrikar och färdigställer detta under 2012. Medel skall tas ur förvaltningens gemensamma investeringsutrymme.

Vid ett utbyte av alla 11 300 tallrikar under 2012 vill förvaltningen använda 500 000 kr ur det gemensamma investeringsutrymmet. Avskrivningstiden läggs på 5 år vilket ger en ökad kostnad om 100 000 kr + kapitaltjänstkostnader årligen under en femårsperiod.

Denna kostnad kommer att belasta priset till kund via priset under 5 års tid.

Ärendet

Uppdrag

På initiativ av Servicenämndens presidie skall Servicekontoret belysa nuläget av tallrikar gjorda av polykarbonat vilka innehåller giftet Bisfenol A i organisationen. Presidiet vill ha svar på frågeställningar kring antal tallrikar, kostnader för utbyte, risker för giftspridning, vad är alternativet och konsekvenser för organisationen vid ett direkt utbyte.

Bakgrund

Vid en undersökning av märkningen på Sofiebergsskolans plasttallrikar framkom att dessa var gjorda av polykarbonat vilka innehåller giftet Bisfenol A.

Bisfenol A finns framförallt i plastprodukter som CD- och DVD-skivor, kontaktlinser, tandfyllningsmaterial, kameraskal, epoxyfärger, epoxylim, tryckfärger och kopieringspapper.

Inom Serviceförvaltningen visar nuläget att denna plasttallrik finns på 16 skolor och i 11 300 exemplar. Tallriken är livsmedelgodkänd och finns på grundskolor i kommunen. Normal livstid för en tallrik är 15 år och vår investeringsplan ligger enligt denna intervall.

Analys, förslag och motivering

Små barn som dricker modersmjölksersättning i nappflaskor av polykarbonat är den grupp som kan få i sig mest bisfenol A. Som mest skulle de kunna få i sig en tredjedel av det så kallade tolerabla dagliga intaget, TDI, och det innebär ingen risk för barnets hälsa. Då nappflaskor med bisfenol A förbjudits kommer också intaget av bisfenol A att minska drastiskt. En vuxen skulle som allra mest kunna få i sig några procent av TDI från konserver, men troligen betydligt mindre. TDI är den mängd av ett ämne man kan få i sig varje dag under hela livet utan risk för hälsan. Källa: Livsmedelsverket.

Livsmedelsverket går ut med att risken för att ämnen i plastmaterial som förs över till maten ska skada hälsan är mycket låg. Den mängd bisfenol A som barn kan få i sig via material som kommer i kontakt med livsmedel är så liten att den inte innebär någon risk för barnets hälsa. Se livsmedelsverkets hemsida.

Risken för att ämnen i plastmaterial som förs över till maten ska skada hälsan är mycket låg. Den mängd bisfenol A som barn kan få i sig via material som kommer i kontakt med livsmedel är så liten att den inte innebär någon risk för barnets hälsa. Källa Livsmedelsverket.

Inom servicekontoret finns det idag 11 300 st tallrikar gjorda av polykarbonat som används dagligen i 16 av kommunens grundskolor. Att byta ut dessa mot en annan tallrik är förenat med en kostnad om ca 150 000 kr. Det tillkommer kostnad för dispensers eftersom nya tallrikar i glasporslin inte får plats i de gamla dispenserarna. Kostnaden för nya dispenser är beräknat till ca 350 000 kr.

Den alternativa tallrik som Servicekontoret rekommenderar att byta till kallas i vardagligt tal glasporlinstallrik. Denna tallrik tillverkas i Frankrike och har produktnamn ”The Opal Arcoroc line”. Innehållet i tallriken är 100 % glas och det är 100 % återvinningsbart. Se bilaga 1 från leverantör.

Livsmedelsverket ger stöd i frågan genom att gå ut med att det är ingen risk för barnens hälsa men man har samtidigt förbjudit nappflaskor med samma innehåll.

Servicekontoret rekommenderar därav att man snabbar på planlagt utbyte av plasttallrikar och färdigställer detta under 2012. Medel skall tas ur förvaltningens gemensamma investeringsutrymme.

Den ökade årliga kostnaden om 100 000 kr + kapitaltjänstkostnader kommer att belasta kund med start 2013.

Konsekvenser

Servicekontoret rekommenderar att verksamheten under 2012 byter ut samtliga tallrikar innehållande ämnet bisfenol A och ersätter med en variant av glasporlinstallrik och nya dispensers. Kostnaden för detta är ca 500 000 kr

Medel skall tas ur förvaltningens gemensamma investeringsutrymme. Den årliga ökningen i kostnadsmassa om 100 000 kr + kapitaltjänstkostnader belastar under 5 års tid kunden via priset. På så sätt återlämnas medel till förvaltningens gemensamma investeringsutrymme.

Ärendets beredning

Inom kommunen

Ärendet har handlagts av Enhetschef Måltidsservice. Diskussion har skett i områdeschefgruppen Måltidsservice, med leverantör av plasttallrikar, leverantör av glasporlinstallrikarna och Livsmedelsverket.

Fackliga organisationer

Detta ärende faller inte inom ramen för MBL.

Lista över bilagor

1. Beskrivning av glasporlinstallrik.

För Servicekontoret

Roger Weman

Förvaltningschef

Joakim Lindh

Enhetschef Måltidsservice.

OPAL

The professional material of choice, Opal is an all-rounder : 3 times more **resistant** to knocks, **100% hygienic** , **long-lasting** (scratch-resistant, surface and decoration offer outstanding dishwasher resistance after in excess of 2,000 industrial washes), excellent **heat resistance** , **practical**, **cost-efficient** and ... **kind to the environment !**

Created in 1958... Opal is used primarily in the manufacturing of Arcoroc dinnerware ranges. The material is a popular choice among industry professionals and offers a whole host of advantages :

> **Shock resistance :**

The secret to its incredible durability: Up to three times more shock-resistant than other materials on the market.

Impact Resistance of materials currently available on the market measured on a pendulum in accordance with standard EN 12980 :

- Opal = 90 mm
- Bone china = 280 > 300 mm
- Aluminium-coated chinaware 200 > 250 mm
- Hotel chinaware 150 > 200 mm

> **Scratch resistance :**

Long-lasting resistance to knife scratches*.

When using knives with a Vickers hardness greater than 480, no surface degradation was observed in accordance with standard NF EN ISO 8442 - 2

* CERAM-certified

> **Dishwasher resistance :**

The surface and decoration boast excellent dishwasher resistance* after in excess of 2,000 industrial washes

* CERAM-certified

> **Thermal resistance**

Heat retention levels are as effective as those offered by other materials currently available on the market*.

Goods may be handled without risk of burning when they have been in the microwave*.

Thermal resistance at temperatures of 135°C.

* CERAM-certified

> **Food safety compliant**

Bilaga 1

0% porosity, 0% bacteria

Zero bacterial risk : Tests carried out by independent laboratory institute Pasteur de Lille (France) prove that after just one dishwasher clean, a contaminated Opal surface presents zero bacterial risk.

> Environmentally friendly :

100% glass, 100% recyclable

A material that is kind to the environment.

> Product functionality

Suitable for use in cost-centered and profit-centered catering :

- Perfect stackability: save space when storing and transporting
- User-friendly: easy to handle throughout service

> Economic

The Opal Arcoroc line is resistant to wear and tear and life's little mishaps. They last longer than traditional articles, which greatly reduces restocking costs.

CERAM : Laboratoire anglais indépendant de mesures et d'essais

Tjänsteskrivelse

2012-03-19

Diarienummer: SE 2012/0114

Version:

Beslutsorgan:

Enhet:

Joakim Lindh

E-post:

Telefon:

Tillgänglighetsmiljonen

Förslag till beslut

Servicenämnden beslutar att ansöka om medel ur tillgänglighetsmiljonen enligt förvaltningens förslag.

Sammanfattning

Servicenämnden har givit Servicekontoret i uppdrag att förbättra specialkosten inom äldreomsorgen. Medel skall sökas ur tillgänglighetsmiljonen.

Måltidsservice producerar och serverar ca 12 000 portioner dagligen i Halmstads kommun varav 15 - 20 % är portioner till äldre invånare i kommunen. De äldre som har svårt att äta ordinarie måltid serveras specialkost i form av passerad kost och timbalkost.

Timbalkost är passerad kost som skall efterlikna originalrätten i utseende, lukt och smak. Servicekontorets olika kök arbetar olika med timbaler. En del köper färdiga medan andra skapar timbaler från grunden.

Ansökan görs om 145 000 kr ur tillgänglighetsmiljonen under 2012. Medlen skall användas till utbildning av dietkockar och genom praktisk genomgång ute i köken.

Målet är att minst 75 % av all timbalkost skall lagas från grunden från rena råvaror. Målet skall uppnås 2013 och mätas genom dialog vid boenderåd där protokoll skrivs. Timbalkosten skall så ofta som möjligt efterlikna originalrätten i både smak, lukt och utseende.

Ärendet

Uppdrag

Serviceenämnden har givit servicekontoret i uppdrag att ansöka om medel för utveckling av specialkosten på äldreboenden. Medel skall ansökas ur den s.k. tillgänglighetsmiljonen och ansökan lämnas till KS senast 15 mars 2012.

Bakgrund

Måltidsservice producerar och serverar ca 12 000 portioner dagligen i Halmstads kommun. De flesta portionerna serveras i skolor, förskolor och gymnasium men ca 15 - 20 % är portioner till äldre invånare i kommunen. Denna andel förväntas öka i takt med att vi blir fler äldre i samhället och att invånarna blir äldre än tidigare.

Till de äldre lagas husmanskost, de har två alternativ dagligen men ett flertal har svårt att äta ordinarie måltid på grund av sjukdom och medicinering. Till de äldre som har svårt att äta ordinarie mat lagas specialkost i form av passerad kost och timbalkost.

Timbalkost är passerad kost som skall efterlikna originalrätten i både utseende och smak. Idag köps färdiga timbaler via Findus i vissa kök och vi lagar egna i andra kök. Denna tillagning är tidskrävande och svår. Näringsvärden, lukt, utseende och smak skall matcha originalrätten så att matgästen upplever att man äter originalet.

Måltidsservice har sedan ett och ett halvt år arbetat aktivt med mer mat lagad från grunden och vårt projekt matglädje med stor framgång. Vi arbetar med rutiner, tillagningsmetoder och miljö. Allt detta för kundens bästa. För att nå fullt ut krävs även en rejäl uppryckning gällande passerad kost och timbalkost från grunden. Tillgängligheten till en god måltid för äldre med tugg- och sväljsvårighet måste öka. Är vi inte nöjda med halvfabrikat till a-kost skall vi inte heller vara nöjda med halvfabrikat i specialkosten.

Analys, förslag och motivering

Att utbilda dietkockar inom specialkost leder till bättre mat åt de gamla som lider av tugg- och sväljsvårigheter. Deras handikapp gör att de inte kan äta den vanliga kosten utan är hänvisade till passerad mat i form av timbalkost.

I dagens produktion arbetar dietkockar med dels egenproducerade timbaler och dels med färdigköpta timbaler. Servicekontoret vill genomföra en gedigen utbildningsinsats av alla dietkockar i äldreboenden och servicehus. Vi måste lägga om rutiner och hitta tillagningsmetoder som passar denna typ av matlagning.

Servicekontoret kommer att behöva hjälp ute i köken av professionella kockar som tittar på specialkosten i äldreomsorgen. Efter 2013 skall specialkosten rymmas inom ordinarie budget men vid förändringsarbetet krävs medel till utbildningsinsatser och konsult hjälp.

Konsekvenser

I vår vision Halmstad 2020 antagen i mars 2006 beskrivs ledorden demokrati, kärlek och respekt. Visionen bygger på människors lika värden. De äldre som äter specialkost

förtjänar en god och näringsriktig måltid som liknar, luktar och smakar som den A-kost som äts av övriga äldre.

Projektet går ut på att vi under juni – dec utbildar dietkockarna i Halmstads kommun i nya matlagningsmetoder gällande timbalkost. I utbildningen skall det ingå mer hands on stöd ute i det kök där dietkocken dagligen verkar.

3 utbildningstillfällen för samtliga dietkockar	45 000 kr
2 dgr extra stöd i det egna köket (2 dgr * 5 000 kr * 9 arbetsplatser)	90 000 kr
Utbildningsmaterial och inspirationsmaterial	10 000 kr
Totalt:	145 000 kr

Medel om totalt sett 145 000 kr söks ur den s k tillgänglighetsmiljonen.

Ärendets beredning

Inom kommunen

Nämndsordförande har initierat och enhetschef måltid har berett ärendet. Uträkningar bygger på tidigare genomförda utbildningar med inhyrda konsulter.

Lista över bilagor

1. Ansökan om medel för ökad tillgänglighet (Dnr SE 2012/0114)

För Servicekontoret

Roger Weman

Förvaltningschef

Joakim Lindh

Enhetschef Måltidsservice

Datum
2012-03-15

Dnr SE 2012/0114

Kommunstyrelsen

Ansökan om medel för ökad tillgänglighet

Servicenämnden ansöker härmed om medel på 145 000 kr ur den s.k. tillgänglighetsmiljonen. Medlen skall användas till att öka tillgängligheten till en god måltid för äldre med tugg- och sväljsvårighet. Utbildning och nya metoder skall leda till bättre kost för gruppen äldre med tugg och sväljsvårighet.

Bakgrund

Måltidsservice producerar och serverar ca 12 000 portioner dagligen i Halmstads kommun. De flesta portionerna serveras i skolor, förskolor och gymnasium men ca 15 - 20 % är portioner till äldre invånare i kommunen. Denna andel förväntas öka i takt med att vi blir fler äldre i samhället och att invånarna blir äldre än tidigare.

Till de äldre lagas husmanskost, de har två alternativ dagligen men ett flertal har svårt att äta ordinarie måltid på grund av sjukdom och medicinering. Till de äldre som har svårt att äta ordinarie mat lagas specialkost i form av passerad kost och timbalkost.

Timbalkost är passerad kost som skall efterlikna originalrätten i både utseende och smak. Idag köps färdiga timbaler via Findus i vissa kök och vi lagar egna i andra kök. Denna tillagning är tidskrävande och svår. Näringsvärden, lukt, utseende och smak skall matcha originalrätten så att den äldre upplever att de äter originalet.

Måltidsservice har sedan ett och ett halvt år arbetat aktivt med mer mat lagad från grunden och vårt projekt matglädje med stor framgång. Vi arbetar med rutiner, tillagningsmetoder och miljö. Allt detta för kundens bästa. För att nå fullt ut krävs en rejäl uppryckning gällande passerad kost och timbalkost från grunden. Tillgängligheten till en god måltid för äldre med tugg och sväljsvårighet måste öka. Är vi inte nöjda med halvfabrikat till a-kost skall vi inte heller vara nöjda med halvfabrikat i specialkosten.

Skall vi lyckas med detta krävs en gedigen utbildningsinsats av alla dietkockar i äldreboenden och servicehus. Vi måste lägga om rutiner och hitta tillagningsmetoder som passar denna typ av matlagning. Vi kommer att behöva hjälp ute i köken av professionella kockar som tittar på specialkosten i äldreomsorgen. Efter 2013 skall specialkosten rymmas inom ordinarie budget men vid förändringsarbetet krävs medel till utbildningsinsatser och konsult hjälp.

Projektbeskrivning

Projektet går ut på att vi under juni – dec utbildar dietkockarna i Halmstads kommun i nya matlagningsmetoder gällande timbalkost. I utbildningen skall det ingå mer hands on stöd ute i det kök där dietkocken dagligen verkar.

3 utbildningstillfällen för samtliga dietkockar	45 000 kr
2 dgr extra stöd i det egna köket (2 dgr * 5 000 kr * 9 arbetsplatser)	90 000 kr
Utbildningsmaterial och inspirationsmaterial	10 000 kr
Totalt:	145 000 kr

Mål med denna satsning

Målet är att minst 75 % av all timbalkost skall lagas från grunden från rena råvaror. Målet skall uppnås 2013 och mätas genom dialog vid boenderåd där protokoll skrivs. Timbalkosten skall så ofta som möjligt efterlikna originalrätten i både smak, lukt och utseende.

Joakim Lindh, Kostchef
Halmstads Kommun

Tjänsteskrivelse

2012-04-02

Diarienummer: SE 2012/0116

Version: 1.0

Beslutsorgan:

Enhet: Kommuntransport

Michael Elofsson

E-post: michael.elifsson@halmstad.se

Telefon: 137780

Riktlinje för Halmstads kommuns tjänstefordon

Förslag till beslut

1. Servicenämnden beslutar att föreslå Kommunfullmäktige besluta att anta ny Riktlinje enligt bilaga 1.

Ärendet

Uppdrag

Servicenämnden är ansvarig för kommunens tjänstefordonspolicy.

Nuvarande policy KF 2001/0540 är inte omarbetad sedan beslut.

Kommuntransport har därför på uppdrag av servicenämnden getts i uppdrag att ta fram förslag till ny riktlinje.

Bakgrund

För att underlätta hanteringen av kommunens fordon togs 2004-01-29 beslut om en tjänstefordonspolicy KF 2001/0540.

Policyn behandlar allmänna regler för anskaffning och innehav av fordon för förvaltningar inom Halmstads kommun.

Sedan 2004 har förändringar skett på en rad olika punkter. Exempelvis när det gäller myndighetskrav, miljökrav, bränsle, säkerhetskrav, utrustning etc.

Konsekvenser

Hänsyn har tagits till konkretiserade mål inom Målområde miljö och energi för 2012-2014, mål nr 3.

Ärendets beredning

Inom kommunen

Vid beredning av ärendet har kommunens försäkringsmäklare konsulterats när det gäller försäkringsfrågor. Vidare har verkstadschefen på teknik och fritidsförvaltningen medverkat i teknik och handhavandefrågor.

Fackliga organisationer

Ärendet faller inte inom ramen för MBL.

Lista över bilagor

1. Riktlinje för Halmstads kommuns tjänstefordon.

För Servicekontoret

Roger Weman
Förvaltningschef

Michael Elofsson
Transportchef

Information

2012-04-03

Diarienummer: SE 2012/0006

Version:

Beslutsorgan:

<!Enhet>

Gunni Heland

E-post:

Telefon:

Information till servicenämnden 20120410

Aktuella upphandlingar

Serviceplaner

Förstudier

Tidplan för planeringsdirektiv

Kulturenkät i Halmstads kommun

Ordförandens information