

Ny livsmedels- och måltidspolicy

Våra matvanor påverkar vår hälsa, vår miljö och vårt klimat. Med profilen hälsans ö anser Centerpartiet att Lidingö stads måltider ska vara med och bygga ett hållbart livsmedelssystem från jord till bord.

Staden serverar stora mängder mat i skola och omsorgsverksamheten. Staden har därmed ett stort ansvar att servera mat som bidrar till bättre hälsa, miljö och klimat. I skolan är maten avgörande för att eleverna ska orka ta till sig av ny kunskap hela dagen och bör även vara en del av barnens pedagogiska verksamhet med större kunskap om matens påverkan på hälsa, miljö och klimat. För äldre och inom LSS-verksamheten är maten viktig för att undvika undernäring, ge mervärde till livskvaliteten och skapa trivsamma sociala möten under dagen.

Centerpartiet anser att nuvarande måltidspolicy inte är tillräckligt skarp. Vi vill att kommunstyrelsen får i uppdrag att ta fram en ny livsmedels- och måltidspolicy. Centerpartiet vill att policyn tar sin utgångspunkt från dessa sex punkter:

- God, näringsriktig och hälsosam mat
- Eftersträva närproducerad mat
- Högre andel ekologisk mat
- Säsongsanpassad och klimatsmart mat
- Lagat från grunden nära den som äter maten
- Minskat matsvinn och att maten är en del av den pedagogiska verksamheten

I svensk mat finner vi exempelvis högre näringsinnehåll, en mer human djurhållning och betydligt skarpare krav på antibiotikaanvändning än det som är importerat. 2018 är till exempel endast 48% procent av Lidingös upphandlade köttvaror svenska, att jämföra med till exempel Falkenberg som serverar 96 % svenskt kött. Faktum är att drygt en av tre kommuner i stort sett enbart köper in nötkött och fågelkött av svenskt ursprung enligt Livsmedelsverkets kartläggning.

Livsmedels- och måltidspolicyn ska ligga till grund för upphandlingen av mat liksom för stadens verksamheters arbete med livsmedels- och måltidsfrågor i bland annat skolor, äldreboenden och inom LSS-boenden. Centerpartiet vill att produktion av maten ska ske så nära måltiden som möjligt för att undvika tapp i näringsinnehåll och stärka dialog mellan den som lagar och den som äter maten.

För att matupphandlingen ska bli så bra som möjligt och generera så hög kvalitet som möjligt bör den anpassas så att fler och mindre aktörer kan vara med och konkurrera, inte bara de största aktörerna. Mat till äldre inom omsorgen och mat till barn/ungdomar inom skolan ställer olika krav på maten, exempelvis kopplat till smak och vilka rätter som serveras, vilket måste beaktas i upphandlingen.

Vi föreslår därför att fullmäktige beslutar att:

- Staden tar fram en ny livsmedels- och måltidspolicy som tar sin utgångspunkt i God, näringsriktig och hälsosam mat; Eftersträva

närproducerad mat; Högre andel ekologisk mat; Säsongsanpassad och klimatsmart mat; Lagat från grunden nära den som äter maten; Minskat matsvinn och att maten är en del av den pedagogiska verksamheten

- Stadens kommande upphandling av mat tar sin utgångspunkt i den nya livsmedels- och måltidspolicyn.
- Att staden använder en modell för upphandling där fler aktörer än de största ska kunna vara med i anbudsgivningen.

Lidingö 6 september 2019

Patrik Buddgård (C)

Fredrik Wesslund (C)

Christina Wahlström (C)

Lotta Morger (C)