

2015-12-01

Beställningsrutin för livsmedel på Sekelbo äldreboende

1 Syfte

Syftet med den här rutinen är att minska mängden livsmedel som blir gamla och måste kastas. Något som i förlängningen kostar både miljö och pengar.

2 Vid beställning

Följande rutiner gäller vid beställning av livsmedel vid Sekelbo äldreboende.

- Beställning från livsmedelsleverantören (Servera) ska göras samordnat för hela Sekelbo. Grundregeln är att beställarna sitter tillsammans och gör beställningen samtidigt. Om detta inte är möjligt vid enstaka tillfällen görs avstämning via telefon.
- Beställarna ansvarar för att:
 - Beställa livsmedel till kvällsmålet samordnat mellan avdelningarna utifrån menyförslag från Fjällboköket.
 - Kontrollera om efterfrågade livsmedel finns i lager någonstans på Sekelbo innan beställning görs och informera berörda avdelningar om detta.
 - Komma överens om hur storpack kan delas i samband med beställning.

Följande punkter innehåller saker att tänka på i samband med beställning som minskar mängden avfall:

- Köp kravmärkt i enlighet med stadens rutiner
- Efterfråga varor med lång hållbarhet, så länge som det inte påverkar näringsinnehåll och kvalitet.
- Efterfråga lagom stora förpackningar för att undvika att överbliven produkt och onödigt förpackningsmaterial slängs.
- Beställ säsonganpassade grönsaker och frukt för längre hållbarhet och lägre kostnad – se t.ex. www.sasongsmat.nu. Bedöm hur mycket frukt och grönsaker med kort hållbarhet som säkert går åt och balansera upp med frukt och grönsaker med längre hållbarhet. Tåligast är rotfrukter, medan bananer och bär är känsligast.

