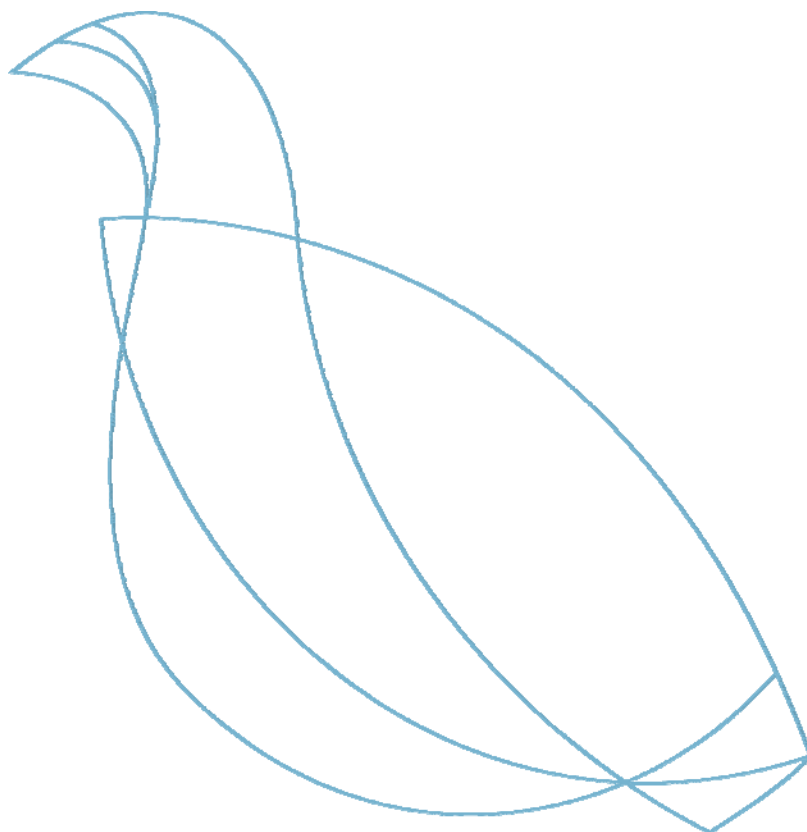




KIRUNA KOMMUN

Antagen i kommunfullmäktige 2015-11-23, § 118



Mat och måltider Kiruna kommun

**Definition, värdebegrepp
och ambitionsnivåer**

BILAGA 1

Innehållsförteckning

	<u>Sid:</u>	
1.	Bakgrund	3
2.	Definition och beskrivning begrepp	3
2.1	Definition begreppet "lokalt"	3
2.2	Definition andel ekologiska livsmedel	4
2.3	Definition kriterier kvalitetsnivå varugrupper inför livsmedelsupphandling	4
2.4	Definition specialkost	4
3.	Definition ambitionsnivåer	5
3.1	Försäljning och servering godis, läsk, glass	5
3.2	Säkra och funktionella kökslokaler; årlig underhållsplan ska tas fram och följas upp	5

1. Bakgrund

Mat och måltider, policy och riktlinjer avseende kvalité för måltider med aktuell livsmedelspolicy och övergripande riktlinjer för tillagning och servering av mat och måltider inom Kiruna kommun, är ett styrande dokument i det dagliga arbetet och som stöd för att kvalitetssäkra måltidsverksamheter och servering i samtliga kommunens lokaler. Vardera nämnden kultur- och utbildningsnämnden, socialnämnden samt kommunstyrelsen omfattas därmed av de riktlinjer och ambitioner som finns i policyn och riktlinjerna.

Ett antal olika värdebegrepp används i riktlinjerna som specifikt Kiruna kommun definierat och förtydligat. I föreliggande dokument som utgör bilaga 1 till huvuddokumentet; *”Mat och Måltider Kiruna kommun, policy och riktlinjer avseende kvalité för måltider vid förskola, skola, vård och omsorg, samt servering vid sportanläggningar och fritidsgårdar”*, följer beskrivning av hur Kiruna kommun definierar värdebegreppen som används.

2. Definition och beskrivning

Övergripande visionsformulering för mat och måltider som ska serveras i Kiruna kommun är att;

- ”Måltiden som erbjuds samtliga gäster ska kännetecknas av jämställdhet, inflytande och hållbarhet, hög kvalitet på råvaror och med unika lokala inslag, ett rätt bemötande samt kostnadseffektivitet som får genomslag i hela Kiruna kommun”

I denna vision ovan inryms sammantaget de värden och faktorer som ska genomsyra samtliga måltider som erbjuds och serveras inom kommunen. Dessa ambitioner är även i linje med Kiruna kommuns övergripande vision och den syn som Kirunaborna har på hur framtiden ska se ut.

I kommande avsnitt beskrivs innebörden av värdebegrepp och de ansatser som Kiruna kommun valt att förhålla sig till och fortsatt ha som målsättning.

2.1 Definition begreppet ”lokalt” eller närproducerat

Vid inköp av livsmedel så ska enligt riktlinjer lokala/närproducerade inslag medverka till hög kvalitet. Kiruna kommun ha fastslagit följande tre definitioner för innebörden av begreppet ”lokalt”/närproducerat och med följande livsmedel som endast utgör exempel (*fler livsmedel/varugrupper kan bli aktuella*):

- Sverige och Barents regionen - t ex fisk, ägg, mejeriprodukter
- Norrbotten och Västerbotten – t ex potatis färsk, charkprodukter, griskött
- Kiruna kommun – t ex renkött, färskt bröd

Med definitioner och beskrivning ovan så blir begreppet ”lokalt”/närproducerat tydligt vid all upphandling av livsmedel samt i kommunikationen med Kiruna kommuns gäster/kommuninvånare.

2.2 Definition andel ekologiska livsmedel

Ekologiska livsmedel ska senast år 2018 inom Kiruna kommun utgöra minst 25 % av den totala inköpsandelen. Detta innebär att en ökad efterfrågan via förfrågningsunderlag/kriterier ska göras vad gäller krav på ekologiska livsmedel i samband med kommande livsmedelsupphandlingar.

Eventuellt fortsatt succesiv ökning ekologisk andel livsmedel, fastslås först efter utvärdering 2018.

Ekonomiska konsekvenser

En ökad andel inköp av ekologiska livsmedel enligt målsättning ovan kan medföra ökade kostnader. I budget för år 2014 har livsmedel budgeterats totalt för hela kommunen till 18 miljoner.

2.3 Definition kriterier kvalitetsnivå varugrupper inför livsmedelsupphandling

Kriterier som klagör kvalitetsnivån och krav för samtliga livsmedel/varugrupper tas fram i samarbete mellan inköpschef och kostchefer inför nästkommande livsmedelsupphandling. Härefter sker revidering och anpassning löpande.

Krav och förslag som anges i ”Livsmedelspolicydelen”, *Mat och måltider i Kiruna kommun*, ska utgöra lägsta nivå tillsammans med Upphandlingsmyndighetens baskrav för animaliska livsmedel. Ekologiskt färskt griskött ska vara ett krav så långt möjligt.

Ekonomiska konsekvenser

Här kan finnas en risk för överprövning eller möjligen en ökad kostnad från livsmedelsgrossist.

Kriterier ovan ska utformas för att möjliggöra även för lokala leverantörer att lämna anbud. Härmed stimuleras även det lokala kulturarvet i kommunens måltider.

2.4 Definition specialkost

Specialkost serveras inom ramen för vad som framgår i, *Mat och måltider i Kiruna kommun*. Härmed omfattas inte idag förekommande ”modedieter” (LCHF, 5:2 dieten, Atkins eller Stenålderskost med flera).

Ej heller serveras ekologiskt ”till varje pris” t ex frukt och grönsaker.

3. Definition ambitionsnivåer

Generellt är strävan med aktuell policy och riktlinjer *Mat och Måltider i Kiruna kommun* att detta ska medverka till att förutsättningar blir tydligare då det gäller servering och säkerställande av mat och måltider i kommunens lokaler. Samtidigt ska policyn och riktlinjerna vara något att förhålla sig till och som vägleder för ökad hälsa och välbefinnande.

3.1 Försäljning och servering godis, läsk och glass

Anledning till att hälsosamma produkter ska säljas vid bl a skolans cafeteria, fritidsgårdar och sporthallar har sin grund i *Folkhälsopolitisk strategi för Norrbotten* med mål att *skapa samhällliga förutsättningar för en god hälsa på lika villkor för hela befolkningen*, en regionövergripande strategi från 2006/2009 som bygger på de 11 svenska folkhälsomålen. Folkhälsoarbetet är systematiska och målinriktade hälsofrämjande och sjukdomsförebyggande insatser för att åstadkomma en god och jämlik hälsa för hela befolkningen. Strategin utgår ifrån att det praktiska folkhälsoarbetet i huvudsak sker närmast vardera kommunens befolkning, därmed Kiruna kommuns invånare.

3.2 Säkra och funktionella kökslokaler; årlig underhållsplan ska tas fram och följas upp

För att löpande kunna garantera krav gällande livsmedelshygienisk kvalitet i Kiruna kommuns mat och måltidsförsörjning, så krävs löpande underhåll, varför en rutin för årlig underhållsplan ska tas fram i samverkan mellan aktuell fastighetsägare, kommunens beställarombud samt kostchef. Konsekvens av detta blir att krav på såväl livsmedelshygienisk kvalitet som funktionell arbetsmiljö grundläggs, upprätthålls och säkerställs enligt rådande livsmedelslag- och arbetsmiljölagstiftning.

Ekonomiska konsekvenser

Kostnader minimeras, ”brandkårsutryckningar” som bidrar till oplanerade större investeringar förebyggs.