

Allt mer livsmedel från lokala producenter

Kostenheten inom Ystads kommun arbetar aktivt med att skapa klimatsmarta måltider. I det arbetet ingår att öka andelen närproducerad och miljömärkt mat.

Här följer några konkreta exempel på det:

- Vi använder i princip endast MSC märkt fisk. Det innebär att märkningen är tydlig om var fisken kommer ifrån, att den är certifierad och fiskad på ett hållbart och skonsamt sätt. Läs mer på www.msc.org.
- Svenskt kött finns med i våra livsmedelavtal och tillgången är oftast mycket god. Vi använder svenskt kött för att främja den svenska köttproduktionen.
- Kyckling kan köpas från Fridshills i Raskarum. Kycklingen kläcks i Hörby och efter tre månader slaktas den i Sankt Olof. Vi köper, filé, klubbor, kycklingfärs, hel kyckling och lårkött.
- Vi köper svensk kalkon från Ingelsta kalkon utanför Tomelilla.
- Vi köper svenska ägg från frigående höns.
- Skånemejerier levererar mejeriprodukterna till Ystads kommun.