



Närproducerade livsmedel i Köpings offentliga måltider

Svensk livsmedelsproduktion har hög kvalitet, god djurhållning, hög miljömedvetenhet och EU:s lägsta antibiotikaanvändning. Samtidigt importerar vi hälften av våra livsmedel, medan Finland har en självförsörjningsgrad för livsmedel på 75 procent.

Sverige kommer alltid att vara beroende av import av livsmedel men dagens låga siffror är ohållbara. Varför ska inte den svenska livsmedelsproduktionen kunna ligga i nivå med Finlands?

Riksdagen har fattat beslut om en nationell strategi för svensk livsmedelsproduktion fram till 2030. Utifrån denna har en regional strategi arbetats fram för Västmanland med fyra fokusområden: "Upplevelsemat" där länet stärks som matregion, "Krismat" med en robust livsmedelskedja, "Viltmat" där andelen mat från länets skogar och vatten ska öka, samt "Länets mat" där vi vill stärka attraktiviteten och lönsamheten för lantbruket och därmed underlättar generationsväxlingar.

Utifrån de nationella och de regionala strategierna och behovet av ökad självförsörjningsgrad av livsmedel anser vi att Köpings kommun skall eftersträva en större andel närproducerade livsmedel i våra offentliga måltider, dvs inom förskola, skola och äldreomsorg.

Det finns goda exempel från Östergötland och Värmland där kommunerna genom avtal med lokala råvaruleverantörer ökat andelen närproducerat i sina offentliga måltider. Ödeshögs kommun var tidigt ute och har nu nått det första målet i den regionala livsmedelsstrategin på 30 procent närproducerat. Dessutom serverar kommunen 100 procent svenskt kött av färsk råvara. De använder 10-12 lokala leverantörer beroende på säsong. Målet är att hitta fler lokala producenter.

De använder delad upphandling med skalkrav och tillämpar en pedagogisk motivering till dessa inköp. Det kallas den pedagogiska måltiden - från jord till bord - där barnen varje år besöker de aktuella produktionsanläggningarna i kommunen och i dess närhet.

Detta har resulterat i tillgång till bra och säker mat av hög kvalitet. Barnen får besöka livsmedelsproducenterna vilket är viktigt för framtida generationer. Till detta kommer att det ger en extra guldkant i äldreomsorgen.

Köping har inlett ett arbete med lokal och regional upphandling av bl a frukt och grönt, mjöl samt kött med tydliga krav på djurhållning. Idag används i princip uteslutande svenskt kött och fågel med tydliga ekomål i kommunens kök.

Lokal upphandling ger ökad leveranssäkerhet, det ger ökade kunskaper om var maten kommer ifrån, hur den odlas och sedan tillagas. Det ger en levande landsbygd med ökad biologisk mångfald och ett mer diversifierat landskap. Det gynnar lantbrukare och andra företagare i närområdet och ger arbetstillfällen på den lokala landsbygden.

Mot bakgrund av ovanstående yrkar vi

att Köpings kommunfullmäktige fattar beslut om att utveckla arbetet med upphandling av närproducerade livsmedel till kommunens offentliga måltider,

Köping den 16 september 2021


Anna-Carin Ragnarsson (KD)


Jenny Adolphsson (C)