



Måltids- och Livsmedels policy för Örnsköldsviks kommun

Antagen av kommunfullmäktige 2016-11-28

Antagen av: Kommunfullmäktige 2016-11-28, § 243	Dokumentnamn: Måltids- och Livsmedelspolicy för Örnsköldsviks Kommun	Ärendebeteckning: Kst/2016:246
Dokumentägare: Kommundirektör	Dokumentansvarig: Förvaltningschef KSF	Publiceras: Örnkom www.ornskoldsvik.se Populärupplaga
Ersätter dokument: Kost- och livsmedelspolicy 2014	Revideras: Varje mandatperiod	Utvärderas: Årligen
Relaterade dokument: Landsbygdsstrategi för Örnsköldsviks Kommun, Avfallsplanen, Inköps- och upphandlingspolicy, Barn- och ungdomspolitisk policy för delaktighet och inflytande samt Miljöpolicy		
Målgrupp: Förvaltningar och bolag, 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 samt besöksnäringen.

Maten och hälsan

Den offentliga måltiden inom Örnsköldsviks kommun ska vara näringsriktig, god, omväxlande och anpassad efter matgästens medicinska behov, ex. matallergier. 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.

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

Maten och klimatet

Örnsköldsviks kommun är medlem i föreningen Sveriges ekokommuner och har genom medlemskapet anammat föreningens hållbarhetsprinciper där ett av nyckeltalen är andelen ekologiska livsmedel. Senast 2018 ska 50% av de inköpta råvarorna vara antingen ekologiska eller lokalt producerade, kombinerat med detta ska andelen vegetabilier i kosten öka för att minska den totala miljöpåverkan från måltiderna. En plan för succesiv utökning av andelen ekologiskt eller lokalt producerade livsmedel när målnivån om 50% har nåtts ska formuleras. En ökad säsongsanpassning och klimatsmarta val gällande råvaror stärker ytterligare det ekologiska perspektivet. Kommunen ska köpa kött från djur som är uppfödda med god djuromsorg enligt upphandlingsmyndighetens avancerade riktlinjer. Fisk ska vara miljömärkt för hållbart fiske. En ökning av andelen livsmedel från närregionen är positiv och ska framhållas i den mån gällande lagstiftning tillåter. Upphandlingsmyndighetens kriterier, etiska krav enligt ILO-konventionerna ska vara krav vid all livsmedelsupphandling och i de fall certifierade etiska märkningar finns ska de efterfrågas. 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 inte undvikas, för att nå så liten miljöbelastning som möjligt ska det separeras från övrigt avfall och insamlas i enlighet med kommunens avfallshanteringsplan.

De transporter av livsmedel och färdig mat som sker ska främja säker livsmedelshantering och minimera miljöpåverkan. Detta omfattar även livsmedelsförpackningarna som i möjlig utsträckning ska vara återvinningsbara, transporteffektiva och inte medföra en källa till kemikaliepåverkan vid hantering eller i maten.

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 individuellt anpassade måltiderna ska vara så likvärdiga den ordinarie måltiden som möjlig såväl smak, näring som utseende.

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

Det kulturella matarv som finns i Örnsköldsviks kommun ska vårdas inom den offentliga måltiden. Matsedeln, måltidsmiljön och teman bör präglas av lokala händelser, traditioner, maträtter och säsonger. Vid representationstillfällen, kurser och konferenser bör lokala råvaror efterfrågas och vid upphandling ges goda förutsättningar för mindre odlare och entreprenörer. Maten och måltiden ska ses som en del i pedagogiken där i synnerhet unga medborgare får mer kunskap om råvarornas ursprung och kvalitet samt kulturtraditioner kopplade till måltiden.

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



Uppföljning och utvärdering

- Örnsköldsviks kommuns måltids- och livsmedelspolicy implementeras och fördjupas genom framtagande av strategi för upphandling av livsmedel samt måltidsstrategier för berörda nämnder. Kommunens kostavdelning är ansvarig för framtagande av strategier samt att de är aktuella tillsammans med berörda nämnder och förvaltningar.
- Inköp av ekologiska/miljömärkta, lokalproducerade eller lokalt förädlade samt etiskt märkta varor ska redovisas i årsbokslutet.
- Matsvinn ska mätas regelbundet och följa målnivån i avfallsplanen.
- Undersökningar gällande matgästernas nöjdhet och andelen som äter dagligen ska genomföras.
- Kost- och livsmedelspolicyerna ska revideras under varje mandatperiod, ansvarig är Konsult- och serviceförvaltningen. I samband med revidering ska dialog föras med i kommunen verksamma restauratörer och producenter.