

Ett grönare Älvsjö

Svar på skrivelse från (S) och (V)

Förvaltningen har tittat på möjligheten att ha odlingsväggar på parkmark, samt möjligheten till odlingsväggar och/eller fiskodling inom de egna verksamheterna. Odling på parkmark sker idag i form av koloniföreningar respektive stadsodling. I Älvsjö finns Viktoria-parkens odlarförening med 30 odlingslotter och 6 odlingslådor. Dessutom finns odlingslådor för stadsodling i Prästgårdsparken och i parkleken Kristallen.

Förvaltningen har inte fått någon förfrågan om odlingsväggar från odlingsföreningen eller andra invånare. Vi känner idag inte till några projekt med odlingsväggar på parkmark i andra stadsdelar, och vet inte vad det innebär av investeringar och skötsel. En bedömning är att det nog främst är aktuellt på platser med mycket begränsad yta för odling, vilket inte kan sägas vara fallet i Älvsjö. Inom de egna verksamheterna förekommer på några platser en del odling i mindre skala. Förskolorna bedriver idag viss odling, men det är främst i undervisningssyfte utifrån förskolans läroplan. Att förskolan skulle bedriva odling av grönsaker och fisk i större omfattning för att bli självförsörjande på detta är orealistiskt.

Förskolans lokaler är inte lämpade för det. Lokalerna är redan idag väldigt yteffektiva och de fria väggytor som finns behövs för andra ändamål. Nya förskolor som projekteras är än mer yteffektiva, då det har varit viktigt att få ner produktionskostnaderna och därmed hyresnivåerna. Odling för att bli självförsörjande kräver dessutom både materiella och personella resurser som inte finns idag. Det är dessutom tveksamt om fastighetsägaren skulle tillåta verksamheterna att hantera allt det vatten som krävs om inte ytorna är säkrade mot vattenskador.

När det gäller nämndens övriga verksamheter som serverar mat är problemen desamma. Inom de särskilda boenden där det serveras mat lagar förvaltningen inte heller maten i egen regi, utan den tjänsten är upphandlad. Där vi har insatser som matlagning och inköp styr den enskilde själv över sina val och inköp. Därutöver finns det regler för hur verksamheterna får hantera färska livsmedel och vi vet inte om detta skulle vara tillåtet från livsmedelskontrollsynpunkt. Matsvinnet bedömer vi inte skulle påverkas utan det styrs av andra faktorer som rätt dimensionering av antalet måltider.