

Kostpolicy för Sotenäs kommun 2015-2018

Bakgrund och syfte

Mat och måltider är centrala i våra liv, som njutning, källa till glädje, som mötesplatser och kulturbärare. Matvanorna har också stor betydelse för hälsan och välbefinnandet i alla åldrar. Måltiden skall ge näring, stimulans, tid för avkoppling och trevlig samvaro. Måltidsupplevelsen påverkas till stor del av individuella förväntningar varför matgästens möjlighet till dialog, inflytande och påverkan kring måltiden är viktig

Kommunen har en gemensam kostenhet för barn, ungdomar och äldre där kostpolicyn skall vara ett styrande och vägledande dokument i det dagliga arbetet. Kostpolicyn skall också användas vid planering och uppföljning av måltidsverksamheten. För övriga berörda kommunala verksamheter och verksamheter som, på uppdrag eller genom avtal med kommunen, bedriver tillagning och/eller försäljning av livsmedel och caféverksamhet, skall policyn ses som ett vägledande dokument.

Policyn skall åtföljas av handlingsplaner utarbetade och anpassade för respektive verksamhet.

Vision

”Matgästerna i Sotenäs kommuns måltidsverksamhet skall erbjudas goda, näringsriktiga och lustfyllda måltider som lagas och serveras av kunnig och serviceinriktad personal. Kommunens måltidsverksamhet skall arbeta för en hållbar utveckling och präglas av ett hälsofrämjande synsätt”.

Mat och måltider skall ha ett tydligt kvalitets- och servicetänkande genom hela organisationen. Bra kommunikation mellan olika personalkategorier och matgäster samt tydlig ansvarsfördelning skall genomsyra verksamheten.

Näring

Måltiderna skall vara näringsriktiga, goda, omväxlande och anpassade efter matgästernas behov.

Detta innebär att mat och måltider:

- skall följa de svenska näringsrekommendationerna och anpassas efter individuella behov
- skall följa Livsmedelsverkets rekommendationer för Bra mat i förskolan, skolan, äldreomsorgen med undantag för lättprodukter i förskolan och skolan.
- skall ta vara på sensoriska kvalitetsvärden som doft, smak, utseende, konsistens och näringsinnehåll genom att i möjligaste mån serveras nylagad.



Kvalité

Mat och måltider skall präglas av ett tydligt kvalitets- och servicetänkande genom hela måltidsverksamheten.

Detta innebär att:

- alla berörd personal har rätt kompetens för det arbete man skall utföra
- kontinuerlig uppföljning och utvärdering sker
- gällande livsmedelslagstiftning följs samt utgår från den egna verksamhetens egenkontrollprogram.
- forum för samverkan kring måltidsverksamheten finns på flera nivåer i organisationen
- transporter av mat skall följa Livsmedelsverkets rekommendationer för bibehållen kvalité.
- måltiderna, i möjligaste mån, lagas enligt Livsmedelsverkets definition om "Lagad mat från grunden" med ambitionsnivån "mycket"¹.

Måltidsmiljö

Måltidsmiljön skall vara lugn och trivsamt samt präglas av ett bra bemötande och god service. Maten skall vara trevligt serverad och presenterad.

Detta innebär att:

- alla ska ha tillräckligt med tid på sig att äta
- serveringen är trevlig
- buller och spring undviks
- måltiden ska vara ett tillfälle till social gemenskap och samtal
- måltider ska, i möjligaste mån, serveras vid tidpunkter som är anpassade till matgästernas behov.

Hållbar utveckling och upphandling

Kommunens måltidsverksamhet skall genomsyras av ett ansvarstagande gentemot miljö, demokratiska, ekonomiska och sociala aspekter. Upphandling och hantering av livsmedel skall stimulera miljöriktiga och etiska inköp.

Detta innebär att:

- aktivt arbeta för att minimera matsvinn och energianvändning i alla led
- öka andelen ekologiska och rättvisemärkta livsmedel med ambitionen att ökningen skall vara 25 procent vilket skall beaktas i det årliga budgetarbetet.

¹ Livsmedelsverket : Med mat "lagad från grunden" menas mat som är lagad från råvaror. Med råvaror menas livsmedel som inte värmts upp eller tillagats i förväg. Se bilaga eller läs mer på www.slv.se

- arbeta för att avfall källsorteras
- främja närproducerade råvaror
- använda säsongsanpassade råvaror
- minska andelen livsmedel med onödiga tillsatser
- i mån av tillgång servera färsk fisk
- fisk som serveras ska i möjligaste mån vara MSC eller ACS märkt
- öka andelen livsmedel som produceras enligt svenska lagar och regler för djurskydd och växtskydd
- öka andelen vegetariska alternativ
- inte upphandla produkter innehållande GMO

Revidering

Revidering av detta dokument skall ske vid varje mandatperiods början på initiativ av ansvarig chef för kost- och städenheten.

Styrande dokument

Styrdokument som ligger till grund för denna kostpolicy är:

Svenska näringsrekommendationer (www.slv.se)

Livsmedelsverkets rekommendationer för skola, förskola och äldreomsorg (www.slv.se)

Kravspecifikation i gällande livsmedelsupphandling

Livsmedelslagen (www.slv.se)

Sotenäs kommuns Vision 2020

Kommunfullmäktiges programförklaring 2015-2018

Skollagen 2010:800

Egenkontrollprogram för kostenheten

Egenkontrollprogram för respektive verksamhet