



**VARBERGS
KOMMUN**

Serviceförvaltningen

Kallelse/underrättelse
2024-06-12

1 (2)

Beslutsorgan Servicenämnden

Tid Onsdagen 19 juni, klockan 13.30

Plats Läroverket

- Ärenden**
1. Val av justerare
 2. Anmälan av eventuella övriga ärenden
 3. Anmälan av eventuellt jäv
 4. Förvaltningen informerar (SVN 2024/0002-24)
 5. Svar på remiss - motion om att besiktiga och underhålla banmästarstugan (SVN 2024/0039-2)
 6. Gemensamma principer för inköp av livsmedel till de offentliga köken i Halland 2024–2028 (SVN 2024/0063-1)
 7. Utvärdering av bufféserving på Peder skrivares skola (SVN 2023/0076-5)
 8. Revidering av policy för måltider (SVN 2024/0067-1)
 9. Inköp av färsformningsmaskin (SVN 2024/0066-1)
 10. Åtterrapporering av uppdrag - överskottslivsmedel (SVN 2024/0042-6)
 11. Animalisk specialkost vid servering av fläskbaserade rätter i förskolor och skolor i Varbergs kommun (SVN 2024/0027-6)
 12. Rapporter från kurser och konferenser (SVN 2024/0005-11)
 13. Beslut tagna på delegation (SVN 2024/0008-11)
 14. Meddelanden (SVN 2024/0004-11)

Olle Hällnäs (SD)
Ordförande

Sebastian Larsson
Sekreterare



**VARBERGS
KOMMUN**

Beslutsförslag
2024-06-12

1 (1)
Dnr: SVN 2024/0002-
24

Servicenämnden

Serviceförvaltningen
Sebastian Larsson,

4. Förvaltningen informerar

Förslag till beslut

Serviceförvaltningen föreslår servicenämnden besluta

1. godkänna informationen.

Beskrivning av ärendet

Serviceförvaltningen

John Nilsson
Förvaltningschef

Sebastian Larsson
Nämndsekreterare

Protokollsutdrag

POSTADRESS
Varbergs kommun
432 80 Varberg

BESÖKSADRESS
Norra Vallgatan 14

TELEFON
0340-880 00
TELEFAX

ORGANISATIONSNUMMER
212000-1249

E-POSTADRESS
svn@varberg.se
WEBBPLATS
www.varberg.se

§ 31

Dnr SVN 2024/0039

5. Svar på remiss - motion om att besiktiga och underhålla banmästarstugan

Beslut

Arbetsutskottet föreslår servicenämnden besluta

1. fastighetsavdelningen fortsätter förvalta byggnaden till dess ett beslut om framtida användande meddelas.

Beskrivning av ärendet

Den 15 februari motionerade Marie Lindén (V) och Ingela Svensson (V) att banmästarstugan besiktigas och underhålls utefter behov för ett möjligt bevarande.

Banmästarstugan skänktes till kommunen av Trafikverket 2011. Serviceförvaltningen har sedan dess röjt upp på tomten och säkerställt att skalet är intakt.

Innan kommunen tar ett beslut om användande av Banmästarstugan finns inga planer på ytterligare upprustningar av byggnaden.

Ärendet ligger vilande på lantmäterienheten inom stadsbyggnadskontoret tills ny detaljplan är klar.

Beslutsunderlag

1. Beslutsförslag 24 maj 2024
2. Kf 20240215, § 20 – Motion om att besiktiga och underhålla banmästarstugan
3. Motion om att snarast besiktiga och underhålla banmästarstugan, Marie Lindén (V) och Ingela Svensson (V)
4. Gåvobrev mellan Trafikverket och Varbergs kommun.

Övervägande

Dialog har först med Samhällsutvecklingskontoret som ger nedan information

- Banvaktarstugan fyller ingen funktion inom kommunens lokalförsörjningsuppdrag.
- Banvaktarstugan går inte att sälja eftersom den inte står på avstyckad tomt.
- Dialog förs internt på Samhällsutvecklingskontoret vilka användningsområden man ser för fastigheten i framtiden.

Ekonomi och verksamhet

Banmästarstugan har idag ingen hyresgäst. I budget för 2024 ligger 54.000 kr avsatta.

Justerandes signatur	Utdragsbestyrkande	Datum
----------------------	--------------------	-------

Protokollsutdrag: [Click here to enter text.](#)

Justerandes signatur	Utdragsbestyrkande	Datum
----------------------	--------------------	-------



**VARBERGS
KOMMUN**

Beslutsförslag
2024-05-22

1 (2)
Dnr: SVN 2024/0039-
2

Servicerådets arbetsutskott

Serviceförvaltningen
Annika Millegård,

Svar på remiss - motion om att besiktiga och underhålla banmästarstugan

Förslag till beslut

Serviceförvaltningen föreslår servicenämnden besluta

1. fastighetsavdelningen fortsätter förvalta byggnaden till dess ett beslut om framtida användande meddelas och kommunstyrelsen blir hyresgäst.

Beskrivning av ärendet

Den 15 februari motionerade Marie Lindén (V) och Ingela Svensson (V) att banmästarstugan besiktigas och underhålls utefter behov för ett möjligt bevarande.

Banmästarstugan skänktes till kommunen av Trafikverket 2011. Serviceförvaltningen har sedan dess röjt upp på tomten och säkerställt att skalet är intakt. Innan kommunen tar ett beslut om användande av Banmästarstugan finns inga planer på ytterligare upprustningar av byggnaden. Ärendet ligger vilande på lantmäterienheten inom stadsbyggnadskontoret tills ny detaljplan är klar.

Beslutsunderlag

1. Beslutsförslag 24 maj 2024
2. Kf 20240215, § 20 – Motion om att besiktiga och underhålla banmästarstugan
3. Motion om att snarast besiktiga och underhålla banmästarstugan, Marie Lindén (V) och Ingela Svensson (V)
4. Gåvobrev mellan Trafikverket och Varbergs kommun.

Övervägande

Dialog har först med Samhällsutvecklingskontoret som ger nedan information

- Banvaktarstugan fyller ingen funktion inom kommunens lokalförsörjningsuppdrag.
- Banvaktarstugan går inte att sälja eftersom den inte står på avstyckad tomt.

POSTADRESS
Varbergs kommun

432 80 Varberg

BESÖKSADRESS
Norra Vallgatan 14

TELEFON
0340-880 00
TELEFAX

ORGANISATIONSNUMMER
212000-1249

E-POSTADRESS
svn@varberg.se
WEBBPLATS
www.varberg.se

- Dialog förs internt på Samhålsutvecklingskontoret vilka användningsområden man ser för fastigheten i framtiden.

Ekonomi och verksamhet

Banmästarstugan har idag ingen hyresgäst. I budget för 2024 ligger 54.000 kr avsatta.

Serviceförvaltningen

John Nilsson
Förvaltningschef

Annika Millegård
Avdelningschef fastighet

Protokollsutdrag

§ 20

Dnr KS 2024/0125

Motion om att besiktiga och underhålla Banmästarstugan

Beslut

Kommunfullmäktige beslutar

- remittera ärendet till kommunstyrelsen.

Beskrivning av ärendet

Marie Lindén (V) och Ingela Svenson (V) har 14 februari 2024 lämnat in en motion om att besiktiga och underhålla Banmästarstugan.

Beslutsunderlag

Beslutsförslag 15 februari 2024.

Motion inkommen 14 februari 2024.

Protokollsutdrag: Kommunstyrelsen

Justerandes signatur	Utdragsbestyrkande	Datum
----------------------	--------------------	-------



Motion om att snarast besiktiga och underhålla Banmästarstugan

Efter att beslutet blev känt att Banmästarstugan skulle rivras i samband med att den nya järnvägstunneln tas i bruk har det varit tydligt att den gamla Banmästarstugan ligger många av stadens invånare varmt om hjärtat.

I handlingen gällande idéstudie- Utveckling av Västkustbanans enkelspår område redovisas numera ett bevarande av Banmästarstugan. Detta känns givetvis mer betryggande än det tidigare rivningsförslag som funnit över byggnaden..

Banmästarstugan har ett historiskt intresse som ett minne från tiden då Västkustbanans sträckning förlades här på 1920-talet och ångloken tuffade förbi på sin väg mot Halmstad. I bebyggelseinventeringen har den en B-klass, vilket betyder att den är värdefull för regionen.

Vi utgår från att den förbindelse som finns gentemot Trafikverket för kommunen att riva stugan kan upphävas av en ny överenskommelse med Trafikverket jämte ett beslut i Kommunfullmäktige att bevara stugan.


Det finns olika alternativ för hur stugan kan användas om den får stå kvar. Ett alternativ vore en trädgårdsservering i den vackra rosenträdgården sommartid och inomhus då vädret är sämre. Inne i stugan kunde man ha en utställning av foton från järnvägens olika sträckningar i staden, en dokumentation av Varberg som kurortsstad.

Vad som ännu är oklart är om den kan stå kvar på samma plats. Men det betyder inte att den får lämnas att förfalla, det är tvärtom viktigt att den snarast besiktigas och underhålls om den ska kunna bevaras, antingen på den plats den står eller om den ska flyttas.

Vänsterpartiet yrkar därför

Att kommunfullmäktige beslutar att snarast tillse att Banmästarstugan besiktigas och att det underhåll som visar sig behövas därefter sker så snart som möjligt.

Vänsterpartiet


Marie Lindén


Ingela Svenson

GÅVOBREV

Mellan 202100-6297 Staten Trafikverket, Fastighet, 405 33 Göteborg, nedan kallad Trafikverket och Varbergs kommun, 432 80 Varberg, nedan kallad Kommunen, träffas följande avtal.

1. Trafikverket överlåter som gåva till kommunen ca 982 m² av fastigheten Getakärr 7:1 med därpå belägen bostadsbyggnad. Områdets utformning och belägenhet framgår av till avtalet bifogad karta.

Det överlåtna området utgör del av det område som frigörs efter flyttning av västkustbanan och som enligt avtal mellan Trafikverket och Kommunen ska överlämnas till Kommunen utan ersättning.

2. Området överlåtes i befintligt skick, fritt från penning- och servitutsinteckningar.

Kommunen övertar gällande hyresavtal mellan Trafikverket och 280331-2616 Lennart Ånestam rörande den på det överlåtna området belägna bostadsbyggnaden.

Kommunen förbinder sig att riva den på det överlåtna området befintliga bostadsbyggnaden så snart nuvarande hyresgäst avflyttat från byggnaden.

3. Tillträde till fastigheten sker första vardagen i månadsskiftet efter det att kommunstyrelsens arbetsutskott godkänt gåvobrevet.
4. All avkastning av den överlåtna egendomen tillkommer Trafikverket fram till tillträdesdagen och kommunen fr o m denna dag. På det överlåtna området belöpande kostnader fördelas mellan köpare och säljare enligt samma princip.
5. Kommunen beställer och bekostar erforderlig fastighetsbildning. Lagfartskostnader erläggs av kommunen.
6. Detta avtals giltighet är för kommunens del bindande under förutsättning av kommunstyrelsens arbetsutskotts godkännande.

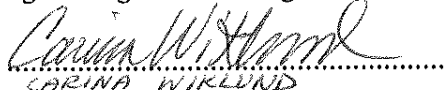
Göteborg 2011-08-26

STATEN TRAFIKVERKET



Mats Nordblad

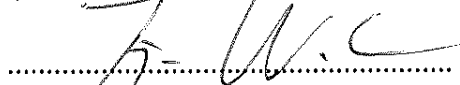
Egenhändiga namnteckningar bevitnas:


CARINA WIKLUND


JIM ALEXANDERSSON

Varberg 2011-11-14

VARBERGS KOMMUN

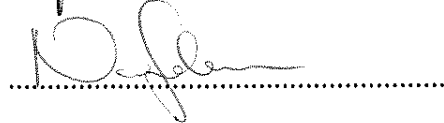


Jörgen Warborn

Jän Malmgren

Egenhändiga namnteckningar bevitnas:





§ 32

Dnr SVN 2024/0063

6. Gemensamma principer för inköp av livsmedel till de offentliga köken i Halland 2024–2028

Beslut

Arbetsutskottet föreslår servicenämnden besluta

1. anta revidering av principer för inköp av livsmedel till de offentliga köken i Halland.

Beskrivning av ärendet

För att öka förutsättningarna för att ställa effektiva kvalitets-, hållbarhets- och djurskyddskrav på livsmedel och samtidigt vara ekonomiskt hållbara har alla halländska kommuner och i regionen fattat beslut om styrdokument som bygger på gemensamma principer. Principerna beslutades under 2020 och 2021 och reviderades 2022.

Principer för inköp av livsmedel har tagits fram av ”Halländska livsmedelsnätverket”, som består av måltidsansvariga, utvecklare, upphandlare samt hållbarhetskompetens från Hallands kommuner och Region Halland.

I Varberg antogs principerna genom att Servicenämnden fattade beslut i ärendet 28 april 2022.

Principerna tillämpas vid upphandlingar i Hallands kommuner samt regionen med ett gott resultat.

Principerna ska enligt senaste versionen revideras vart annat år, och det Halländska livsmedelsnätverket har tagit fram ett förslag till revidering; ”Gemensamma principer för inköp av livsmedel till de offentliga köken i Halland 2024-2028”.

Beslutsunderlag

1. Beslutsförslag 20 maj 2024
2. Gemensamma principer för inköp av livsmedel till de offentliga köken i Halland
3. Bakgrund till gemensamma principer för inköp av livsmedel till de offentliga köken i Halland.

Övervägande

Revideringarna är främst av redaktionell art, med undantag för följande två punkter:

Den tidigare svenska branschöverenskommelsen om att bara köpa in certifierad soja har ersatts av sammanslutningen Svenska plattformen för riskrödor. Principen om hållbar soja har därför formulerats: Fodersoja ska vara hållbart producerad under djurets hela uppfödningstid. Detta ska ske enligt Upphandlingsmyndighetens kriterier för mer hållbart producerad fodersoja.

Justerandes signatur	Utdragsbestyrkande	Datum
----------------------	--------------------	-------

Fisk och skaldjur ska klara kraven i märkningarna MSC eller ASC, eller vara "gröna" i WWFs fiskguide. Sedan tidigare accepterar vi undantag för lax där gul accepteras, eftersom tillgången på ASC-certifierad lax kan vara mycket begränsad och laxen ses som en viktig produkt för verksamheten. Samma undantag införs i principerna för makrill, eftersom den förlorat sin MSC-certifiering och det bedöms som viktigt att kunna servera makrill i framför allt äldreomsorgen.

Nu när de gemensamma principerna för upphandling av livsmedel funnits i fyra år ser det halländska livsmedelsnätverket inte att det finns behov av att revidera dem så ofta som vartannat år. Förslaget är därför att ändra revideringsintervallet till efter behov, dock minst var fjärde år, om inget oförutsett inträffar som motiverar tätare översyn.

Protokollsutdrag: [Click here to enter text.](#)

Justerandes signatur	Utdragsbestyrkande	Datum
----------------------	--------------------	-------



**VARBERGS
KOMMUN**

Beslutsförslag
2024-05-20

1 (2)
Dnr: SVN 2024/0063-
1

Servicerådets arbetsutskott

Serviceförvaltningen
Anna Johansson, 0702697173

Gemensamma principer för inköp av livsmedeltill de offentliga köken i Halland 2024–2028

Förslag till beslut

Serviceförvaltningen föreslår servicenämnden besluta

1. anta revidering av principer för inköp av livsmedel till de offentliga köken i Halland.

Beskrivning av ärendet

För att öka förutsättningarna för att ställa effektiva kvalitets-, hållbarhets- och djurskyddskrav på livsmedel och samtidigt vara ekonomiskt hållbara har alla halländska kommuner och i regionen fattat beslut om styrdokument som bygger på gemensamma principer. Principerna beslutades under 2020 och 2021 och reviderades 2022.

Principer för inköp av livsmedel har tagits fram av ”Halländska livsmedelsnätverket”, som består av måltidsansvariga, utvecklare, upphandlare samt hållbarhetskompetens från Hallands kommuner och Region Halland.

I Varberg antogs principerna genom att Servicenämnden fattade beslut i ärendet 28 april 2022.

Principerna tillämpas vid upphandlingar i Hallands kommuner samt regionen med ett gott resultat.

Principerna ska enligt senaste versionen revideras vart annat år, och det Halländska livsmedelsnätverket har tagit fram ett förslag till revidering; ”Gemensamma principer för inköp av livsmedel till de offentliga köken i Halland 2024-2028”.

Beslutsunderlag

1. Beslutsförslag 20 maj 2024
2. Gemensamma principer för inköp av livsmedel till de offentliga köken i Halland
3. Bakgrund till gemensamma principer för inköp av livsmedel till de offentliga köken i Halland.

POSTADRESS
Varbergs kommun

432 80 Varberg

BESÖKSADRESS
Norra Vallgatan 14

TELEFON
0340-880 00
TELEFAX

ORGANISATIONSNUMMER
212000-1249

E-POSTADRESS
svn@varberg.se
WEBBPLATS
www.varberg.se

Övervägande

Revideringarna är främst av redaktionell art, med undantag för följande två punkter:

Den tidigare svenska branschöverenskommelsen om att bara köpa in certifierad soja har ersatts av sammanslutningen Svenska plattformen för riskgrödor. Principen om hållbar soja har därför formulerats: Fodersoja ska vara hållbart producerad under djurets hela uppfödningstid. Detta ska ske enligt Upphandlingsmyndighetens kriterier för mer hållbart producerad fodersoja.

Fisk och skaldjur ska klara kraven i märkningarna MSC eller ASC, eller vara "gröna" i WWFs fiskguide. Sedan tidigare accepterar vi undantag för lax där gul accepteras, eftersom tillgången på ASC-certifierad lax kan vara mycket begränsad och laxen ses som en viktig produkt för verksamheten. Samma undantag införs i principerna för makrill, eftersom den förlorat sin MSC-certifiering och det bedöms som viktigt att kunna servera makrill i framför allt äldreomsorgen.

Nu när de gemensamma principerna för upphandling av livsmedel funnits i fyra år ser det halländska livsmedelsnätverket inte att det finns behov av att revidera dem så ofta som vartannat år. Förslaget är därför att ändra revideringsintervallet till efter behov, dock minst var fjärde år, om inget oförutsett inträffar som motiverar tätare översyn.

Ekonomi och verksamhet

Förändringarna kommer inte leda till några förändringar i kostnaderna för livsmedel.

Serviceförvaltningen

John Nilsson
Förvaltningschef

Anna Johansson
Verksamhetsutvecklare

Protokollsutdrag

Gemensamma principer för inköp av livsmedel till de offentliga köken i Halland 2024–2028

1. EU:s grundläggande djurskyddsregler ska vara uppfyllda vid produktion av varje livsmedelsråvara och produkt som Halland köper in. Svenska mervärden i djurskyddslagstiftningen ska komplettera EU:s djurskyddslagstiftning vid alla inköp av animaliska livsmedel. Kött, fågel, ägg och mejeriprodukter ska komma från djur som har fötts, fötts upp och slaktats enligt viktiga principer i den svenska djurskyddslagstiftningen, till exempel frigående djur, transporttider till slakt och bedövning vid operativa ingrepp.
2. Fodersoja ska vara hållbart producerad under djurets hela uppfödningstid. Detta ska ske enligt Upphandlingsmyndighetens kriterier för mer hållbart producerad fodersoja.
3. Foder ska under djurets hela uppfödningstid vara fritt från GMO i märkningspliktig mängd.
4. Fisk och skaldjur ska klara kraven i kriterierna för MSC (Marine Stewardship Council), ASC-(Aquaculture Stewardship Council), KRAV eller vara markerade som "gröna" enligt WWF:s fiskguide, undantag för lax och makrill där "gul" accepteras.
5. Krav ska ställas i nivå med svensk miljölagstiftning för frukt, grönt och spannmål som kan produceras inhemskt, och i första hand väljas utifrån svensk säsong.
6. I de fall palmolja inte kan undvikas ska den vara certifierad och ansvarsfullt producerad. Förslag på certifikat: Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) eller KRAV.
7. Livsmedel som medför korta transportavstånd från producent till slutkund prioriteras vid produktval.
8. Livsmedelsproduktion som medför låg miljöpåverkan ska främjas med avseende på biologisk mångfald, slutna kretslopp, vatten, energi, transporter, bekämpningsmedel och klimatpåverkan räknat i koldioxidekvivalenter.
9. I måltidsproduktionen ska obearbetade livsmedel användas i så stor utsträckning som möjligt.



10. Kaffe, te, kakao och bananer ska vara ekologiskt, socialt och hållbart producerade.
11. Hållbarhetskrav ska ställas som medför att matsvinn minskar i alla led, från producent till slutkund.
12. Livsmedelsförpackningar ska så långt som det är möjligt vara fria från utfasningsämnen som till exempel Bisfenol A.
13. Respektive upphandlande myndighet beslutar om sina egna ekologiska mål.
14. I undantagsfall kan principerna frångås, om det inte finns produkter tillgängliga på marknaden som klarar kraven och produkten är oundgänglig i verksamheten.

Revidering eller uppdatering av principerna ska ske vid behov, men minst vart fjärde år.



Principer för inköp av livsmedel till de offentliga köken i Halland 2024–2028

Bakgrund

Länets måltids- och upphandlingsorganisationer har uppmärksammat att livsmedelsupphandlingar är oerhört tidskrävande och komplexa att genomföra. Utifrån denna bakgrund genomförde "Halländska livsmedelsnätverket" ett projekt för att ta fram gemensamma principer för inköp av livsmedel i Halland. Arbetet skedde i nära samarbete med Livsmedelsprogram för Halland. Principerna beslutades i alla kommuner och regionen under 2020 och reviderades första gången 2022.

Utöver innehållet i de gemensamma principerna finns ett upphandlingsdokument (Tendsign) innehållande krav på producenter, leverantörer och livsmedel. De gemensamma principerna för inköp av livsmedel till de offentliga köken i Halland ligger till grund för den inriktning och de krav som ställs i upphandlingsdokumentet.

Gemensamma principer för inköp av livsmedel till de offentliga köken i Halland skapar förutsättningar för att:

- nå långsiktiga gemensamma målsättningar mellan kommuner, Region Halland och Livsmedelsprogram i Halland
- utbyta kunskaper och erfarenheter, stimulera samarbeten och utveckling inom offentlig upphandling
- jobba mer resurseffektivt.

För att kunna genomföra upphandlingar av god kvalitet krävs en tydlig målsättning som styr Hallands kommuners och regionens val av livsmedel och därmed underlättar själva kravställandet.

Gemensamma principer för inköp av livsmedel i Halland kan också bidra till att de offentliga verksamheterna i Halland blir attraktiva som kunder och att mindre företag inom livsmedelsproduktion, både i Halland och utanför länsgränserna, kan känna trygghet och våga investera i sina verksamheter. En hållbar produktion i hela ledet, från odling till dess att livsmedlet serveras till länets kunder, prioriteras.



1. Syfte

Syftet med gemensamma principer för inköp av livsmedel till de offentliga köken i Halland är att livsmedel som upphandlas ska hålla hög kvalitet och vara ekonomiskt hållbara. Där det är möjligt ska produktionen motsvara den höga nivån på djurskydds- och miljöhänsyn som gäller enligt den svenska lagstiftningen och branschöverenskommelser.

2. Definition av livsmedel

I Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 178/2002 artikel 2 definieras vad som är livsmedel. Med livsmedel avses alla ämnen eller produkter, oberoende av om de är bearbetade, delvis bearbetade eller obearbetade, som är avsedda att eller rimligen kan förväntas att förtäras av människor.

3. Upphandlingsmyndighetens kriterier

Där Upphandlingsmyndigheten har tagit fram kriterier som hjälper oss att få produkter som lever upp till vår ambitionsnivå, ska dessa formuleringar utgöra grunden vid kravställning.

4. Uppföljning

Revidering av principerna skedde första gången efter två år men föreslås i andra revideringen att ske vid behov, men minst vart fjärde år.



§ 33

Dnr SVN 2023/0076

7. Utvärdering av bufféserving på Peder skrivares skola

Beslut

Arbetsutskottet förslår servicenämnden besluta

- godkänna förvaltningens utvärdering av bufféserving på Peder skrivares skola, hus 1.
- ge förvaltningen i uppdrag att tills vidare fortsätta med den utökade bufféservingen på Peder skrivares skola, hus 1.

Beskrivning av ärendet

Under 2023 fick serviceförvaltningen i uppdrag av servicenämnden att under vårterminen 2024 genomföra en utökning av utbudet på gymnasiet i form av bufféserving. Utökningen skulle endast göras på PS hus 1 samt under en testperiod om våren 2024. Utökningen skulle ske inom befintlig ram, och inga utökade kostnader för inköp av livsmedel eller bemanning fick förekomma. Mindre justeringar av serveringslinje skulle genomföras.

Utvärdering ska ske under våren 2024 och beslut om eventuellt fortsättande samt omfattning tas senast på juni månads nämndsammanträde 2024.

Beslutsunderlag

- Beslutsförslag 20 maj 2024
- Svn 20231207, § 73 – Förslag till bufféserving på Peder skrivares skola.

Övervägande

Definitionen av buffé är att gästen förser sig själv med mat och dryck, ett antal maträtter finns att välja mellan samt att gästen kan förse sig flera gånger.

Den utökade bufféservingen i matsalen på PS hus 1 består exempelvis av följande;

- Minst två kolhydrater i form av potatis, pasta, ris eller gryn.
- Minst tre maträtter, där en av maträtterna är dagens rätt som går till utskicken. Det andra alternativet görs utav samma huvudkomponent men i annan form. Det tredje alternativet är kockens val och är oftast en tillvaratagen maträtt.
- Varje dag serveras dagens pasta, denna utgår antingen från dagens huvudkomponent alternativt tillvaratagen mat.
- Ytterligare en utökad serveringsyta i form av en ”buffé-ö” där det finns soppa med topping och krutonger, tillvaratagna maträtter som

Justerandes signatur	Utdragsbestyrkande	Datum
----------------------	--------------------	-------

omformats till nya attraktiva maträtter till exempel enchiladas, pizzaslice eller tacos.

- En station med ren pasta samt grönsaker efter säsong, spreads, topping och röror som kan plockas ihop till en pastasallad.
- Minst fem sallader eller grönsakskomponenter.
- Mjök, vatten, knäckebröd, hembakt bröd och smör.

Inför vårterminens start möblerades matsalen på hus 1 om och serveringslinjer flyttades. Mestadels användes befintliga serveringslinjer. Värmeplattor och värmelampor har köpts in för att kunna bygga upp en trevlig serveringslinje. Visst arbete med att dra om el krävdes också till en mindre kostnad.

Det modifierade buffékonceptet har mottagits väl och varit mycket uppskattat av skolans elever, lärare och skolledning. Det märks inte minst i antalet elever som äter har blivit fler. En viss del av ökningen tros bero på att elever som tidigare ätit i matsalen i hus 9 nu i stället väljer att gå till hus 1. Även mängden mat som äts i genomsnitt per elev och dag har ökat.

Mängden matsvinn har i princip varit opåverkad av det utökade serveringskonceptet och motsvarar 45 gram per gäst och dag. Av de 45 grammen består 32 gram av tallrikssvinn, det som gästerna inte äter upp och skrapar av från tallrikarna.

Gymnasieskolan efterfrågar en utökning av utbudet på PS gymnasiets andra matsal, hus 9. Mottagningsköket på hus 9 har stora begränsningar i kapacitet och att kopiera konceptet är inte möjligt. Det som är möjligt att göra är att hus 9 erbjuder minst två kolhydratersalternativ, dagens pasta samt ett salladsbord med topping, spreads och röror. Hembakat bröd kan erbjudas de flesta dagar. Dessa förändringar beräknas kunna göras inom befintlig verksamhet utan några utökade kostnader som följd.

Serviceförvaltningen ser inte att det är möjligt att kopiera konceptet och genomföra detsamma på kommunens grundskolor. Det är snarare ett lämpligt koncept på gymnasieskolan. Konceptet kräver också en volym i både gästantal och resurser inom den egna personalgruppen som finns på PS-skolan.

Som ett led i att utöka utbudet har serviceförvaltningen börjat erbjuda en större valmöjlighet av kolhydrater. Under våren 2024 erbjuds där så är möjligt två alternativ av kolhydrat varje dag på grundskolor.

Sammantaget har det utökade buffékonceptet fallit mycket väl ut och verksamheten önskar fortsätta med konceptet under löpande utvärdering. Andra krav på verksamheten eller hög frånvaro av personal kan göra att konceptet frångås.

Ekonomi och verksamhet

PS-köket är ett stort tillagningskök med utskick till många mottagningskök och det är svårt att isolera ekonomin för matsalen i hus 1 och övriga utskick. PS-köket klarar sin livsmedelsbudget trots utökat utbud i matsalen på hus 1 under våren 2024.

Justerandes signatur	Utdragsbestyrkande	Datum
----------------------	--------------------	-------

Förändringen av buffékoncept har skett med bibehållen bemanning och inga utökningar har gjorts. Arbetsättet kan fortsätta utan förändring i bemanningen med fortsatt reservation om att gå ner i utbud vid stora frånvarotoppar. Medarbetarna på plats tycker att de har fått en bättre arbetsmiljö då de möter nöjdare elever.

Protokollsutdrag: [Click here to enter text.](#)

Justerandes signatur	Utdragsbestyrkande	Datum
----------------------	--------------------	-------



**VARBERGS
KOMMUN**

Beslutsförslag
2024-05-20

1 (3)
Dnr: SVN 2023/0076-
5

Servicekommitténs arbetsutskott

Serviceförvaltningen
Kristian Helgesson, 0340-880 00

Utvärdering av bufféserving på Peder skrivares skola

Förslag till beslut

Serviceförvaltningen förslår servicekommittén besluta

- godkänna förvaltningens utvärdering av bufféserving på Peder skrivares skola.
- ge förvaltningen i uppdrag att tills vidare fortsätta med den utökade bufféservingen på Peder skrivares skola, hus 1.

Beskrivning av ärendet

Under 2023 fick serviceförvaltningen i uppdrag av servicekommittén att under vårterminen 2024 genomföra en utökning av utbudet på gymnasiet i form av bufféserving. Utökningen skulle endast göras på PS hus 1 samt under en testperiod om våren 2024. Utökningen skulle ske inom befintlig ram, och inga utökade kostnader för inköp av livsmedel eller bemanning fick förekomma. Mindre justeringar av serveringslinje skulle genomföras.

Utvärdering ska ske under våren 2024 och beslut om eventuellt fortsättande samt omfattning tas senast på juni månads nämndsammanträde 2024.

Beslutsunderlag

- Beslutsförslag 20 maj 2024
- Svn 20231207, § 73 – Förslag till bufféserving på Peder skrivares skola.

Övervägande

Definitionen av buffé är att gästen förser sig själv med mat och dryck, ett antal maträtter finns att välja mellan samt att gästen kan förse sig flera gånger.

Den utökade bufféservingen i matsalen på PS hus 1 består exempelvis av följande;

- Minst två kolhydrater i form av potatis, pasta, ris eller gryn.
- Minst tre maträtter, där en av maträtterna är dagens rätt som går till utskicken. Det andra alternativet görs utav samma huvudkomponent

POSTADRESS
Varbergs kommun
432 80 Varberg

BESÖKSADRESS
Norra Vallgatan 14

TELEFON
0340-880 00
TELEFAX

ORGANISATIONSNUMMER
212000-1249

E-POSTADRESS
svn@varberg.se
WEBBPLATS
www.varberg.se

men i annan form. Det tredje alternativet är kockens val och är oftast en tillvaratagen maträtt.

- Varje dag serveras dagens pasta, denna utgår antingen från dagens huvudkomponent alternativt tillvaratagen mat.
- Ytterligare en utökad serveringsyta i form av en ”buffé-ö” där det finns soppa med topping och krutonger, tillvaratagna maträtter som omformats till nya attraktiva maträtter till exempel enchiladas, pizzaslice eller tacos.
- En station med ren pasta samt grönsaker efter säsong, spreads, topping och röror som kan plockas ihop till en pastasallad.
- Minst fem sallader eller grönsakskomponenter.
- Mjöl, vatten, knäckebröd, hembakt bröd och smör.

Inför vårterminens start möblerades matsalen på hus 1 om och serveringslinjer flyttades. Mestadels användes befintliga serveringslinjer. Värmeplattor och värmelampor har köpts in för att kunna bygga upp en trevlig serveringslinje. Visst arbete med att dra om el krävdes också till en mindre kostnad.

Det modifierade buffékonceptet har mottagits väl och varit mycket uppskattat av skolans elever, lärare och skolledning. Det märks inte minst i att antalet elever som äter har blivit fler. En viss del av ökningen tros bero på att elever som tidigare ätit i matsalen i hus 9 nu i stället väljer att gå till hus 1. Även mängden mat som äts i genomsnitt per elev och dag har ökat.

Mängden matsvinn har i princip varit opåverkad av det utökade serveringskonceptet och motsvarar 45 gram per gäst och dag. Av de 45 grammen består 32 gram av tallrikssvinn, det som gästerna inte äter upp och skrapar av från tallrikarna.

Gymnasieskolan efterfrågar en utökning av utbudet på PS gymnasiets andra matsal, hus 9. Mottagningsköket på hus 9 har stora begränsningar i kapacitet och att kopiera konceptet är inte möjligt. Det som är möjligt att göra är att hus 9 erbjuder minst två kolhydratersalternativ, dagens pasta samt ett salladsbord med topping, spreads och röror. Hembakat bröd kan erbjudas de flesta dagar. Dessa förändringar beräknas kunna göras inom befintlig verksamhet utan några utökade kostnader som följd.

Serviceförvaltningen ser inte att det är möjligt att kopiera konceptet och genomföra detsamma på kommunens grundskolor. Det är snarare ett lämpligt koncept på gymnasieskolan. Konceptet kräver också en volym i både gästantal och resurser inom den egna personalgruppen som finns på PS-skolan.

Som ett led i att utöka utbudet har serviceförvaltningen börjat erbjuda en större valmöjlighet av kolhydrater. Under våren 2024 erbjuds där så är möjligt två alternativ av kolhydrat varje dag på grundskolor.

Sammantaget har det utökade buffékonceptet fallit mycket väl ut och verksamheten önskar fortsätta med konceptet under löpande utvärdering. Andra krav på verksamheten eller hög frånvaro av personal kan göra att konceptet frångås.

Ekonomi och verksamhet

PS-köket är ett stort tillagningskök med utskick till många mottagningskök och det är svårt att isolera ekonomin för matsalen i hus 1 och övriga utskick. PS-köket klarar sin livsmedelsbudget trots utökat utbud i matsalen på hus 1 under våren 2024.

Förändringen av buffékoncept har skett med bibehållen bemanning och inga utökningar har gjorts. Arbetsättet kan fortsätta utan förändring i bemanningen med fortsatt reservation om att gå ner i utbud vid stora frånvarotoppar. Medarbetarna på plats tycker att de har fått en bättre arbetsmiljö då de möter nöjdare elever.

Serviceförvaltningen

John Nilsson
Förvaltningschef

Kristian Helgesson
Avdelningschef kost och städ

Protokollsutdrag

§ 34

Dnr SVN 2024/0067

8. Revidering av policy för måltider

Beslut

Arbetsutskottet föreslår servicenämnden besluta

- godkänna förvaltningens revidering och förslag till ny policy för måltider
- föreslå kommunfullmäktige att anta förslag på reviderad policy för måltider.

Beskrivning av ärendet

I Varbergs kommuns budget för 2024 fick Servicenämnden i uppdrag att tillsammans med berörda nämnder, göra en översyn och revidera nuvarande måltidspolicy. Återrapportering till kommunfullmäktige ska ske senast tredje kvartalet 2024.

Arbetet med att revidera måltidspolicyn har pågått på serviceförvaltningen under våren 2024 och utvalda kontaktpersoner hos både förskole- och grundskoleförvaltningen samt hos utbildning- och arbetsmarknadsförvaltningen har varit involverade i arbetet.

Beslutsunderlag

- Beslutsförslag 26 maj 2024
- Policy för måltider 2024

Övervägande

Policyn för måltider som senast reviderades 2021 har varit till stort stöd och hjälp för måltidsverksamheten i kommunen då den pekat ut en färdriktning och ambition för måltiderna i Varbergs kommun.

Policyn för måltider tar avstamp i Livsmedelsverkets måltidsmodell. Enligt modellen ska måltiden vara god, säker, näringsriktig, trivsamt, hållbar och vara integrerad i verksamheten. Modellen är som ett pussel där helheten bygger på de olika delarna.

Måltidspolicyn betonar att maten så långt som möjligt ska vara tillagad från grunden och att måltidsverksamheten ska verka för valmöjligheter, exempelvis genom att arbeta med flerrätterssystem eller bufféserving.

Policyn pekar också på gästens möjlighet att påverka meny och måltidsmiljö genom t.ex. matråd och betonar vikten av att måltiderna så långt som möjligt ska ske vid samma tidpunkt varje dag och matgästen ska ges tillräckligt med tid för att äta. Där så är möjligt bör måltiden vara separerad från rast för att på så vis minska påverkan av stress hos elever i samband med måltiden.

Justerandes signatur	Utdragsbestyrkande	Datum
----------------------	--------------------	-------

De förändringar som gjorts i 2024 års revidering av måltidspolicyn rör främst principer för inköp av livsmedel. Tidigare skulle verksamheten följa den så kallade ”SMART-modellen (Större andel vegetabilier, Mindre andel tomma kalorier, Andelen ekologiskt ska öka, Rätt kött och rätt grönsaker vid rätt årstid, Transportsnålt).

I den reviderade måltidspolicyn står det istället att inköpen av livsmedel i Varbergs kommun ska baseras utifrån miljöpåverkan, gästers önskemål och näringsrekommendationer. Livsmedelsinköpen ska vara säsonganpassade och transportsnåla där så är möjligt. Vidare står det att läsa att ekologiska livsmedel ska väljas när det är ekonomiskt fördelaktigt samt att respektive nämnd ansvarar löpande för sina livsmedelsinköp utifrån rådande förutsättningar och omvärldsbevakning.

I måltidspolicyn framgår att måltiderna i möjligaste mån ska anpassas utifrån etiska, kulturella, religiösa och medicinska skäl. Däremot är skrivningen om att måltiderna ska anpassas efter individuella behov borttagen.

I måltidspolicyn är vidare också direktivet att upphandlade livsmedel ska vara anpassade efter Livsmedelsverkets näringsrekommendationer borttaget.

Protokollsutdrag: [Click here to enter text.](#)

Justerandes signatur	Utdragsbestyrkande	Datum
----------------------	--------------------	-------



Serviceförvaltningen
Kristian Helgesson, 0340-880 00

Revidering av policy för måltider

Förslag till beslut

Serviceförvaltningen föreslår servicekommittén besluta

- godkänna förvaltningens revidering och förslag till ny policy för måltider
- föreslå kommunfullmäktige att anta förslag på reviderad policy för måltider.

Beskrivning av ärendet

I Varbergs kommuns budget för 2024 fick Servicekommittén i uppdrag att tillsammans med berörda nämnder, göra en översyn och revidera nuvarande måltidspolicy. Åtterrapporing till kommunfullmäktige ska ske senast tredje kvartalet 2024.

Arbetet med att revidera måltidspolicyn har pågått på serviceförvaltningen under våren 2024 och utvalda kontaktpersoner hos både förskole- och grundskoleförvaltningen samt hos utbildning- och arbetsmarknadsförvaltningen har varit involverade i arbetet.

Beslutsunderlag

- Beslutsförslag 26 maj 2024
- Policy för måltider 2024

Övervägande

Policyn för måltider som senast reviderades 2021 har varit till stort stöd och hjälp för måltidsverksamheten i kommunen då den pekat ut en färdriktning och ambition för måltiderna i Varbergs kommun.

Policyn för måltider tar avstamp i Livsmedelsverkets måltidsmodell. Enligt modellen ska måltiden vara god, säker, näringsriktig, trivsamt, hållbar och vara integrerad i verksamheten. Modellen är som ett pussel där helheten bygger på de olika delarna.

Måltidspolicyn betonar att maten så långt som möjligt ska vara tillagad från grunden och att måltidsverksamheten ska verka för valmöjligheter, exempelvis genom att arbeta med flerrätterssystem eller bufféserving.

Policyn pekar också på gästens möjlighet att påverka meny och måltidsmiljö genom t.ex. matråd och betonar vikten av att måltiderna så långt som möjligt ska ske vid samma tidpunkt varje dag och matgästen ska ges tillräckligt med tid för att äta. Där så är möjligt bör måltiden vara separerad från rast för att på så vis minska påverkan av stress hos elever i samband med måltiden.

De förändringar som gjorts i 2024 års revidering av måltidspolicyn rör främst principer för inköp av livsmedel. Tidigare skulle verksamheten följa den så kallade ”SMART-modellen (Större andel vegetabilier, Mindre andel tomma kalorier, Andelen ekologiskt ska öka, Rätt kött och rätt grönsaker vid rätt årstid, Transportsnålt).

I den reviderade måltidspolicyn står det istället att inköpen av livsmedel i Varbergs kommun ska baseras utifrån miljöpåverkan, gästernas önskemål och näringsrekommendationer. Livsmedelsinköpen ska vara säsonganpassade och transportsnåla där så är möjligt. Vidare står det att läsa att ekologiska livsmedel ska väljas när det är ekonomiskt fördelaktigt samt att respektive nämnd ansvarar löpande för sina livsmedelsinköp utifrån rådande förutsättningar och omvärldsbevakning.

I måltidspolicyn framgår att måltiderna i möjligaste mån ska anpassas utifrån etiska, kulturella, religiösa och medicinska skäl. Däremot är skrivningen om att måltiderna ska anpassas efter individuella behov borttagen.

I måltidspolicyn är vidare också direktivet att upphandlade livsmedel ska vara anpassade efter Livsmedelsverkets näringsrekommendationer borttaget.

Ekonomi och verksamhet

Föreslagna förändringar i måltidspolicyn väntas inte påverka servicenämndens kostnader för måltider.

Samråd

Samråd har skett med förskole- och grundskoleförvaltningen samt utbildnings- och arbetsmarknadsförvaltningen.

Serviceförvaltningen

John Nilsson
Förvaltningschef

Kristian Helgesson
Avdelningschef kost och städ

Protokollsutdrag

2024-05-28

3 (3)
Dnr: SVN 2024/0067-
1



Serviceförvaltningen

Policy för måltider i Varbergs kommun

Syfte och vision med policyn

För måltidsverksamheten i Varbergs kommun finns en tydlig koppling till Varbergs vision och förhållningssätt om hållbarhet och delaktighet. Policy för måltider i Varbergs kommun avser alla måltider som tillagas i kommunens verksamheter samt upphandlad måltidsverksamhet.

Genom måltidspolicyn säkerställer Varbergs kommun att förutsättningar skapas för goda matvanor, säkra livsmedel och en god matmiljö med målet att uppnå en god folkhälsa.

Måltidsverksamheten i Varbergs kommun ska utgå från Livsmedelsverkets måltidsmodell och ska bygga på tydligt kvalitets- och servicetänkande i hela kedjan, från upphandling av livsmedel till servering. Måltidsmodellen ger ett helhetsperspektiv på bra måltider och består av sex olika områden som alla är viktiga för att skapa matglädje och en positiv upplevelse för matgästen. Enligt måltidsmodellen ska måltiden vara god, säker, näringsrik, hållbar, trivsamt och integrerad.

Livsmedelsverkets rekommendationer och riktlinjer för respektive målgrupp ligger till grund för måltiderna i Varbergs kommun som på ett positivt och naturligt sätt ska främja en hälsosam livsstil med bra matvanor, oavsett ålder på matgästen och var i kommunen man äter.

Upphandling och inköp

Upphandling av livsmedel ska följa lagen om offentlig upphandling, de svenska lagstadgade kraven avseende jordbruk och djurproduktion samt politiska beslut tagna i Varbergs kommun. Respektive nämnd ansvarar löpande för sina livsmedelsinköp utifrån rådande förutsättningar och omvärldsbevakning.

Varbergs kommun har tagit beslut om avsteg från Livsmedelsverkets rekommendationer gällande matfett. Margarinbaserade produkter i tillagning och som smörgåsfett ersätts med produkter baserade på smör och vegetabilisk olja.

Livsmedel har stor påverkan på miljön i hela kedjan, från produktion till servering. En hållbar måltidsverksamhet ska verka för att kontinuerligt

minska miljöbelastningen genom att göra miljövänliga val av produkter och utrustning.

Inköpen av livsmedel i Varbergs kommun ska baseras utifrån miljöpåverkan, kostnader, gästers önskemål och näringsrekommendationer. Livsmedelsinköpen ska vara säsongsanpassade och transportsnåla där så är möjligt. Ekologiska livsmedel ska väljas när det är ekonomiskt fördelaktigt.

Produktion och servering

Maten som produceras ska följa Livsmedelsverkets krav på säker livsmedels-hantering. En hälsofrämjande måltidsverksamhet ska verka för att maten som produceras ska vara näringsrik, vällagad och tilltalande utifrån utseende, doft och smak. Matsedeln ska vara omväxlande och anpassad till matgästens behov, både traditionell och modern matkultur ska värnas.

Måltiderna som tillagas ska i möjligaste mån anpassas utifrån etiska, kulturella, religiösa och medicinska skäl. Måltiderna ska motverka felnäring, undernäring, övervikt och ohälsosamma matvanor. Så långt som möjligt ska maten tillagas från grunden.

Personalen ska ha rätt utbildning och kompetens för uppdraget och kök och serveringslokaler ska vara anpassade för den produktion och servering som planeras.

Måltidsverksamheten ska vara utformad och verka för valmöjligheter för matgästerna, exempelvis genom att arbeta med flerrätterssystem eller bufféserving. Beställare och utförare ska tillsammans ha strategier för att minska matsvinnet.

Måltidsmiljön ska vara lugn, trivsamt och vara anpassad till den verksamhet som bedrivs. Måltiden skall vara integrerad som en del av verksamheten och vara ett tillfälle för social gemenskap och samtal. För matgästen ska måltiderna så långt som möjligt ske vid samma tidpunkt varje dag och matgästen ska ges tillräckligt med tid för att äta.

Lunchmåltiden på skolor bör vara schemalagd och där så är möjligt separerad från rast för att möjliggöra minskad påverkan av stress hos elever i samband med måltid. Måltidsverksamheten ska tillsammans med berörda verksamheter verka för kundinflytande genom t.ex. matråd.

De caféverksamheter som bedrivs inom kommunen ska fungera som betydelsefulla mötesplatser och bidra till hälsosamma matvanor genom ett varierat utbud.

Uppföljning

Berörda förvaltningar ska årligen följa upp måltidspolicyn. Uppföljningen ska vara en del av det systematiska kvalitetsarbetet och ingå i den årliga verksamhetsberättelsen. En översyn av måltidspolicyn ska ske en gång per mandatperiod.

Ansvarsfördelning

Respektive verksamhetsnämnd är ansvarig för måltiderna inom sitt verksamhetsområde, oavsett om dessa görs i egen regi, köps från servicenämnden eller genom upphandlad entreprenör.

§ 35

Dnr SVN 2024/0066

9. Inköp av färsformningsmaskin

Beslut

Arbetsutskottet föreslår servicenämnden besluta

- nyttja servicenämndens investeringsanslag till att köpa in tre stycken färsformningsmaskiner.

Beskrivning av ärendet

För att kunna variera formen på färsrätter på de större enheterna så föreslås inköp av färsformningsmaskiner.

För att underlätta för de större köken att variera formen på färsrätter föreslås inköp av automatiska maskiner för färsformning. Genom att använda sig av olika formar i maskinen kan man få ut bollar, burgare/biffar eller järpar. Alla typer av färs går att använda i maskin så som kött, fisk, vegetarisk eller smet av sötare karaktär.

Maskinerna placeras ut på tre större enheter, geografiskt spritt i kommunen.

Beslutsunderlag

Beslutsförslag 22 maj 2024.

Övervägande

Serviceförvaltningen bedömer att det är bra att börja med ett antal maskiner på större enheter för att se så att maskinen är lätt att hantera, rengöra och att de utnyttjas.

Ekonomi och verksamhet

Färsformningsmaskinen med två insatser i form av boll och burgare/biff samt en vagn som maskinen står på går på ca 100 000 kr. Vid köp av tre stycken maskiner kan det generera en rabatt men kostnaden hamnar på närmare 300 000 kr. Inköpen av färsformningsmaskinerna finansieras genom att nyttja nämndens investeringsanslag.

Protokollsutdrag: [Click here to enter text.](#)

Justerandes signatur	Utdragsbestyrkande	Datum
----------------------	--------------------	-------



**VARBERGS
KOMMUN**

Serviceförvaltningen
Sophia Änhed,

Beslutsförslag
2024-05-22

1 (2)
Dnr: SVN 2024/0066-
1

Servicenämndens arbetsutskott

Inköp av färsformningsmaskin

Förslag till beslut

Serviceförvaltningen föreslår servicenämnden besluta

1. nyttja servicenämndens investeringsanslag till att köpa in tre stycken färsformningsmaskiner.

Beskrivning av ärendet

För att kunna variera formen på färsrätter på de större enheterna så föreslås inköp av färsformningsmaskiner.

För att underlätta för de större köken att variera formen på färsrätter föreslås inköp av automatiska maskiner för färsformning. Genom att använda sig av olika formar i maskinen kan man få ut bollar, burgare/biffar eller järpar. Alla typer av färs går att använda i maskin så som kött, fisk, vegetarisk eller smet av sötare karaktär.

Maskinerna placeras ut på tre större enheter, geografiskt spritt i kommunen.

Beslutsunderlag

Beslutsförslag 22 maj 2024.

Övervägande

Serviceförvaltningen bedömer att det är bra att börja med ett antal maskiner på större enheter för att se så att maskinen är lätt att hantera, rengöra och att de utnyttjas.

Ekonomi och verksamhet

Färsformningsmaskinen med två insatser i form av boll och burgare/biff samt en vagn som maskinen står på går på ca 100 000 kr. Vid köp av tre stycken maskiner kan det generera en rabatt men kostnaden hamnar på närmare 300 000 kr. Inköpen av färsformningsmaskinerna finansieras genom att nyttja nämndens investeringsanslag.

POSTADRESS
Varbergs kommun
432 80 Varberg

BESÖKSADRESS
Norra Vallgatan 14

TELEFON
0340-880 00
TELEFAX

ORGANISATIONSNUMMER
212000-1249

E-POSTADRESS
svn@varberg.se
WEBBPLATS
www.varberg.se

Serviceförvaltningen

John Nilsson
Förvaltningschef

Sophia Ånhed
Verksamhetsutvecklare

Protokollsutdrag



**VARBERGS
KOMMUN**

Beslutsförslag
2024-05-31

1 (3)
Dnr: SVN 2024/0042-
6

Servicekommitténs arbetsutskott

Serviceförvaltningen
Sebastian Larsson,

10. Återrapportering av uppdrag - överskottslivsmedel

Förslag till beslut

Serviceförvaltningen föreslår servicekommittén besluta

1. godkänna förvaltningens utredning avseende upphandling av överskottslivsmedel
2. ge upphandlingsavdelningen i uppdrag att för servicekommitténs räkning genomföra nya livsmedelsupphandlingar där möjligheten att kunna köpa in överskottslivsmedel från annan leverantör ingår.

Beskrivning av ärendet

Den 21 mars 2024 gav servicekommittén i uppdrag till förvaltningen att utreda förutsättningarna för ett eventuellt införande av överskottslivsmedel som upphandlat alternativ. Återrapportering skedde 23 maj 2024.

Servicekommittén beslutade att återremittera ärendet för vidare beredning i form av ett ställningstagande från förvaltningens sida gällande om man bör gå vidare med upphandling av överskottslivsmedel eller ej.

Beslutsunderlag

1. Beslutsförslag 31 maj 2024
2. Svn 20240523, § 36 – Återrapportering av uppdrag – överskottslivsmedel
3. Beslutsförslag 22 april 2024
4. Svn 20240321, § 25 – Uppdrag till förvaltningen gällande överskottslivsmedel.

Övervägande

Svinn och överskott av livsmedel uppstår i flera led i produktionen av livsmedel. Det kan handla om krokiga morötter som gör att bonden inte kan sälja dem, felmärkning av förpackningar eller att producenten inte får sålt varan enligt prognos och istället behöver sälja på rea med kort datum på varan.

POSTADRESS
Varbergs kommun

432 80 Varberg

BESÖKSADRESS
Norra Vallgatan 14

TELEFON
0340-880 00
TELEFAX

ORGANISATIONSNUMMER
212000-1249

E-POSTADRESS
svn@varberg.se
WEBBPLATS
www.varberg.se

Sedan flera år erbjuder Olsegården en så kallad Svinnpåse med 2 kg frukt av klass 2 i avtalet. Denna frukt har kortare hållbarhet och ibland stötmärken men är i övrigt av god kvalitet. Svinnpåsen köps frekvent av Varbergs kommun och köken kan få frukter som de vanligtvis inte har möjlighet att erbjuda eleverna. Olsegården hör ibland av sig och erbjuder andra partier som de inte blir av med. Även nuvarande avtalsleverantör Menigo har en del egna överskottsvaror i mindre volymer som de säljer via den ordinarie portalen.

För att kunna handla större partier på överskottsmarknaden måste det finnas tillräckliga utrymmen för leverans och förvaring då varorna oftast säljs på pall. Köket på PS hus 1, Trönninge skola, Ankarskolan samt kommande Håstensskolan kan vara lämpliga enheter. Övriga kök har inte plats att hantera hel eller halvpall.

Inom nuvarande livsmedelsavtal har vi inte möjlighet att köpa från andra leverantörer än de avtalade om man inte tar med detta i upphandlingsunderlaget som gjorts då det handlar om temadagar så som Bondens dag. Ska avtal tecknas om att handla överskottslivsmedel behöver detta upphandlas likväl som att en ny grossistupphandling behöver genomföras. Nuvarande grossistavtal löper till 2027-01-31 med möjlighet att säga upp avtalet med en uppsägningstid om sex månader, dock tidigast 2025-01-31.

För att klara av att göra en ny upphandling krävs resurser från måltidsverksamheten och från upphandlingsavdelningen. Tidsåtgången från att upphandlingsprocessen startat till avtalsstart beräknas till ca 1 år. Eventuell kommande upphandling av överskottspartier behöver ske parallellt med ny grossistupphandling och prisbilden vid en ny upphandling är ytters oklar.

För att kunna dra nytta av överskottsmarknaden krävs att köken är flexibla, kreativa och snabbt kan ändra på menyn då det som säljs på denna marknad oftast inte går att förutse med någon längre framförhållning. Ett problem som kan uppstå är att menyn i skolmatsappen inte överensstämmer med vad som serveras i skolorna.

I ordinarie upphandlingar ställer Varbergs kommun vissa krav som säkerställer att varorna som erbjuds uppfyller de svenska kraven på djurskydd, ursprungsland och att varan inte innehåller allergener eller exempelvis palmolja. Huruvida man kan ställa samma krav på en överskottsleverantör är tveksamt.

Ekonomi och verksamhet

Att köpa in överskottslivsmedel innebär en potentiell besparing. Hur stor besparingen blir av att handla överskottspartier är svårt att uppskatta då det helt beror på vilka volymer de aktuella köken kan handla från en leverantör av överskottslivsmedel samt till vilka priser.

Vi har försökt jämföra överskottsvaror som ligger på Mealmakers plattform med de avtalspriser vi har och kan då se att man uppskattningsvis skulle kunna spara 10 tkr på en servering om det var rätt vara som erbjöds. Anta att detta kan göras hälften av veckorna så innebär detta en årlig besparing på ca 200 tkr

Serviceförvaltningen

John Nilsson
Förvaltningschef

Sebastian Larsson
Nämndsekreterare

Protokollsutdrag

§ 36

Dnr SVN 2024/0042

Återrapportering av uppdrag - överskottslivsmedel

Beslut

Servicenämnden beslutar

- återremittera ärendet då ett ställningstagande önskas från förvaltningen gällande om man bör gå vidare eller ej med införandet av överskottslivsmedel som ett upphandlat alternativ.

Beskrivning av ärendet

Den 21 mars 2024 gav servicenämnden i uppdrag till förvaltningen att utreda förutsättningarna för ett eventuellt införande av överskottslivsmedel som upphandlat alternativ. Återrapportering ska ske senast i maj månad 2024.

På arbetsutskottet 8 maj 2024 beslutades att föreslå servicenämnden besluta återremittera ärendet för ett ställningstagande från förvaltningen gällande ifall nämnden bör besluta gå vidare med överskottslivsmedel som upphandlat alternativ.

Beslutsunderlag

- Beslutsförslag 22 april 2024
- Svn 20240321, § 25 – Uppdrag till förvaltningen gällande överskottslivsmedel.

Övervägande

Svinn och överskott av livsmedel uppstår i flera led i produktionen av livsmedel. Det kan handla om krokiga morötter som gör att bonden inte kan sälja dem, felmärkning av förpackningar eller att producenten inte får sålt varan enligt prognos och istället behöver sälja på rea med kort datum på varan.

Sedan flera år erbjuder Olsegården en så kallad Svinnpåse med 2 kg frukt av klass 2 i avtalet. Denna frukt har kortare hållbarhet och ibland stötmärken men är i övrigt av god kvalitet. Svinnpåsen köps frekvent av Varbergs kommun och köken kan få frukter som de vanligtvis inte har möjlighet att erbjuda eleverna. Olsegården hör ibland av sig och erbjuder andra partier som de inte blir av med. Även nuvarande avtalsleverantör Menigo har en del egna överskottsvaror i mindre volymer som de säljer via den ordinarie portalen.

För att kunna handla större partier på överskottsmarknaden måste det finnas tillräckliga utrymmen för leverans och förvaring då varorna oftast

Justerandes signatur	Utdragsbestyrkande	Datum
----------------------	--------------------	-------

säljs på pall. Köket på PS hus 1, Trönninge skola, Ankarskolan samt kommande Håstensskolan kan vara lämpliga enheter. Övriga kök har inte plats att hantera hel eller halvpall.

Inom nuvarande livsmedelsavtal har vi inte möjlighet att köpa från andra leverantörer än de avtalade om man inte tar med detta i upphandlingsunderlaget som gjorts då det handlar om temadagar så som Bondens dag. Ska avtal tecknas om att handla överskottslivsmedel behöver detta upphandlas likväl som att en ny grossistupphandling behöver genomföras. Nuvarande grossistavtal löper till 2027-01-31 med möjlighet att säga upp avtalet med en uppsägningstid om sex månader, dock tidigast 2025-01-31.

För att klara av att göra en ny upphandling krävs resurser från måltidsverksamheten och från upphandlingsavdelningen. Tidsåtgången från att upphandlingsprocessen startat till avtalsstart beräknas till ca 1 år. Eventuell kommande upphandling av överskottspartier behöver ske parallellt med ny grossistupphandling och prisbilden vid en ny upphandling är ytters oklar.

För att kunna dra nytta av överskottsmarknaden krävs att köken är flexibla, kreativa och snabbt kan ändra på menyn då det som säljs på denna marknad oftast inte går att förutse med någon längre framförhållning. Ett problem som kan uppstå är att menyn i skolmatsappen inte överensstämmer med vad som serveras i skolorna.

I ordinarie upphandlingar ställer Varbergs kommun vissa krav som säkerställer att varorna som erbjuds uppfyller de svenska kraven på djurskydd, ursprungsland och att varan inte innehåller allergener eller exempelvis palmolja. Huruvida man kan ställa samma krav på en överskottsleverantör är tveksamt.

Ekonomi och verksamhet

Att köpa in överskottslivsmedel innebär en potentiell besparing. Hur stor besparingen blir av att handla överskottspartier är svårt att uppskatta då det helt beror på vilka volymer de aktuella köken kan handla från en leverantör av överskottslivsmedel samt till vilka priser.

Vi har försökt jämföra överskottsvaror som ligger på Mealmakers plattform med de avtalspriser vi har och kan då se att man uppskattningsvis skulle kunna spara 10 tkr på en servering om det var rätt vara som erbjöds. Anta att detta kan göras hälften av veckorna så innebär detta en årlig besparing på ca 200 tkr

Protokollsutdrag: [Click here to enter text.](#)

Justerandes signatur	Utdragsbestyrkande	Datum
----------------------	--------------------	-------



**VARBERGS
KOMMUN**

Beslutsförslag
2024-04-22

1 (3)
Dnr: SVN 2024/0042-
3

Servicekommitténs arbetsutskott

Serviceförvaltningen
Sebastian Larsson,

Återrapportering av uppdrag - överskottslivsmedel

Förslag till beslut

Serviceförvaltningen föreslår servicekommittén besluta

- godkänna förvaltningens utredning avseende upphandling av överskottslivsmedel.

Beskrivning av ärendet

Den 21 mars 2024 gav servicekommittén i uppdrag till förvaltningen att utreda förutsättningarna för ett eventuellt införande av överskottslivsmedel som upphandlat alternativ. Återrapportering ska ske senast i maj månad 2024.

Beslutsunderlag

- Beslutsförslag 22 april 2024
- Svn 20240321, § 25 – Uppdrag till förvaltningen gällande överskottslivsmedel.

Övervägande

Svinn och överskott av livsmedel uppstår i flera led i produktionen av livsmedel. Det kan handla om krokiga morötter som gör att bonden inte kan sälja dem, felmärkning av förpackningar eller att producenten inte får sålt varan enligt prognos och istället behöver sälja på rea med kort datum på varan.

Sedan flera år erbjuder Olsegården en så kallad Svinnpåse med 2 kg frukt av klass 2 i avtalet. Denna frukt har kortare hållbarhet och ibland stötmärken men är i övrigt av god kvalitet. Svinnpåsen köps frekvent av Varbergs kommun och köken kan få frukter som de vanligtvis inte har möjlighet att erbjuda eleverna. Olsegården hör ibland av sig och erbjuder andra partier som de inte blir av med. Även nuvarande avtalsleverantör Menigo har en del egna överskottsvaror i mindre volymer som de säljer via den ordinarie portalen.

För att kunna handla större partier på överskottsmarknaden måste det finnas tillräckliga utrymmen för leverans och förvaring då varorna oftast säljs på pall.

POSTADRESS
Varbergs kommun

432 80 Varberg

BESÖKSADRESS
Norra Vallgatan 14

TELEFON
0340-880 00
TELEFAX

ORGANISATIONSNUMMER
212000-1249

E-POSTADRESS
svn@varberg.se
WEBBPLATS
www.varberg.se

Köket på PS hus 1, Trönninge skola, Ankarskolan samt kommande Håstensskolan kan vara lämpliga enheter. Övriga kök har inte plats att hantera hel eller halvpall.

Inom nuvarande livsmedelsavtal har vi inte möjlighet att köpa från andra leverantörer än de avtalade om man inte tar med detta i upphandlingsunderlaget som gjorts då det handlar om temadagar så som Bondens dag. Ska avtal tecknas om att handla överskottslivsmedel behöver detta upphandlas likväl som att en ny grossistupphandling behöver genomföras. Nuvarande grossistavtal löper till 2027-01-31 med möjlighet att säga upp avtalet med en uppsägningstid om sex månader, dock tidigast 2025-01-31.

För att klara av att göra en ny upphandling krävs resurser från måltidsverksamheten och från upphandlingsavdelningen. Tidsåtgången från att upphandlingsprocessen startat till avtalsstart beräknas till ca 1 år. Eventuell kommande upphandling av överskottspartier behöver ske parallellt med ny grossistupphandling och prisbilden vid en ny upphandling är ytters oklar.

För att kunna dra nytta av överskottsmarknaden krävs att köken är flexibla, kreativa och snabbt kan ändra på menyn då det som säljs på denna marknad oftast inte går att förutse med någon längre framförhållning. Ett problem som kan uppstå är att menyn i skolmatsappen inte överensstämmer med vad som serveras i skolorna.

I ordinarie upphandlingar ställer Varbergs kommun vissa krav som säkerställer att varorna som erbjuds uppfyller de svenska kraven på djurskydd, ursprungsland och att varan inte innehåller allergener eller exempelvis palmolja. Huruvida man kan ställa samma krav på en överskottsleverantör är tveksamt.

Ekonomi och verksamhet

Att köpa in överskottslivsmedel innebär en potentiell besparing. Hur stor besparingen blir av att handla överskottspartier är svårt att uppskatta då det helt beror på vilka volymer de aktuella köken kan handla från en leverantör av överskottslivsmedel samt till vilka priser.

Vi har försökt jämföra överskottsvaror som ligger på Mealmakers plattform med de avtalspriser vi har och kan då se att man uppskattningsvis skulle kunna spara 10 tkr på en servering om det var rätt vara som erbjöds. Anta att detta kan göras hälften av veckorna så innebär detta en årlig besparing på ca 200 tkr

2024-04-22

3 (3)
Dnr: SVN 2024/0042-
3

Serviceförvaltningen

John Nilsson
Förvaltningschef

Sebastian Larsson
Nämndsekreterare

Protokollsutdrag

§ 25

Dnr

Uppdrag till förvaltningen gällande överskottslivsmedel

Servicenämnden beslutar

- ge förvaltningen i uppdrag att utreda och återkomma med beslutsunderlag gällande eventuellt införande av överskottslivsmedel samt när det kan införas som upphandlat alternativ
- återkoppling till nämnd sker senast i maj månad 2024.

Förslag till beslut på sammanträdet

Ordförande Olle Hällnäs (SD) yrkar följande:

- ge förvaltningen i uppdrag att utreda och återkomma med beslutsunderlag gällande eventuellt införande av överskottslivsmedel samt när det kan införas som upphandlat alternativ
- återkoppling till nämnd sker senast maj månad 2024.

Beslutsgång

Ordförande frågar ifall nämnden kan besluta i enlighet med Olle Hällnäs (SD) förslag till beslut och finner att så är fallet.

Beskrivning av ärendet

Olle Hällnäs (SD) lämnar förslag till beslut att undersöka ifall kommunen kan vända sig till företag som säljer större partier livsmedel som kanske har kort bäst före-datum eller liknande.

Protokollsutdrag:

Justerandes signatur	Utdragsbestyrkande	Datum
----------------------	--------------------	-------

Comfact Signature Referensnummer: 122022SE



**VARBERGS
KOMMUN**

Beslutsförslag
2024-06-12

1 (2)
Dnr: SVN 2024/0027-
6

Servicenämnden

Serviceförvaltningen
Sebastian Larsson,

11. Animalisk specialkost vid servering av fläskbaserade rätter i förskolor och skolor i Varbergs kommun

Förslag till beslut

Arbetsutskottet föreslår servicenämnden besluta

1. förskolor och grundskolor i Varbergs kommun inte ska erbjuda animalisk specialkost de dagar det serveras fläskbaserade rätter utan hänvisa till vegetariskt alternativ.

Förslag till beslut på sammanträdet

Ordförande Olle Hällnäs (SD) yrkar enligt följande:

Förskolor och grundskolor i Varbergs kommun ska inte erbjuda animalisk specialkost de dagar det serveras fläskbaserade rätter utan hänvisa till vegetariskt alternativ.

Beslutsgång

Ordförande frågar ifall arbetsutskottet kan besluta i enlighet med Olle Hällnäs (SD) förslag till beslut och finner att så är fallet.

Beskrivning av ärendet

Den 16 februari 2024 gav servicenämnden i uppdrag till serviceförvaltningen att utreda ekonomiska och praktiska konsekvenser av att inte ta hänsyn till "minus fläsk" och istället hänvisa vegetarisk kost som alternativkost.

Den 23 maj 2024 återrapporterade serviceförvaltningen med en utredning som servicenämnden godkände. Branchorganisationen "Kost och Näring" Har skapat nationella rekommendationer när det gäller hantering av specialkost i förskola och skola. När det gäller anpassningar av religiösa skäl så rekommenderar organisationen att ett vegetariskt alternativ ska räknas som en fullgod anpassad måltid.

Beslutsunderlag

1. Svnau 20240604, § 36 – Animalisk specialkost vid servering av fläskbaserade rätter i förskolor och grundskolor i Varbergs kommun
2. Svn 20240216, § 12 – Uppdrag till förvaltningen

POSTADRESS
Varbergs kommun

432 80 Varberg

BESÖKSADRESS
Norra Vallgatan 14

TELEFON
0340-880 00
TELEFAX

ORGANISATIONSNUMMER
212000-1249

E-POSTADRESS
svn@varberg.se
WEBBPLATS
www.varberg.se

2024-06-12

2 (2)
Dnr: SVN 2024/0027-
6

§ 35

Dnr SVN 2024/0027

Återrapportering av uppdrag - konsekvenser av att inte ta hänsyn till minus fläsk och hänvisa till vegetariskt alternativ istället för specialkost

Beslut

Servicenämnden beslutar

- godkänna förvaltningens utredning avseende att inte ta hänsyn till "minus fläsk" och hänvisa till vegetariskt alternativ istället för specialkost.

Beskrivning av ärendet

Servicenämnden har gett serviceförvaltningen i uppdrag att utreda ekonomiska och praktiska konsekvenser av att inte ta hänsyn till "minus fläsk" och hänvisa till vegetariskt alternativ istället för specialkost. Även ett ökande antal rätter som är fläskbaserade skall ingå.

Beslutsunderlag

- Beslutsförslag 19 april 2024
- Svn 20240216, § 12 – Uppdrag till förvaltningen.

Övervägande

Idag erbjuds ett animaliskt alternativ till barn och elever i Varbergs kommun som av etiska skäl inte äter fläskkött. Alternativen består vanligen av produkter gjord på kyckling- eller nötkött. Ett undantag är gymnasieskolan, där erbjuds inte animaliskt alternativ istället för fläskkött utan gästerna är hänvisade till det vegetariska alternativet.

Branschföreningen Kost och Näring har skapat nationella rekommendationer när det gäller hantering av specialkost och anpassade måltider i skola och förskola. När det gäller anpassningar av religiösa skäl rekommenderar Kost och Näring att "ett vegetariskt alternativ ska räknas som en fullgod anpassad måltid". Dock finns alltid en risk att ett sådant beslut kan uppfattas som exkluderande av enskilda barn och vårdnadshavare.

Förskolorna serverar idag inget vegetariskt alternativ till den ordinarie maträtten och serviceförvaltningen ser det i nuläget heller inte som rimligt att erbjuda detta. På förskolorna är det alltså inte möjligt att hänvisa till det vegetariska alternativet men man kan skicka en vegetarisk rätt i stället för minus fläsk kost.

Justerandes signatur	Utdragsbestyrkande	Datum
----------------------	--------------------	-------

Idag finns det 18 tillagningskök som producerar mat till förskole- och grundskoleförvaltningen. 12 av dessa kök producerar mat till både grundskolor och förskolor, fyra kök är renodlade och producerar endast portioner till grundskolan och två kök producerar enbart förskoleportioner. För att nå en besparing i tillagningsköken bör en förändring att hänvisa till vegetariskt alternativ istället för animalisk ersättning till fläskkött gälla i både förskola och grundskola.

Köken kommer att spara tid genom att inte laga animaliskt alternativ till fläskkost. Dock är minus fläsk inte en resurskrävande specialkost så besparingen blir begränsad. Vid förfrågan uppger tillagningsköken själva att de i snitt kan spara cirka 20 minuters arbetstid per dag genom att inte erbjuda animaliskt alternativ till fläsk utan istället hänvisa till det vegetariska alternativet.

I och med att flertalet helt vegetariska dagar har plockats bort från matsedeln har antalet serveringar av fläskbaserade rätter ökat sedan årsskiftet. Tidigare serverades fläskrätter två gånger under varje period av fyra veckor, numera har antalet ökat till fem under samma period.

Färsrätter serveras idag en gång i veckan, de flesta bestående av kycklingsfärs efter beställning från kund. Att öka antalet fläskbaserade rätter ser serviceförvaltningen främst vara möjligt genom att byta ut kycklingfärs till blandfärs. En sådan förändring skulle dock leda till ökade utsläpp av CO2 ekvivalenter då fläskkött har en större klimatpåverkan än kyckling.

Ett annat alternativ för att ytterligare öka fläskbaserade rätter skulle vara att ta bort de sista helvegetariska rätterna som ligger kvar på matsedeln till förmån för maträtter med fläskkött. Under vårterminen 2024 är en dag varannan vecka fortsatt helt vegetarisk. Servering av nötkött sker en gång på fyra veckor och den serveringen bör vara kvar för att få en varierad matsedel.

Ekonomi och verksamhet

Att hänvisa till vegetariskt alternativ och ta bort animalisk ersättning istället för fläskkött skulle bli något billigare då animalier generellt är dyrare. Besparing på livsmedel uppskattas till ca 100 tkr årligen och besparingen avseende personalkostnader uppskattas till 150 tkr, totalt en potentiell besparing om ca 250 tkr årligen.

Att byta ut kycklingfärs mot blandfärs för att öka antalet fläskbaserade rätter skulle bli dyrare. Kostnaden för blandfärs är 83 kr/kg och för kycklingfärs 53 kr/kg (mars 2024). Det ger en merkostnad på ca 30 000 kr per servering som byts ut vilket ger en årlig merkostnad på ca 1,1 mnkr om samtliga serveringar byts ut.

Justerandes signatur	Utdragsbestyrkande	Datum
----------------------	--------------------	-------

Att ta bort den sista helvegetariska serveringen skulle öka kostnaden med ca 300 tkr på årsbasis.

Protokollsutdrag: [Click here to enter text.](#)

Justerandes signatur	Utdragsbestyrkande	Datum
----------------------	--------------------	-------

§ 12

Dnr SVN 2024/0022

Uppdrag till förvaltningen

Beslut

Servicenämnden beslutar att ge följande uppdrag till serviceförvaltningen:

- Utredda ljudnivå i kommunens skolmatsalar under lunchtider samt föreslå åtgärder och hur dessa åtgärder kan se ut i de skolor där åtgärderna kommer behövas. Samt kostnader för att utföra åtgärderna.
- Ge IT avdelningen i uppdrag att utreda om Android surfplattor och chromebooks uppfyller kommunens krav gällande garantier, att managera, appar, uppkopplingsmöjligheter samt användarvänlighet. Dessutom se vilka ekonomiska för eller nackdelar det skulle innebära.
- Utredda ekonomiska och praktiska konsekvenser att inte ta hänsyn till minus fläsk och hänvisa till vegetariskt istället för alternativkost. Även ett ökande antal rätter som är fläskbaserade skall ingå.
- Att förbereda beslutsförslag att det ska krävas läkarintyg för all specialkost exklusive "etisk" dvs vegetarisk kost. All annan specialkost ska ha läkarintyg som underlag.

Ärendets beredning

Olle Hällnäs (SD) ordförande, lyfter fyra initiativärenden som uppdrag till Serviceförvaltningen, arbetsutskottet den 8 februari 2024

- Utredda ljudnivå i kommunens skolmatsalar under lunchtider samt föreslå åtgärder och hur dessa åtgärder kan se ut i de skolor där åtgärderna kommer behövas. Samt kostnader för att utföra åtgärderna.
- Ge IT avdelningen i uppdrag att utreda om Android surfplattor och chromebooks uppfyller kommunens krav gällande garantier, att managera, appar, uppkopplingsmöjligheter samt användarvänlighet. Dessutom se vilka ekonomiska för eller nackdelar det skulle innebära.
- Utredda ekonomiska och praktiska konsekvenser att inte ta hänsyn till minus fläsk och hänvisa till vegetariskt istället för alternativkost. Även ett ökande antal rätter som är fläskbaserade skall ingå.

Justerandes signatur	Utdragsbestyrkande	Datum
----------------------	--------------------	-------

- Att förbereda beslutsförslag att det ska krävas läkarintyg för all specialkost exklusive "etisk" dvs vegetarisk kost. All annan specialkost ska ha läkarintyg som underlag.
-

Justerandes signatur	Utdragsbestyrkande	Datum
----------------------	--------------------	-------



**VARBERGS
KOMMUN**

Serviceförvaltningen
Sebastian Larsson,

Beslutsförslag
2024-06-12

1 (1)
Dnr: SVN 2024/0005-
11

Servicenämnden

12. Rapporter från kurser och konferenser

Förslag till beslut

Servicenämnden beslutar

1. godkänna redovisningen.

Beskrivning av ärendet

Serviceförvaltningen

John Nilsson
Förvaltningschef

Sebastian Larsson
Nämndsekreterare

Protokollsutdrag

POSTADRESS
Varbergs kommun
432 80 Varberg

BESÖKSADRESS
Norra Vallgatan 14

TELEFON
0340-880 00
TELEFAX

ORGANISATIONSNUMMER
212000-1249

E-POSTADRESS
svn@varberg.se
WEBBPLATS
www.varberg.se



**VARBERGS
KOMMUN**

Beslutsförslag
2024-06-12

1 (1)
Dnr: SVN 2024/0008-
11

Servicenämnden

Serviceförvaltningen
Sebastian Larsson,

13. Beslut tagna på delegation

Förslag till beslut

Serviceförvaltningen föreslår servicenämnden besluta

1. godkänna redovisningen.

Beskrivning av ärendet

Servicenämnden har överlåtit sin beslutanderätt i enlighet med antagen delegeringsordning. Dessa beslut ska redovisas till servicenämnden. Serviceförvaltningen har upprättat en förteckning över delegeringsbeslut för perioden 17 maj – 12 juni 2024.

Inga delegationsbeslut finns att rapportera.

Serviceförvaltningen

John Nilsson
Förvaltningschef

Sebastian Larsson
Nämndsekreterare

Protokollsutdrag

POSTADRESS
Varbergs kommun
432 80 Varberg

BESÖKSADRESS
Norra Vallgatan 14

TELEFON
0340-880 00
TELEFAX

ORGANISATIONSNUMMER
212000-1249

E-POSTADRESS
svn@varberg.se
WEBBPLATS
www.varberg.se



**VARBERGS
KOMMUN**

Beslutsförslag
2024-06-12

1 (1)
Dnr: SVN 2024/0004-
11

Servicenämnden

Serviceförvaltningen
Sebastian Larsson,

14. Meddelanden

Förslag till beslut

Serviceförvaltningen föreslår servicenämnden besluta

1. godkänna redovisningen.

Beskrivning av ärendet

1. KF 78/2024 – Svar på motion om gemensamt mål för ökad energiproduktion (Svn 2023/0062)
2. KS 101/2024 – Finansiering av Security Operation Center (Svn 2024/0048)
3. KSPU 23/2024 – Riktlinje för anställningsvillkor för förvaltningschefer, funktionsdirektörer och bolagschefer (Svn 2024/0007)
4. FGN 36/2024 – Organisationsförändring av förskolorna i Trönninges delområde sommaren 2024 (Svn 2024/0007)
5. FGN 37/2024 – Uppsägning av internt hyresavtal, Mossvägens förskola (Svn 2024/0007)
6. HGN 40/2024 – Utbyte av transportfordon med fossilt bränsle (Svn 2024/0007).

Serviceförvaltningen

John Nilsson
Förvaltningschef

Sebastian Larsson
Nämndsekreterare

Protokollsutdrag

POSTADRESS
Varbergs kommun

432 80 Varberg

BESÖKSADRESS
Norra Vallgatan 14

TELEFON
0340-880 00
TELEFAX

ORGANISATIONSNUMMER
212000-1249

E-POSTADRESS
svn@varberg.se
WEBBPLATS
www.varberg.se