

Plan för hantering av livsmedel

Planen beskriver hur Kungsörs kommun arbetar med den nationella strategin för svensk livsmedelsproduktion och har utgångspunkt i den regionala strategin.

Agenda 2030 och maten

Agenda 2030 syftar till att utrota fattigdom och hunger, förverkliga de mänskliga rättigheterna för alla, uppnå jämställdhet och långsiktigt skydda jordens ekosystem och naturresurser. Jordbruket och livsmedelsproduktionen berör i stort sett alla målen i Agenda 2030.



Maten vi producerar och äter och vattnet vi dricker påverkar de grundläggande målen om att bevara jordens ekosystem och naturresurser, det vill säga målen

- Rent vatten och sanitet för alla,
- Bekämpa klimatförändringarna,
- Hav och marina resurser samt
- Ekosystem och biologisk mångfald.

Det finns även sociala och ekonomiska mål, som är beroende av fungerande ekosystem. Vad vi äter har stor påverkan på våra möjligheter att mätta alla och förse alla med rent vatten, såväl nu som i framtiden. Vad vi äter påverkar också vår hälsa i stor utsträckning.

Nationell strategi

Riksdagen har fattat beslut om en nationell strategi för svensk livsmedelsproduktion för tiden fram till 2030. Det övergripande målet är att svensk livsmedelsproduktion ska öka. För att nå det uppsatta målet har tre strategiska insatsområden pekats ut. Till livsmedelsstrategin har regeringen beslutat om en handlingsplan.

Vision till 2030

Strategins vision till 2030 är en globalt konkurrenskraftig, innovativ, hållbar och attraktiv svensk livsmedelskedja.

Övergripande mål

Det övergripande målet för livsmedelsstrategin ska vara en konkurrenskraftig livsmedelskedja där den totala livsmedelsproduktionen ökar, samtidigt som relevanta nationella miljömål nås, i syfte att skapa tillväxt och sysselsättning och bidra till hållbar utveckling i hela landet. Produktionsökningen, både konventionell och ekologisk, bör svara mot konsumenternas efterfrågan. En produktionsökning skulle kunna bidra till en ökad självförsörjningsgrad av livsmedel. Sårbarheten i livsmedelskedjan ska minska.

Mål för tre strategiska områden

Utifrån det övergripande målet har tre strategiska områden identifierats där det är viktigt att insatser görs för att skapa en konkurrenskraftig livsmedelskedja och en ökad livsmedelsproduktion.

De tre områdena är:

- Regler och villkor
- Konsument och marknad
- Kunskap och innovation

Regeringens handlingsplan

I regeringens handlingsplan finns det konkreta åtgärder som syftar till att målen i den nationella livsmedelsstrategin ska uppnås. Handlingsplanen vilar på regeringsbeslut och vid förändringar av det parlamentariska läget kan förändringar komma att ske.

Lagstiftning för livsmedel och livsmedelsproduktion

Det finns en omfattande lagstiftning gällande livsmedel och livsmedelsproduktion. Det mesta av regelsystemet har EU-bakgrund, det vill säga de är utarbetade gemensamt inom EU och gäller inom hela EU.

Det finns regler av många olika slag:

- EU-förordningar som gäller som svensk lag.
- Livsmedelslagen och livsmedelsförordningen.
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS eller SLVFS).
- De flesta av föreskrifterna är baserade på EU-direktiv och utgör därmed en del av EU-rätten som har införlivats i svensk rätt.
- EU-beslut, som i vissa fall skrivs in i föreskrifterna, medan det i andra fall bara finns hänvisningar till EU-besluten i föreskrifterna.

Huvuddelen av reglerna finns i EU-förordningar och i Livsmedelsverkets föreskrifter. En del regler gäller för alla livsmedel, andra kan gälla en liten grupp av livsmedel.

Regional livsmedelsstrategi för Västmanland

Den regionala livsmedelsstrategin för Västmanland har tagits fram av Länsstyrelsen i Västmanland i samverkan med Region Västmanland och LRF Mälardalen. Medverkande i arbetet har även varit länets kommuner, företagare, intresseorganisationer och intresserade västmanlänningar.

Utgångspunkten i den regionala strategin är att livsmedelsproduktionen ska öka fram till år 2030. Strategin omfattar hela kedjan, från producent till konsument. Produktionsökningen främjar länets sysselsättning, utvecklar landsbygden och minskar sårbarheten vid krissituationer.

Fyra fokusområden

Strategin fokuserar på fyra fokusområden. Dessa valdes ut då de inledningsvis i strategiarbetet identifierats som potentiella utvecklingsområden utifrån länets styrkor och behov för att öka livsmedelsproduktionen i Västmanland.

De fyra områdena är:

- Upplevelsemat
- Krismat
- Viltmat
- Länets mat

Kungsörs kommuns livsmedelsplan

Den kommunala livsmedelsplanen har sin utgångspunkt i den regionala strategin. Det som i den regionala strategin har rubriken Länets mat har ändrats till Kommunens mat. Dessutom finns tillägg om aktiviteter rörande matsvinn och vatten i den kommunala planen.

Upplevelsemat

Genom att stärka Västmanland som matregion blir maten en reseanledning för såväl länets invånare som för besökare. Mat och besöksnäring hänger tätt samman. Forskning visar att mat och dryck ofta är en huvudattraktion för besökare och begreppet matturism är välkänt.

	<i>Upplevelsemat</i>
Regionalt mål	Öka mängden regional mat i besöksnäringen
Kommunala mål	Ökad kännedom om regional och lokal mat.
Kommunala aktiviteter för att nå målen	Nära mat-projekt: Kunskapsträffar för lokala livsmedelsproducenter.
	Matsafari/matrally i Kungsör-Köping-Arboga med försäljning av produkter, provsmakning, träffa djur och lära sig mer om jordbruk och livsmedelsproduktion

Krismat

Det är strategiskt viktigt att ha en robust livsmedelskedja för att kunna tillgodose behovet av mat och vatten vid en kris av något slag.

	<i>Krismat</i>
Regionalt mål	Säkerställa tillgången på mat för länets invånare
Kommunala mål	Säkerställa tillgången på krismat under minst en vecka för 2500 personer per dag från de kommunala köken
	Öka kommuninvånarnas kunskap om krismat
Kommunala aktiviteter för att nå målen	Kunskapshöjande aktiviteter för att öka beredskap och kunskap hos individen för att klara sig med mat i hemmet upp till en vecka i samband med den årliga beredskapsveckan.
	Upprätta rutiner för hur det kommunala köket ska säkra tillgången på krismat.
	Genomföra årliga övningar för det kommunala köket.

Viltmat

Största delen av svenskt viltkött kommer från älg, vildsvin, hjort och rådjur. Den regionala strategin fokuserar delvis på vildsvinskött och att det ska skapas en välfungerande distribution av vildsvinskött. Kött från vilt är ett klimatsmart alternativ och dessutom används inga kemiska bekämpningsmedel eller antibiotika för dessa typer av kött.

En mycket liten del av all viltmat kommer ut på marknaden.

	<i>Viltmat</i>
Regionalt mål	Öka tillgången på viltmat från våra skogar och vatten.
Kommunala mål	Öka användningen av viltmat från närliggande skogar och vatten i det kommunala köket.
Kommunala aktiviteter för att nå målen	Undersöka möjligheten att köpa in lokal/regional viltmat till de kommunala verksamheterna.
	Undersöka möjligheten att köpa matfisk från Mälaren och Hjälmarén.

Kommunens mat

Det regionala målet handlar om länets mat och hur attraktiviteten och lönsamheten ska stärkas inom branschen. I den kommunala planen behandlas kommunens mat och matsvinn under det här målområdet. Under detta målområde behandlas även kommunens vatten då vattnet är ett av de viktigaste och mest kontrollerade livsmedlen.

Totalt i länet och i angränsande län finns stor tillgång på lokalproducerade livsmedel. Genom att öka användningen av lokal mat i den kommunala organisationen främjas sysselsättningen och landsbygden utvecklas. Genom att köpa närproducerat minskas dessutom miljöpåverkan från transportererna.

Frågan om matsvinn hanteras främst i avfallsplanen där det finns tidsatta mål för en procentuell minskning. I livsmedelsstrategin ingår endast aktiviteter för att minska matsvinnet.

	<i>Kommunens mat</i>
Regionalt mål	Skapa en hållbar och konkurrenskraftig livsmedelskedja där, produktion, förädling och konsumtion av regionala livsmedel ökar.
Kommunala mål	Närproducerat: Skapa möjlighet för regional och lokal mat i det kommunala köket.
	Miljö och klimat: Bidra till klimatsmarta val för hållbar konsumtion.
	Minska mat- och vattensvinnet i kommunen
Kommunala aktiviteter för att nå målen	Undersöka och åtgärda orsaker till vattensvinn av färskvattnet.
	Informationsinsatser för att minska onödig förbrukning av vatten.
	Ta fram upphandlingskriterier för närproducerade livsmedel
	Genomföra informationsinsatser kopplade till mat-miljö-klimat under den årliga Världsmiljöveckan
	Informationsinsatser riktade mot konsumenterna för att minska matsvinnet.
	Genomföra informationsinsatser och vägningar för att minska matsvinnet i skolorna.
	Undersöka möjligheten att sälja överbliven mat från det kommunala köket.

Uppföljning

I slutet av varje år görs en uppföljning över vad som gjorts under året och status på åtgärderna anges.

Nyckeltal tas fram för de områden som är möjliga. Nyckeltalen ska vara möjliga att mäta på minst årsbasis men gärna per kvartal.

Rapportering sker i kommunstyrelsen en gång per år.