



Ystads kommun



# HÅLLBAR MAT

POLICY 2016-2020

## Innehåll

Inledning	3
Hållbar utveckling	4
Mål för hållbar mat	5
Hälsosam mat av hög kvalitet	
– ekologiskt hållbar	7
S.M.A.R.T.	8
Socialt hållbar	11
Hållbar ekonomi	12
Kunskap och kompetens	13
Ansvar, genomförande och uppföljning	13
Andra relevanta styrdokument och rekommendationer	15

### Policy för hållbar mat

Antagen av Kommunfullmäktige § 44 2016-03-17

Ersätter tillsammans med, av nämnderna beslutade, riktlinjer:

- Kostpolitiskt program, antagen av Barn- och utbildningsnämnden den 23 maj 2002
- Livsmedelspolicy för Ystads kommun antagen av Kommunfullmäktige den 20 maj 2009
- Kost- och nutritionspolicy för Vård och Omsorg, antagen av socialnämnden den 29 maj 2008 och reviderad den 21 september 2012
- Tjänstegaranti för måltider inom för- och grundskola, antagen av samhällsbyggnadsnämnden 2008 vilka upphör att gälla enligt fullmäktigebeslut den 17 mars 2016.

# Alla har rätt till bra mat

Alla i Ystads kommun har lika rätt till bra och hälsosam mat som ett led i en hållbar utveckling.

En måltid som tillhandahålls av Ystads kommuns verksamheter innebär en god, näringsriktig, säker och trivsamt måltid. Matgästen har möjlighet till inflytande och delaktighet och personal deltar i alla led med kunskap och engagemang.

Maten och måltiden ska skapa förutsättningar för goda matvanor, en god hälsa och välbefinnande. Maten ska dessutom tillagas och distribueras på ett sätt som tar hänsyn till miljön. Måltider som serveras i Ystads kommuns verksamheter ska kännetecknas av ett tydlig hållbarhets-, kvalitets- och servicetänkande genom hela organisationen.

Kommunikation mellan olika personalkategorier och matgäster samt en tydlig ansvarsfördelning ska genomsyra alla led. Ystads kommun är en stor inköpare av livsmedel. Genom att medvetet upphandla och köpa in livsmedel med hänsyn till miljö, klimat, hälsa, etik, ekonomi och arbetsmiljö medverkar kommunen till att tillsammans med livsmedelsproducenterna påverka utvecklingen av ett hållbart samhälle.

En hög kvalitet på maten som serveras i Ystads kommuns verksamheter bidrar till att öka attraktionskraften och kan medverka till att medborgarna väljer kommunala alternativ för exempelvis vård, omsorg och utbildning. God ekonomi, god folkhälsa och livskraftig miljö är förutsättningar för en hållbar utveckling.



## HÅLLBAR UTVECKLING

Hållbar utveckling är ett samlande begrepp för en samhällsutveckling där ansvar tas för såväl nuvarande som kommande generationers livsmiljö och möjligheter att leva i välfärd samtidigt som naturmiljöerna skyddas. Det bygger på tre ömsesidigt beroende dimensioner; den ekologiska, den sociala och den ekonomiska.

### EKOLOGISK HÅLLBARHET

Matproduktionen (produktion, transport, förädling) ska orsaka så lite negativ inverkan på miljön och klimatet som möjligt samt bidra till bevarandet av biologisk mångfald. I policyn är den ekologiska dimensionen integrerad i Hälsosam mat av hög kvalitet.

### SOCIAL HÅLLBARHET

Alla ska ha lika rätt till bra och hälsosam mat i Ystads kommuns verksamheter samt att maten ska produceras på ett etiskt hållbart sätt vilket inkluderar både arbetsmiljö och nyttjande av naturresurser inom och utanför Sveriges gränser.

### EKONOMISK HÅLLBARHET

Inköp sker inom avtal, matsvinnet minskas och att näringslivsutveckling för livsmedelsproduktion främjas.

# MÅL FÖR HÅLLBAR MAT

## Mål

Policy för hållbar mat utgår från nedanstående mål som är antagna av kommunfullmäktige:

- Alla verksamheter i kommunen har en konsumtion som är skonsam för miljön och socialt hållbar.
- Andelen inköpta ekologiska livsmedel i den kommunala verksamheten är minst 35 procent till 2020
- Växthusgasutsläppen i Ystads kommun har år 2020 minskat med 60 procent jämfört med år 1990 (49 % minskning från år 1990-2011).
- 100 procent av inköpta bananer, kaffe och te ska vara etiskt certifierade t.o.m. 2016. Målet utökas löpande med nya produktgrupper.
- Mål för minskat matsvinn samt ökad utsortering och återvinning i antagen renhållningsordning (bil1).

År 2020 ska även övriga ambitioner i Policy för hållbar mat ha uppnåtts.

### Syftet är att:

- bidra till en god och jämlik hälsa i Ystads kommun,
- stärka matens betydelse i Ystads kommuns egna verksamheter för att öka attraktionskraften,
- verka för att alla Ystads kommuns matinköp blir mer hållbara; ekonomiskt, socialt och ekologiskt.

## Struktur

Styrdokumentet är uppdelat i två delar:

### Policy

Policy för hållbar mat är kommunövergripande och förtydligar kommunens ambition gällande den mat och de måltider som serveras i och av Ystads kommuns verksamheter. Policyn ska vara ett stöd och vägledande vid upphandling av externa måltidslösningar. Policyn ska tillämpas av alla kommunala verksamheter och de som utför verksamhet på uppdrag av Ystads kommun. Policyn gäller för de som upphandlar, köper in, tillagar, beställer och serverar mat och dryck inom vård, omsorg, förskola, skola, fritidshem, kafeterior på skolor vid kultur- och fritidsanläggningar samt vid representation.

### Riktlinjer

Policyn kompletteras med riktlinjer som reglerar arbetet med mat och måltider i kommunens verksamheter. Riktlinjerna antas av berörda nämnder och innehåller mer specifika och verksamhetsnära beskrivningar och anger både vad som ska uppnås och hur det ska uppnås.



Ystads kommun erbjuder god, säker och näringsriktig mat som framställts med hänsyn tagen till hälsa, miljö och långsiktig resurshushållning.

## HÄLSOSAM MAT AV HÖG KVALITET

Måltider som bereds och serveras av Ystads kommuns verksamheter utgår från de nordiska näringsrekommendationerna. Maten ska i så stor utsträckning som möjligt lagas direkt från råvara av hög kvalitet. Hel- och halvfabrikat ska användas i så liten utsträckning som möjligt vilket ger god kontroll på alla ingredienser som ingår och gör att onödiga tillsatser kan uteslutas.

Livsmedlen ska till stor del vara etiskt och ekologiskt märkta, säsonganpassade, närproducerade<sup>1</sup> och utgå från S.M.A.R.T.-modellen. Den fisk som serveras ska i stor utsträckning vara miljömärkt (t. ex. KRAV- och MSC-märkt) vilket innebär att den kommer från hållbara bestånd och är fångad med skonsamma metoder. Genmodifierade organismer (GMO) ska undvikas så långt det går att spåra.

Maten ska tillagas i ändamålsenliga kök så nära matgästen och serveringstillfället som möjligt för att bevara näring och kvalitet. Vid ny-/ombyggnation av kök bör tillagningskök prioriteras framför mottagningskök.

Menyn ska vara varierad och anpassad till olika målgruppers förutsättningar och behov. Vid lunch inom grund- och gymnasieskolan bör minst två rätter erbjudas varav ett är ett lakto-ovo-vegetariskt alternativ<sup>2</sup>.

### Specialkost

Alla som av medicinska skäl har behov av specialkost ska erbjudas detta. Alla som av etiska eller religiösa skäl har behov av specialkost erbjuds sådan i möjligaste mån. Kosten ska vara så lik den ordinarie måltiden som möjligt.

### Säker mat

Den som serverar mat åt andra har enligt lag ett ansvar för att maten är säker. Det primära ansvaret för livsmedelssäkerheten ligger hos livsmedelsföretagaren. I verksamheter som drivs av kommunen är nämnden ansvarig livsmedelsföretagare.

Ansvarig nämnd ska se till att verksamhetens livsmedelshandling är registrerad hos kontrollmyndighet samt att varje verksamhet har rutiner som säkerställer livsmedlens säkerhet och spårbarhet. Alla som arbetar med livsmedel ska känna till och tillämpa branschriktlinjer knutna till verksamheten.



<sup>1</sup>Det finns ingen officiell definition av hur nära närproducerat är. I Policy för hållbar mat avses mat som producerats och förädlats i Skåne som geografiskt område och där avsändaren tydligt framgår. Ordet närproducerat säger inget om vilka inköpta hjälpmedel som konstgödsel, djurfoder och bekämpningsmedel som använts eller hur livsmedlet transporterats eller lagrats.

<sup>2</sup>En vegetarisk rätt som kan innehålla mjölk och/eller ägg



**Genom att samordna varudistributionen i tre kommuner främjas det lokala näringslivet. Dessutom har transporterna minskat med 75 procent – en stor vinst för miljön!**

<sup>3</sup>Ät S.M.A.R.T. är ett material framtaget av Centrum för tillämpad näringslära vid Stockholm länslänsting med stöd från Konsumentverket och Livsmedelsverket.

<sup>4</sup>Produktion av lamm- och nötkött innebär stora utsläpp av växthusgaser, samtidigt som betande idisslare bidrar till att öka den biologiska mångfalden. Produktion av kyckling och griskött ger lägre utsläpp av växthusgaser än produktion av nötkött. Dessa djurslag äter dock spannmål och högvärdigt protein som vi människor skulle kunna äta direkt, vilket är ett ineffektivt utnyttjande av resurserna.

<sup>5</sup>I samordnad varudistribution samordnas och distribueras varor för tre sydsvenska

kommuner (Ystad, Tomelilla och Simrishamn). Det ingår tre produktgrupper livsmedel, kemtekniska produkter och kontorsmaterial. Samordningen innebär att kommunerna upphandlat separata transporter ihop med sampackning på en terminal innan slutkund får leverans. Terminalen bidrar till en ökad möjlighet för lokala, mindre och medelstora leverantörer att lämna anbud i offentliga upphandlingar. Terminallösningen har öppnat upp för ökad konkurrens, främjandet av närliggande näringsliv, minskade transportavstånd och till del högre kvalitet från lokalproducerade produkter. Transporterna minskade med 75 procent när samordningen infördes.

## ÄT S.M.A.R.T.



**Större andel vegetabilier.** En del av köttet byts ut mot baljväxter som ärtor, bönor och linser.



**Mindre tomma kalorier.** Mat som serveras i Ystads kommuns verksamheter ska vara näringstät och innehålla så få tomma kalorier som möjligt. Cafeterior i kommunens regi ska ha ett brett utbud av näringsriktiga produkter och hälsosamma alternativ.



**Andelen ekologiskt ökas.** Minst 35 % av alla livsmedel som serveras i verksamheterna i Ystads kommun ska vara ekologiska år 2020 (se sidan 14).



**Rätt kött och grönsaker.** Konsumtionen av alla sorters kött bör minska. Med "rätt kött" avses här kött av hög kvalitet i måttliga mängder och av varierat köttslag<sup>4</sup>. Det kött som köps in bör i möjligaste mån vara närproducerat. Grövre grönsaker och rotfrukter ska väljas i första hand då de ger mer näring och är mer resurssnåla än salladsgrönsaker. Genom att säsonganpassa inköpen, ökar andelen frilandsodlade grönsaker, vilket ur miljöhänsyn är att föredra framför växthusodlade.



**Transportsnålt.** I Ystads kommun ska transporternas miljö- och klimatpåverkan minimeras och inköpen ska, så långt det är möjligt, anpassas efter säsong. Livsmedel är en av de varugrupper som ingår i Ystads kommuns arbete med samordnad varudistribution<sup>5</sup>.

Ystads kommuns inköp av mat bör så långt som möjligt följa Ät S.M.A.R.T.- modellen<sup>3</sup>. Modellen bygger på de nordiska näringsrekommendationerna i kombination med de svenska miljömålen.

Alla verksamheter i Ystads kommun utgår från FN:s deklARATION om de mänskliga rättigheterna, FN:s konvention om barnets rättigheter (Barnkonventionen) samt FN:s konvention om rättigheter för personer med funktionsnedsättning.



Måltiden ska vara en upplevelse av syn, smak, doft, matglädje och gemenskap. Det är viktigt med en lugn och trivsamt miljö. I Ystads kommun ska måltider dessutom vara en integrerad del i den pedagogiska och habiliterande verksamheten.



## SOCIALT HÅLLBAR

### Inflytande och delaktighet

Alla som berörs av den offentliga måltiden i Ystads kommun har möjlighet till delaktighet och inflytande vad gäller maten och måltidsmiljön. Matgäster i kommunens verksamheter ska också i möjligaste mån ges möjlighet att vara delaktig i måltidsverksamheten dvs tillagning och beredning av måltider.

### Måltidsmiljön

Ystads kommunala måltidsmiljöer<sup>6</sup> är mötesplatser där matgästen välkomnas av personal som ger en god service och bemötande. Här ges en upplevelse av syn, smak, doft, matglädje och gemenskap vid måltiden. Maten ska tillagas nära matgästen och ska kunna avnjutas i en lugn och trivsamt miljö som främjar social samvaro. I Ystads kommun tillämpas pedagogiska måltider. Måltiden ska vara en integrerad del i

det pedagogiska, rehabiliterande och habiliterande arbetet och serveras enligt den måltidsordning och vid de tider som rekommenderas av Livsmedelsverket. Kommunens skolrestauranger<sup>7</sup> ska vara flerfunktionsella och tillgängliga för att användas även för andra ändamål än enbart måltidsverksamhet.

### Etiskt certifierade produkter<sup>8</sup>

Den 15 december 2013 diplomerades Ystads kommun till Fairtrade City. Detta innebär att kommunen föregår med gott exempel och engagerar sig för etisk konsumtion, dels genom antagna mål om en ökad andel inköp av etiskt certifierade produkter i verksamheterna och dels genom att kommunen, tillsammans med bl.a. det lokala näringslivet och idéburen sektor genomför en rad informationsinsatser för att sprida kunskap och förståelse för etisk konsumtion.



Ystads kommun är en Fairtrade City vilket innebär att vi engagerar oss för etisk konsumtion och föregår med gott exempel.

<sup>6</sup>I begreppet måltidsmiljö inkluderas förskolors måltidsmiljöer, Ystads kommunala restauranger (inkl. skola och äldreomsorg), särskilt boende, fritidshem och kafeterior

<sup>7</sup>Här avses endast den del där matgästerna äter, ej köksdelen

<sup>8</sup>Fairtrade eller motsvarande produkter som enligt kontroll har producerats utifrån principerna för rättvis handel och ILO:s kärnkonventioner om mänskliga rättigheter i arbetslivet. Fairtrade är ett certifieringsmärke som utgör ett bevismedel för att varorna framställts på ett sätt som är förenligt med dessa ILO-konventioner.

# HÅLLBAR EKONOMI

Alla kommunala verksamheter följer gällande ramavtal, säsongsanpassar sina inköp, planerar för färre leveranser för att minska antal transporttillfällen och arbetar för att minska matsvinnet. I januari 2015 antog kommunfullmäktige en inköps- och upphandlingspolicy för Ystads kommun med helägda bolag. I policyn framgår det att miljöhänsyn och sociala hänsyn ska vägas in som krav eller kriterier bland andra och vara relevanta för den vara eller tjänst som upphandlas.

## Avtal och inköp

Inköp av livsmedel ska ske inom upphandlade avtal. Livsmedel som upphandlas av Ystads kommun ska ha producerats i enlighet med EU:s livsmedelslagstiftning, EU:s grundläggande djurskyddsregler samt de EG-direktiv som berör miljöhänsyn i jordbruk.

Miljöhänsyn och sociala hänsyn ska vägas in som krav eller kriterier. Kraven ska följa aktuell inköps- och upphandlingspolicy och baseras på gällande miljömål och åtgärdsprogram samt tillgänglig forskning. Vid upphandling och inköp av livsmedel bör alltid svenska lagar och standarder vara vägledande för krav som ställs.

Upphandlingsmyndighetens upphandlingskriterier<sup>1</sup> ska vara ett stöd och alltid övervägas vid formulering av förfrågningsunderlag gällande livsmedel. Dessa krav ställs för att Ystads kommun ska kunna tillhandahålla livsmedel av hög kvalitet som producerats på ett sätt som innebär att miljöstörningar begränsas och att djur i livsmedelsproduktionen behandlas väl och inte utsätts för lidande.

Det finns ett antal etiskt- och miljöcertifierade produkter upphandlade av Ystads kommun. Kommunen bör uppmuntra leverantörer att öka utbudet av ekologiska och etiskt certifierade produkter så att t.ex. förpackningsstorlekar och föräd-

lingsgrad passar alla verksamheter.

Användning av engångsmaterial kopplat till servering av livsmedel ska minimeras. Om engångsmaterial används ska de vara miljömärkta.

## Matsvinn

Genom att minska matsvinnet görs en stor insats för klimatet och miljön. Alla som hanterar mat inom Ystads kommun ska, i enlighet med Ystads kommuns renhållningsordning, verka för att minska matsvinnet dock utan att äventyra livsmedelssäkerheten. Det matavfall som ändå genereras av Ystads kommuns verksamheter ska gå till biogödsel och biogasproduktion<sup>11</sup>.

## Näringsliv

Genom medvetna inköp och upphandlingar ges förutsättningar för att ett hållbart företagande ska kunna utvecklas. Ystads kommun ska lyfta fram lokala producenter och uppmuntra initiativ som ökar kontaktytan mellan producenter och konsumenterna. Ystads kommun ska också på olika sätt ge medborgarna kunskap om hur maten påverkar klimatet, hälsan, miljön och producenterna så att de kan göra medvetna val.



## Kunskap och kompetens

För att maten ska kunna hålla en hög kvalitet ska alla som beställer, hanterar och tillagar mat ha relevant utbildning och god kompetens i matlagning, näringslära, specialkost, hygienfrågor, bemötande samt hållbar utveckling. För att kunna upprätthålla en hög kompetens ska personalen fortlöpande ha tillgång till professionellt stöd och kunskapsutveckling inom dessa ämnesområden.

## Ansvar, genomförande och uppföljning

För att policyn ska kunna genomföras och angivna ambitioner och mål nås ställs höga krav på dialog, kommunikation och utbildning i och mellan berörda verksamheter. Nämnderna ska bryta ner målen (se nästa sida) till åtaganden och aktiviteter som är anpassade till respektive ansvarsområde och arbeta in dessa i verksamheterna. Policyn är ett underlag för vad som ska finnas med i nämndernas kravspecifikationer för kost- och måltidsverksamhet och ska utgöra underlag för budget och verksamhetsplaner.

Eftersom varje nämnd har ansvar för att uppfylla de delar av policyn som berör den egna verksamheten integreras uppföljning av policyn med övrig uppföljning i nämndernas årsbokslut och följer därmed den ekonomiska redovisningsstrukturen. Policyn ska ses över varje mandatperiod och revideras vid behov.

<sup>9</sup>Naturvårdsverket 2012, Matavfallsmängder i Sverige

<sup>10</sup>Exempel på av grundläggande hållbarhetskrav som återfinns på Upphandlingsmyndighetens nuvarande kriterielista:

- Antibiotika får ges endast efter ordination av veterinär, när det för djurets hälsa är den veterinärmedicinskt mest motiverade behandlingen.
- Information om ursprung hos kött, fågel, ägg, mjölk, frukt och grönt för att kunna veta vilken miljö- och djurskyddslagstiftning som har gällt vid produktionen.
- Utrymmeskrav ställs för alla djurslag.

## MINDRE MATSVINN!

En kartläggning av mängden matavfall i Sverige 2012 visar att det uppkommer ungefär 1,2 miljoner ton matavfall per år i hela kedjan. Då är inte jordbrukssektorn inkluderad. Hushållen svarar för den absolut största delen, 770 000 ton. Produktionen av den mängd mat som slängs varje år motsvarar utsläpp på omkring 2 miljoner ton koldioxid. Det motsvarar cirka tre procent av de totala utsläppen av växthusgaser i Sverige<sup>9</sup>.

- Svanskupering av gris och näbbtrimning av höns skall ej tillämpas i uppfödningen.
  - Djuret har transporterats max 8 timmar till slakt och max 12 timmar nattetid för fjäderfä.
  - Fullständig bedövning ska ske före slakt, gäller alla djurslag.
  - Samtliga levererade produkter ska vara fria från samtliga salmonella serotyper
- <sup>11</sup>Det nationella miljömålet kring matavfall innebär att 50 % av befintligt matavfall ska samlas in och gå till biologisk behandling så att växtnäring och energi tas tillvara. Med matsvinn menas mat som framställs i syfte att ätas av människor, men som av olika anledningar inte äts.

Här redovisas de antagna mål som styr arbetet med mat och måltider i Ystads kommuns verksamheter. Målen är en viktig del av hållbarhetsarbetet och återfinns i bl.a. Miljöprogram, Energi- och klimatstrategi och Renhållningsordning.

### Minskad klimatpåverkan

- Växthusgasutsläppen i Ystads kommun har år 2020 minskat med 60 procent jämfört med år 1990 (49 % minskning från år 1990-2011).
- Växthusgasutsläppen i Ystads kommun har år 2025 minskat med 70 procent jämfört med år 1990.
- Växthusgasutsläppen i Ystads kommun har år 2030 minskat med 80 procent jämfört med år 1990.

### 100 % etiskt märkta livsmedel

100 procent av inköpta bananer, kaffe och te ska vara etiskt märkta t.o.m. 2016. Målet utökas successivt med nya produktgrupper.

Alla verksamheter i kommunen har en konsumtion som är skonsam för miljön och socialt hållbar.

### Minskat matsvinn samt ökad utsortering och återvinning

Under 2014-2015 pågår arbetet med att ta fram en ny renhållningsordning som ska gälla 2016-2020. Fram tills dess att den nya renhållningsordningen är antagen av kommunfullmäktige gäller den nuvarande.

- Den totala mängden avfall har minskat i enlighet med de effektmål som anges i aktuell Renhållningsordning.
- Utsorteringen och återvinningen av samtliga avfallsfraktioner ska öka i enlighet med de effektmål som anges i aktuell Renhållningsordning.

### 35 % ekologiskt till 2020

Andelen inköpta ekologiska livsmedel i den kommunala verksamheten är minst 35 procent till 2020

### Styrdokument och rekommendationer

Denna policy har tagit hänsyn till andra styrdokument och rekommendationer som finns externt och inom Ystads kommun. Här följer de mest relevanta.

#### Interna

- Energi- och klimatstrategi för Ystads kommun 2015-2020, antagen av Kommunfullmäktige den 17 september 2015
- Inköps- och upphandlingspolicy för Ystads kommun med helägda bolag, antagen av Kommunfullmäktige den 15 januari 2015
- Miljöprogram för Ystads kommun 2014-2020, antagen av Kommunfullmäktige den 21 augusti 2014
- Folkhälsopolitiskt program för Ystads kommun 2013-2018, antagen av Kommunfullmäktige den 17 januari 2013
- Renhållningsordning för Ystads kommun (under framtagande)

#### Externa

- Riksdagen
  - Lagen om Offentlig Upphandling (2007:1091)
- Regeringen
  - Prop. 2009/10:165 Den nya skollagen – för kunskap, valfrihet och trygghet
- Livsmedelsverket
  - Nordiska Näringsrekommendationerna (NNR 2012)
  - Bra mat för barn i förskolan
  - Bra mat för barn i skolan
  - Mat och näring för sjuka inom vård och omsorg
- Upphandlingsmyndigheten
  - Hållbarhetskriterier för livsmedel
- Centrum för tillämpad näringslära vid Stockholms län landsting
  - Ät S.M.A.R.T.
- Etisk konsumtion
  - Kriterier för Fairtrade City







Ystads kommun