



§ 174

Dnr 830/10-30

Kostpolitiskt program – revideringar för år 2013

Beslut

Kommunstyrelsen beslutar revidera kostpolitiska programmet inför 2013 med nedan specificerade ändringar/prioriteringar.

Beskrivning av ärendet

Kommunstyrelsen beslutade den 27 september 2010, § 166, att anta ett kostpolitiskt program för Kalix kommun och att programmet årligen skall följas upp och revideras med den ordinarie budgetprocessen.

Kalix kommuns kostpolitiska program är avsett att stimulera till diskussion och till ett målinriktat handlande. Programmet berör förskola, skola, äldre- och handikapp-omsorgen samt berörda personalgrupper.

Vision

I Kalix kommun ska vi erbjuda gästerna god, vällagad, livsmedelssäker och näringsriktig mat, vilket ger förutsättningar till bra matvanor och god hälsa. Maten ska tillagas och distribueras på ett sätt som även tar hänsyn till vår miljö.

Inledning

Maten är ett av livets stora glädjeämnen. Den ska engagera alla sinnen och vara en höjdpunkt på dagen, värd att se fram emot. Mat innebär inte bara njutning utan ger också nödvändig näring och energi. Maten och måltiden ska således skapa förutsättningar för att hålla sig frisk och kunna bibehålla en så god livskvalitet som möjligt.

Uppföljning

Kommunens förvaltning som organiserar kostverksamheten skall årligen redogöra för vilka aktiviteter som planeras, för att förverkliga målen i det kostpolitiska programmet. Detta sker i samband med den ordinarie budgetprocessen.

Kostpolitiskt program – mål för 2013

Nedan presenteras det kostpolitiska programmet som beslutades av kommunstyrelsen den 27 september 2010. Det föreslås ligga som grund inför den årliga revideringen. Det verksamheten avser att prioritera under 2013, specificeras under varje område med kursiv stil, under rubriken **Prioriterade aktiviteter 2013** nedan.

Hälsa/miljö/mänskliga rättigheter/samverkan

Vad vi äter påverkar i stor grad både hälsan, miljön och de mänskliga rättigheterna. Livsmedelskedjan har en stor miljöpåverkan. Mer hållbara matvanor är viktigt ur miljö- och klimatsynpunkt och goda matvanor bör vara bra både för hälsan och för miljön. Vår strävan är att kunna upphandla och använda mer ekologiska och närproducerade livsmedel av god kvalitet till förmån för de lokala producenterna samt uppmuntra till de förkortade transportsträckor och minskade utsläpp som detta medför. Ekologiska produkter är framställda utan kemiska bekämpningsmedel,



konstgödsel och genmanipulation och bidrar till fortsatt hållbar utveckling inom livsmedelsproduktion. Priset på dessa råvaror är i dagsläget högre, men ambitionen är öka andelen ekologiska livsmedel inom kommunen. Målet är även att öka andelen Rättvisemärkta produkter som skapar förutsättningar för odlare och anställda i utvecklingsländer att förbättra sina arbets- och levnadsvillkor.

Aktiviteter för att uppnå målen – vid livsmedelsupphandling, verka för att:

- Öppna upp så att anbudsgivare kan lämna anbud för en, flera eller alla produktgrupper, d.v.s. kvalificera en eller flera anbudsgivare att bli avtalsleverantörer.

Prioriterade aktiviteter 2013: Kvarstår från 2012 som förberedande frågor inför kommande livsmedelsupphandling

Rutiner för inköp och lagerhållning ses över tillsammans med leveransställen. D.v.s. kan kommunen sambeställa och själv transportera ut livsmedel till de olika produktionsenheterna? Vilka produkter/produktgrupper skulle det i så fall gälla? Finns möjlighet att öka lagerutrymmen så att leveranstillfällena blir färre? Vidare kommer verksamheten att följa vad Miljöstyrningsrådets arbete leder till, dem som arbetar med liknande frågeställningar och är regeringens expertorgan inom miljöanpassad och annan hållbar upphandling. Orsaken till att området gällande upphandling prioriteras, är att få leverantörer lämnade in anbud vid förra upphandlingstillfället trots att möjligheten fanns att lämna anbud per produktgrupp. Upphandlingen var uppdelad i 26 olika produktgrupper. Den decentraliserade produktionen som resulterar i fler leveransställen kan vara en av orsakerna till att få leverantörer lämnade in anbud.

- Under avtalsperioden kunna göra prov av alternativa och säsongsbetonade varor från andra leverantörer.
- Ställa kvalitetskrav, d.v.s. att offererade produkter skall uppfylla kraven enligt gällande lagar, förordningar, samt kommunens specifika krav enligt bl.a. förfrågningsunderlag och produktkvalitet för livsmedel.
- Anbudsgivare skall bifoga/lämna uppgifter om sitt sortiment av ekologiskt producerade produkter som skall uppfylla de krav EU ställer.
- Anbudsgivare skall bifoga/lämna uppgifter om sitt sortiment av rättvisemärkta produkter, där certifikat eller motsvarande som visar att produkten är godkänd, ska kunna visas upp.
- Verka för att stegvis uppfylla det av regeringen formulerade nationella inriktningsmålet (är under utredning enligt Jordbruksverket) för konsumtion av ekologiskt i offentlig sektor (d.v.s. "25 % ekologiskt i offentlig sektor" av den totala livsmedelsbudgeten).

Prioriterade aktiviteter 2013:

Minst 13 % av livsmedelsbudgeten 2013 ska gå till ekologiska livsmedel. Verksamheten prioriterar området och avser att öka inköpen av ekologiska livsmedel. Målet 2012 är 10 % att jämföra med målet 2011 på 5 % som passerades och slutligen hamnade på ca 8,5 % vilket kan jämföras med 2 % för 2010. Att öka andelen närproducerade livsmedel är ytterligare ett prioriterat område. Verksamheten har gjort ett urval av närproducerade livsmedel som jämförs prismässigt med motsvarande anbudsvärden, detta för att undersöka möjligheten att verka för fler inköp av närproducerade livsmedel.



- Vara aktivt i arbetet i en så kallad aktörssamverkan för att få tillgång och efterfrågan att följa varandra. Tillsammans med leverantörer, grossister, måltidspersonal, upphandlare och miljösamordnare lösa frågor som tillgång, förpackningsstorlekar, kvalitet och behov.

Måltidsplanering/produktion/servering

Aktiviteter för att uppnå målen – vid måltidsplanering/produktion/servering, verka för att:

- Gästerna och deras företrädare genom lokala kostråd ges möjlighet att delta i och påverka vid utformningen av måltidsmiljön och matsedlarna samt i utvärderingen av denna/dessa.

Prioriterade aktiviteter som fortlöper 2013:

Fyra kostråd per år, separat för de två olika grupperingarna (förskola/skola samt äldre- och handikappomsorg) kommer fortsättningsvis att hållas men med mer organiserade förberedelser inför träffarna. Kökspersonalen i de olika köken utvärderar aktuella frågeställningar tillsammans med gästföreträdare (skolråd, pensionärs- och handikappråd etc.) inför kostrådsmötena, så att en större delaktighet skapas.

- Ta tillvara möjligheten till differentierade matsedlar i och med decentraliserad produktion. D.v.s. skapa en rammatsedel där lokala avvikelser tillåts förekomma.

Prioriterade aktiviteter som fortlöper 2013:

EU-stöd för skolmjölk ansöks hos Jordbruksverket årligen och baseras på gjorda inköp av mjölk och mejeriprodukter i kronor. Stödet varierar i storlek men är ca 150 tkr per år. Avsikten är att använda stödet till att "skapa guldkant" för förskolebarnen/eleverna, där varje enhet har möjlighet att önska hur de vill att stödet ska användas.

- Matsedlarna skall uppfylla Livsmedelsverkets rekommendationer.
- Andelen ekologisk och kravcertifierade livsmedel skall öka.
- Matsedlarna säsongsanpassas.
- Andelen hel- och halvfabrikat minskas.
- Både traditionell och modern matkultur värnas.
- Tillaga "rätt" mängd mat för att minska svinn och avfall genom att skapa tydliga beställningsrutiner och arbeta med noggrann uppföljning.

Prioriterade aktiviteter som fortlöper 2013:

Upplevelsen bland köksmedarbetarna är att matsvinnet har minskat sedan den decentraliserade tillagningen infördes. För att undersöka om matsvinnet har minskat, kommer mätningar att göras vid de olika enheterna, vid olika tillfällen även under 2013. Dessutom följer kostenhetens medarbetare noggrant inrapporterad frånvaro via Schoolsoft, och kan på så sätt kontinuerligt anpassa produktionsmängden.

- Sträva efter att använda råa grönsaker.
- Det är kort tid mellan tillagning och servering för att bevara näringsvärde och smak.
- Ny punkt inför 2012 gällande serveringstider för skollunch, arbetet försätter 2013.



Prioriterad aktivitet 2012, ej uppnådd. Arbetet fortsätter 2013:

Livsmedelsverket rekommenderar att skollunchen skall serveras mellan kl. 11:00 och kl. 13:00 för att skolbarnen skall orka hela skoldagen.

I dagsläget varierar serveringstiderna inom kommunens skolor.

Verksamhetsansvarig avser att tillsammans med skolledningen verka för att följa Livsmedelsverkets rekommendationer.

- Arbeta för att kökspersonal skall ha dokumenterad kompetens i bl.a. matlagning och livsmedelshygien.
- Att pedagogiska måltider inom förskola och skola genomförs i enlighet med följande riktlinjer/omfattning:
 - 3 personal/förskoleavdelning
 - 1 personal/fritidshemsavdelning
 - 1 personal/25 elever år 1-6
 - 1 personal/30 elever år 7-9

Prioriterad aktivitet 2012, påbörjad och fortsätter under 2013:

Behovet av pedagoger som deltar vid måltiderna kan variera. Verksamhetsansvarig avser att tillsammans med skolledningen utvärdera om omfattningen av nuvarande riktlinjer är optimala.

Näringsrekommendationer

"Råd för bra mat i förskolan" samt "Råd för bra mat i skolan" är material som Livsmedelsverket och Skolmatens Vänner tagit fram. Råden är baserade på de svenska näringsrekommendationerna. Livsmedelsverkets bok "Mat och Näring för sjuka inom vård och omsorg" samt Socialstyrelsens material "Mat för Äldre" ska vara vägledande för planering av måltider för äldre- och handikappomsorgen.

Aktiviteter för att uppnå målen – vid drift av kostverksamheten, verka för att:

- Nå de mål som ovan angivna råd anger.
- Upprätta riktlinjer och rutiner för måltidssituationen såsom måltidens innehåll, måltidsmiljö och måltidsordning.

Livsmedelshygien

Grundkraven för att ett livsmedel skall vara hygieniskt godtagbart är att det inte kan antas vara skadligt att förtära, inte är smittförande eller på annat sätt otjänligt som människoföda. Ett livsmedel kan bli dåligt genom förorening från människan, förorenade råvaror, felaktig tillverkning, felaktig förvaring och genom förorenade lokaler, utrustning och förpackningsmaterial.

Aktiviteter för att uppnå målen – vid drift av kostverksamheten, verka för att:

- Livsmedelshanteringen är godkänd av kontrollmyndigheten.
- Alla kök ska ha ett skriftligt egenkontrollprogram med skriftliga hygien- och kvalitetsrutiner, samt regelbunden utbildning inom detta.

Arbetsmiljö (nytt område från 2012)

En god arbetsmiljö med ett förebyggande, systematiskt arbetsmiljöarbete som leder till en bra arbetsmiljö är ett annat prioriterat område. Arbetsmiljöarbetet ska ingå naturligt i det dagliga arbetet och uppmärksamma/ta hänsyn till alla förhållanden i arbetsmiljön som kan påverka de anställdas hälsa och säkerhet.



Prioriterade aktiviteter 2013:

Grundliga skyddsronder är genomförda under 2011 inom den nya kost- och lokalvårdsorganisationen. Arbetet med att förbättra ergonomin och arbetsmiljön har prioriteras under 2012 genom bl.a. genom:

- ombyggnation av Centrumskolans kök.*
- införskaffande av hårdplasttallrikar och glas för att undvika tunga lyft samt minska ljudnivån i restaurangerna.*
- komplettering av tvättutrustning vid mindre arbetsplatser för att undvika transport av tvättgoods mellan enheter.*
- översyn av städtid vid samtliga städoobjekt som lett till justeringar i syfte att säkerställa att samtliga medarbetare har rätt förutsättningar för uppdraget.*
- utbyte av ett antal städvagnar (mer ergonomiska).*

Under 2013 planeras:

- ombyggnation av bl.a. Näsbykolans kök*
- översyn fler tillagningsenheter (vissa förskolor)*
- verka för fler heltider*
- ergonomiutbildning*

I ärendet föreligger samhällsbyggnadsförvaltningens tjänsteskrivelse 830/10-30.

Beredningsförslag

Samhällsbyggnadsnämnden föreslår den 23 oktober 2012, § 166, att kommunstyrelsen beslutar att anta det reviderade kostpolitiska programmet inför 2013 med ovan specificerade ändringa/prioriteringar.

Samhällsbyggnadsnämndens protokoll § 166/12.

Expedieras till

Samhällsbyggnadsförvaltningen