

Mottagare
Regionstyrelsen

Nämndinitiativ från Miljöpartiet. Krav på normalväxande kyckling

Förslag till regionstyrelsen

- Nämndinitiativet anses besvarat.

Sammanfattning

Regionstyrelseförvaltningen, avdelning Måltid, har utrett möjligheten att ställa högre hållbarhetskrav på kyckling i kommande upphandlingar alternativt att minska serveringen av kyckling inom Region Gotland. Detta utifrån ett nämndinitiativ från Miljöpartiet som föreslår att krav ställs på långsamväxande kyckling eller att kyckling byts ut mot andra livsmedel, helst vegetariska.

Avdelning Måltid serverar kyckling en till två gånger i veckan. 100% av den serverade kycklingen är av svenskt ursprung. Kycklingrätter har hög acceptans bland matgästerna och har ett lägre pris än snittmåltiden.

Upphandlingsmyndighetens kriterier för "*raser med begränsad tillväxthastighet*" innebär en tillväxthastighet på max 50 g/dag för kycklingar. Dessa raser har färre hälsoproblem för djuren än för snabbväxande raser. Utbudet av svensk kyckling som uppfyller detta krav är begränsat och många beredda kycklingprodukter uppfyller inte kravet idag.

Tre alternativa lösningar med tillhörande konsekvenser har beskrivits i tjänsteskrivelsen. Minst påverkan på ekonomin och acceptansen har alternativet att behålla dagens utbud och arbeta enligt målet i mat- och måltidspolicyn. Mest fördelaktigt ur perspektivet att minska snabbväxande kycklingar är att byta ut all kyckling mot vegetariska alternativ. Ytterligare ett alternativ är att byta ut kycklinglårfilén mot en långsamväxande kyckling och att ersätta övriga kycklingrätter med vegetariskt där så är lämpligt. Detta alternativ påverkar ekonomin men skulle kunna ha högre acceptans än att byta ut all kyckling på menyn.

Idag sker justeringar i menyn stegvis då Avdelning Måltid arbetar efter det uppdrag som finns i Mat- och måltidspolicyn: Att öka servering av växtbaserade rätter och animaliska produkter som främjar både hälsan och en hållbar livsmedelskonsumtion.

Ärendebeskrivning

Regionstyrelseförvaltningen har gjort en utredning gällande förutsättningarna att ställa högre hållbarhetskrav på kyckling i kommande upphandlingar alternativt minska serveringen av kyckling inom Region Gotland. Detta utifrån ett nämndinitiativ som inkommit från Miljöpartiet samt utifrån uppdrag från regionstyrelsen.

I nämndinitiativet yrkar Miljöpartiet på;

- att i det inom ramen för kommande upphandlingar ställs krav på normalväxande kyckling
- att för det fall det inte finns tillgång till normalväxande kyckling i tillräcklig mängd så ska kyckling på menyn bytas mot annat livsmedel. Gärna vegetariskt.

Regionstyrelsen beslutade den 31 januari 2024 § 28 att överlämna nämndinitiativet till regionstyrelseförvaltningen för beredning.

Upphandlingsmyndigheten tillhandahåller hållbarhetskriterier för inköp med fokus på miljömässig och social hållbarhet. Dessa kriterier kan användas vid utformningen av upphandlingar för att bidra till att uppnå samhällsmål inom miljömässig, social och ekonomisk hållbarhet.

Vid den senaste upphandlingen av kyckling ställdes hållbarhetskrav i enlighet med svensk djurskyddslagstiftning. Kraven omfattar bland annat;

- Transport av djur till slakt
- Belägningsgrad i stallarna
- Användning av antibiotika
- Slaktmetoder
- Fodersammansättning

Dessa krav har säkerställt att samtliga kycklingprodukter på storköksavtalet idag uppfyller svensk djurskyddslagstiftning och är av svenskt ursprung. 100 % av avdelning måltids kycklinginköp består idag av svensk kyckling.

Upphandlingsmyndighetens hållbarhetskriterium ”S11559 Raser med begränsad tillväxthastighet – *kyckling*”, ställer krav på att råvaran kommer från raser med en daglig tillväxthastighet på max 50 gram/dag. De kycklingar som köps in av Region Gotland är i dagsläget av snabbväxande raser.

Kycklingar med begränsad tillväxthastighet lever 10–20 dagar längre än snabbväxande raser. Tillväxttakten avgörs, förutom av kycklingrasen, även av stallmiljön, fodersammansättningen och skötsel. Skillnaden i tillväxt rör sig om cirka 10 gram/dag mellan de olika raserna (<https://svenskfagel.se/ufaq/vilka-kycklingraser-anvands/>). Snabbväxande kycklingraser riskerar att drabbas av hälsoproblem, till exempel skelettproblem och benskörhet.

Utbudet och tillgången av svensk kyckling som uppfyller hållbarhetskriteriet gällande begränsad tillväxthastighet är idag mycket begränsat. Av de produkter som avdelning Måltid köper in är det i dagsläget endast hel kycklinglårfilé som uppfyller kravet. Hel kycklinglårfilé används i en (1) maträtt på menyn. I dagsläget finns det inte några beredda kycklingprodukter, så som salladskyckling, kycklingköttbullar, korv eller nuggets, som uppfyller hållbarhetskriteriet.

Avdelning Måltid serverar rätter med fågel (inklusive kyckling och höns) en till två gånger per vecka.

- Skola: Fågel serveras en gång per vecka.
- Sjukhus och äldreomsorg, till vilka serveras två mål mat dagligen, serveras fågel en till två gånger per vecka.

De kycklingrätter som serveras inkluderar:

- Grytor och soppor med strimlad kycklinglårfilé. I grytor och soppor används en relativt liten mängd kycklingkött eftersom dessa maträtter innehåller en stor andel grönsaker och rotfrukter.
- Hel kycklinglårfilé
- Salladskyckling
- Kycklingkorv
- Hönsköttbullar
- Chicken nuggets
- Kycklingschnitzel

Av en veckomeny på fem dagar består lunchen av en vegetarisk maträtt en till två gånger i veckan. Det innebär att 30% av de måltider som serveras idag är vegetariska. Övriga dagar serveras en maträtt med animaliskt protein, dessa dagar erbjuds även en vegetarisk maträtt till samtliga gäster. Detta upplägg för menyn följer Livsmedelsverkets rekommendationer.

Menyn anpassas löpande för att erbjuda rätter med hög acceptans hos matgästerna i alla kundkategorier. Det är en utmaning att hitta maträtter som har hög acceptans hos alla kundgrupper. Kycklingrätter är generellt mycket omtyckta och har hög acceptans bland både barn, vuxna och äldre.

Bedömning

Frågan är komplex och inriktningen framåt behöver balansera kostnad, hållbarhet och kundernas acceptans. Att byta ut kyckling mot vegetariskt möter stora utmaningar i acceptans hos matgästerna. Högre ställda hållbarhetskrav på kycklingen skulle öka portionskostnaderna och minska tillgången på svenska kycklingprodukter.

Regionstyrelseförvaltningens bedömning är att det är en utmaning att spara in merkostnaden för en kycklingprodukt med begränsad tillväxtmöjlighet utan att sänka kvaliteten på övriga maträtter och utan att behöva minska andelen

inköpta gotländska och ekologiska produkter. Vid ett beslut som innebär ökade livsmedelskostnader behöver ekonomiska medel tillskjutas.

Idag sker justeringar i menyn stegvis då Avdelning Måltid arbetar efter det uppdrag som finns i Mat- och måltidspolicyn: Att öka servering av växtbaserade rätter och animaliska produkter som främjar både hälsan och en hållbar livsmedelskonsumtion.

Avdelning måltid har identifierat tre olika alternativa inriktningar;

Alternativ 1

Alla kycklingrätter byts ut mot vegetariska alternativ.

Att byta ut alla kycklingrätter och istället lägga till fler vegetariska maträtter på menyn i snabb takt skulle innebära en stor utmaning då det idag är svårt att få hög acceptans för vegetariska maträtter inom alla kundkategorier.

Alternativ 2

Den, i dagsläget enda, maträtt som innehåller hel kycklinglårfilé erbjuds fortsatt på menyn. I kommande upphandling efterfrågas hel kycklinglårfilé som uppfyller hållbarhetskriteriet för begränsad tillväxthastighet samt övriga svenska djurskyddskrav. Övriga kycklingrätter ersätts, där det är lämpligt, med vegetariska alternativ.

Att fortsatt kunna erbjuda en kycklingrätt på menyn skulle kunna påverka matgästerna i något mindre grad och vara mer accepterat än att ta bort kycklingrätterna helt från menyn. Dock är det, som tidigare nämnts i alternativ 1, en utmaning att hitta vegetariska rätter som har hög acceptans hos alla kundgrupper.

Alternativ 3

Utbudet av kycklingrätter på menyn är oförändrat i jämförelse med idag. Avdelning Måltid fortsätter att arbeta efter det uppdrag som finns i Mat- och måltidspolicyn: Att öka servering av växtbaserade rätter och animaliska produkter som främjar både hälsan och en hållbar livsmedelskonsumtion.

Bedömning av konsekvenser i tvärperspektiv

1. Rättslig grund/ rättsligt perspektiv

Ej aktuellt

2. Ekonomiskt perspektiv

Kycklingrätterna är billigare än snittpriset för en måltid på grundmenyn. Snittpriset för en måltid i grundmenyn är 17,67 kr och snittpriset för en kycklingmåltid är 17,08 kr.

Alternativ 1

Att byta ut alla kycklingmåltider mot vegetariska måltider skulle ge en uppskattad besparing på 251 790 kr/år.

Alternativ 2

Att byta ut alla kycklingrätter, bortsett från måltiden med hel kycklinglårfilé, mot vegetariska alternativ skulle uppskattningsvis ge en besparing på ungefär 230 000 kr/år. Merkostnaden för att byta ut kycklinglårfilé till en produkt som uppfyller hållbarhetskriteriet gällande begränsad tillväxthastighet beräknas till 1,32 miljoner kronor (mnkr)/år. Den totala kostnadsökningen för alternativ 2 landar på 1,09 mnkr/år, vilket motsvarar en ökning med 1,8 % av dagens livsmedelsbudget.

Alternativ 3

Ingen förändring mot dagens läge.

3. Barnperspektiv

Ej aktuellt

4. Jämställdhetsperspektiv

Ej aktuellt

5. Landsbygdssäkring/geografiskt perspektiv

Ej aktuellt

6. Klimat och miljöperspektiv

Bedömningen är att svensk kyckling har låg klimatpåverkan, men som all global animalieproduktion finns det utmaningar kopplad till frågan. Svensk kyckling är dock ett av de bättre animaliealternativen rent miljömässigt.

Animalieproduktion ur ett globalt perspektiv är ett av de allvarligaste hoten mot många växt- och djurarter på grund av de stora ytor jordbruksmark som krävs för foderproduktion.

Foderodling för kyckling, särskilt sojabaserat foder, orsakar stora växthusgasutsläpp och bidrar till skövling av savanner och skogar i Sydamerika. I jämförelse med andra köttslag så har dock kyckling låg klimatpåverkan, eftersom de lever kort och under denna tid effektivt omvandlar spannmål och proteinfoder till kött. Samtidigt äter kycklingar i stor utsträckning sådant som människor skulle kunna äta direkt, som spannmål och soja, vilket hade varit mer resurseffektivt.

Sverige har hårdare regler kring användning av antibiotika i djurproduktion än många andra länder där antibiotika ges rutinmässigt i foder i tillväxtstimulerande syfte och för att förebygga sjukdom. Inom EU är användning av antibiotika i tillväxtstimulerande syfte förbjudet, men mängderna som används kan vara stora. Sverige har också ett förebyggande arbete med djurhälsa som gett resultatet att antibiotikaanvändningen är låg (<https://www.wwf.se/kottguiden/kyckling/>).

Beslutsunderlag

Nämndinitiativ daterad 2024-01-24
Regionstyrelsen 2024-01-31 § 28
Regionstyrelseförvaltningens tjänsteskrivelse 2025-04-04

Regionstyrelseförvaltningen

Stefan Hollmark
Regiondirektör

Josefine Jessen
Avdelningschef måltid

Skickas till

Miljöpartiet