



MvM

Mat & Välmående på Mälardöarna





Innehåll

1. Introduktion MvM – Mat & Välmående på Mälardöarna	2
2. Flera certifieringar med olika ramar och mål	3
3. Med råvaran i fokus.....	4
4. Öppna landskap även i framtiden	5
5. Närproducerat gör stor skillnad	5
6. Antibiotikaförbrukningen - ett hot mot folkhälsan	6
8. Mulljord, GMO & nanomaterial	7
9. Svensk djurhållning i världsklass	8
10. Slakt i lugn miljö	9
11. Vi arbetar aktivt kring matsvinn	9
12. Ritualslakt (Halal & kosher) är inte ett alternativ på tallriken.....	10
13. Vi framhåller det gröna på tallriken	10
14. Hållbar hållning till kaffe och te.....	11
15. Vilt från Mälardöarna på tallriken & Mälardöarnas kapacitet till lokalt producerat	11
16. Vi når våra mål etappvis och genom ett årligt MvM-bokslut.....	12
17. Kemikalier & hygienartiklar	12
18. Kunskap- & motivationshöjande utbildningar för personal.....	12
19. Styrdokument – MvM – Mat & Välmående på Mälardöarna	13

1. Introduktion MvM – Mat & Välmående på Mälardalen

Enligt flera studier börjar såväl psykiskt som fysiskt välmående i våra magar. Egentligen inget konstigt, då de allra flesta av oss vet alltför väl hur problem med magen kan förstöra vår vardag. Lika viktig som hälsoproblematiken är det ur miljösynpunkt väsentligt att vi gör kloka och väl övervägda val kring vår kost. Vi Sverigedemokraterna Ekerö vill verka för en politik där de politiska riktlinjerna verkar stödjande och inte motverkande för utförarna. I stället för hårda ramar och begränsningar ser vi en kommun där vi ger incitament och stöd för utförarna att leva upp till uppsatta mål.

Livsmedelsproduktionen världen över går på full fart och efterfrågan gällande både export och import av livsmedel ökar ständigt, vilket tyvärr gör många jordbruk till destruktiva krafter i arbetet för en hållbar framtid. En framtid där miljö, klimat, biologisk mångfald och folkhälsa står, och måste få stå i centrum. Efterfrågan resulterar inte endast i att hållbarhetsarbetet får stå tillbaka, utan även överdoseringen av antibiotika i djurbeståndet ökar. Och medicineringen har inget med sjuka djur att göra utan ges i förebyggande syfte, för att inte djuren ska bli sjuka. Sverige innehar en världsledande ställning när det gäller djurhållning och står för en av världens hårdaste djurskyddslagar. Detta faktum får anses centralt vid jämförelser av kilopriser med andra länder. Sverige står för bra kvalitet, såväl gällande konventionellt såväl som ekologiskt. Utifrån detta hämtar vi grunden för denna reform. Vi ska inte stirra oss blinda på ekologiskt, eller gul- eller grön listat, utan vår devis bör vara *Alltid svenskt kött!*

Sverige är ett land med vackra öppna landskap och det är något vi måste arbeta för att behålla även i framtiden. Med detta som devis gäller det för oss alla att helhjärtat försörja- och stödja våra svenska bönder. Utan den omsorg som våra hårt arbetande bönder visar våra betande vänner, får vi inga vackra hagar och ängar med biologisk mångfald kvar.

Vi vill se ett Ekerö kommun, där vi arbetar för klimatet, jobben, hälsan och miljön. En ökad svensk livsmedelsproduktion bidrar till en bättre hälsa, djuromsorg, miljö och lägre klimatpåverkan globalt och orsakerna till det är många, till exempel:

- × Svensk mjölk- och köttproduktion har avsevärt lägre klimatpåverkan än andra länders produktion. Svensk mjölkproduktion ger 44 % lägre utsläpp av växthusgaser och svensk köttproduktion 70 % lägre än jämfört med världssnittet.
- × 100 % av den soja som svenska bönder köper är certifierad och bidrar inte till skövling av regnskog. Allt fler bönder använder egenproducerad protein för att minska miljöpåverkan.
- × Svensk frukt, svenska bär och grönsaker odlas med låg klimatpåverkan. Sedan början av 2000-talet har energiförbrukningen i växthusodlingen mer än halverats samtidigt som användningen av fossila bränslen har minskat med över 80 %. Till exempel kräver äpplen från Nya Zeeland upp till 7,5 gånger så mycket energi som svenska äpplen.
- × I Sverige har grisarna kvar knorren och korna går på bete.

Vi i Sverigedemokraterna Ekerö väljer svenska livsmedel, för att bland annat bidra till bättre djuromsorg, mindre antibiotikaförbrukning, fortsatt vackra öppna landskap och folkhälsan. Helt enkelt: *En reform från Sverigedemokraterna Ekerö för Mat & Välmående på Mälardalen*

2. Flera certifieringar med olika ramar och mål

Märkningar och certifieringar hjälper oss att välja produkter efter omsorg om människor, djur och miljö. Att certifiera sig, innebär ett tydligt ställningstagande och ett tydligt arbete med olika ramar och regler. Vissa certifieringar har råvaror och produkter i fokus, samtidigt som andra certifieringar styr arbetet och innehållet i varje lagad rätt, för att till exempel hålla ett veckobaserat CO2-mål. Det samtliga certifieringar har gemensamt är omsorgen om miljö och hälsa.

Nedan ett axplock av tillgängliga märkningar och certifieringar:



Aquaculture Stewardship Council är en internationell hållbarhetsmärkning för odlade fisk- och skaldjursprodukter



KRAV-märket garanterar att råvaran är odlad eller framställd utan konstgödsel eller kemiska bekämpningsmedel. Dessutom har KRAV även regler för social hänsyn, djurhållning och en framställning som är starkare än EU:s förordningar.



Det blågula ursprungsmärkningarna *Från Sverige* infördes på initiativ av branschen år 2016 och gör det enklare att hitta varor med svenskt ursprung i butikerna. Ursprungsmärkningen finns för kött, charkuterier och mjölk. För att produkten ska godkännas för märkningen ska följande kriterier uppfyllas: Odlad, född, uppfödd, förädlad och förpackad i Sverige.



FAIRTRADE
SVERIGE

Fairtrade är en oberoende produktmärkning av varor som producerats med respekt för mänskliga rättigheter. Fairtrade-märkningen innebär bland annat att odlare och anställda får förbättrade ekonomiska villkor. Fairtrade-premierna investerar i lokalsamhället och verksamheten.



Svensk Sigill är en certifiering för svensk mat och blommor. Kraven omfattar bland annat livsmedelssäkerhet, djursorg, miljö samt GMO-frihet och minskad användning av kemiska bekämpningsmedel.

MvM – Mat & Välmående på Mälardalen innebär inget certifieringskrav, utan är ett koncept där vi satsar på råvarorna och där vi endast tillåter svenskt kött, mjölk, ägg och fågel. Med vår reform vill vi garantera en god djurhållning och ett jordbruk med lägre klimatpåverkan och ett aktivt arbete för den biologiska mångfalden och folkhälsan. Med *MvM – Mat & Välmående på Mälardalen* skapar vi ett stabilt och ansvarsfullt hållbarhetsarbete i Ekerö kommun, vilket ger positiva synergieffekter såväl lokalt, nationellt som globalt.

3. Med råvaran i fokus

Råvaran och produktionen har centrala roller i *MvM – Mat & Välmående på Mälardalen*. Med vår reform bidrar vi till våra bönders utveckling och deras omställningsmöjligheter samt för att trygga en fortsatt bra tillgång till svenska råvaror, nu som i framtiden. På så sätt skapar vi även arbetstillfällen och verkar för att våra öppna landskap bevaras. Vi väljer aktivt svenskproducerad mat, charkuterier och dryck.

Följande riktlinjer för inköp ska följas:

- × Alla djur är födda och uppväxta i Sverige.
- × All förädling och packning har gjorts i Sverige.
- × Kött, mjölk, ägg och fågel ska alltid och utan undantag vara 100 % svenskt. Gäller även korv som består av flera ingredienser.
- × För övriga produkter som består av fler än en ingrediens, ska minst 60 – 75 % vara svenskt.

4. Öppna landskap även i framtiden

Betande, friska djur är helt avgörande för våra vackra öppna landskap. Många växter, insekter, fjärilar, vilda bin och fåglar är beroende av naturbetesmarkerna, där de lever i ett samspel med varandra. Naturbetesmarkerna är dåligt lämpade för annan livsmedelsproduktion än bete, vilket ger oss två alternativ; betande djur eller igenvuxna marker. Väljer vi det senare alternativet ställs vi inför faktum att vi inte når miljömålet om ett rikt odlingslandskap. Tvärtom behöver vi se till att våra djur i större utsträckning betar på rätt ställe, samtidigt som vi konsumenter avstår från inköp av billigare importerat livsmedel. Vi behöver alla se till att vi bidrar positivt till miljön, hälsan, djurhållningen och klimatet.

I Sverige, enligt Artdatabanken 2020, är 4 746 arter rödlistade, vilket motsvarar nästan 22 % av bedömda arter. Det största hotet mot dessa är igenvuxna landskap och avverkning av värdefull skog. På en betad mark tar ingen växt över eftersom de ständigt betas ner och många arter kan samsas på en liten yta. De betande djuren sprider frön och trampar upp bar jord, där nya frön kan gro. Markerna ger också foder till djuren, utan vare sig jordbearbetning, sådd, gödsling eller fossila maskiner. För att försluta den naturliga cirkeln, blir deras dynga föda för många insekter.



5. Närproducerat gör stor skillnad

I *MvM – Mat & Välmående på Mälaröarna* ser vi det närproducerade som olja och våra svenska bönder får representera motorn. Givetvis finns det skillnader i hur det konventionellt och ekologiskt närproducerade påverkar klimatet, miljön och den biologiska mångfalden. Som det ser ut idag är vartannat kilo livsmedel som svensken konsumerar importerat till Sverige. Genom att vi i *MvM*

endast väljer svenska råvaror gör vi därför stor skillnad. Med våra reformförslag hjälper vi våra bönder att bli mer konkurrenskraftiga och samtidigt nå en god lönsamhet.

I avsaknaden av en nationell livsmedelsstrategi, ser vi *MvM* som en lokalt stärkande livsmedelsstrategi. Vi ser att vi även stora möjligheter i att öka antalet lokalproducerade produkter, såsom exempelvis vildsvinskött.

6. Antibiotikaförbrukningen - ett hot mot folkhälsan

I Sverige har vi god djuromsorg och friska djur samt den lägsta förbrukningen av antibiotika i djurhållningen inom EU. Exempelvis har Tyskland mer än 8 gånger så hög antibiotikaförbrukning, Spanien 19 gånger så hög och Cypern 35 gånger så hög antibiotikaförbrukning än Sverige. Här i Sverige används i snitt 12 milligram antibiotika per kilo kött. Detta samtidigt som snittet inom EU är 99 milligram per kilo kött. 90 % av antibiotikaanvändningen ges till grupper av djur i Europa. I Sverige är siffran den motsatta, det vill säga 90 % ges enbart till sjuka djur. Både inom och utanför Europa ger man antibiotika till friska djur i tillväxtfrämjande syfte eller som ersättning för hygienåtgärder och god djuromsorg. Sverige sticker även ut, genom att i stor utsträckning använda läkemedelspreparat som har lägre risk för att bidra till resistens.

Hög antibiotikaförbrukning ökar risken för resistenta bakterier, vilket även WHO klassat som ett av de största hoten mot folkhälsan. Vi ser att Ekerö kommun kan vara en positiv kraft i att motverka denna utveckling. Genom *MvM – Mat & Välmående på Mälaröarna* väljer vi svenska livsmedel och bidrar till en ansvarsfull djuromsorg och folkhälsa, samtidigt som vi motverkar övriga Europas och världens oansvariga antibiotikaanvändning.



7. Svenskt ekologiskt och baljväxtfärs

Ekologisk produktion gynnar såväl miljön som den biologiska mångfalden och djurvälståndet, då det inte används några bekämpningsmedel. Dock är en vanlig missuppfattning att ekologiskt skulle vara nyttigare och mer klimatsmart. Arealskillnaden i produktionen, att få fram samma mängd mat som konventionellt, är nackdelen med ekologiskt, vilket innebär större klimatpåverkan. På grund av behovet av större arealer avverkas mer skog, vilket innebär mer koldioxid i atmosfären. Det saknas vetenskaplig bevisning för att ekologisk mat generellt är mer hälsosam än konventionellt odlad sådan. Olika ekologiska producenter har olika prioriterade miljömål, vilket innebär att man således också gör olika tolkningar. Den allmänt vedertagna analysmetoden Livscykelanalys (LCA) kan inte heller anses fånga upp samtliga väsentliga aspekter i den helhetsanalys vi skulle önska.

Utsläppsnivån skiljer sig åt beroende på vad man odlar. Grundtanken i ekologisk produktion är att växtnäringen ska cirkulera. Växterna tar upp näring ur marken och den går sedan direkt eller via djuret till livsmedelsproduktion. För att få ett kretslopp är det viktigt att gödseln från djuren kommer tillbaka till åkerjorden där markorganismer kan ta hand om den och omvandla den till näring som växterna tar upp.

Vi gör givetvis en stor insats genom inköp av ekologiska livsmedel till Ekerö kommun. Bland annat ser vi att kommunen i stället för vegetarisk färs så kallad sojafärs, väljer inköp av Baljväxtfärs, vilken produceras i Sverige av gråärt, åkerböna, lupinböna och rapspaste.

Precis som inom konventionell produktion gör vi störst skillnad genom att främst inhandla *svenskt ekologiskt* i stället för ekologiskt inom och utanför EU. Exempelvis har man i KRAV-märkta produkter skärpt sina krav ytterligare, i jämförelse med EU:s förordningar kring ekologisk produktion. Tilläggskraven utgår från mervärden för djursorg, hälsa, socialt ansvar och klimatpåverkan. Ekologiska regler skiljer sig mellan länderna på grund av skillnader i traditioner, klimat och övriga förutsättningar, vilket således leder till olikheter i de ekologiska förordningarna länderna emellan. Till detta ska tilläggas problematik kring långa och osmidiga transporter vilket sammantaget ger att den stora nyttan i ett helhetsperspektiv landar i att endast välja svenskt ekologiskt i enlighet med *MvM – Mat & Välmående på Mälaröarna*.

8. Mulljord, GMO & nanomaterial

I Sverige är det inte tillåtet med nyodling på mulljord eftersom sådan odling ger betydande utsläpp av växthusgaser till atmosfären. En uppskattning är att odling på mulljord står för en femtedel av det svenska jordbrukets totala utsläpp av växthusgaser. Vid dränering och uppodling av mulljordar ökar genomluftningen och det organiska materialet bryts långsamt ned. En process där växthusgaserna koldioxid och lustgas avgår. EU:s förordning för ekologisk produktion har inga regler för mulljordar. Arbetet och kunskapen kring mulljordar och hur vi kan minimera utsläppen av växthusgaser bör öka i Sverige, då befintlig odling på mulljordar tillåts. Troligtvis kommer även befintlig odling regleras vid ökad kunskap, då en högre mullhalt ökar markens vattenhållande förmåga och gynnar viktiga markorganismer som kan ge en bättre leverans av växtnäring till grödan. När mullhalten ökar binds kol i marken, vilket minskar mängden koldioxid i atmosfären. Här ser vi således ytterligare en anledning att välja svensk ekologiskt i enlighet med *MvM – Mat & Välmående på Mälaröarna*

Kunskapen är bristfällig kring hur nanomaterial uppträder i miljön, till exempel hur organismer tar upp dem eller om de bioackumuleras. Det råder stor osäkerhet kring hur nano partiklar påverkar människokroppen. Forskning visar att partiklarna kan passera cellmembran och även ta sig via blodet in i hjärnan. Nanotekniken hjälper till att skapa mycket små partiklar, nano partiklar, av olika ämnen. Eftersom partiklarna är så små får ämnena nya egenskaper och funktioner. I livsmedel förekommer konstruerade nano partiklar, bland annat i kosttillskott och näringsdrycker, men används även i livsmedelsförpackningar för att ge dem egenskaper som ökar produktens hållbarhet. Vi bör ha en försiktighetsprincip som inte tillåter konstruerade nanomaterial i Ekerö kommun. Ett förbud som saknas i EU:s regler för ekologisk produktion.

GMO – Genetiskt modifierade organismer har länge varit ett debatterat ämne. Detta till trots, vet vi fortfarande väldigt lite sett ur ett helhetsperspektiv, bland annat kring hur detta påverkar folkhälsan. Vi ser därför, av försiktighetsskäl kring risker för spridning i naturen, hellre till de KRAV-certifierade produkter, som inte tillåter GMO. Synen på GMO, kan komma att förändras, men till dess ser vi ett stort behov av fortsatt forskning och utredning kring konsekvenser för vår natur och folkhälsan.



9. Svensk djurhållning i världsklass

Bra foder, god tillsyn och en strategisk plan för att säkra en god hälsa är grundpelare i djurhållningen. I Sverige är inte förebyggande behandlingar och onödig medicinering tillåtet. Vi behandlar specifikt det sjuka djuret, medan man i stora delar av världen behandlar samtliga djur, även om endast ett djur insjuknat. I Sverige är det inte heller tillåtet att rutinmässigt ge medel mot inälvparasiter, utan detta ges endast vid ett reellt behov. En överdosering av medel mot inälvparasiter hotar även vissa insektsarter. Incitamentet att välja svenska råvaror i enlighet med *MvM – Mat & Välmående på Mälaröarna* är tydligt och enkelt: Våra svenska bönder står för ett stort engagemang för att våra djur ska må bra. Grisarna har gott om utrymme och halm att böka i, vilket gör att de får ha sina svansar

kvar. Inga grisar behöver kuperas i Sverige och våra betande djur stärker upp vår biologiska mångfald.

10. Slakt i lugn miljö

Djur ska slaktas i en miljö som är så lugn som möjligt och slakterierna ska vara anpassade till djurens behov och beteende. Svenska certifieringsorgan har regler för slakt för att kunna titulera sig som certifierade, vilket gör att svenskt ekologiskt kött går under dessa regler. EU-förordningen för ekologisk produktion har inte några detaljregler för hantering av djur i samband med slakt. Gällande all slakt, både ekologisk som konventionell, ser vi med fördel att all slakt i slutändan sker lokalt för att djuren ska slippa stressfulla transporter.

Det pågår en positiv utveckling i Sverige, där fler och fler småskaliga slakterier öppnas upp. Personalen skall alltid ta hänsyn och hantera djuren lugnt och systematiskt. De ska utnyttja djurens naturliga beteende för att driva dem och inte blanda etablerade djurgrupper med främmande djur. Elektriska pådrivare eller andra former av hård drivning är inte tillåtna. Vi ser även positivt på krav av övervakningskameror på svenska slakterier. För trots att vi har en av världens bästa djurhållningar, finns det mörka hål även här i Sverige, som vi måste täppa igen, då det inte ska drabba den majoritet seriösa slakterier som har den respekt mot djur för att behandla dem värdigt, även på slakterierna.



11. Vi arbetar aktivt kring matsvinn

Matsvinn är bland det viktigaste att arbeta aktivt med för att påverka i stort. Produktionen för världens totala matsvinn uppgår idag till en yta motsvarande Kinas areal. Ökad kunskap både för brukare och köpare är viktigt, varför vi föreslår en temavecka för skolelever och brukare inom offentlig sektor en gång i halvåret/per termin. Syftet med temaveckan är att skapa förståelse och intresse för det gemensamma ansvaret. Vi ska också titta på miljö- och klimatpåverkan samt effekter för folkhälsan. I en gemensam insats, har gemene man alltid ett behov av tydliga resultat. Man ska

även tydligt kunna utläsa vad insatsen resulterade i och att se jämförelsetal. Framgång och motgång påverkar alltid oss människor när dessa redovisas i faktiska tal.

Vanligt är att gemene man tar matsvinn och matavfall som ett och samma. Matsvinn är ett mer "onödigt matavfall", av något vi av någon anledning inte äter, samtidigt som matavfall är oätliga saker som köttben, kaffesump och skal med mer. Matavfall kan lämnas till renhållningsbolaget för biogasrötning. Matsvinnet är det vi ska arbeta aktivt med för att öka kunskapen kring då det förekommer i alla led i livsmedelskedjan; produktionen, distributionen, affären och hos konsumenten. Ett aktivt och ihållande arbete kring matsvinn i det offentliga i Ekerö kommun ger spinoff-effekter i att även de privata hushållen medvetandegörs om vikten av kloka val.

Innehållet i delmål 12.3 i Agenda 2030 innebär en halvering av det globala matsvinnet per person i butiks- och konsumentledet, men även förluster efter skörd. För Sveriges del innebär det en minskning från dagens 45 kilo matsvinn per person och år till önskade 20 kilo, alltså en minskning med 25 kilo matsvinn per person och år till och med år 2030. Vi ser att målbilden i Agenda 2030 är möjlig att följa men vi ser inga hinder för att höja ambitionsnivån ytterligare. Detta både när det gäller antal kilo per person och år och den utsatta tidsplanen.

En bra början på ett minskat matsvinn är på den egna tallriken. Man brukar säga att vi äter med ögat, varför man bör fundera på hur man framställer maten på våra skolor och äldreboenden. Exempelvis för att som i dag använda mindre tallrikar för sallad, använder vi i stället endast en större tallrik. Salladsbuffén bör vara det man möts av först i matsalen/restaurangen för att sedan komma till det varma. Kökspersonal bör uppmuntras att servera en mindre portion, med en uppmaning att komma tillbaka för det fall man inte blir mätt. Detta är beprövade varianter, där man sett att till exempel köttkonsumtionen minskar på grund av minskade portioner per person.

12. Ritualslakt (Halal & kosher) är inte ett alternativ på tallriken

Inom EU är det, med hänvisning till religionsfriheten, tillåtet med ritualslakt inom konventionell slakt. Vi Sverigedemokrater ser ingen som helst anledning till att religion skall stå över behandlingen av våra djur. EU tillåter inte att ritualslakt går under EU-ekologisk produktion och i Sverige har skäktning varit förbjudet sedan 1937. Trots det fortsätter det offentliga att köpa in importerade halal- och koscherråvaror. I många länder används skäktning rutinmässigt, för att skynda på slaktprocessen. I Ekerö kommun tar vi avstånd från all sådan slakt, vilket även inkluderar inköp/import. De som inte äter konventionellt, får i stället vegetarisk kost som alternativ. I Ekerö kommun ser vi till djurens bästa. Vi kommer aldrig acceptera att våra djurs välbefinnande åsidosätts med ursäkten att slakten skett i annat land än Sverige.

13. Vi framhåller det gröna på tallriken

Det har alltid varit något av en praxis att ange proteinet först på en matmeny. I stället kan man framhålla det gröna genom att ange detta först och proteinet sist. Man bör även se till hur vi kan öka intresset för den gröna maten. Här krävs ett mått av fantasi och ambition. I Ekerö kommun ska vi inte ta bort något från tallriken, utan i stället addera mervärde i att lyfta fram det gröna och belysa

de positiva effekterna för folkhälsan. Varje dag/lunch ser vi därför 3 - 4 olika salladsblandningar med säsongsbaserat innehåll som ett obligatoriskt inslag.

14. Hållbar hållning till kaffe och te

I ett hållbart arbete och inköp är det extra viktigt att välja rätt varor. Detta framför allt när det gäller inköp av kaffe och te. Kaffe är en av världens mest besprutade grödor. En del av de naturfrämmande kemiska bekämpningsmedel som används är mycket giftiga och även förbjudna i Sverige, till exempel *Parakvat*, som är akut giftigt både för djur och människor och bryts långsamt ner i naturen. Även inom konventionell teodling används mycket naturfrämmande kemiska bekämpningsmedel. Tester gjorda på bästsäljande märken visade att nästan alla innehöll rester av insekts- och svampgifter. Många teer innehöll mer än 10 olika kemikalier.

I Ekerö kommun ska vi endast köpa in ekologiskt odlat kaffe och te, där både konsument som odlare inte utsätts för kemikalier, samtidigt som man bidrar positivt till ökad biologisk mångfald. Köper vi till exempel certifierade varor är vi även med och tar socialt ansvar, för bättre arbetsvillkor, bättre arbetsmiljö för de anställda, mänskliga rättigheter och att barnarbete inte förekommer. Certifierat kaffe och te, innebär även att inga kaffeodlingar får anläggas på mark där det finns naturliga ekosystem med högt skyddsvärde.



15. Vilt från Mälardöarna på tallriken & Mälardöarnas kapacitet till lokalt producerat

Att vår självförsörjandenivå måste bli högre är ingen sanning med modifikation, utan en realitet. Att bli lokalt självförsörjande innebär bland annat färre och kortare transporter. Lokala råvaror vi skulle kunna ha en ambition att tillaga är bland annat vildsvin, som det finns gott om på Mälardöarna. Vi har även ett stort bestånd av hjort och rådjur vilka skulle kunna utgöra en del av vårt lokalproducerade kött. Vi inser så klart utmaningarna i prissättning av sådana produkter. I vår reform finns en temadag

eller en temavecka där vi bjuder in det lokala näringslivet, med syfte att lyfta fram det lokala, vilket skulle kunna vara en gynnsam start på arbetet kring att utveckla vår självförsörjandenivå på våra öar.

16. Vi når våra mål etappvis och genom ett årligt MvM-bokslut

Med ett arbete i blindo, utan strategisk plan, kommer man aldrig komma i mål. I varje projekt bör man känna till dagens statistik och själva ambitionens resultat. Olika instanser har olika tillvägagångssätt, men ingen instans når i mål utan etappvisa målbilder. Hur långt man kommit i arbetet kring miljö, klimat, biologisk mångfald och folkhälsa visas i ett årligt bokslut över inköp och arbets sätt. I vilken nivå har vi köpt in råvaror efter *MvM – Mat & välmående på Mälaröarna* och hur ofta har vi varit tvungna att gå utanför satta riktlinjer på grund av produktbrist? Hur ser matsvinnet ut, har resultatet förbättrats och hur kan vi fortsätta arbeta med matsvinn? Har åtgången på det gröna ökat, samtidigt som åtgången på proteinet minskat? Samtliga dessa frågor ska ställas av samtliga kök och redovisas till Matorganisationen, som i sin tur sedan redovisar resultatet för Barn- och utbildningsnämnden och Socialnämnden.

17. Kemikalier & hygienartiklar

Regler kring hygienarbete syftar till att minimera negativ hälso- och miljöpåverkan vid rengöring, desinfektion och skadedjursbekämpning. I Ekerö kommun inhandlar vi och använder miljömärkta rengöringsmedel, så långt det bara är möjligt. Det räcker dock idag inte med miljömärkt rengöringsmedel till samtliga ytor i framför allt köket. Skadedjur ska vi inte i första hand bekämpa genom kemikalier, utan i stället ska vi fokusera på förebyggande åtgärder. För det fall vi tvingas till användning av kemiska medel är det viktigt att dessa inte förvaras på samma hyllor som miljömärkta medel. Vi måste minimera risken att använda fel medel på fel ytor.

I upphandling av städtjänster, inkluderas dessa av våra krav kring användning av miljömärkta produkter. Vi ska även ställa krav på att personalen är rätt utbildade i eller besitter hög kunskap om miljömärkta produkter och städkvalitet.

18. Kunskap- & motivationshöjande utbildningar för personal

Precis som inom de flesta branscher sker det även en ständig utveckling inom livsmedelsbranschen. Idag är vi mer medvetna om hela produktionskedjan *från vagga till grav*. Personalens kunskap och motivation styr kvalitetsnivån och vi satsar därför på just utveckling och motivationshöjande utbildningar. Vi tillsätter en årlig utbildningspott, där samtlig personal ges möjlighet till kompetenshöjande och motiverande utveckling.

Vi ser positivt på möjligheten att upphandla utbildningar från externa utbildningsbolag, riktade till samtliga sektioner i personalstyrkan, kollektivanställda som tjänstemän.



19. Styrdokument – MvM – Mat & Välmående på Mälardöarna

§1. En nationell livsmedelsstrategi saknas idag, varför *MvM – Mat & Välmående på Mälardöarna* är en lokalt stärkande livsmedelsstrategi för miljö, klimat och folkhälsan.

§2. Råvaran och produktionen har en central roll i *MvM – Mat & Välmående på Mälardöarna*. Vi väljer aktivt svenskproducerad mat, charkuterier och dryck, där följande punkter styr:

- × Alla djur är födda & uppväxta i Sverige
- × All förädling och packning har gjorts i Sverige
- × Kött, mjölk, ägg och fågel ska alltid utan undantag vara 100 % svenskt. Gäller även korv som består av flera ingredienser.
- × För övriga produkter som består av fler ingredienser, gäller att minst 60 – 75 % ska vara svenskt.

§3. Vi arbetar för att nå miljömålet om ett rikt odlingslandskap, vilket är en av orsakerna att vi inte köper importerat, då det påverkar det målet på ett negativt sätt.

§4. Vi arbetar för att i etappmål öka den lokalproducerade nivån på varje serverad tallrik.

§5. Vi väljer aktivt svenska livsmedel för att värna djuromsorgen och folkhälsan, samtidigt som vi motverkar övriga Europa- och världens antibiotikaanvändning inom jordbruken.

§6. Vi prioriterar att välja *svenska* livsmedel före att endast se till det ekologiska. Ekologiskt gynnar miljön, biologiska mångfalden och djurvälståndet, dock i många fall mindre klimatsmart än konventionellt. Därför ser vi blandade inköp som positivt.

§7. Vi arbetar för att minska konstruerade nano partiklar i dryck och livsmedel och har en försiktighetsprincip gällande GMO – Genetiskt modifierade organismer. Försiktighet bör gälla åtminstone till dess att konsekvenserna för natur och folkhälsa, är kända och utredda.

§8. Vi ser positivt på inköp av svenska råvaror, där slakten sker lokalt, för att förhindra att djuren utsätts för en stressad och plågsam transport.

§9. Vid inköp av vegetarisk fårs väljs baljväxtfårs före sojafårs, då baljväxtfårsen är svenskproducerad.

§10. Ritualslaktade livsmedel (Halal- & Koscher) är inte ett alternativt på tallriken i Ekerö kommun.

§11. I Ekerö kommun tar vi inte bort något från tallriken, dock arbetar vi aktivt med att lyfta fram det gröna som med fördel är säsongsbaserat.

§12. Vi köper endast ekologiskt kaffe och te, där både konsument som odlare inte utsätts för kemikalier, samtidigt som man bidrar positivt till ökad biologisk mångfald. Vi tar därmed ett socialt ansvar, för bättre arbetsvillkor, bättre arbetsmiljö, mänskliga rättigheter och att barnarbete inte förekommer.

§13. En årlig strategi och bokslut över resultat av aktiviteter och inköp görs årligen. Detta för att följa upp resultat och se hur vi kan förbättra vårt arbete. Även inköp som inte följer *MvM – Mat & Välmående på Mälaröarna* deklarerar, med en skriftlig orsak.

§14 Temaveckor för miljön, klimatet och folkhälsan är ett obligatoriskt inslag, minst 1 gång per termin/halvår i den offentliga sektorn, där innehåll planeras i *Matorganisationen*. Resultat redovisas i jämförelsetal, effekter, framgång och eventuell motgång.

§15. Vi arbetar aktivt med matsvinn genom tydliga lokala mål och aktiviteter, i att minska matsvinnet per person och år från 45 kg till 20 kg, men med en än högre ambition. Detta är ett av de viktigaste målen vi har för att inte övriga insatser i slutändan ska bli verkningslösa.

§16. I Ekerö kommun inhandlar vi endast miljömärkta rengöringsmedel. Dock finns undantag gällande starkare medel i kök, då det inte finns miljömärkta medel idag. Dessa medel förvaras dock inte på samma hylla som miljömärkta rengöringsmedel, för att inte riskera att använda fel medel på fel ytor.

§17. Vid upphandling av städtjänster är det ett krav att dessa använder miljömärkta produkter samt att deras personal är rätt utbildade alternativt väldigt hög kunskap inom miljömärkta produkter och städskvalitet. Riktlinjer kring hygienarbete syftar till att minimera negativ hälso- och miljöpåverkan.

§18. Personalens kunskap och motivation styr varje verksamhets högsta- och lägstanivå, därför ska utveckling i form av motivationshöjande utbildningar erbjudas personalen i Ekerö kommun, till exempel genom externa utbildningsföretag inom matproduktion, ledning, folkhälsa och miljö samt klimatarbete.

Notering: Det skiljer i arbetssätt i olika instanser, vilket gör att vissa punkter i styrdokument är i behov av olika tillvägagångssätt. Men detta kommer inte innebära en omöjlighet att följa styrdokumentet för *MvM – Mat & Välmående på Mälaröarna*

