



Livsmedelspolicy för Norrtälje kommun

Innehåll

Livsmedelspolicy för Norrtälje kommun	1
Inledning	2
Vision	3
Syfte	3
Ansvar och uppföljning	3
Hållbar utveckling	3
Mål för inköp	4
Mål för inköp	4
Ytterligare mål för kommunala kök	5

Beslutsnivå och datum	Kommunfullmäktige § 64, den 22 april 2024
Diarienummer	KS 2023-458
Ersätter	Kostpolicy för Norrtälje kommun antagen den 20 juni 2016
Giltighet	Tillsvidare
Ansvar	HR-direktör, Kommundirektör



Inledning

I Norrtälje kommun serveras varje dag måltider till omkring 8500, barn- och elever, vuxna och äldre, verksamma inom förskola, skola, vård och omsorg. Livsmedelspolicy utgör ett centralt styrinstrument för att säkerställa högkvalitativa måltider och främja hållbar utveckling.

I enlighet med uppdraget i mål- och budget 2022–2024 samt i barn- och skolnämndens verksamhetsplan 2022, har behovet identifierats att ta fram ett nytt förslag till kostpolicy. Livsmedelspolicy ersätter från kommunfullmäktige tidigare antagen kostpolicy (antagen den 20 juni 2016).

Livsmedelspolicy har som övergripande syfte att tydliggöra ambitionsnivån för skolmåltidsverksamheten och därigenom skapa klarhet för verksamheter, vårdnadshavare, elever, externa utförare och leverantörer. Utöver detta fungerar policy som ett betydelsefullt underlag för resursfördelning och som stöd vid upphandling. Genom att etablera och följa denna policy kan man säkerställa en enhetlig inriktning och hög kvalitet inom skolmåltidsverksamheten, samtidigt som den bidrar till att främja samarbete och förståelse mellan olika aktörer inom ramen för skolmiljön.

Genom livsmedelspolicy preciserar kommunen sitt åtagande att maten som serveras ska vara gastronomiskt tilltalande, näringsriktig och tillredd av högkvalitativa råvaror. En betydande insats görs för att främja användningen av lokalt producerade livsmedel för att stödja näringslivet och trygga produktionskapaciteten samt för att möta kommunens försörjningsberedskap.

Livsmedelspolicy appliceras på samtliga av kommunens verksamheter som administrerar måltider. För måltider i daglig verksamhet, bad- och fritidsanläggningar samt liknande kontexter, betraktas livsmedelspolicy som en riktningsgivande referenspunkt.

Policy tjänar också som en informationskälla för elever, föräldrar, anhöriga, förvaltare och andra intressenter. Vidare utgör den ett underlag för budgetering, verksamhetsplanering och nämndernas kravspecifikationer. Kommunfullmäktige kan genom olika underlag från nämnderna övervaka implementeringen av policyns mål och intentioner. Livsmedelspolicy planeras att genomgå en periodisk årlig uppföljning för att upprätthålla aktualitet.



Vision

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

Syfte

Livsmedelspolicyn syftar till att etablera tydliga krav och riktlinjer för livsmedelsinköp till kommunala kök och verksamheter med målet att säkerställa hög kvalitet på livsmedlen. Genom att styra inköpen mot en ökad andel lokala livsmedel, främja produkter med begränsad miljö- och klimatpåverkan, och säkerställa välbefinnandet för djur i livsmedelsproduktionen, strävar policyn också efter att främja rättvisa arbetsförhållanden inom produktionsledet.

Ansvar och uppföljning

Varje nämnd och förvaltning/kontor svarar för att denna policy med tillhörande riktlinje efterföljs. Policyn omfattar också kommunala bolag.

Varje organisation, dess verksamhet, anställda och förtroendevalda inom den kommunala koncernen svarar för att denna policy interna anvisningar efterlevs.

Vid inköp och upphandling ska denna policy beaktas.

En årlig utvärdering och uppföljning av livsmedelspolicyn ska utföras i samband med årsredovisningen. Uppföljning ska inkludera en granskning av policyns resultat, identifiering av framgångar och utmaningar samt fastställande av eventuella justeringar eller förbättringar som behövs. Målet är att säkerställa långsiktighet och kontinuerlig förbättring av policyn.

Hållbar utveckling

Livsmedelspolicyn i Norrtälje kommun är en integrerad del av kommunens hållbarhetsarbete och stödjer ambitionen att vara ledande inom miljö- och klimatområdet. Genom att prioritera lokalt producerade livsmedel minimerar kommunen klimatavtrycket genom kortare transporter, samtidigt som det möjliggör uppföljning av relevanta miljö- och klimatkrav. Lokalt producerade livsmedel bidrar även till att bevara landskapet, främja biologisk mångfald och stödja kommunens övergripande hållbarhetsmål. Policyn utgör således en strategisk vägledning för att främja en hållbar livsmedelsförsörjning och



harmoniserar med visionen att Norrtälje kommun ska förvaltas och utvecklas på ett miljö- och klimatmässigt hållbart sätt.

Mål för inköp

Mål för inköp

- 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 svensk och/eller ekologisk 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.

Ovan inkluderar alla typer av livsmedelsinköp, nedan presenteras ytterligare krav som gäller de kommunala köken.



Ytterligare mål för kommunala kök

- 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. Syftet är att öka resurseffektivitet och minska belastning på miljö och klimat samt att skapa förståelse hos våra matgäster.
- 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.