

Pressmeddelande 2017-11-13

## **Forshaga kommun: Alla kommunala restauranger är nu KRAV-certifierade**

- Vi är mycket glada att Forshaga kommun nu tagit första steget att nå målet om 100 procent ekologiska, rättvisemärkta och/eller närproducerade livsmedel, säger Maria Källström, kostchef.

### **KRAV-certifiering**

Under hösten har kostenheten i Forshaga kommun arbetat för att måltidsverksamheten ska bli KRAV-certifierad. Certifieringen har skett på den första nivån, en stjärna, vilket innebär att 15 livsmedel bytts ut till ekologiska och/eller MSC-märkta. Det är bland annat flera mejeri- och fiskprodukter och olika torrvaror. Förutom dessa 15 livsmedel finns krav att använda miljömärkta rengöringsprodukter och att successivt göra miljömedvetna val inom hela produktionen.

Certifieringen avser all mat- och livsmedelshantering på samtliga kök i kommunen. I köken produceras mat till skola, förskola, hemtjänst och äldreboenden. Arbetet kommer nu att fortsätta för att under 2018 nå nivån två, det vill säga 25 procent ekologiska produkter.

### **Måltidspolicy**

Måltidspolicyn antogs av kommunfullmäktige i Forshaga kommun i november 2016. Policyn innebär bland annat att andelen ekologiska, rättvisemärkta och/eller närproducerade livsmedel ska öka till 100 procent senast år 2030. Kommunfullmäktige beslutade samtidigt att närproducerade livsmedel är sådana som är producerade i Värmland.

Kontakt: Maria Källström, kostchef, telefon 054-17 20 39