



## Utbildningsnämnden

§14

Dnr UN 2023-8

### Antagande av Livsmedelspolicy för Norrtälje Kommun Beslut

1. Utbildningsnämnden föreslår Kommunstyrelsen föreslå Kommunfullmäktige att anta Livsmedelspolicyen att gälla för Norrtälje kommuns verksamheter.
2. Utbildningsnämnden föreslår Kommunstyrelsen föreslå Kommunfullmäktige att upphäva kommunens kostpolicy antagen 2016-06-20.
3. Att i Livsmedelspolicyen s1 ändra följande mening "*Frukt som köps in ska vara ekologisk och/eller svensk i mån av tillgång.*" till följande lydelse "*Frukt som köps in ska vara svensk och/eller ekologisk i mån av tillgång*" "

### Sammanfattning av ärendet

Enligt uppdrag i Mål- och budget 2022-20241 samt i Barn- och skolnämndens verksamhetsplan 2022 ska nytt förslag på Kostpolicy tas fram. Tidigare finns en Kostpolicy antagen i Kommunfullmäktige 20 juni 2016. Syftet med policyen är att tydliggöra ambitionsnivå för skolmåltidsverksamheten för verksamheter, vårdnadshavare, elever, externa utförare och leverantörer. Policyen kan fungera som underlag för resursfördelning samt stöd vid upphandling. Vidare kan den öka medvetenheten kring hållbarhet, miljö- och klimatpåverkan, hälsosam livsstil och goda matvanor. Livsmedelspolicyen är framtagen utformad för Barn och Utbildningskontorets verksamheter. Om Kommunstyrelsen/Kommunfullmäktige anser att den ska gälla även övriga nämnder så bör den skickas på remiss till berörda nämnder.

### Beslutsunderlag

- 10a Antagande av Livsmedelspolicy för Utbildningsnämnden
- 10b Livsmedelspolicy 2023.02.03

### Beslutande sammanträde

Yrkanden

Patrik Dahl (C) yrkar bifall på arbetsutskottets förslag.

Beslutsgång

Ordförande Thomas Imeryd (KD) frågar nämnden om de kan besluta enligt arbetsutskottets förslag får svaret ja.

---

#### Beslutet ska skickas till

Kommunstyrelsen Verksamhetschef gymnasieskolan  
Kostekonom

Paragrafen är justerad

Justerandes sign

Utdragsbestyrkande



**Barn- och utbildningskontoret**

Handläggare: Anna Pedersen  
Titel: Kostekonom  
E-post: Anna.pedersen@norrtaelje.se

Till: utbildningsnämndens arbetsutskott

## Antagande av Livsmedelspolicy

### Förslag till beslut

1. Utbildningsnämnden föreslår Kommunstyrelsen föreslå Kommunfullmäktige att anta Livsmedelspolicy att gälla för Norrtälje kommuns verksamheter.
2. Utbildningsnämnden föreslår Kommunstyrelsen föreslå Kommunfullmäktige att upphäva kommunens kostpolicy antagen 2016-06-20.

### Sammanfattning av tjänsteutlåtandet

Enligt uppdrag i Mål- och budget 2022-2024<sup>1</sup> samt i Barn- och skolnämndens verksamhetsplan 2022 ska nytt förslag på Kostpolicy tas fram<sup>2</sup>. Tidigare finns en Kostpolicy antagen i Kommunfullmäktige 20 juni 2016. Syftet med policyn är att tydliggöra ambitionsnivå för skolmåltidsverksamheten för verksamheter, vårdnadshavare, elever, externa utförare och leverantörer. Policyn kan fungera som underlag för resursfördelning samt stöd vid upphandling. Vidare kan den öka medvetenheten kring hållbarhet, miljö- och klimatpåverkan, hälsosam livsstil och goda matvanor.

Livsmedelspolicyen är framtagen utformad för Barn och Utbildningskontorets verksamheter. Om Kommunstyrelsen/Kommunfullmäktige anser att den ska gälla även övriga nämnder så bör den skickas på remiss till berörda nämnder.

### Ärendet

#### Beskrivning

Enligt uppdrag i Mål- och budget 2022-2024<sup>3</sup> samt i Utbildningsnämndens verksamhetsplan 2022 ska nytt förslag på Kostpolicy tas fram<sup>4</sup>.

Norrtälje kommun har i dagsläget en Kostpolicy<sup>5</sup> som antogs i Kommunfullmäktige 20 juni 2016. Barn och Utbildningskontoret har sedan tidigare tagit fram Riktlinjer för måltider<sup>6</sup> inom förvaltningens verksamheter. För att policyn och riktlinjer ska särskiljas byter kostpolicyen namn till livsmedelspolicy. Livsmedelspolicyen har mer fokus på våra inköp och livsmedel än tidigare kostpolicy. Delarna om måltidsmiljö och specialkost har tagits bort och finns sedan tidigare i framtagna riktlinjer.

<sup>1</sup> Mål- och budget för Norrtälje kommun 2022-2024, s 77

<sup>2</sup> Utbildningsnämndens verksamhetsplan 2022-2024, s 19

<sup>3</sup> Mål- och budget för Norrtälje kommun 2022-2024, s 77

<sup>4</sup> Utbildningsnämndens verksamhetsplan 2022-2024, s 19

<sup>5</sup> Norrtälje kommuns kostpolicy [https://www.norrtaelje.se/globalassets/a-stadning-i-media/kostpolicy\\_a4.pdf](https://www.norrtaelje.se/globalassets/a-stadning-i-media/kostpolicy_a4.pdf)

<sup>6</sup> Riktlinjer för måltider <https://www.norrtaelje.se/globalassets/barn--skola/riktlinjer-skolmaltider.pdf>

Den nya livsmedelspolicyn har kortats ner jämfört med tidigare kostpolicy. Fakta om kommunen och dess verksamheter har plockats bort. En ny vision med större fokus på lokalt och hållbarhet har tagits fram. Den nya visionen är: *Våra livsmedelsinköp ska vara av hög kvalitet och präglas av genomtänkta köp med lokala varor och därmed bidra till hållbar utveckling.*

Den nya livsmedelspolicyn tydliggör hur våra verksamheter ska styra sina inköp. Den visar att det är viktigt att våra inköp är genomtänkta och bidrar till hållbar utveckling. Det är stort fokus på djurvälstånd samt lokala och svenska varor.

### **Lagkrav**

Ej tillämpligt.

### **Koppling till gällande styrdokument**

Mål- och budget 2022-2024

Verksamhetsplan för Utbildningsnämnden 2022-2024

### **Ekonomiska konsekvenser och riskanalys**

Kraven i den nya livsmedelspolicyn kan komma att påverka inköspriserna. Då kraven är i samma nivå som tidigare kostpolicy på flera områden bör det inte påverka allt för mycket. I dagsläget ser vi stora prisökningar på livsmedel på grund av världsläget, detta kan även komma att påverka utbudet av tillgängliga råvaror. Om livsmedelspriserna går upp till extrema nivåer bör nya diskussioner tas kring vilken kvalitetsnivå köken bör köpa in.

## **Förvaltningens analys och slutsatser**

Den nya livsmedelspolicyn tydliggör hur våra kök ska planera sina inköp och menyer. Med stort fokus på lokalt och svenskt visar livsmedelspolicyn vad som är viktigt i Norrtälje kommun. Alla livsmedelsinköp och upphandlingar gällande livsmedel ska följa livsmedelspolicyn.

Genom måltiderna i våra verksamheter kan vi ge barn och elever kunskap om hållbara och hälsosamma matvanor. Med livsmedelspolicyn som styrdokument blir det enklare för måltidspersonalen att styra sin planering och inköp i rätt riktning. Sedan kostpolicyn antogs 2016 har mängden svenskt kött ökat i våra verksamheter vilket visar att den har haft effekt på inköpsmönstret. Genom att förnya policyn utifrån omvärldens ändrade läge kan vi nu ta ytterligare ett steg mot mer hållbara måltider.

För att vara rustade för de förändringar som sker i vår omvärld nämns även livsmedelsförsörjning vid kris som kommer vara en viktig punkt att arbeta med framöver. Genom att arbeta med lokala inköp skapar vi också ett mer robust system där vi har varor i vårt närområde att tillgå. Policyn visar att vi är på rätt väg gällande inköp av lokala varor och att arbetet med E-tjänsten för lokala producenter ska fortgå.

Det är viktigt att våra barn och elever får kunskap om hållbara och hälsosamma matvanor vilket blir tydligt med fokus på ekologisk frukt, svenskt kött, fisk från hållbart fiske och minskat matsvinn. Livsmedelspolicyn visar att vi har ett helhetstänk kring måltiderna som serveras och att alla våra matgäster kan vara trygga i vad som serveras.

Livsmedelspolicyn är framtagen utformad för Barn och Utbildningskontorets verksamheter. Om Kommunstyrelsen/Kommunfullmäktige anser att den ska gälla även övriga nämnder så bör den skickas på remiss till berörda nämnder.

## Tidplaner

Ärendet behandlas vid utbildningsnämndens arbetsutskott 2023-02-15 samt vid utbildningsnämndens sammanträde 2023-02-22.

Jenny Nordström  
Förvaltningsdirektör  
Barn- och utbildningskontoret

## Bilagor

Bilaga 1 - Livsmedelspolicy

## Beslut skickas till

Kommunstyrelsen  
Verksamhetschef gymnasieskolan  
Kostekonom



## 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 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 närodjade 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.