

Livsmedelspolicy för Lilla Edets kommun

Framtagen av: Bildningsförvaltningen
och Socialförvaltningen

Datum: 2020-01-20

Version: 1.0



LILLA EDETS
KOMMUN



LILLA EDETS
KOMMUN

Livsmedelspolicy för Lilla Edets kommun

Kostverksamheterna inom kommunen arbetar aktivt för att göra måltiderna till en positiv helhetsupplevelse. Det säkerställs genom att medvetet arbeta med kvalitet-, miljö- och servicetänkande under hela processen från upphandling till servering.

Vi utgår från livsmedelsverkets måltidsmodell för offentliga måltider som ger ett helhetsperspektiv på bra måltider. Måltiderna som serveras är anpassade efter de olika gästernas behov och lagas enligt Livsmedelsverkets råd och rekommendationer.

Livsmedelspolicyen i Lilla Edets kommun avser alla måltider som tillagas i kommunens verksamheter. Lilla Edets kommun samarbetar med Göteborgs Stad Inköp och upphandling och är avtalsanvändare för avtal med Livsmedel Grossist GR kommuner.



Syfte

Syftet med livsmedelspolicyen är att värna om den svenska livsmedelsproduktionen och erbjuda måltider av god kvalitet och samtidigt bidra till en hållbar utveckling.

Det sker genom att:

- Styra inköpen mot större andel svenskproducerade livsmedel, samt främja val av livsmedel som vid framställningen bidrar till hållbar utveckling.
- Sträva efter att arbeta med obearbetade livsmedel i så hög utsträckning som möjligt.
- Arbeta kontinuerligt med att minska matsvinnet.

Mål för inköp

I första hand ska svenskt kött, kyckling, ägg och mjölk köpas in. Krav på djurskydd motsvarande svensk lagstiftning ställs för alla kött och charkprodukter

Genom att anpassa inköp av frukt och grönsaker efter säsong ökar möjligheterna att nå högre andel svenskodlat

Fisk och skaldjur ska till övervägande del köpas MSC märkt

Kaffe och kakao ska vara ekologiskt odlade och uppfylla Fairtrade kriterierna

Bananer ska köpas ekologiska och om möjligt Fairtrade märkta

Andelen ekologiska livsmedel ska vara minst 30%

Mål för produktion och servering

Med hänsyn till faktorer som lagstiftning, lokalens förutsättningar och personaltäthet planera menyer och produktion för att kunna laga så mycket som möjligt från grunden av obearbetade livsmedel

När prefabricerade livsmedel används, väljs produkter av hög kvalitet

Aktivt arbeta för att minska matsvinnet i hela kedjan från matsedelsplanering till produktion och servering

Implementering och uppföljning

Berörda yrkesgrupper informeras och utbildas om innehållet och målen i livsmedelspolicyn för att i sitt dagliga arbete kunna verka för att policyn uppfylls

Uppföljning sker genom analyser av statistik från leverantörer samt genom punktvis mätning av matsvinn.

Uppföljning sker årligen i samband med årsredovisningen.