



TIDAHOLMS
KOMMUN

Kommunfullmäktige
Barn- och utbildningsförvaltningen

Ärendenr: KS 2019/426

Fastställt: 2014-12-15

Reviderad: 2020-04-27

POLICY

Kost och livsmedel



Innehållsförteckning

Innehållsförteckning.....	2
Inledning.....	3
Vision	3
Maten och hälsan	3
Maten och klimatet.....	3
Maten och måltiden	4
Maten och kulturen	4
Livsmedelsupphandlingar, förutsättningar för ökad konkurrens	4

Dokumentansvarig: Sandra Teike, kostplanerare
Giltighetstid: Tillsvidare
Foto: MostPhotos

Inledning

Vision

En bra 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 med en positiv attityd till den lokala och regionala mat- och livsmedelsproduktionen förstärks drivkraften för lokal utveckling och tillväxt inom dessa näringar samt besöksnäringen.

Maten och hälsan

Den offentliga måltiden inom Tidaholms kommun ska vara näringsriktig, god, omväxlande och anpassad efter matgästens medicinska behov. De svenska näringsrekommendationerna samt Livsmedelsverkets råd ska ligga till grund för och vara vägledande i måltidsarbetet. Kvalitetsvärden som doft, smak, utseende och konsistens samt näringsinnehåll är viktiga och ska prioriteras då den nyttiga maten gör gott först då den kommit i magen.

Råvarorna och beståndsdelarna i måltiderna ska vara fria från genmodifierad råvara (GMO) i märkningspliktig mängd, glutamater (smakförstärkare), onödiga färgämnen. Livsmedel ska hanteras säkert av all personal så att de goda råvarorna och måltiderna behåller sina hälsofrämjande egenskaper.

Maten och klimatet

Verksamheterna som hanterar livsmedel i Tidaholms kommun ska medverka att skapa det hållbara samhället.

Andelen svenska livsmedel ska vara lägst 70 % räknat i inköpsvärde, genom att i första hand välja animalier med svenskt ursprung. Andel ekologiska livsmedel ska vara lägst 20 %. Därefter är det önskvärt med närproducerade och säsongbetonade livsmedel

Fisk ska vara miljömärkt för hållbart fiske. En ökning av andelen närproducerade livsmedel är positiv och ska framhållas så långt som möjligt. Mat som inhandlas och inte äts upp ger den största miljöpåverkan varför det är viktigt att minska matsvinnet i och kring den offentliga måltiden. Allt matavfall kan inte undvikas och för att nå så liten miljöbelastning som möjligt bör det separeras från övrigt avfall. De transporter av livsmedel och färdig mat som sker ska främja säker livsmedelshantering och hållbar utveckling. 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. Både måltiden och matsalsmiljön ska aktivt bidra till att uppmärksamma lokala och nationella traditioner, händelser samt säsongsvariationer.

De individuellt anpassade måltiderna ska vara så likvärdiga den ordinarie måltiden som möjligt i både smak som utseende. Som matgäst på förskola, skola eller vård- och omsorgsboende 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 för alla målgrupper. 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 köken.

Maten och kulturen

Det kulturella matarv som finns i Sverige ska vårdas inom den offentliga måltiden. Matsedel, måltidsmiljön och teman bör präglas av lokala händelser, traditioner och maträtter. Vid upphandling bör goda förutsättningar för mindre odlare och entreprenörer ges. Vi vill också se maten och måltiden som en del i pedagogiken där unga medborgare får mer kunskap om råvarornas ursprung och kvalitet samt kulturtraditioner kopplade till måltiden. Vid etiska eller religiösa skäl erbjuds alternativ kost till den ordinarie måltiden.

Livsmedelsupphandlingar, förutsättningar för ökad konkurrens

För samtliga livsmedel som upphandlas till kommunala kök i Tidaholms kommun ska ställas grundläggande lagstiftningskrav på samtliga aktörer i livsmedelskedjan som säkerställer att hög livsmedelskvalitet erhålls, att miljöstörningar begränsas, att djur i livsmedelsproduktionen behandlas väl och skyddas mot lidande i enlighet med svensk djurskyddslagstiftning. Dessutom ställs etiska krav inom vissa produktgrupper och där detta är möjligt köps Fairtrade-märkta livsmedel. De internationella Fairtrade-kriterierna, som är utvecklade av Fairtrade International, baseras på de grundläggande ILO-konventionerna för mänskliga rättigheter i arbetslivet samt syftar till ekonomisk utveckling och ökad miljöhänsyn.

Kommunen bör underlätta anbudsgivning från så många grossister och livsmedelsproducenter som möjligt vid utformningen av förfrågningsunderlag. Krav vid upphandlingar av bland annat livsmedel som innebär att produkterna ska vara närodlade, lokalt producerade eller utmärkas av korta transportavstånd, det vill säga i praktiken avser lokala leverantörer av livsmedel, strider mot artikel 34 i EUF-fördraget, som Sverige anslutit sig till. Det innebär att sådana krav inte kan ställas i Tidaholms kommuns upphandlingar.

Däremot kan kommunen underlätta för små och medelstora leverantörer att delta i anbuds konkurrensen vid upphandlingar genom att:

- Tillåta delanbud på produktgrupper och enskilda varor utan att samdistributionsfördelar förloras.
- Dela upp livsmedelsupphandlingarna i exempelvis mindre varuområden eller geografiska områden vilket gör att mindre företag lättare klarar av att lägga konkurrenskraftiga anbud.
- Vid samordning av upphandlingar med andra kommuner tillåta delanbud utifrån de enskilda kommunernas och kommundelarnas inköpsbehov.
- Långt i förväg avisera kommunens livsmedelsupphandlingar för att ge bland annat lokala producenter, grossister och livsmedelsleverantörer tid att undersöka förutsättningarna för leveranser från underleverantörer och tillgång till den distributionskapacitet som krävs. Information om kommande livsmedelupphandlingar kan även ge de mindre leverantörerna möjlighet att vidta de förberedelser som krävs för att kunna delta i upphandlingen.
- Samordna varudistribution för bland annat livsmedel, vilket medför att mindre leverantörer därmed minskar kostnaden kring att upprätthålla ett distributionsnät ut till kommunens slutanvändare.

För att uppnå angivna kvalitetsmål behöver kommunens tilldelning av ekonomiska resurser till kostverksamheterna säkerställas. All upphandling sker i enlighet med Tidaholms kommuns upphandlingspolicy.