

Kostpolicy

Gäller kommunens verksamheter som rör förskolebarn, skolbarn och äldre i omsorg.

”Vi vill erbjuda våra matgäster goda, näringsrika måltider som lagas och serveras av kunnig och serviceinriktad personal. Maten skall vara lagad från råvaror som bidrar till hållbar utveckling”. Måltiden ska vara ett positivt avbrott i vardagen och bidra till glädje, gemenskap och meningsfullhet.

Måltiderna skall vara näringsrika, goda, omväxlande och anpassade efter matgästens behov

Detta innebär att maten och måltiderna skall:

- följa de svenska näringsrekommendationerna och anpassas efter individuella behov utifrån etiska, kulturella, religiösa och medicinska skäl.
- följa Livsmedelsverkets råd för Bra mat i skolan, förskolan, äldreomsorgen eller motsvarande dokument.
- innehålla ökande andel vegetabilier i förhållande till kött
- ta vara på sensoriska kvalitetsvärden som doft, smak, utseende och konsistens samt näringsinnehåll, vilket innebär att kommunen bland annat arbetar för att servera nylagad mat och minimera varmhållningstider.

Söta och näringsfattiga livsmedel, som exempelvis söttad yoghurt, fruktkräm, nyponsoppa, saft, glass eller bakverk serveras inte till frukost eller mellanmål. De ger energi men för mycket socker och för lite näring.

Måltidsmiljön skall vara lugn och trivsamt och maten skall vara trevligt serverad och presenterad

Det innebär att:

- alla skall ha tillräckligt mycket tid på sig att äta, att dukningen är trevlig och att alla värnar måltiden som ett tillfälle till social gemenskap och samtal.

Upphandlingen och hanteringen av livsmedel skall stimulera miljöriktiga och etiska inköp

Kommunen eftersträvar att:

- minst 25 % av råvarorna är ekologiskt producerade. Vi väljer säsonganpassade råvaror, vildfångad fisk från hållbara bestånd och animaliska livsmedel som är producerade med god djursorg och vi ställer miljökrav vid upphandling av varor och transporter.

- i enlighet med översiktsplanens målsättningar, stärka lokal livsmedelsproduktion och minska klimatpåverkan från transporter. Detta görs genom att, inom lagen om offentlig upphandlings gränser, i alla upphandlingar möjliggöra för lokala producenter att lämna anbud och bli leverantör
- det färska nötkött som köps in ska följa svenska djurskyddskrav och djuren ska vara uppfödda på naturbete och vinterfodret vara grovfoderbaserat och fritt från importerade proteingrödor
- allt kaffe, te och alla bananer som köps in till kommunens verksamhet ska vara Fairtrade-märkta.
- minimera matsvinn och energianvändning i alla led.

Transporter som främjar säker livsmedelshantering och hållbar utveckling

Detta innebär att:

- vi strävar efter att minimera varutransporter till enheterna
- trafiksäkerheten ökar genom samordning av varutransporterna som därmed ger färre transporter till köken.
- vi eftersträvar att varmhållningstider blir så korta som möjligt vid transport av varm mat.

Kök som är rätt dimensionerade och utformade

Detta innebär att:

- vi kan laga mat med stor säkerhet.
- arbetsmiljön är säker och bekväm för personalen.

Personal med rätt kompetens och servicekänsla

Detta innebär att:

- personalen i köket har rätt grundutbildning och erbjuds kontinuerlig fortbildning.
- personalen i köket skall kunna laga mat från grunden och erbjuda en god service.
- pedagogiska måltider ingår i arbetstagarnas arbetstid (i skolan en personal per klass).
- all personal skall ha kännedom om grunderna för bra mat och trivsamma måltider.

Kontinuerlig uppföljning och utvärdering för fortsatt utveckling

Årlig uppföljning ska ske av:

- inköp av ekologiska och Fairtrade-märkta varor
- matsvinn
- matgästundersökningar och brukarinflytande i all måltidsverksamhet

Policyn revideras 2021.