



## **Synpunkter/frågor vid presentationen av kostutredningens konsekvenser för mat till förskolor/skolor**

Följande diskuterades vid mötet i Wasaskolans matsal den 18 november 2008.

- Är detta ”rätt” system om 5 år?
- Kosten kan göras billigare redan idag om man sambeställer mer mellan enheterna.
- Miljöaspekten ifrågasätter vi. Bättre ge valfrihet bland förskolorna att handla i valfri lokal butik.
- Finns för mycket halvfabrikat idag. Detta lär fortsätta i det nya köket på Örnen.
- Hur kan personalbesparingen bli så stor?
- Vi vill ha den varma maten kvar. Bättre att laga maten på varje skola.
- Idag är personalen stressad i sitt arbete. Kyld mat ger en bättre arbetsmiljö.
- Kyld mat kommer att bli bra.
- Man spar på miljön genom att ha färre transporter med kyld mat.
- Man sparar pengar på minskade transportkostnader.
- Det är viktigt med svenska råvaror
- Varmproducerad mat är det bästa alternativet.
- Man kommer att sakna doften vid tillagning av varmmat.
- Bre med ökad valfrihet för barnen/eleverna.
- Inga halvfabrikat skall finnas
- När blir detta aktuellt med Örnen? När kommer detta igång? 2013?

- Utbildning av personalen kommer att behövas.
- Mer närproducerad mat, ekologiskt odlad.
- Vad händer med personal som brinner för sitt jobb? Trivs dom i detta?
- Ingen större skillnad mot hur vi har det idag och detta fungerar bra. Uppvärmad mat ger också matdoft.