



Livsmedelspolicy

Vision

Våra livsmedelsinköp ska vara av hög kvalitet och präglas av genomtänkta köp med lokala varor och därmed bidra till hållbar utveckling.

- Animaliska produkter som köps in så som kött, ägg och mejeriprodukter ska vara svenska och följa svensk djurskyddslagstiftning. Ost som köps in ska i första hand vara svensk, om den är importerad ska den följa svensk djurskyddslagstiftning. Viltkött som köps in ska vara svenskt.
- Vid upphandling av livsmedel följs upphandlingsmyndighetens baskrav på gällande produktkategori. Upphandlingsmyndighetens kriterier hjälper oss att ställa krav utifrån djurskydd, arbetsrätt, kemikalier och hållbarhet. Kravet på EU-ekologiskt kan utgå om det begränsar tillgången på svenska varor eller påverkar ekonomin i för stor utsträckning.
- Övriga livsmedel som inte har animaliskt ursprung ska om möjligt vara svenska där det finns att tillgå. Grödor med hög klimatpåverkan väljs bort.
- Frukt som köps in ska vara ekologisk och/eller svensk i mån av tillgång.
- Kaffe, te, kakao och bananer ska vara ekologiska och ansvarsfullt odlade.
- Fisk och skaldjur ska komma från hållbara bestånd och vara märkta med ASC, MSC eller KRAV.



- Inköp av livsmedel anpassas efter säsong och tillgång. Genom att välja närodlade varor efter säsong bidrar vi till minskade transporter och främjar det lokala näringslivet. Vi ser positivt på en ökad mängd viltkött i våra verksamheter.
- Livsmedelsupphandlingar och andra upphandlingar där livsmedel och måltider ingår ska möjliggöra även för mindre lokala producenter och leverantörer att lämna anbud.
- Vid om- och nybyggnationer ska alltid möjligheterna för tillagningskök utredas med hänsyn till ekonomi, hållbarhet och verksamhetens behov. Ambitionen är att maten ska lagas så nära gästen som möjligt.
- Vi arbetar aktivt för att minska mängden transporter till och inom våra verksamheter.
- Vi arbetar för att i händelse av kris ha beredskap gällande vår livsmedelsförsörjning.
- Vi ökar mängden vegetabilier i våra måltider för att ha ekonomiska resurser till kött av hög kvalitet och för att bidra till en bättre hälsa för våra matgäster.
- Vi mäter och följer upp matsvinnet i våra verksamheter regelbundet.
- Maten lagas från grunden i så stor utsträckning som möjligt utifrån kökens utrustning, kapacitet och möjligheter. Genom att laga mat från grunden minskar vi mängden tillsatser och har kontroll på vad som serveras.
- Personal som arbetar med måltider erbjuds fortbildning inom livsmedelssäkerhet, specialkost, hållbarhet och hälsosamma matvanor.



- Vi följer upp kvaliteten i våra verksamheter regelbundet.
- Livsmedel som serveras ska vara hälsosamma och inspirera till hållbara och hälsosamma vanor hos våra matgäster. Det innebär att vi följer livsmedelsverkets rekommendationer och arbetar bland annat för att alla matgäster ska få goda förutsättningar att äta tillräckligt med frukt och grönsaker varje dag.
- Vi uppmuntrar våra kök att testa nya metoder och vara innovativa med våra svenska råvaror för att minska mängden import.