



Måltids- och livsmedelspolicy för Örnsköldsviks kommun

Antagen av kommunfullmäktige § 63/2021

Beslutad av: Kommunfullmäktige § 63/2021, 2021-03-29	Dokumentnamn: Måltids- och livsmedelspolicy för Örnsköldsviks Kommun	Ärendebeteckning: Kst/2020:704
Dokumentägare: Kommundirektör	Dokumentansvarig: Förvaltningschef KSF	Publiceras: Örnkom www.ornskoldsvik.se
Ersätter dokument: Kost- och livsmedelspolicy 2016	Revideras: Varje mandatperiod	Utvärderas: Vid behov
Relaterade dokument: Landsbygdsstrategi för Örnsköldsviks Kommun, Avfallsplanen, Inköps- och upphandlingspolicy, Barn- och ungdomspolitisk policy för delaktighet och inflytande samt Policy för ekologisk hållbarhet.		
Målgrupp: Förvaltningar och bolag, samverkande myndigheter och organisationer, allmänhet.		

Inledning

En bra offentlig måltid innebär en god, näringsriktig, säker och glädjefull måltid där personal och matgäster i alla led deltar med kunskap och engagemang. Maten och måltiden ska skapa förutsättningar till goda matvanor och en god hälsa med hänsyn till vår miljö där kvalitet och service är ledord för att optimera måltidsupplevelsen.

Med höga krav på råvaror och en positiv inställning till lokal och regional mat- och livsmedelsproduktion förstärks drivkraften för lokal utveckling och tillväxt inom dessa näringar samtidigt som självförsörjningsgraden ökar.

Måltids- och livsmedelspolicyn knyter ihop de övergripande Kommunfullmäktigemålen som handlar om lärande för livet, växande näringsliv och befolkningstillväxt samt en klimatneutral och energieffektiv kommun med policy för ekologisk hållbarhet. Policyn ger riktning och ambition för måltiderna inom Örnsköldsviks kommun. Den omfattar kommunens förskolor, skolor, äldreboenden, hemmaboende pensionärer och boende på kommunens LSS boenden samt den kommunala koncernen i stort vid representation.

Maten och hälsan

Den offentliga måltiden inom Örnsköldsviks kommun ska vara näringsriktig, god, omväxlande och anpassad efter matgästens medicinska behov. De svenska näringsrekommendationerna samt Livsmedelsverkets råd ska ligga till grund för måltidsarbetet och vara vägledande. Kvalitetsvärden som doft, smak, utseende och konsistens samt näringsinnehåll ska prioriteras.

Örnsköldsvik ska sträva efter att bli en kommun fri från genmodifierad råvara (GMO) och måltiderna ska vara fria från GMO i märkningspliktig mängd. Råvarorna och beståndsdelarna i måltiderna ska innehålla en så liten tillsatt mängd socker som möjligt, vara fria från glutamater (smakförstärkare), onödiga färgämnen samt vara så lite bearbetade som möjligt. Livsmedel ska hanteras säkert av all personal så att råvarorna och måltiderna bibehåller sina hälsofrämjande egenskaper.

Maten och klimatet

Örnsköldsviks kommun är medlem i föreningen Sveriges ekokommuner och har genom medlemskapet anammat föreningens hållbarhets principer där ett av nyckeltalen är andelen ekologiska livsmedel. Senast 2024 ska minst 50 % av de inköpta råvarorna vara antingen ekologiska eller lokalt producerade. I det fall konkurrerande varor anses jämförbara rent ekologiskt, ska de av dessa som dessutom är lokalproducerade gå före och väljas. Andelen vegetabilier i kosten ska succesivt öka för att minska den totala miljöpåverkan från måltiderna och andelen koldioxidekvivalenter utsläpp per måltid ska börja mätas under 2021



då även ett basår tas fram. En plan för minskning ska formuleras och följas upp. En ökad säsongsanpassning och klimatsmarta val gällande råvaror stärker ytterligare hållbarhetsperspektivet.

Kommunen ska köpa kött från djur som är uppfödda med god djuromsorg enligt upphandlingsmyndighetens riktlinjer, lägst basnivå. Fisk ska vara miljömärkt för hållbart fiske. En ökning av andelen livsmedel från närregionen är positiv och upphandlingen ska ge goda förutsättningar för lokala råvaror. En aktiv samverkan och samarbete med lokala producenter kan bidra till detta. Upphandlingsmyndighetens kriterier, etiska krav enligt ILO-konventionerna ska vara krav vid all livsmedelsupphandling och en ökning av livsmedel som är certifierade med etisk märkning ska eftersträvas. Örnsköldsviks kommuns definition av lokalproducerat innefattar alla livsmedel som producerats eller förädlats i något av de fyra nordligaste länen.

För att minska miljöpåverkan är det viktigt att minimera matsvinnet vid den offentliga måltiden. Allt matavfall kan dock inte undvikas, för att nå så liten miljöbelastning som möjligt ska det separeras från övrigt avfall och insamlas i enlighet med kommunens avfallshanteringsplan. Aktiva åtgärder för att minska matsvinnet i alla led ska genomföras och årlig mätning genomföras.

De transporter av livsmedel och färdig mat som sker ska främja säker livsmedelshantering och minimera miljöpåverkan. Detta omfattar även livsmedelsförpackningarna och när alternativ finns ska de vara återvinningsbara, transporteffektiva och inte medföra en källa till kemikaliepåverkan.

Maten och måltiden

Måltidsmiljön ska utformas för att stimulera till lugn och ro samt god aptit. Det innefattar planering av serveringstiden så att måltiden erbjuds vid liknande tid varje dag, att tillräckligt med tid ges för varje matgäst samt att matsalen är funktionell, trivsamt och medger säker hantering av livsmedel. De av medicinska skäl individuellt anpassade måltiderna ska vara så likvärdiga den ordinarie måltiden som möjlig gällande såväl smak, näring som utseende. Valmöjligheter för matgästen i samband med måltiden ska erbjudas majoriteten av dagarna på samtliga skolor samt för hemmaboende.

Som matgäst på förskola, skola eller vård- och omsorgsboende eller den som får stöd i det egna hemmet/daglig verksamhet är det viktigt att ha möjlighet att påverka både måltiden och miljön i matsalen. Anpassade forum för påverkan kring måltiden och miljön ska därför finnas.

Kökens utrustning, storlek och utformning påverkar möjligheten att tillreda måltider från grunden. Ambitionen är att öka antalet måltider som tillreds från grunden i de offentliga verksamheterna och inkluderas i lokalförsörjningsplanen.



Maten och kulturen

Örnsköldsviks kommuns matkultur ska vårdas inom den offentliga måltiden. Matsedeln, måltidsmiljön och teman bör präglas av lokala händelser, traditioner, maträtter och säsonger samt uppmärksamma högtidsdagar för de minoritetsgrupper som Örnsköldsviks kommun ingått i gemensamt förvaltningsområde med. Vid representationstillfällen, kurser och konferenser bör lokala råvaror efterfrågas.

Inför upphandling erbjuds möjlighet till dialog med lokala odlare och entreprenörer kring utformningen. Maten och måltiden ska vara en del i pedagogiken där i synnerhet unga medborgare får mer kunskap om råvarornas produktion, ursprung och kvalitet samt kulturtraditioner kopplade till måltider.

Vid etiska eller religiösa skäl erbjuds vegetarisk kost som alternativ till den ordinarie måltiden.

Uppföljning och utvärdering

- Örnsköldsviks kommuns måltids- och livsmedelspolicy implementeras och fördjupas genom strategier för berörda nämnder. Kommunens kostavdelning är tillsammans med berörda nämnder och förvaltningar ansvarig för framtagande av strategier samt att de är aktuella.
- Mål gällande andelen ekologiska eller lokalt producerade råvaror ska årligen anges och följas upp i förvaltningens verksamhetsplan samt verksamhetsuppföljning.
- Matsvinn ska mätas regelbundet. Målnivån samt redovisning av måluppfyllelse ska redovisas i förvaltningens verksamhetsplan samt verksamhetsuppföljning.
- Undersökningar gällande matgästernas nöjdhet och andelen som äter dagligen ska genomföras. Målnivån samt redovisning av måluppfyllelse ska redovisas i förvaltningens verksamhetsplan samt verksamhetsuppföljning.
- Andelen utsläpp av koldioxidekvivalenter per måltid ska mätas årligen. Målnivån samt redovisning av måluppfyllelse ska redovisas i förvaltningens verksamhetsplan samt verksamhetsuppföljning.
- Måltids- och livsmedelspolicyerna ska revideras under varje mandatperiod, ansvarig är konsult- och serviceförvaltningen. I samband med revidering ska dialog föras med intresseorganisationer för restauratörer och producenter som är verksamma i kommunen.