Gullspångs kommun
Kommunstyrelseförvaltningen

KOST- OCH LIVSMEDELSPOLICY FÖR MÅLTIDSVERKSAMHETEN I GULLSPÅNGS KOMMUN

Antagen av kommunfullmäktige
2014-09-29, § 139
Dnr: KS 2012/360
Revideras

Kommunledningskontoret
Torggatan 19, Box 80
548 22 HOVA
Tel: 0506-360 00
www.gullspang.se

Innehåll

Inledning 3
Syftet med kost- och livsmedelspolicyn 3
Vision 4
Måltidsmiljön ska vara lugn och trivsam och maten ska vara trevligt serverad och presenterad .. 4
Resurshushållning i alla led 4
Transporter som främjar säker livsmedelshantering och hållbar utveckling 5
Restauranger/kök/kaféer som är rätt dimensionerade och utformade 5
Uppföljning, utvärdering och fortsatt utveckling 6
Information och spridning 6

Inledning

Kommunens måltider ska 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 ska genomsyra hela processen.

Policyn ska stimulera till inköp och hantering som är förenligt med god etik och som bidrar till bättre hälsa, säkerhet och hållbar utveckling.
Policyn harmonierar med kommunfullmäktiges beställning avseende hållbar utveckling: Gullspångs kommun har en hållbar utveckling ur de tre perspektiven, ekologisk-, social-, ekonomisk hållbarhet. Hållbar utveckling framhålls som viktigt även i kommunens framtidsberättelse för år 2020.
Arbetet med policyn bidrar även till att uppfylla Skaraborgs hälso- och sjukvårdsnämnders folkhälsomål som Gullspångs kommunfullmäktige har antagit: Invånarna i Skaraborg ska ha bäst hälsa i Sverige år 2020. Punkterna i policyn ska vara uppnådda senast år 2020.

Syftet med kost- och livsmedelspolicyn

Syftet med policyn är att ange vilken vision Gullspångs kommun har för sina offentliga måltider, samt att beskriva vad som ska göras för att uppnå visionen.
Hur arbetet i enlighet med policyn ska gå till inom kommunens verksamheter beskrivs i respektive verksamhets handlingsplan. Varje verksamhet beskriver i sin handlingsplan hur de ska gå till väga för att uppnå alla punkter i policyn senast år 2020. Verksamheterna får själva ta fram mätbara mål för den egna verksamheten som ska uppfyllas för att de olika punkterna i policyn ska kunna sägas vara uppfyllda.

Vision

Vi vill erbjuda våra matgäster goda, näringsriktiga och lustfyllda måltider som lagas och serveras av kunnig och serviceinriktad personal i en trivsam miljö. Våra offentliga måltider ska även bidra till hållbar utveckling.

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

Detta innebär att mat och måltiderna ska:

- 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 minimera varmhållningstider,
- De riktlinjer för måltidsordning för äldreomsorg, skola och förskola som Livsmedelsverket har ställt upp ska följas,
- Caféverksamheterna ska sträva efter en kontinuerlig utveckling utifrån ett hälsosamt perspektiv.

Måltidsmiljön ska vara lugn och trivsam och maten ska vara trevligt serverad och presenterad

Det innebär att:

- Man ska ha tillräckligt mycket tid på sig att äta, att dukningen är trevlig och att bullerförebyggande arbete genomförs,
- Måltiden ska vara ett tillfälle för social gemenskap och samtal.

Resurshushållning i alla led

Detta innebär aktivt arbete med:

- Minskning av verksamheternas avfallsmängder och ökad sortering enligt avfallsplanen,
- Minimering av tallrikssvinn och produktionssvinn,
- Minskad energianvändning i alla led.

Transporter som främjar säker livsmedelshantering och hållbar utveckling

Detta innebär att:

- Transporter ska ske med god hänsyn till miljö och trafiksäkerhet,
- Minskade transporter genom ökad samordning till köken,
- Vid transporter av mat ska temperaturkedjan inte brytas.

Restauranger/kök/kaféer som är rätt dimensionerade och utformade

Detta innebär att:

- Maten lagas och serveras i lokaler som är livsmedelssäkra och med anpassad utrustning,
- Arbetsmiljön för personalen är god.

Personal med ändamålsenlig kompetens och servicekänsla

Detta avsnitt gäller all personal som är delaktig i matfrågor, inte enbart kökspersonal.

Detta innebär att:

- Gällande riktlinjer för pedagogisk måltid, för respektive verksamhet, följs,
- Personalen ska ha kännedom om grunderna för bra mat och trivsamma måltider.
- Personalen ska vara goda förebilder och inspirera till hälsosamma val samt bidra till att skapa en god måltidssituation,
- Personalen i köket har rätt grundutbildning och erbjuds kontinuerlig fortbildning,
- Personalen i köket ska kunna laga mat från grunden och ha en god servicekänsla.

Upphandling inköp och hantering av livsmedel stimulerar hållbar utveckling

Varje livsmedelsupphandling och måltidsproduktion ska ha som mål att:

- Maten i så stor utsträckning som möjligt lagas från grunden
- Öka andelen vegetariska måltider och öka andelen vegetabilier i förhållande till kött
- Erhålla hög livsmedelskvalitet,
- Begränsa miljöpåverkan och

- Djur i livsmedelsproduktion behandlas väl och skyddas mot lidande.
- Öka andel ekologiska och etiska inköp,
- Andelen ekologiska livsmedel ska som inköpsmål minst utgöra 5 % av inköpen
- Inköpen av säsongsanpassade råvaror ska prioriteras,
- Sträva efter att öka andelen vegetabilier i förhållande till kött,
- Välja animaliska livsmedel som är producerade med god djuromsorg,
- Främja lokalt producerade varor genom mindre omfattande upphandlingar,
- Välja fisk från hållbara bestånd.

Gullspångs kommuns livsmedelsupphandling ska ställa krav på minst motsvarande svenska djurskydds- och miljöregler.

Uppföljning, utvärdering och fortsatt utveckling

Handlingsplaner för uppfyllande av policyn ska tas fram för varje verksamhet. Alla handlingsplaner utformas utifrån en gemensam mall. Verksamhetsansvariga ansvarar för att ta fram handlingsplanerna. De verksamhetsansvariga ser till att policyn och handlingsplanerna implementeras och hålls levande.
Policyn och handlingsplanerna revideras minst en gång per mandatperiod eller vid behov. Ansvar för revideringen och uppföljning har arbetsgruppen för policyn. Kostchefen sammankallar gruppen. Policyn ska beslutas och redovisas i kommunstyrelsen och kommunfullmäktige.
Arbetsgruppen för policyn består av: kostchef, miljöstrateg, chefer inom skola, förskola och omsorg, folkhälsoplanerare och politiker. Även andra kan ingå i gruppen (exempelvis pedagoger och kökspersonal). Verksamhetsansvariga ansvarar för att utse representanter för sina verksamheter som ingår i gruppen.
Följande uppgifter utförs årligen:

- Mäter matsvinn, både kantin- och tallrikssvinn,
- Gör matgästundersökningar,
- Har med hjälp av matråd ett brukarinflytande i all måltidsverksamhet.
- Följer upp inköp av ekologiska, etiska och lokalt producerade varor.

Information och spridning

- Varje år ska all personal som är delaktig i matfrågor informeras om policyn och dess syfte.
- Kost –och livsmedelspolicyn ska finnas tillgänglig på kommunens hemsida.

- S.M.A.R.T.- modellen används som ett verktyg. Förkortningen S.M.A.R.T. står för: större andel vegetabilier, mindre tomma kalorier, andelen ekologiskt ökas, rätt kött och grönsaker och transportsnålt.