

Dnr 2024 SBN0039

Charlotte Karlsson, Kostchef
Tel. 073-3718186
E-post: charlotte.karlsson@hylte.se

Samhällsbyggnadsnämnden

Revidering av Gemensamma principer för offentliga inköp av livsmedel till de offentliga köken i Halland

Förslag till beslut

Samhällsbyggnadsnämnden föreslår kommunfullmäktige att anta den reviderade versionen ”Riktlinjer för inköp av livsmedel 2024-2028”.

Beskrivning av ärendet

För att öka förutsättningarna för att ställa effektiva kvalitets-, hållbarhets- och djurskyddskrav på livsmedel och samtidigt vara ekonomiskt hållbara har alla halländska kommuner och i regionen fattat beslut om styrdokument som bygger på gemensamma principer. Principerna beslutades första gången under 2020 och 2021 och reviderades 2022.

Principer för inköp av livsmedel har tagits fram av ”Halländska livsmedelsnätverket”, som består av måltidsansvariga, utvecklare, upphandlare samt hållbarhetskompetens från Hallands kommuner och Region Halland.

I Hylte antogs principerna som Riktlinjer vid inköp av livsmedel, Samhällsbyggnadsnämnden fattade beslut om 2020

Principerna tillämpas vid upphandlingar i Halland kommuner och regionen med ett gott resultat.

Principerna ska enligt senaste versionen revideras vartannat år, och det Halländska livsmedelsnätverket har tagit fram ett förslag till revidering; *Gemensamma principer för offentliga inköp av livsmedel i de offentliga köken Halland 2024-2028*.

Revideringarna är främst av redaktionell art, med undantag för följande punkter:

Den tidigare svenska branschöverenskommelsen om att bara köpa in certifierad soja har ersatts av sammanslutningen Svenska plattformen för riskgrödor. Principen om hållbar soja har därför formulerats: Fodersoja ska vara hållbart producerad under djurets hela uppfödningstid. Detta ska ske enligt Upphandlingsmyndighetens kriterier för mer hållbart producerad fodersoja.

Fisk och skaldjur ska klara kraven i märkningarna MSC eller ASC, eller vara ”gröna” i WWFs fiskguide. Sedan tidigare accepterar vi undantag för lax där gul accepteras, eftersom tillgången på ASC-certifierad lax kan vara mycket begränsad och laxen ses som en viktig produkt för verksamheten. Samma undantag införs i principerna för makrill, eftersom den förlorat sin MSC-certifiering och det bedöms som viktigt att kunna servera makrill i framför allt äldreomsorgen.

Nu när de gemensamma principerna för inköp av livsmedel funnits i fyra år ser det Halländska livsmedelsnätverket inte att det finns behov av att revidera dem så ofta som vartannat år. Förslaget är därför att ändra revideringsintervallet till efter behov, dock minst var fjärde år, om inget oförutsett inträffar som motiverar tätare översyn.

Dnr 2024 SBN0039

Den reviderade versionen av ”Riktlinjer för inköp av livsmedel” utgår ifrån de reviderade gemensamma principerna för offentliga inköp av livsmedel i Halland.

Ekonomisk konsekvens av beslutet

Förändringarna kommer inte leda till några förändringar i kostnaderna för livsmedel

Beslutet skickas till

Kommunfullmäktige

Katarina Paulsson
Samhällsbyggnadschef

Charlotte Karlsson
Kostchef