

SVAR

Viðtakandi: Borgarráð

Sendandi: Magnús Sigurðsson, deildarstjóri rekstrarþjónustu stjórnsýsluhúsa

Efni: Svar við fyrirspurn áheyrnarfulltrúa Flokks fólksins um matarsóun í mötuneytum Ráðhúss og Höfðatorgs

Á fundi borgarráðs þann 25. maí 2023, var lögð fram svohljóðandi fyrirspurn áheyrnarfulltrúa Flokks fólksins, sbr. 58. lið fundargerðar ráðsins s.d.:

Fulltrúi Flokks fólksins óskar eftir upplýsingum um matarsóun í mötuneytum Ráðhússins og Borgartúni. Hvernig er skipulagi og skilvirkni háttað í innkaupum og hvernig tekst til að nýta afganga en á sama tíma að bjóða upp á hollan og gírnilegan mat. Hversu miklu er hent t.d. birgðum sem hafa verið keyptar en ekki náðst að nýta?

Fyrirspurninni var vísað til umsagnar þjónustu- og nýsköpunarsviðs með bréfi dagsettu þann 7. júní 2023.

Svar:

Mötuneyti fyrir starfsfólk með starfsstöðvar í stjórnsýsluhúsum Reykjavíkurborgar, auk annars starfsfólks borgarinnar með starfsstöð í nærumhverfi stjórnsýsluhúsanna, eru rekin annars vegar á Höfðatorgi og hins vegar í Ráðhúsi Reykjavíkur. Ábyrgðaraðili mötuneyta stjórnsýsluhúsa borgarinnar er rekstrarþjónusta stjórnsýsluhúsa á þjónustu- og nýsköpunarsviði, og er daglegur rekstur hjá þjónustuverktaka (Kokkarnir veislupjónusta, Furðufiskar ehf.) á grundvelli samkeppnisviðræðna nr. 14715 - *Mötuneytisþjónusta í stjórnsýsluhúsum Reykjavíkurborgar.*

Seldar máltíðir	2021	2022	2023 (jan-mar)
á Höfðatorgi	53.876	63.239	18.019
í Ráðhúsi	16.849	17.834	4.828
Samtals	70.725	81.073	22.847

Í útboðsgögnum er tekið fram að meginmarkmið útboðsins sé að tryggja ferska, holla og góða hádegismáltíð á sem hagkvæmastan máta. Þá sé markmið að stuðla að heilsusamlegu fæðuumhverfi í samræmi við evrópska aðgerðaráætlun um mat og næringu, og að kolefnisspor máltíða skuli mæld reglulega til að stuðla að minnkun kolefnisspors borgarinnar. Einnig er markmið að veitt þjónusta taki mið af Matarstefnu Reykjavíkurborgar (2018-2022), með tilliti til umhverfisáhrifa, fæðuframboðs, næringar, matarsóunar og gagnasöfnunar.



Kolefnisspor máltíða hvers dags er birt á þjónustuvef Matarspors (<https://www.efla.is/thjonusta/umhverfi/matarspor>), sem byggir á samnefndri þjónustu verkfræðifyrirtækisins EFLA og er aðgengilegt öllu starfsfólki sem nýtir sér þjónustu mötuneytanna. Þær mælingar eru jafnframt birtar sjálfkrafa á upplýsingaskjáum við innganga mötuneytis Höfðatorgs.

Hvernig er skipulagi og skilvirkni háttað í innkaupum og hvernig tekst til að nýta afganga en á sama tíma að bjóða upp á hollan og girnilegan mat?

Þjónustuverktaki hefur frá 2002 sérhæft sig í þjónustu mötuneyta og rekur í dag mötuneyti fyrir Reykjavíkurborg, ráðuneyti og fyrirtæki. Stuðst er við ábyrg og hagkvæm innkaup á grundvelli miðlægrar gagnastýrðrar aðfanga- og birgðastýringar, til að hámarka nýtingu hráefna og sporna gegn sóun. Jafnframt er horft til neyslumunsturs þjónustuþega og árstíðarbundinna sveiflna í framreiðsluþörf, m.a. með tilliti til fjölda starfsfólks sem er tímabundið frá störfum vegna orlofs eða í kringum stórhátíðir. Áhersla er lögð á að nýta hráefni úr næsta nágrenni eins framarlega og kostur er, og er leitast við að versla og nýta íslenskt hráefni.

Sérstaklega er tekið fram í útboðsgögnum að seljandi sé hvattur til að nýta afganga af aðalrétt sem meðlæti eða aukarétt, eins og hægt er í samræmi við matarstefnu og græn skref Reykjavíkurborgar. Einnig er tilgreint að seljanda sé heimilt að uppfæra matseðilinn með skömmum fyrirvara með það að markmiði að betrubæta áður útgefinn matseðil, t.d. ef aðgangur að betra hráefni býðst með skömmum fyrirvara eða til að draga úr matarsóun.

Hversu miklu er hent t.d. birgðum sem hafa verið keyptar en ekki náðst að nýta?

Þar sem daglegur rekstur mötuneyta er í höndum þjónustuverktaka, og eingöngu er greitt fyrir hverja selda afgreidda máltíð óháð aðkeyptra aðfanga hvers dags, er afar rík hvatning fyrir skilvirkum innkaupum með áðurnefndri aðfanga- og birgðastýringu. Þjónustuverktaki er eigandi allra máltíða þar til þær hafa verið afgreiddar, sem og alls afgangis sem kann að vera í lok hvers dags. Afgangur sem ekki hefur tekist að nýta, eins og hvatt er til í útboðsskilmálum, er seldur áfram til bænda sem nýta matarafganga í fóður. Með því er nýting aðfanga háörkuð, og magn lífræns úrgangs lágmarkað, eins og frekast er kostur.

Óhjákvæmilega fellur til einhver lífrænn úrgangur við daglegan rekstur mötuneyta, t.d. afskurður af grænmeti. Allt sorp sem fellur til í stjórnsýsluhúsum Reykjavíkurborgar er sameinað eftir tegund í þar til gerð sorpkör, m.a. til samræmis við Aðgerð E1-2 úr Matarstefnu Reykjavíkurborgar.

Lífrænn úrgangur í jarðgerð (kg)	2021	2022	2023 (jan-mar)
Höfðatorg	18.110	15.330	3.110
Ráðhús og Tjarnargata 12	2.360	2.540	640
Samtals	20.470	17.870	3.750



Hafa ber í huga að magntölur lífræns úrgangs í jarðgerð taka til alls reksturs í húsunum sem um ræðir en eiga ekki eingöngu við mótuneytin sem þar eru starfrækt. Talsverður lífrænn úrgangur fellur til við rekstur á hverju ári, t.d. á kaffistofum og í eldhúskrókum.

F.h. Þjónustu og nýsköpunarsviðs,

Magnús Sigurðsson,
deildarstjóri rekstrarþjónustu stjórnsýsluhúsa