



**Piteå kommun**

## Kostpolicy

| Dokumentnamn                  | Dokumenttyp                    | Fastställd/upprättad | Beslutsinstans    |
|-------------------------------|--------------------------------|----------------------|-------------------|
| Kostpolicy                    | Policy                         | 2025-05-27 § 125     | Kommunfullmäktige |
| Dokumentansvarig/processägare | Version                        | Senast reviderad     | Giltig till       |
| Kommunledningsförvaltningen   | 1                              |                      | 2029-06-30        |
| Dokumentinformation           |                                |                      |                   |
| Dokumentet gäller för         | Samtliga nämnder och styrelser |                      |                   |



## Innehåll

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Inledning .....       | 3 |
| Syfte .....           | 3 |
| Vision och mål .....  | 3 |
| Hållbarhet .....      | 4 |
| Kravställning .....   | 4 |
| Måltider .....        | 5 |
| Övrig förtäring ..... | 5 |



### Inledning

Den 20 juni 2017 beslutade riksdagen om Sveriges första livsmedelsstrategi. Dess långsiktiga mål fram till 2030 innebär bland annat att svensk livsmedelsproduktion ska öka och att konkurrenskraften ska stärkas. Offentlig sektor har en mycket framträdande roll i att driva mot de långsiktiga målen.

Varje dag äter cirka en tredjedel av Sveriges befolkning måltider i vård, skola och omsorg. Livsmedel som köps in till de offentliga måltiderna uppgår till en kostnad av cirka 10 miljarder kronor årligen. Även om det utgör en liten del av den totala livsmedelskonsumtionen har de offentliga måltiderna ett viktigt signalvärde och kan påverka samhällsutvecklingen.

Måltiden är för många ett av livets stora glädjeämnen som engagerar alla sinnen och utgör en höjdpunkt på dagen. Måltiden ska ge nödvändig näring och energi för att genomföra dagen. Mat och måltider i samvaro med andra bidrar till god hälsa och god livskvalitet.

Piteå kommun är en diplomerad Fairtrade City kommun sedan 2009, vilket innebär att kommunen verkar för etisk konsumtion och rättvis handel.

### Syfte

Syftet med kostpolicyn är att styra mot kommunens övergripande viljeinriktning vad gäller livsmedel samt måltider. Den ska ge vägledning för hur livsmedel ska tillagas, hanteras samt tillhandahållas inom kommunens samtliga verksamheter som exempelvis skolmatsalar, daglig verksamhet, social omsorg, bad- och fritidsanläggningar, naturbruksgymnasiet, cafeterior samt träffpunkter.

### Vision och mål

Kommunens vision är att stärka hållbara levnadsvanor genom ett hälsofrämjande synsätt.

Kommunens mål är att

- minska miljöpåverkan genom att minska matsvinnet och i möjligaste mån välja livsmedel i säsong samt närproducerade eller ekologiska livsmedel, utifrån befintliga resurser och gällande lagstiftning
- öka beredskapsförmågan genom att i möjligaste mån välja närproducerade och svenska livsmedel, utifrån befintliga resurser och i enlighet med gällande lagstiftning.



- grundlägga bra matvanor som bibehåller och stärker hälsan utifrån tallriksmodellen samt erbjuda möjlighet till hälsosam förtäring inom kommunens verksamheter.

Samverkan är en framgångsfaktor och ska ske där det är aktuellt mellan olika verksamheter för att nå högre måluppfyllelse.

Alla verksamheter som erbjuder förtäring eller måltider ska utgå från livsmedelverkets riktlinjer och rekommendationer. Alla gäster ska känna en trygghet i att det erbjuds välsmakande, hållbar, kvalitetssäkrad och näringsriktigt sammansatt kost.

### Hållbarhet

Kommunens målsättningar ska bidra till att nå hållbarhetsmålen i Agenda 2030, främst inom målen 2, 3, 4, 12, 13, 14 och 15.



Kommunen ska arbeta aktivt för att minska matsvinnet inom samtliga verksamheter för att bidra till en mer hållbar konsumtion och produktion. Genom samverkan mellan och inom kommunens verksamheter erhålls större måluppfyllelse.

Hållbara levnadsvanor påverkas av en mängd faktorer utöver minskat matsvinn, bland annat närproducerade produkter, ekologiska produkter eller Fairtrade/rättvisemärkt och andra likvärdiga produkter som är producerad med hänsyn till högt ställda sociala, ekonomiska samt miljömässiga krav. Transporter, svenska produkter och produkter från hållbara bestånd är exempel på andra faktorer, de bidrar alla på sitt sätt att öka hållbarheten.

### Kravställning

Upphandlingsmyndighetens generella hållbarhetskriterier inom livsmedel och måltidstjänster, som läggs på basnivå, ska användas vid upphandling och inköp av livsmedel samt svensk djurskyddslagstiftning ska vara vägledande. För de varugrupper där hållbarhetskriterier finns anpassade för den nationella upphandlingsstrategin ska dessa användas i första hand.

Inköp av kaffe, te, bananer och kakao ska innehålla Fairtrade\*- eller motsvarande märkning, samt att fisk ska i första hand vara certifierat och från hållbara fiskbestånd.



## Måltider

Måltider ska utgå från livsmedelsverkets måltidsmodell<sup>1</sup>, en modell som används för att skapa måltider av hög kvalitet utifrån ett helhetsperspektiv. Modellen utgår från att en måltid är mer än bara maten på tallriken och består av sex olika delar, vilka syns nedan, och som alla är viktiga för att matgästerna ska må bra av maten och känna matglädje.



Källa: Livsmedelsverket

- God och Trivsamt – Att måltiden upplevs som god och trivsamt är viktigt för att maten ska hamna i magen.
- Näringsriktigt och Säkert – En bra måltid är även näringsriktigt och säkert att äta.
- Miljösmärt – Med miljösmärt menar vi måltider som bidrar till en miljömässigt hållbar utveckling och till de nationella miljömålen.
- Integrerat – Med integrerat menas att måltiden tas tillvara som en resurs i verksamheten, exempelvis i den pedagogiska verksamheten eller i omvårdnaden.

## Övrig förtäring

Bra livsmedel är en viktig förutsättning för god hälsa. Kommunens utbud ska stödja folkhälsoarbetet och därigenom erbjuda produkter som ger goda förutsättningar för miljövänliga och hälsosamma val.

Om förtäring erbjuds vid möten/konferenser/representation ska dessa bidra till ökad hållbarhet genom bland annat hälsosamma, närproducerade, ekologiska och säsongsanpassade livsmedel serveras i så stor utsträckning som möjligt.

---

<sup>1</sup> Källa: Livsmedelsverket