

KOSTENHETEN

2018-06-26

Handläggare Erik Samuelsson

Förslag till kostpolicy

VISION

”Kostenheten ska erbjuda vällagade och näringsriktiga måltider med fokus på hållbar utveckling”

Mat och måltider skall präglas av ett tydligt kvalitets- och servicetänkande genom hela organisationen; som kompetens för inköp av varor, kompetens för matsedelsplanering och näringsberäkning, kompetens för livsmedelshantering, matlagning och servering. Bra kommunikation mellan olika personalkategorier och matgäster samt tydlig ansvarsfördelning skall genomsyra hela processen.

Kommunens måltidsverksamhet i kök och kaféer skall stimulera till inköp och hantering som stimulerar god hälsa, säkerhet och hållbar utveckling.

Punkt 1-7 i policyn nedan ska konkretiseras i handlingsplaner i respektive förvaltning.

KOSTPOLICY

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

Detta innebär att mat 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.
- 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.

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

Det innebär att:

- man skall ha tillräckligt mycket tid på sig att äta, att dukningen är trevlig, att buller och spring undviks och att måltiden skall vara ett tillfälle för social gemenskap och samtal.

3. Upphandlingen och hanteringen av livsmedel skall stimulera miljöriktiga inköp

De upphandlingsdokument skall gälla som redan är antagna av kommunfullmäktige

Detta innebär dessutom att:

- Öka inköpen av ekologiska och närproducerade livsmedel
- öka andelen vegetabilier i förhållande till kött för mer klimatsmart mat och en hållbar utveckling
- man arbetar aktivt för att minimera matsvinn och energianvändning i alla led.

4. Transporter som främjar säker livsmedelshantering och hållbar utveckling

Detta innebär att:

- transporter sker med god prestanda på motorkapacitet, däck, drivmedel m.m. samt serviceåtaganden.
- trafiksäkerheten ökar genom samordning som därmed ger färre transporter till köken.
- transporter av varm mat skall eftersträva att varmhållningstider bli så korta som möjligt.

5. Restauranger/kök/kaféer som är rätt dimensionerade och utformade

Detta innebär att:

- man kan laga mat med stor säkerhet och i så nära anslutning till servering som möjligt
- arbetsmiljön är säker och bekväm för personalen.

6. Personal med rätt kompetens och servicekänsla

Detta innebär att:

- personalen i köket har rätt grundutbildning och erbjuds kontinuerlig fortbildning.
- personalen skall kunna laga mat från grunden och ha en god servicekänsla.
- personalen skall ha kännedom om grunderna för bra mat och trivsamma måltider.

7. Kontinuerlig uppföljning och utvärdering för fortsatt utveckling

Detta innebär att:

- man följer upp inköp av ekologiska och lokalt producerade varor samt transportavtal.
- man mäter svinn från köken och matsalar.
- man gör matgästundersökningar.
- man har med hjälp av matråd och kostombuds träffar ett brukarinflytande i all måltidsverksamhet.

Beslut om kommunens Kostpolicy tas i kommunfullmäktige

Syftet med kostpolicyn är att:

- den styr både verksamhet och upphandling mot uppsatta mål.
- kommunens intentioner blir tydliga för kommunens invånare, personal, leverantörer samt matgästerna i förskola, skola och omsorg.
- det blir effektivare att utvärdera och följa verksamheten mot uppsatta mål och riktlinjer samt att driva utvecklingen framåt.