

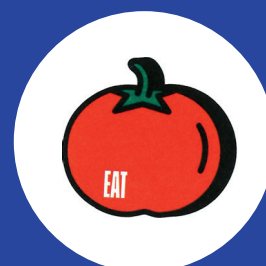


EAT SKOLEMAD

DET RUMMELIGE ARBEJDSMARKED

OPSAMLING PÅ INNOVATIONSHUSETS INDDRAGELSE AF
INTERNE OG EKSTERNE AKTØRER I AFDÆKNINGEN AF
POTENTIALER FOR ET UDBUD AF EAT

Marts 2018





OVERSKUDS
PÅ KANTEN

INDHOLD

INTRO	4
BAGGRUND	5
PROCESS	6
EATS DNA.....	7
ET RUMMELIGT ARBEJDSMARKED?	8
SMÅ OG MELLESTORE VIRKSOMHEDER?.....	9
OMRÅDE 1: EN TÆTTERE RELATION TIL DE SMÅ OG ALTERNATIVE PRODUCENTER.....	13
OMRÅDE 2 ORGANISERING AF MADPRODUKTIONEN.....	19
OMRÅDE 3 VÆRTSKAB, LOGISTIK OG AFFALD	29
HVAD NU?	34

Opsamling på projektet ”EAT skolemad - det rummelige arbejdsmarked”

Erfaringer fra Innovationshusets inddragelse af aktører, i afdækningen af potentialer for det rummelige arbejdsmarked og små og mellemstore virksomheder.

Børne- og Ungdomsforvaltningen

Astrid Dahl
Charlotte Seelig

Innovationshuset

Anders Irgang Kristiansen
Morten Lerstrup Pedersen

September Love

Catrine Ørgaard Rudolf

INTRO

Børne- og Ungdomsforvaltningen (BUF) har i samarbejde med Innovationshuset (IH) gennemført et projekt, der har undersøgt muligheden af at udbyde EAT-ordningen på en måde, der dels *gør udbuddet tilgængeligt for mindre virksomheder* og dels *understøtter et rummeligt arbejdsmarked*, hvor der i forbindelse med produktionen af skolemaden løftes et socialt ansvar.

I samarbejde med relevante interne og eksterne aktører, har projektet undersøgt, hvordan EAT-ordningen kan organiseres, hvis

den skal have mulighed for at understøtte de to kriterier.

I denne rapport præsenteres processen, baggrunden for projektet og de konkrete idéer, som blev produceret gennem forløbet. Idéer der kan danne ramme om et eventuelt udbudsscenario.

Afslutningsvist præsenterer IH sine anbefalinger til den videre færd for et eventuelt udbud af ordningen.

BAGGRUND

Der er vedtaget en planlægningsbevilling til etablering af et centralkøkken i KK til produktion af EAT-skolemad. Og det er på den baggrund, at overvejelserne om et udbud af denne køkkendrift udspringer.

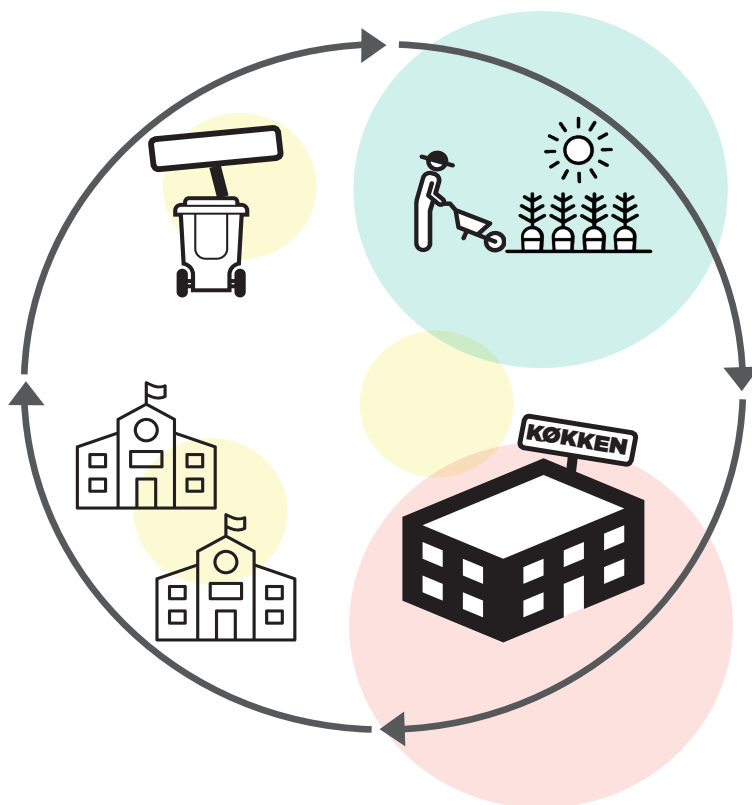
Et sådant udbud er dog udfordret af, at der p.t. ikke umiddelbart findes tilstrækkeligt potentielle enkeltstående leverandører til at sikre en egentlig konkurrenceudsættelse af opgaven.

EAT I ET JORD-TIL-JORD-PERSPEKTIV

For at øge muligheden for at identificere områder og funktioner, hvor det kan være særlig givtigt at inddrage mindre virksomheder, eller understøtte et rummeligt arbejdsmarked, er EAT-ordningen imidlertid her bredt ud og bliver betragtet i det bredest mulige

perspektiv.

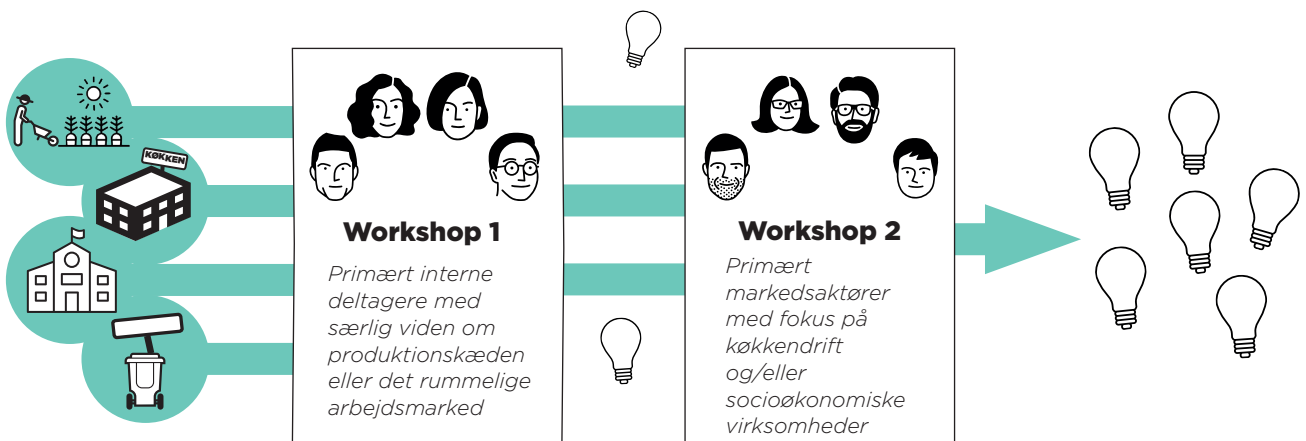
Her inddrages hele forsyningskæden fra råvarene bliver produceret, indkøbt, leveret, forarbejdet til måltider, til de bliver spist på skolerne, affaldet bortskaffes og bioaffaldet bliver anvendt til produktion af nye råvarer – et perspektiv fra jord til jord.



PROCESS

Gennem to workshop-forløb har projektet undersøgt henholdsvis:

- Hvor i den nuværende produktionskæde, der findes funktioner som kunne varetages på en måde, der understøtter det rummelige arbejdsmarked og/eller mindre virksomheder?
- Hvordan kan produktionskæden organiseres for at kunne varetages af mindre virksomheder gerne med et særligt socialøkonomisk sigte?





EATS DNA

EAT-ordningen er bygget på en række værdier, som handler om andet og mere end selve kerneydelsen: *at levere frokost til skolebørn.*

Hvis det ønskes at EAT skal bevare denne rolle i er det væsentligt at medtænke disse værdier som kriterier for en fremtidig organisering.



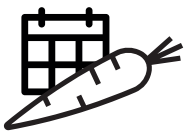
Læring og maddannelse

EAT er meget mere end mad og har også til formål at skabe rum for madlæring. Maden tilberedes delvist af eleverne og EAT tilbyder også undervisningsmateriale til klasseværelset.



Forsyningsikkerhed

EAT-maden bestilles af forældre der forventer at deres børn får frokost. Det er helt centralt at denne forventning ikke skuffes.



Lokale råvarer i sæson

EAT stræber efter at lave mad efter årstiden og af friske råvarer. Dette gavner miljøet og skaber afveksling i menuen.



Kvalitet

EAT manifestet udstikker at EAT maden tilberedes af minimum 90% økologiske råvarer. Maden tilberedes 'fra bunden' og med stort fokus på tilsmagning.



Bæredygtighed

En væsentlig underliggende værdi for EAT er bæredygtighed. Konkret ses dette for eksempel i stor opmærksomhed på madspild, affaldshåndtering og boinedbrydeligt materiale.

“Det er langsomt, det kræver flere hænder og plads, og forudsigelige og overskuelige arbejdsopgaver.”

ET RUMMELIGT ARBEJDSMARKED?

'Det rummelige arbejdsmarked' er i projektet blevet tolket i sin bredeste forstand. Det rummelige arbejdsmarked inddrager personer, der i dag befinder sig 'på kanten' af arbejdsmarkedet på grund af forskellige fysiske, psykiske eller sociale forhold.

Et rummeligt arbejdsmarked inkluderer dermed såvel personer med fysiske, psykiske og/eller mentale funktionsnedsættelser, som langtidsledige, tidligere straffede og nydanskere, der har svært ved at finde fodfæste på arbejdsmarkedet.

Inklusionen af målgrupperne kan finde sted gennem reelle jobs, der er tilrettelagt efter målgruppernes behov eller via trænings- og praktikforløb, STU, ressourceafklaringsforløb osv.

En sådan inklusion opstiller imidlertid også nogle kriterier for en organisering af EAT-ordningen:



Rummeligt arbejdsmarked



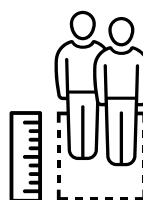
Økonomi

Ansættelser på særlige vilkår kan indebære en indirekte fordyring afhængigt af ordningen der er tale om. Fx administration/støtte af ordningen.



Tid

Ansatte med behov for særlige hensyn kan i mange tilfælde løse de samme opgaver som deres kollegaer, men ved en lavere hastighed. Dette kan imødekommes ved planlægning.



Plads

Særligt tilrettelagte arbejdspladser skal indtænkes i rammerne således der er plads til de flere hænder og en evt. mentor.

SMÅ OG MELLEMLISTORE VIRKSOMHEDER?

Et særligt hensyn til mindre virksomheder (SMV'er), kan opnås ved at opdele ordningen i mindre afgrænsede opgaver, der ikke hver for sig kræver den store produktionskapacitet.

Men der bør også fokuseres på selve indkøbs- og udbudsprocessen i og med i og med at især mange mindre virksomheder oplever samarbejdet med kommunen som unødigt bureaukratisk og tungt. KK opleves grundlæggende som "... en tung dansepartner." der via en lang række formelle krav og betingelser i højere grad kontrollerer end samarbejder.

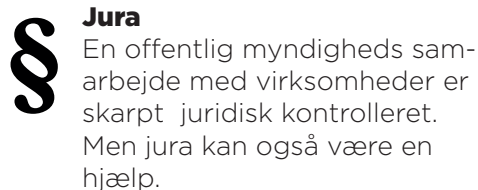
Det gør samarbejdet tungt og vanskeligt at overskue for de mindre virksomheder. På

trods af at virksomhederne meget gerne vil levere til og samarbejde med kommunen, er selve samarbejdsformen for tidskrævende og omkostningstung.

Det er således ikke kun den udbudte opgave der skal overvejes, hvorledes den bør organiseres, men også selve indkøbsprocessen og samarbejdsprocedurene.

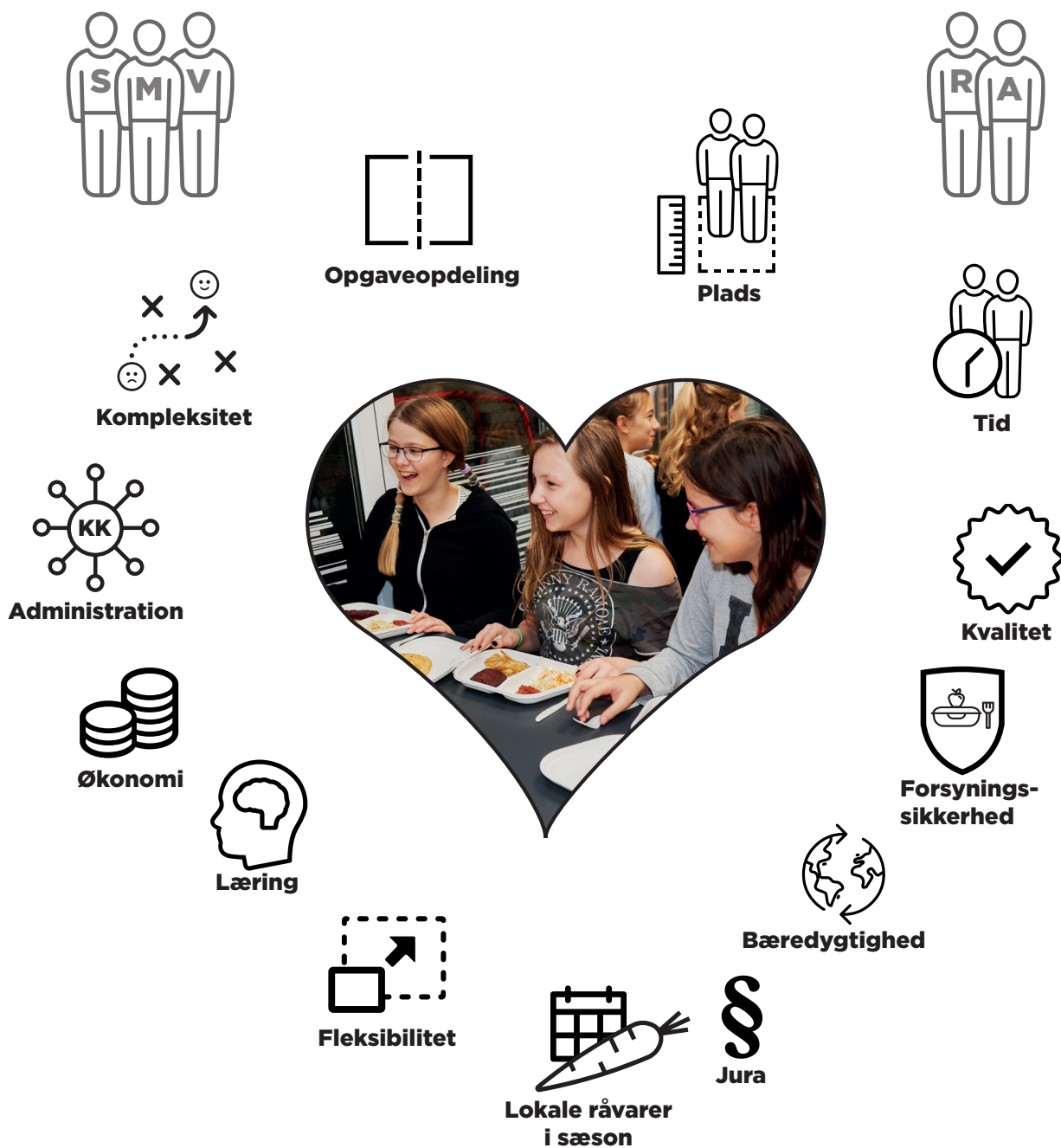
Et øget hensyn til små og mellemstore virksomheder og til det rummelige arbejdsmarked kan desuden kombineres i et hensyn til små og mellemstore socio-økonomiske virksomheder (SØV).

Også dette hensyn stiller sine kriterier:



KRAV OG KRITERIER

Et særligt hensyn til mindre virksomheder og en understøttelse af et rummeligt arbejdsmarked danner sammen med EATs grundlæggende værdisæt rammen om en organisering af ordningen i forbindelse med et eventuelt udbud:

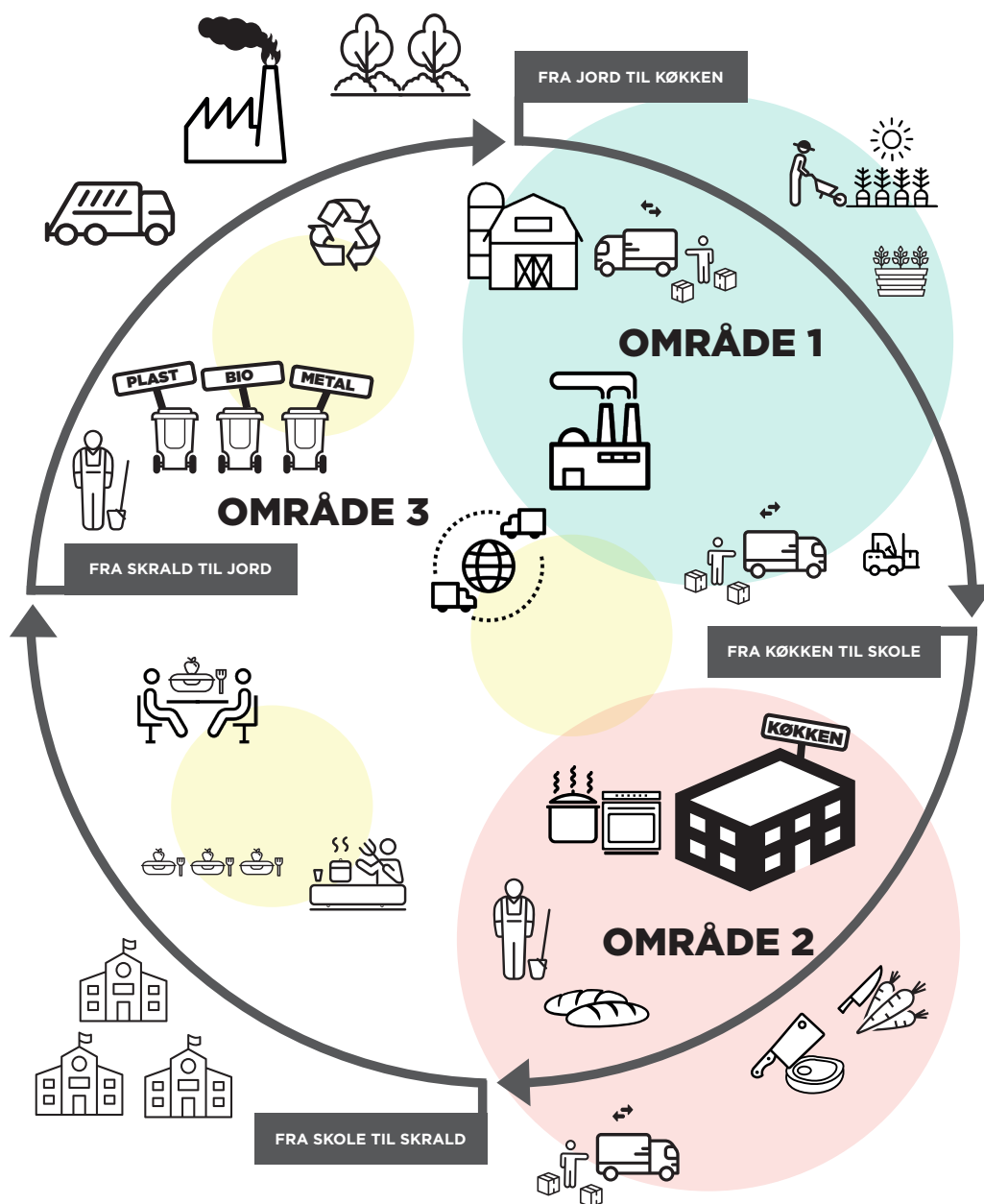




IDÉKATALOG

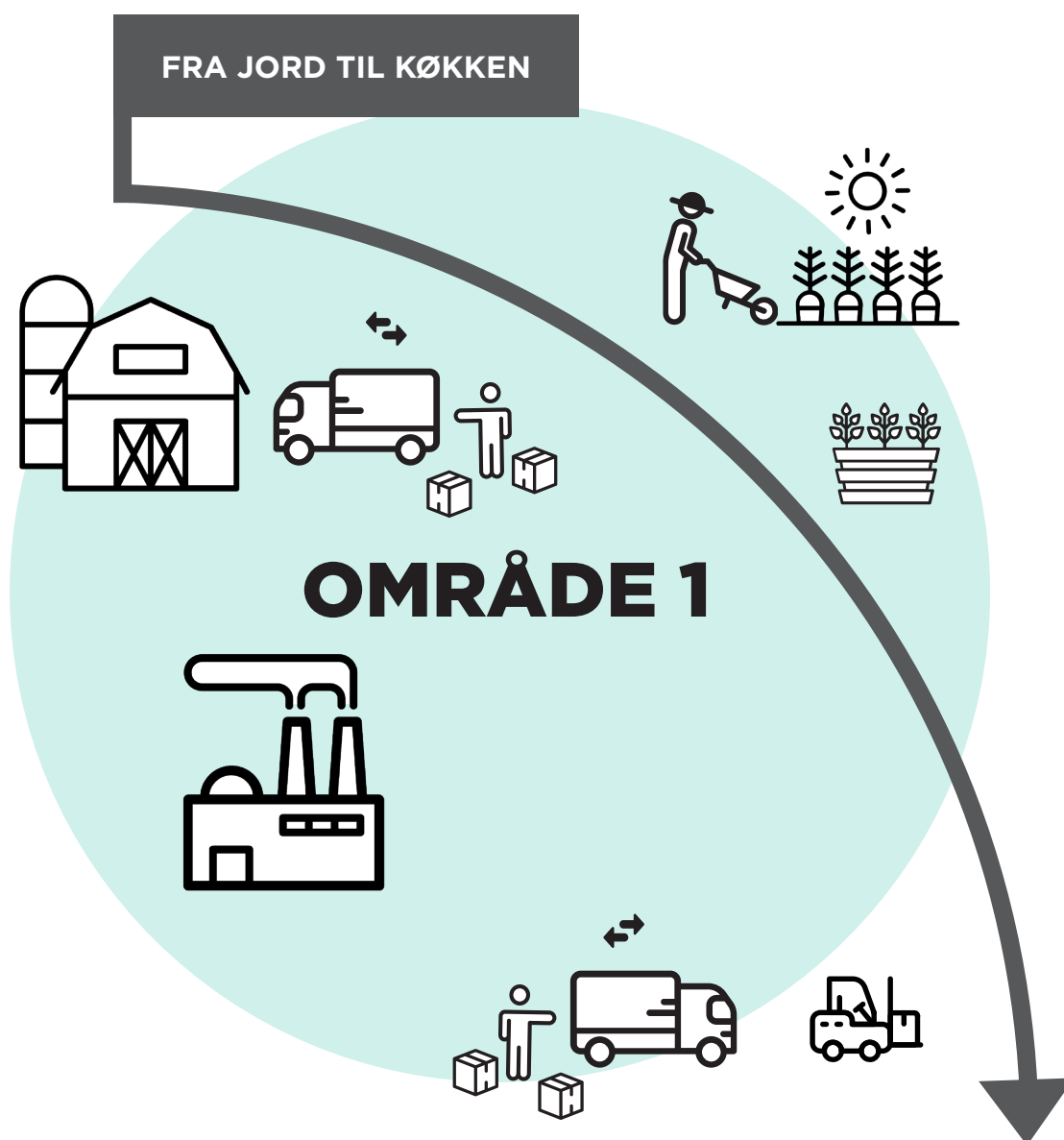
Idéerne, der blev genereret gennem de to workshops, faldt indenfor to primære områder, hvor der blev vurderet, at der findes det største potentiale i forhold til projektets sigte,

samt et tredje, hvor potentialet dog blev identificeret til at være betydeligt mindre. I det følgende præsenteres idéerne kategoriseret efter område.



OMRÅDE 1: EN TÆTTERE RELATION TIL DE SMÅ OG ALTERNATIVE PRODUCENTER

EAT-køkkenet aftager hver dag store mængder råvarer til produktionen af måltider. Og en oplagt mulighed for at ordningen i højere grad vil kunne samarbejde med små og mellemstore virksomheder samt virksomheder med et socialøkonomisk sigte, vil være at forbedre rammerne for samarbejdet med mindre og alternative råvareproducenter.

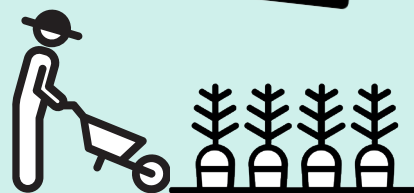




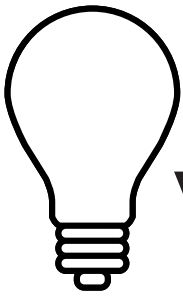
**KURSUS: MIT
FØRSTE UDBUD**

**LÆRINGSBESØG
PÅ GÅRDE**

**RELEVANTE
UDBUD FOR DIN
SMV**



”Der er mulighed for at levere direkte til Københavns kommune, det er jo fantastisk!”



VEJVISER TIL SAMARBEJDE

IDÉ

Opret en vejviserfunktion, der kan guide og forberede mindre råvareleverandører til samarbejdet med KK.

HVORDAN

Der oprettes en tværgående enhed i KK, der vejleder mindre virksomheder til samarbejdet med kommunen – herunder EAT-ordningen.

Det kan foregå konkret i forbindelse med enkelte indkøb eller udbudssituationer, hvor enheden udvælger og præsenterer udvalgte indkøb og kontrakter, der er særligt interessante for den mindre producent, og guide virksomhederne igennem indkøbs- eller udbudsprocessen.

Men det kan også foregå mere generelt som kursusvirksomhed, der kvalificerer og modner virksomhederne til et samarbejde (eventuelt med officiel certificering).

Funktionen kan dog også fungere 'den anden vej' og formidle kontakt mellem eksempelvis skoler og virksomheder i forbindelse med undervisningsforløb.

GEVINSTER

Ændrer kommunens image fra en tung kontrolinstans til en lettere samarbejdspartner og udligner konkurrenceforholdene for mindre virksomheder uden en større juridisk afdeling.



IDÉEN UNDERSTØTTER



Kompleksitet



**Lokale råvarer
i sæson**



Læring



Bæredygtighed



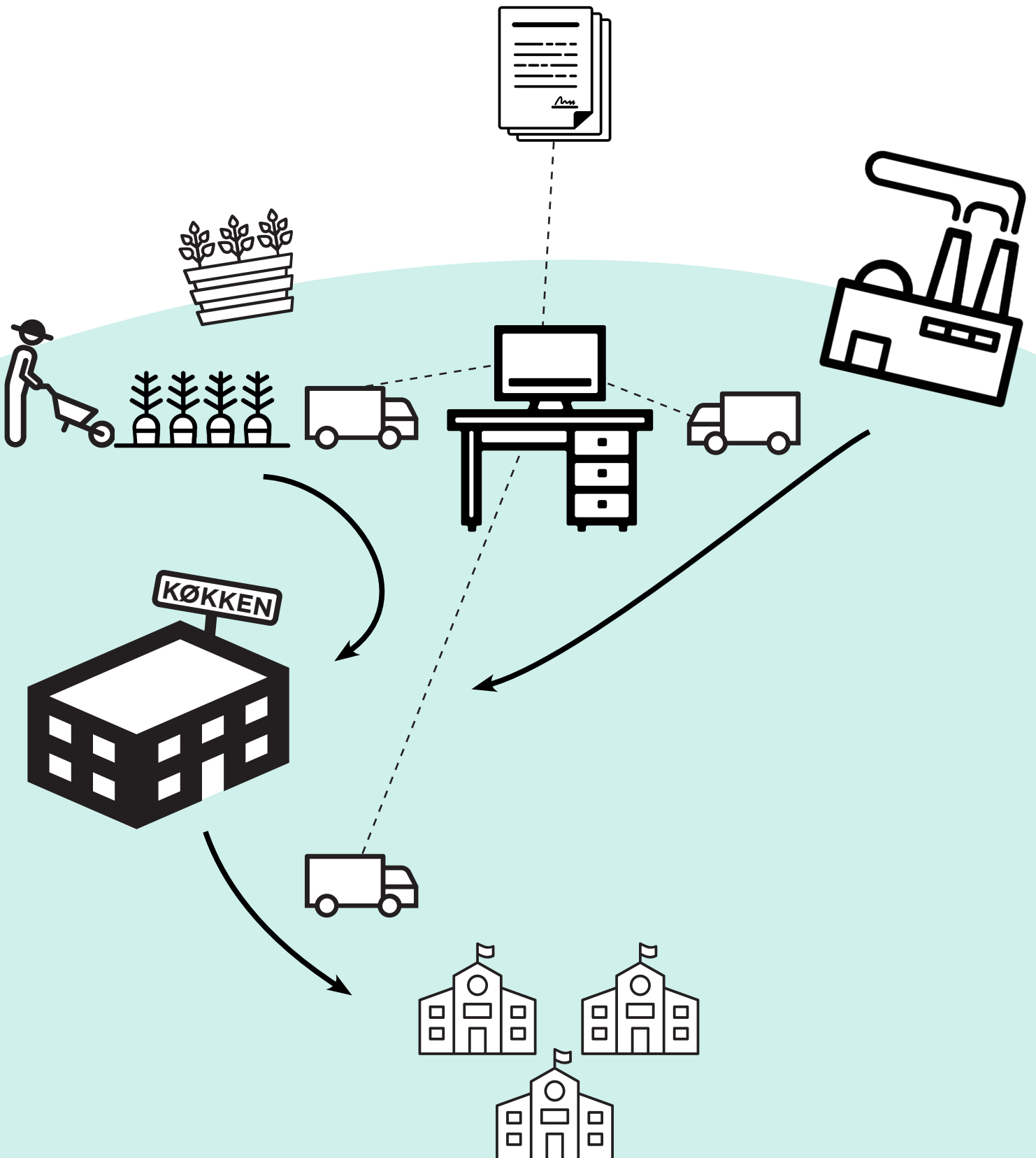
VÆR OPMÆRKSOM PÅ

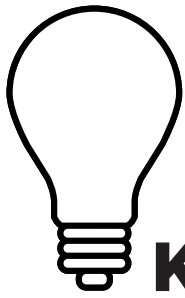


Økonomi



Administration





KK (VIRTUEL) GROSSIST

"I stedet for at vinde et udbud man har kæmpet for at få i 15 år, så bliver man akreditteret samme dag som man kommer og møder op."

IDÉ

Etabler en platform, der organiserer al indkøb for EAT-ordningen, og som prioriterer indkøb fra mindre virksomheder og virksomheder med et socialøkonomisk og/eller bæredygtigt sigte.

HVORDAN

For at gøre samarbejdet med kommunen lettere og indkøbene mere målrettede etableres der en funktion, der varetager alt det praktiske i forbindelse med indkøb af råvarer. Indkøbsfunktionen varetager således både de juridiske aspekter og logistiske i forbindelse med indkøbene og administreres af professionelle indkøbere.

Funktionen kan drives af KK selv, men kan også udbydes som en separat funktion.

Funktionen kan tænkes i en 'aktiv' funktion, hvor indkøbere tager kontakt til producenterne og formidler KKs behov, men kan også tænkes i en mere 'passiv' *digital* version, hvor KKs indkøbsbehov gøres tilgængelige og producenter kan byde ind på de enkelte indkøb og juridiske aspekter ved samarbejdet håndteres gennem simple skabeloner.

GEVINSTER

Udligning af konkurrenceforholdene for mindre virksomheder uden en juridisk afdeling. Gode priser opnås fordi varer kan bestilles måneder i forvejen og modtage lettere skadede varer som f.eks. bulet grønt.



IDÉEN UNDERSTØTTER



Kompleksitet



**Lokale råvarer
i sæson**



Læring



Bæredygtighed



Økonomi



VÆR OPMÆRKSOM PÅ



Økonomi



**Forsynings-
sikkerhed**



Jura

”... det skal være lettere at komme til fadet, som en lille virksomhed.”

OPSAMLING

TÆTTERE RELATION TIL DE SMÅ OG ALTERNATIVE PRODUCENTER

Workshop-deltagerne vurderer, at der er et stort potentiale for at øge samarbejdet med både små lokale råvareproducenter samt mindre lokale producenter af forberedte (eksempelvis snittede, vaskede etc.) og forarbejdede (eksempelvis brød, pølser, falafler etc.) råvarer gennem et fokus på selve indkøbet til EAT-køkkenet.

Et omdrejningspunkt for et eventuelt udbud kan dermed være at forsøge at gøre de officielle indkøbsprocedurer lettere at forstå og mere tilgængelige for de mindre råvareproducenter, der ikke har den store erfaring med at samarbejde med offentlige instanser.

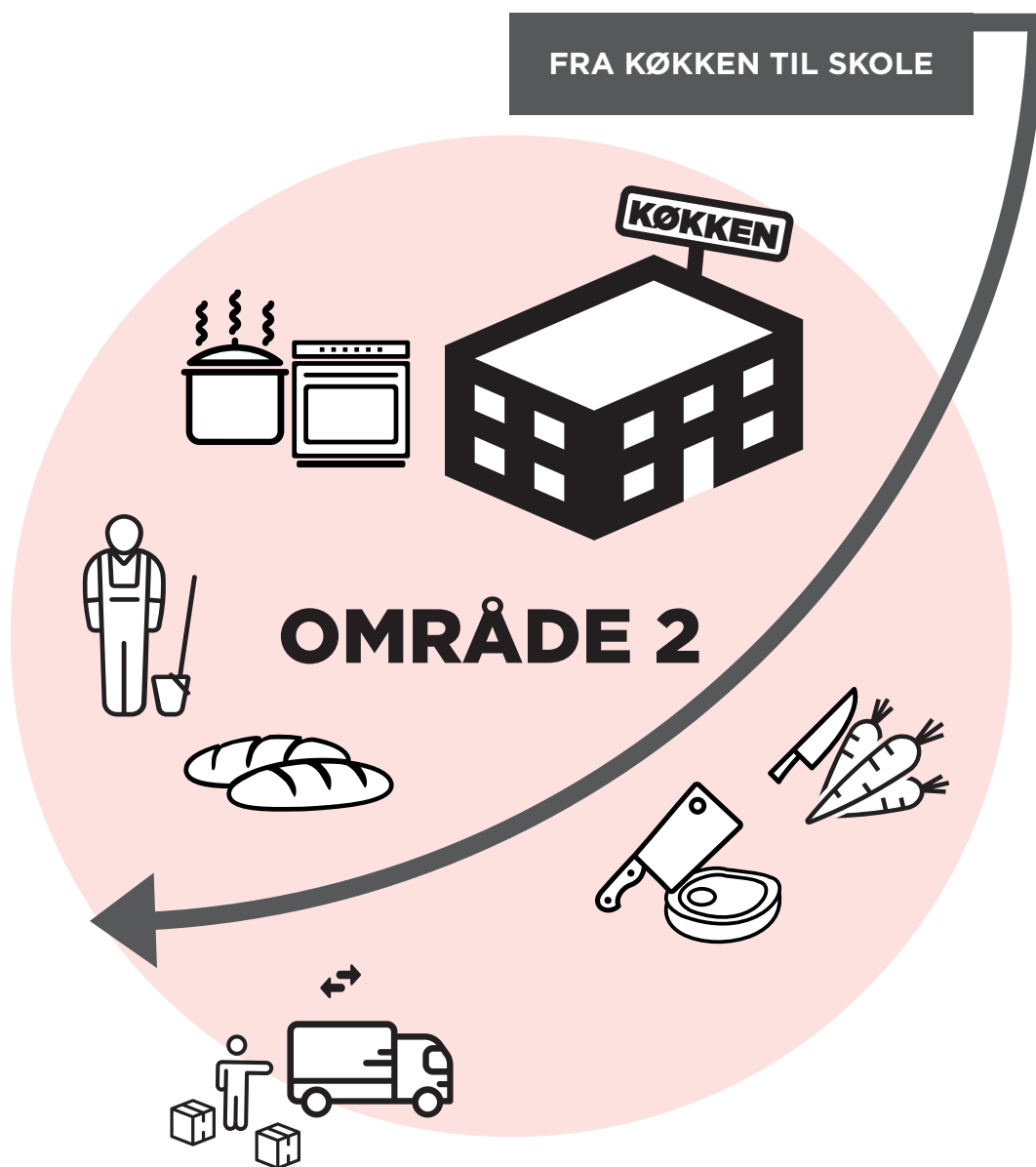
Et sådant øget og mere direkte samarbejde vil derudover kunne gøre EAT-køkkenet mere sæsonbestemt og medvirke til at reducere madspildet ved at omgå grossistledet og indkøb 'skæve' grøntsager, som grossisten ofte ikke køber.

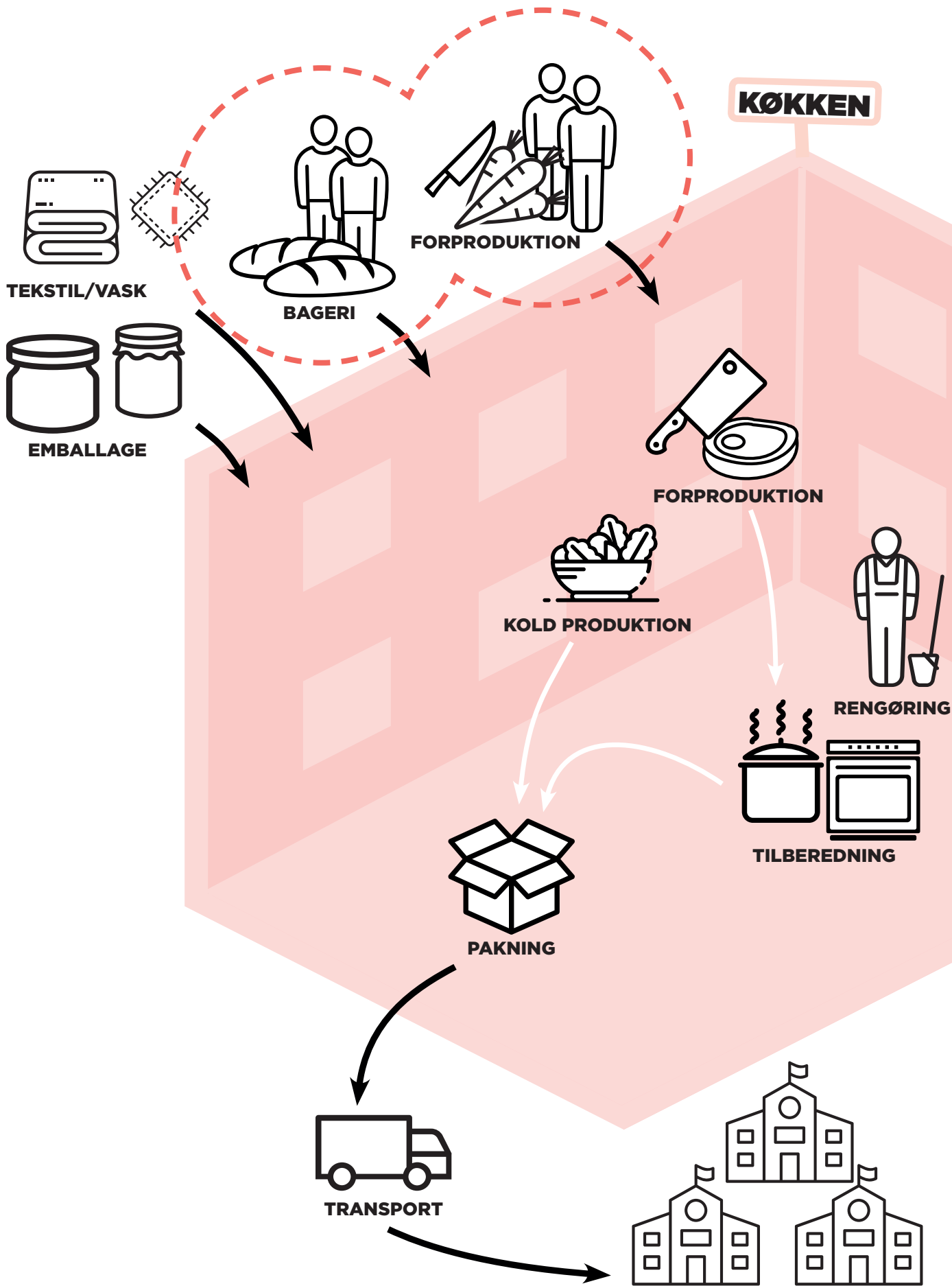
Dog skal det påpeges, at en øget afhængighed af små producenter kan udfordre forsyningsikkerheden og vil dermed skulle tænkes i samspil med en mere traditionel indkøbsstrategi, da EAT hverken kan gå på kompromis med samlet kvantitet eller kvalitet af produkterne..

OMRÅDE 2

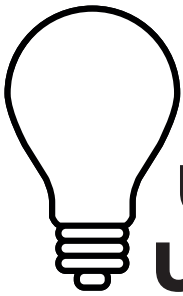
ORGANISERING AF MADPRODUKTIONEN

I selve produktionen af skolemaden ligger der en lang række funktioner, hvor der er rig mulighed for både at inddrage folk 'på kanten af arbejdsmarkedet' og mindre virksomheder, hvis man tager selve organiseringen af madproduktionen i betragtning.





”Faste overskuelige daglige ordrer der skaber stabilitet og bedre mulighed for at arbejde med folk udenfor arbejdsmarkedet.”



UDNYT PRODUKTION UDEN FOR KØKKENET

IDÉ

Øg udnyttelsen af mindre lokale producenter til at forarbejde råvarer og levering af produkter.

HVORDAN

EAT skolemad fremstilles fra bunden, men køkkenet anvender i dag flere forarbejdede råvarer som færdigsnittet grønt, pølser og brød. EAT-menuen kan i fremtiden tilrettelægges således, at den i højere grad gør brug af råvarer, der er forarbejdet af mindre producenter.

En sådan opdeling af produktionen åbner muligheden for at inddrage mindre virksomheder, der i sig selv ikke har produktionskapacitet til at levere komplette måltider til hele byen, men kapacitet til at levere dele.

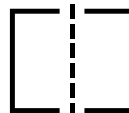
Derudover er der i disse mere enkle og overskuelige funktioner rig mulighed for at inddrage folk 'på kanten af arbejdsmarkedet' som eksempelvis nydanskere, der her kan få en opkvalificering af arbejdsgivende kompetencer.

GEVINSTER

Rig mulighed for at inddrage virksomheder med et socialøkonomisk sigte og stor fleksibilitet ift. fremtidig vækst i efterspørgsel.



IDÉEN UNDERSTØTTER



Opgaveopdeling



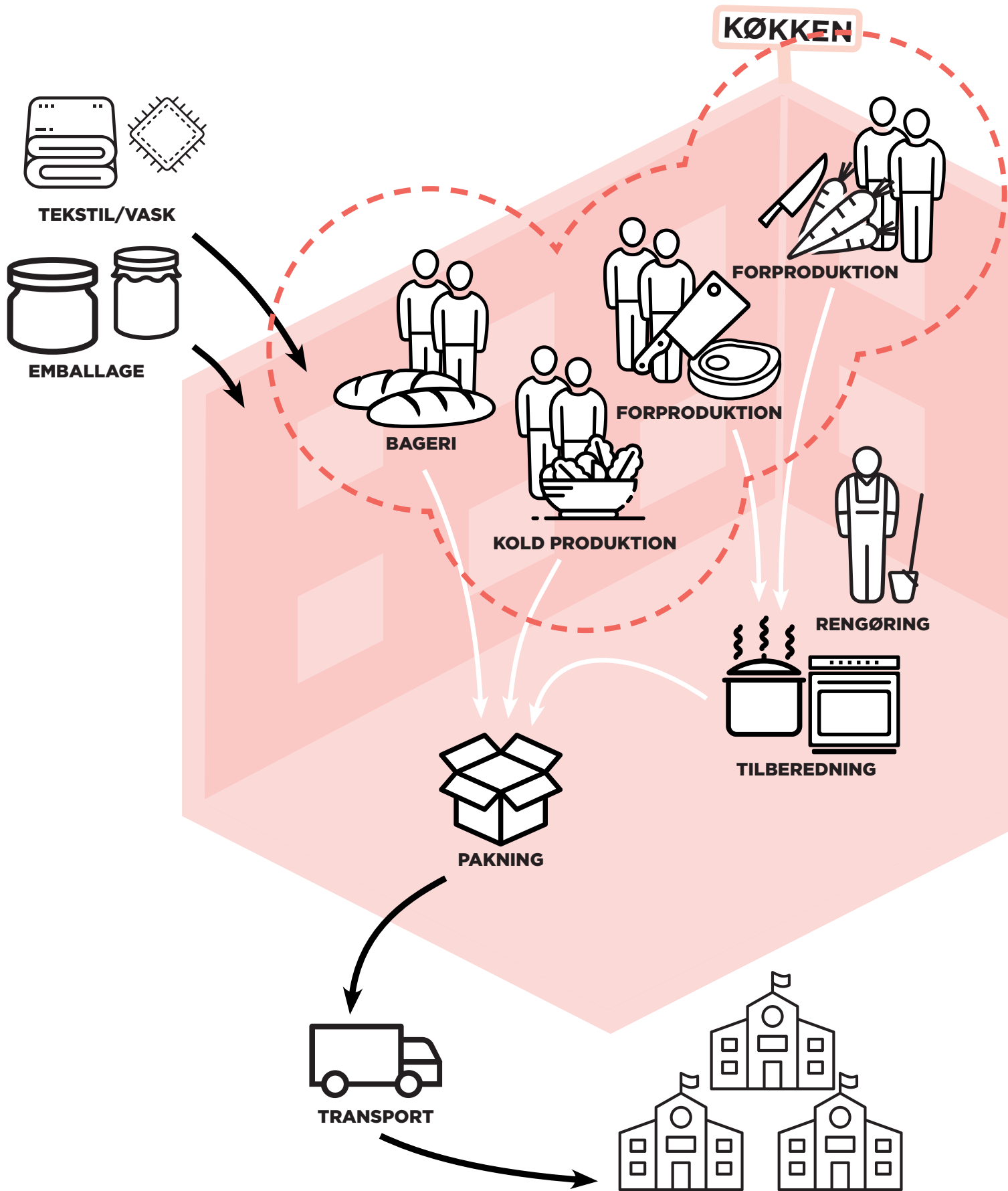
VÆR OPMÆRKSOM PÅ



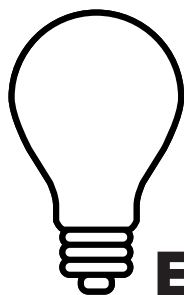
Kvalitet



Administration



“Byg en torvehal i stedet for en Bilka”



ET KØKKEN - FLERE VIRKSOMHEDER

IDE

Indret centralkøkkenet således, at forskellige delopgaver i forbindelse med produktionen kan varetages af forskellige mindre virksomheder.

HVORDAN

Det projekterede centralkøkken kan indrettes således, at det i højere grad lægger an til at kunne drives af flere mindre virksomheder i samarbejde end af én stor leverandør. Det kan eksempelvis være grøntsniiteri, bageri osv.

Idéen åbner mulighed for at inddrage mindre virksomheder i en storskala-produktion, der ellers mest appellerer til store leverandører ligesom en hensigtsmæssig indretning af køkkenet vil gøre det nemmere at understøtte et rummeligt arbejdsmarked.

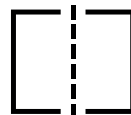
Idéen kan medvirke til en forøgelse af forsyningssikkerheden i og med at flere aktører kan tage over eller hjælpe til i forbindelse med sygdom, konkurser osv.

GEVINSTER

Stort potentiale for at inddrage SMVer samt et vist potentiale for at inddrage SØVer. Kan øge forsyningssikkerheden ved at flere virksomheder kan tage over for hinanden.



IDÉEN UNDERSTØTTER



Opgaveopdeling



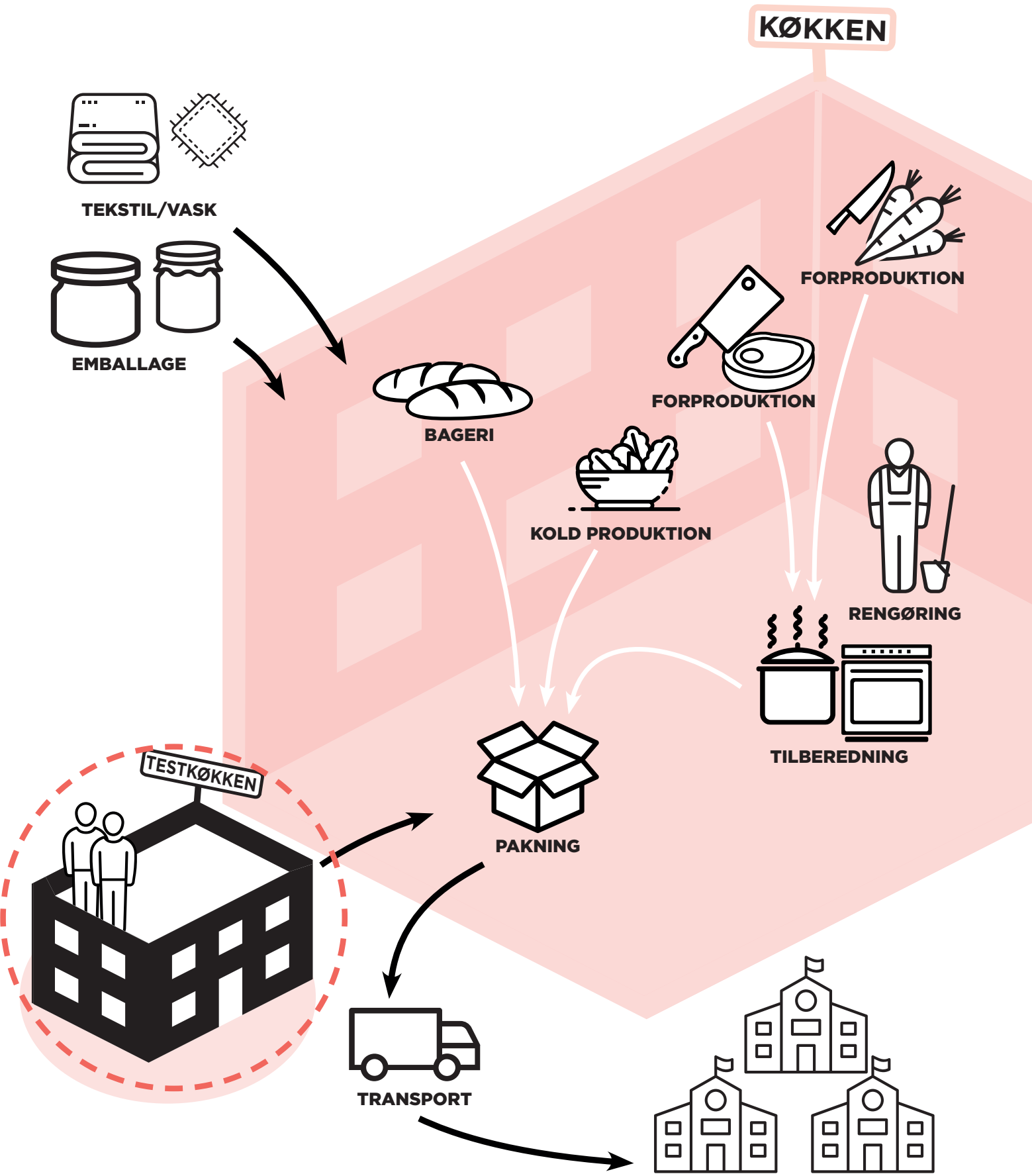
VÆR OPMÆRKSOM PÅ



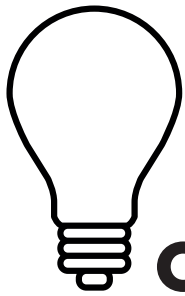
Administration



Økonomi



”Stor kommunikativ udfordring men vi har stadig lidt styr på det”



TESTKØKKEN TIL NICHEPRODUKTION OG UDVIKLING

IDE

Byg et testkøkken i forbindelse med det planlagte centralkøkken og inviter mindre virksomheder til at stå for udvikling af nye retter ud fra deres særlige ekspertise.

HVORDAN

Ved at indrette en del af det planlagte centralkøkken som et testkøkken kan mindre virksomheder byde ind med en gæsteproduktion af produkter og menuer, der kan medvirke til at udvikle og kvalitetssikre EAT-menuen.

Testkøkkenet har en hel produktionslinje i mindre skala for at kunne udføre en reel parallel produktion.

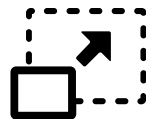
Driften af testkøkkenet kan varetages af mindre virksomheder og virksomheder med et socialøkonomisk sigte – eventuelt gennem en turnusordning,

GEVINSTER

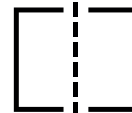
Højning af menuens kvalitet pga. gæstekokke udefra. Let organisering pga. klare snitflader.



IDÉEN UNDERSTØTTER



Fleksibilitet



Opgaveopdeling



Læring



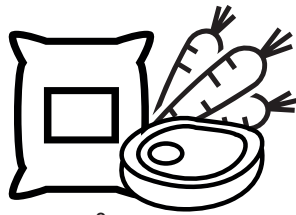
VÆR OPMÆRKSOM PÅ



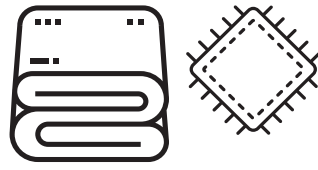
Økonomi



EMBALLAGE

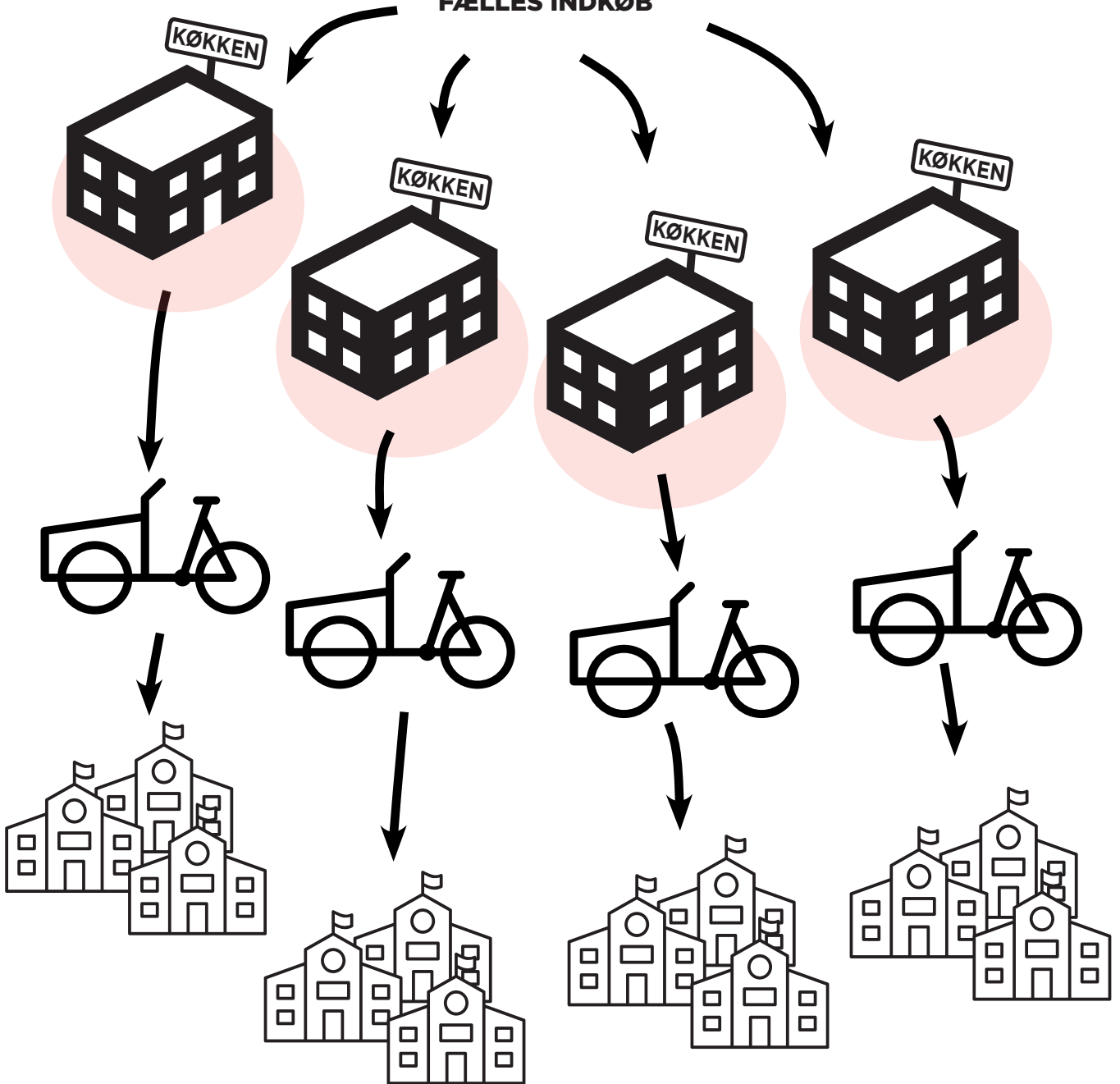


RÅVARER

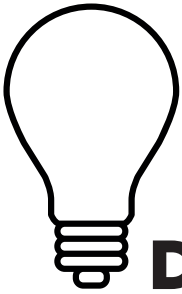


TEKSTIL/VASK

FÆLLES INDKØB



“Køkkenerne leverer ikke alene mad, men en medarbejder, der kommer med ud på skolen og sikrer kvaliteten, servicen og formidlingen sammen med skolen”



DECENTRALE KØKKENER

IDE

Suppler idéen om ét stort centralkøkken med mindre - eventuelt allerede eksisterende - køkkener, der servicerer et mindre antal skoler.

HVORDAN

Ved at benytte flere mindre køkkener opdeles opgaverne og muligheden for at inddrage mindre virksomheder og virksomheder med et socialøkonomisk sigte øges betragteligt samtidigt med, at man vil kunne knytte produktionen af maden tættere til skolernes køkkener og lokale EAT-lounges.

Med en produktion tættere på skolerne åbnes der derved for muligheden for, at leveringen kan varetages af mindre virksomheder eventuelt på ladcykler ligesom tilknytningen til de enkelte skoler og deres læringsmiljø styrkes. Det vil blive nemmere at knytte eleverne direkte til produktionen.

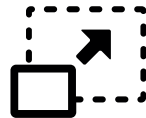
Det skal dog fremhæves, at det kan vise sig endog særdeles vanskeligt af finde enten eksisterende ledige køkkener eller lokationer til oprettelse af køkkener p.t. i Københavns Kommune.

GEVINSTER

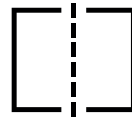
Langt tættere relation mellem skole og køkken i stil med madskolerne. Kortere transport til skolen og mulighed for inddragelse af virksomheder med socialøkonomisk sigte



IDÉEN UNDERSTØTTER



Fleksibilitet



Opgaveopdeling



Læring



VÆR OPMÆRKSOM PÅ



Økonomi



Kvalitet



Administration

OPSAMLING

ORGANISERING AF MADPRODUKTIONEN

ADGANG FOR SMV'ER

Ved begge workshops blev der identificeret et stort potentiale for både at kunne inddrage mindre virksomheder i produktionen af mad og for at kunne understøtte et rummeligt arbejdsmarked, hvis man organiserer selve produktionen af skolemaden hensigtsmæssigt.

En opdeling af opgaverne åbner mulighed for at mindre virksomheder kan løfte kapacitetskravene til EAT-ordningen i fællesskab. Og et øget fokus på 'håndens værk' og mindre på administration vil gøre opgaveløsningen mere tilgængelig for SØV'er, der får lov til at fokusere på de opgaver, som netop de er gode til.

Kommunen bør eventuelt stå for administration, indkøb og grundlæggende logistik i forbindelse med menu og bestilling for at gøre arbejdsopgaverne mere overskuelige og for at sikre økonomien i projektet. Hvis indkøb skal foretages enkeltvis og autonomt: "... ryger økonomien".

DET RUMMELIGE ARBEJDSMARKED

Der blev set stort potentiale for at inddrage folk på kanten af arbejdsmarkedet i madproduktionen. Både for folk med behov for særlige hensyn og folk med behov for uddannelse. Konkret kunne nydanskere indgå i en uddannelsesfunktion i køkkenet hvor de kan tilegne sig dansk sideløbende med håndværksmæssige færdigheder.

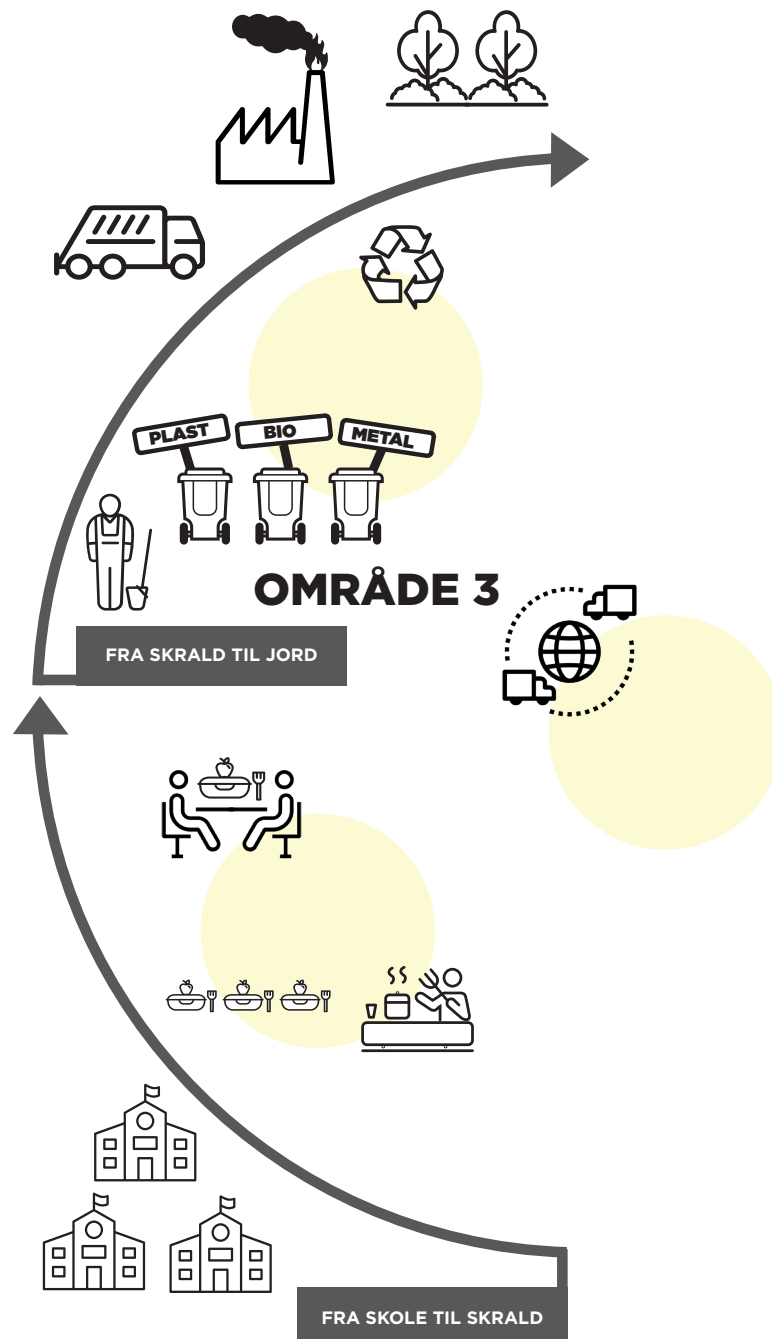
Hvis det sættes som mål at undervisning og oplæring skal være et fokus for EAT stiller dette krav til rammerne både fysisk og tidsmæssigt. Det kunne være mere plads til en lærling og ekstra tid til at instruere. Disse hensyn skal indtænkes i designet af det nye køkken. Kommunen skal acceptere, at det "kommer til at gå langsommere".

Københavns Kommune har en målsætning om at have min 6% medarbejde ansat på særlige vilkår. Denne målsætning kunne opnås internt og gennem underleverandører. Internt i EAT kunne dette følges ved ansættelser. Ved udbud kunne samme krav stilles i form af sociale klausuler.

OMRÅDE 3

VÆRTSKAB, LOGISTIK OG AFFALD

Ved projektets to workshops blev der identificeret tre potentielle fokusområder, som der kan arbejdes videre med, men som samtidigt ikke blev vurderet som indeholdende et markant potentiale for at inddrage SMV'er eller SØV'er eller som krævede store logistiske forandringer andre steder i KK.





”Der er loungeområder på alle skolerne, som simpelthen ikke bliver brugt”

VÆRTSKAB I EAT-LOUNGE

IDÉ

Bemand EAT-loungerne på de enkelte skoler med personer, der p.t. befinder sig 'langt fra arbejdsmarkedet'.

HVORDAN

Funktionerne der knytter sig til EAT-loungen på de enkelte skoler vurderes relativt enkelt at kunne varetages af SØVer der understøtter det rummelige arbejdsmarked. Det kan eksempelvis dreje sig om indvandrekvinder, der derigennem introduceres på arbejdsmarkedet.

Driften EAT-boden er i dag relativt sårbar i forhold til sygdom, men med en central SØV som varetager driften af loungen og eller boden vil sårbarheden muligvis kunne nedbringes.

Der er potentiale for, at små og mellemstore virksomheder og socialøkonomiske virksomheder kan byde ind på denne type opgave, da stillingerne egner sig godt til deltidsarbejde.

Dog skal forholdet mellem selve skolerne og driften af loungen med en socialøkonomiske sigte afklares.

GEVINSTER

Bedre oplevelse i spisesituationen for især de større børn som kan være svære at nå for EAT. Kulturel forståelse og læring.



IDÉEN UNDERSTØTTER



Læring



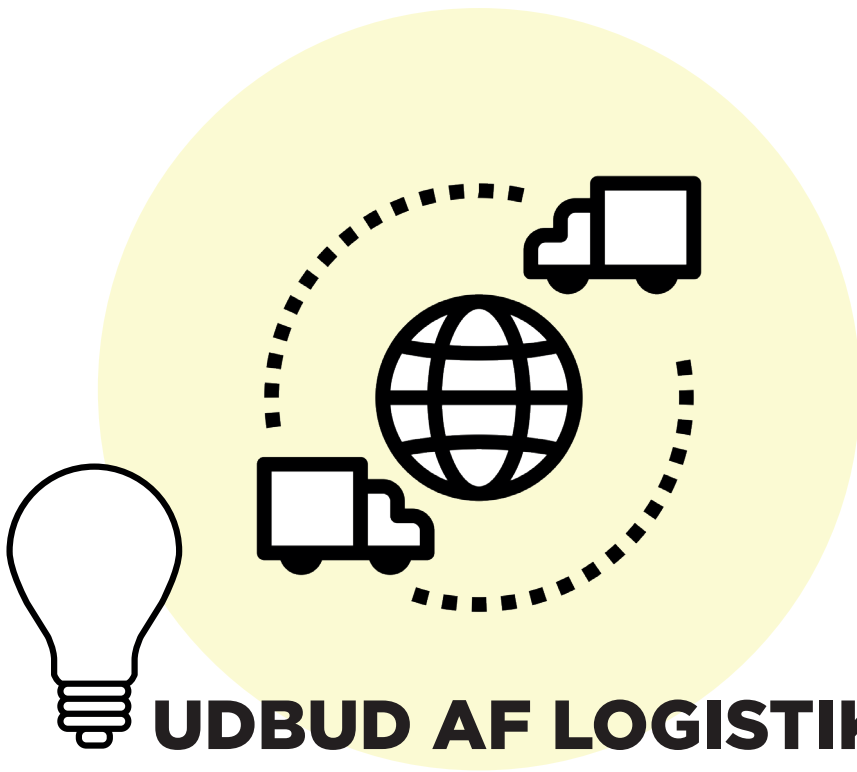
Kvalitet



VÆR OPMÆRKSOM PÅ



Økonomi



”Et fokusområde vi synes man skal have er, hvilke krav man stiller til kørsel. Hvilke biler kører de i, hvem kører bilerne m.m.”

UDBUD AF LOGISTIK

IDÉ

Udbyd transportfunktionerne separat med krav om rummelige arbejdspladser.

HVORDAN

Logistik er en stor del af EAT både i dag og i særdeleshed i nogle af de foreslåede ideer. Og det er oplagt at udbyde disse funktioner separat med særligt henblik på at ramme SMVer.

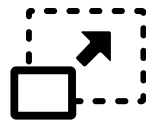
Logistikken har imidlertid historisk set været et sårbart og ustabil element i ordningen, der imidlertid fungerer tilfredsstillende p.t., hvorfor der ikke nødvendigvis er en stor opbakning til at berører denne funktion.

GEVINSTER

Mulig besparelse på logistik. Flexibilitet til store volumen pga. hurtigere eller flere udbringninger.



IDÉEN UNDERSTØTTER



Flexibilitet



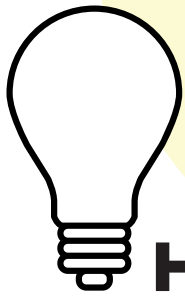
Økonomi



VÆR OPMÆRKSOM PÅ



Kvalitet



”...vise eleverne hvor stor indflydelse vi kan have på vores jordklode”

HÅNDTERING AF AFFALD

IDÉ

Re-design sortering ude på skolerne så kvaliteten af affaldet højnes og kan sælges videre eller benyt affaldet på skolen.

HVORDAN

Der produceres i dag en mængde bioorganisk affald på skolerne i forbindelse med EAT som det kunne være interessant at se på, om kunne indgå i projekter i lokalområderne og på skolerne fx i forbindelse med de grønne arealer på skolerne. Derudover er der set potentialer for at inddrage det rummelige arbejdsmarked i forbindelse med fx pedelopgaver relateret til vedligehold af grønne områder og behandling af bioaffaldet. For at sikre en høj kvalitet af affaldet er der tænkt i, om man kunne have nogle ansat til at undervise og derved sikre dette sorteringsarbejde. Der er også en lang række spændende perspektiver i hvordan madspild kunne mindskes på skolerne og sortering forbedres.

Fælles er dog at disse kræver væsentligt re-design af hele KKs affaldshåndtering og derfor vurderes at ligge udenfor scope af dette projekt.

GEVINSTER

Læring på skolerne omkring bæredygtighed og værdien af affald



IDÉEN UNDERSTØTTER



Læring



Bæredygtighed



VÆR OPMÆRKSOM PÅ



Økonomi

OPSAMLING

VÆRTSKAB, LOGISTIK OG AFFALD

Områderne værtskab, logistik og affald blev berørt ved begge workshop som interessante områder, der dog enten kræver meget store indsatser at implementere løsninger i forhold til resultaterne eller som kræver yderligere afklaringer. For at kunne afdække de reelle potentialer kræver det at områderne verificeres af nogle andre aktører end dem, der har været en del af projektet i denne omgang.

For at afdække potentialerne for værtskab skal skolerne inddrages, for at afdække potentialer for logistik, skal transportsektoren inddrages og for at udvikle potentialer indenfor affaldsområdet, skal der inddrages aktører fra renovationsbranchen.

HVAD NU?

Projektet har identificeret to områder, der med fordel kan fokuseres på, hvis EAT-ordningen skal udbydes med et særligt hensyn til mindre virksomheder og et understøttende arbejdsmarked. Derudover er der genereret konkrete idéer til, hvordan ordningen man organiseres, hvis den skal kunne indfri de forventninger. Idéer der kan trække de første linjer til opgavebeskrivelsen i et eller flere udbud.

Det er endnu for tidligt at pege på en konkret procedure for et eventuelt udbud. Det næste skridt må bestå i, at udvide beslutningsgrundlaget for en beslutning om, hvordan og hvorvidt KK er interesseret i at ændre ordningen så den understøtter de to formål.

Allerede i dag varetages en række funktioner i EAT af mindre virksomheder (fx transport, IT, lager, emballage) og det centrale EAT-køkken har løbende etableret rummelige arbejdspladser i det omfang det er muligt i de nuværende fysiske rammer.

Projektet har afklaret, at der ligger et yderligere potentiale i at understøtte det rummelige arbejdsmarked på endnu flere niveauer end i dag og at flere funktioner vil kunne udføres af mindre virksomheder. Men der er stadig et bredt spekter af muligheder for, hvordan ordningen helt konkret kan organiseres.

Branchen, såvel SMVer som SØVer, melder sig modne til at stå for driften af en EAT-ordning organiseret med særlige hensyn til mindre virksomheder og et rummeligt arbejdsmarked. Dog er der stor forskel på, hvordan ordningen skal organiseres i forhold til præcist hvem, ordningen, så at sige, skal 'rumme'. Her vil det være vigtigt, at KK er åben for virksomhedernes perspektiv på, hvordan opgaven bør gribes an. Hvis EAT-ordningen skal understøtte et rummeligt arbejdsmarked, vil det være oplagt at holde fokus på de udbudte funktioner og lade de socioøkonomiske virksomheder beskrive løsningerne.

Skal ordningen i højere grad rettes mod SMVerne bør fokus være på en opdeling af opgaver, men samtidigt gøre sig KKS koordinerende rolle klar.

Det vil i begge tilfælde være oplagt at gøre brug af nogle af de dialogprægede udbudsprocedurer som 'udbud med forhandling' eller 'konkurrencepræget dialog', hvor KK har mulighed for i samarbejde med tilbudsgiverne gradvist kan nærme sig en løsningsbeskrivelse, der kan give værdi til alle parter.

De to identificerede områder bør under alle omstændigheder undersøges nærmere. IH vil foreslå følgende tre trin:

KORTLÆG GEVINSTER OG UDGIFTER VED EN RE-ORGANISERING AF EAT

Det er blevet klart, at det kan kræve ekstra tid og ressourcer at undersøge et rummeligt arbejdsmarked og at det kan kræve en forøget administration fra KKs side, at lade ordningen blive drevet af flere mindre virksomheder.

Der vil uden tvivl være betydelige potentielle gevinster ved begge tilgange, men også potentielle udgifter. Det er dog også klart, at gevinsterne ikke nødvendigvis høstes af de samme forvaltninger, der afholder udgifterne.

Projektet (evt. enkelte eller kombinationer af idéerne) må således føres videre i et samarbejde med andre forvaltninger.

For at kunne etablere et sådant samarbejde bør gevinstejerne ved en re-organisering af EAT kortlægges og inddrages i den videre proces.

Dette arbejde kan eventuelt udføres i samarbejde med Koorporationen, der har en stor indsigt i SØVers gevinster.

UDFORDR TANKEN OM ET 'STORKØKKEN' MED PROTOTYPER

Indretningen af selve EAT-køkkenet er blevet identificeret som et kerneområde, hvis ordningen skal kunne drives af mindre virksomheder eller af SØVer.

Der er derfor også behov for at udfordre tanken om, hvordan et storkøkken bør indrettes.

En sådan udfordring kan komme i stand gennem et prototype-forløb hvor relevante aktører og potentielle tilbudsgivere bygger prototyper af en ny type storkøkken.

LAV ET KONKRET FORSØG MED INDKØBSFUNKTIONEN

Indkøbsfunktionen til EAT har et særligt potentiale for at knytte en tættere relation til mindre producenter. I den forbindelse er det afgørende at udfordre KKs rolle i det samarbejde. I den forbindelse er der behov for, at inddrage råvareproducenter i udviklingen af en 'lettere' samarbejdsorganisation.

I den sammenhæng bør der eventuelt udføres en konkret test med indkøb på udvalgte vareområder, for at afprøve indkøbsmodellerne i forhold til forsyningssikkerhed og konkurrencedygtighed.

Læs mere om Innovationshuset:

facebook.com/innovationshuset

instagram.com/innovationshuset

twitter.com/innovationshuset

