



Datum
2023-08-17

Diarienummer
FSN-2023/238.601

Handläggare
Annika Wensing Stjerngren
08-535 363 27
Annika.Wensing-Stjerngren@huddinge.se

Förskolenämnden

Motion om att öka graden av närproducerat kött i Huddinge av Martin Nigals (SD) och Sven Pernils (SD)

Förslag till beslut

Förskolenämnden godkänner förvaltningens synpunkter i ärendet och överlämnar tjänsteutlåtandet som nämndens yttrande till kommunstyrelsen.

Sammanfattning

En motion har inkommit om att öka graden av närproducerat kött i Huddinge väckt av Martin Nigals (SD) och Sven Pernils (SD).

Förvaltningen ställer sig positiv till att köpa in nötkött uppfött i Huddinge kommun, men anser det viktigt att uppfylla de krav som ställs i lagar och riktlinjer gällande upphandling och inköp av livsmedel. Det är också viktigt att det ställs liknande kvalitetskrav som i våra nuvarande upphandlingar inom den här produktgruppen och att prisnivån ligger i linje med aktuella produkter inom området.

Vill kommunen att ”närproducerade livsmedel” ska serveras i större utsträckning behövs ett förtydligande kring närproducerat och hur förvaltningen ska förhålla sig i den frågan.

Däremot anser inte förvaltningen att det är inom ramen för förvaltningens uppdrag att avgöra om nötkött ska produceras inom kommunens geografiska område eller om kommunen ska införskaffa egna djur för uppfödning av lokala bönder. Det är en större fråga som kräver särskild utredning.

Beskrivning av ärendet

En motion har inkommit om att öka graden av närproducerat kött i Huddinge väckt av Martin Nigals (SD) och Sven Pernils (SD). De uppger Härjedalens kommun som exempel gällande närproducerat kött och vill utreda möjligheten för Huddinge kommun att följa deras exempel.

HUDDINGE KOMMUN

Postadress
Huddinge kommun
Barn- och utbildningsförvaltningen
141 85 Huddinge

Besök
Gymnasietorget 1

Tfn vxl 08-535 300 00

www.huddinge.se



Datum
2023-08-17

Diarienummer
FSN-2023/238.601

I motionen föreslås:

- Att kommunen låter utreda hur man kan bidra till att öka graden av närproducerat kött i Huddinge.
- Att kommunen undersöker förutsättningarna för att inskaffa egna djur för uppfödning av lokala bönder.
- Att kommunen tillser så att närproducerat kött i så stor utsträckning som möjligt tillhandahålls kommunens äldreboenden och elever i Huddinge.

Förvaltningens synpunkter

Jämförelse Härjedalen och Huddinge kommun

Härjedalens kommun serverar idag ca 2000 portioner mat per dag, 1650 inom skola och 350 inom äldreomsorg. Idag har Härjedalen 25 nötkreatur som tillhör kommunen och som är inackorderade hos olika lantbrukare i kommunen. Det täcker ca 1/3 av kommunens totala behov av nötkött under ett år och de skulle behöva 70-80 nötkreatur för att vara helt självförsörjande.

Inom Huddinge kommun serveras dagligen ca 21 000 barn, elever och äldre måltider i Huddinge kommun varav 4360 barn (genomsnitt under året 2022) är inskrivna i de kommunala förskolorna.

Om Huddinge kommun skulle ha lika många nötkreatur i förhållande till portioner i Härjedalen och antalet barn, elever och äldre i Huddinge skulle det behövas ca. 790 nötkreatur. I Huddinge kommun finns idag (enligt CDB-registret - uppgift från Jordbruksverket), totalt 130 stycken nötkreatur och 10 stycken anläggningar har angett att de håller nötkreatur.

Huddinge kommuns Måltidspolicy

I Huddinge kommuns Måltidspolicy, som antogs 2021, har kommunen mål kring måltidsverksamheten och måltiderna som serveras. Måltidspolicyn syftar till att förstärka och fortsätta kommunens arbete med att kvalitetssäkra måltidsverksamheten inom förskola, skola och äldreomsorg.

De målsättningar som kan tas i beaktning i yttrandet kring motionen är:

- Närproducerade livsmedel ska främjas när det är ekonomiskt möjligt, för att minska miljöpåverkan.
- Vid inköp och upphandlingar av livsmedel ställs höga sociala och miljömässiga krav.
- Vid inköp av livsmedel ska kommunens avtal följas.
- Måltidsplaneringen ska göras utifrån ambitionen att minska livsmedlens miljö- och klimatpåverkan.
- Andelen ekologiska livsmedel ska vara hög i de kommunala verksamheterna.
- Inköpt mängd kött och charkprodukter av nöt- och fläskkött ska vara balanserad i förhållande till den totala inköpsmängden livsmedel.



Datum
2023-08-17

Diarienummer
FSN-2023/238.601

Närproducerade livsmedel

Målsättningen i Måltidspolicyn att närproducerade livsmedel ska främjas när det är ekonomiskt möjligt, för att minska miljöpåverkan är svårtolkad då en definition på närproducerat inte finns i Huddinge kommun.

Vill kommunen att ”närproducerade livsmedel” ska serveras i större utsträckning behövs ett förtydligande kring närproducerat och hur förvaltningen ska förhålla sig i den frågan.

”Närproducerat” kan betyda olika områden i olika sammanhang. Är det inom kommunen, länet, regionen eller Sverige vi menar när vi diskuterar närproducerat? Kan det betyda olika områden beroende på vilket livsmedel vi avser?

Upphandling, avtal och inköp

Kring målsättningarna vid upphandling och att följa tecknade avtal vid inköp av livsmedel arbetar förvaltningen tillsammans med upphandlingsenheten på kommunstyrelseförvaltningen med att ställa relevanta krav vid upphandling av livsmedel och så även kring nötkött. När avtal är tecknat med leverantörer/grossister gör verksamheterna inköp hos dessa främst genom inköpssystemet Proceedo.

Förvaltningen ställer sig inte negativt till att köpa in nötkött uppfött i Huddinge kommun, men det viktigt att uppfylla de krav som ställs i lagar och riktlinjer gällande upphandling och inköp av livsmedel. Det är också viktigt att det ställs liknande kvalitetskrav som i våra nuvarande upphandlingar inom den här produktgruppen och att prisnivån ligger i linje med aktuella produkter inom området.

Däremot anser inte förvaltningen att det är inom ramen för förvaltningens uppdrag att avgöra om nötkött ska produceras inom kommunens geografiska område eller om kommunen ska införskaffa egna djur för uppfödning av lokala bönder. Det är en större fråga som kräver särskild utredning.

Måltidsplanering, andel ekologiska livsmedel och inköp nöt- och fläskkött

Utgångspunkten för planering av måltider inom förskolan sker utifrån ”Nationella riktlinjer för måltider i förskolan”. De nationella riktlinjerna från Livsmedelsverket är avsedda som övergripande vägledning, stöd och förslag till hur man kan arbeta för att skapa matglädje och främja bra matvanor i förskolan. Måltiderna kan väcka nyfikenhet på mat, miljö, hälsa och på matens väg från jord till bord. Bättre kunskaper om mat och måltider kan bidra till en mer hållbar livsmedelskonsumtion.

Att hålla nere mängden rött kött och chark, och välj kött med omsorg, är bra för både hälsan och miljön. Miljösmarta livsmedelsval handlar dels om att öka mängden vegetabilier och minska mängden kött, dels om att göra miljösmarta val i respektive livsmedelsgrupp. Genom att köpa in kött och fisk med omsorg om miljö och djur – köttet kan vara ekologiskt eller KRAV-märkt, och fisken



Datum
2023-08-17

Diarienummer
FSN-2023/238.601

MSC/ASC-märkt – och välja mer baljväxter och lagringståliga frukter och grönsaker kan den negativa miljöpåverkan från måltiderna minskas. Att satsa på att andelen ekologiska livsmedel ska vara hög i de kommunala verksamheterna ligger helt i linje med detta.

Mat som är bra för miljön är i de flesta fall också bra för hälsan. Studier visar att matvanor som uppfyller näringsrekommendationer är mer klimatsmarta än matvanor som inte gör det.

Johan Skofteröd
Utbildningsdirektör

Åsa Franzén
Avdelningschef

Bilagor

- Bilaga 1. Se Motion om att öka graden av närproducerat kött i Huddinge väckt av Martin Nigals (SD) och Sven Pernils (SD)
- Bilaga 2. Se Remissmissiv KS-2023/663.919

Beslutet ska skickas till

Kommunstyrelsen