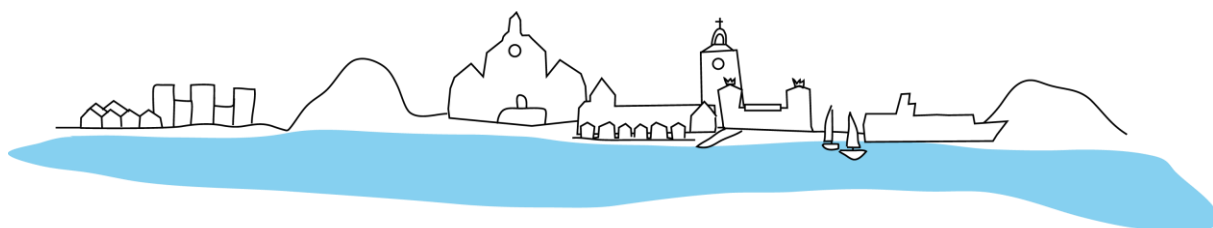




Strömstads kommuns

Kostpolicy

Dokumenttyp	Policy
Beslutande organ	Kommunfullmäktige
Förvaltningsdel	Barn- och utbildningsförvaltningen
Antagen	2021-03-31 (<i>ersätter 2018-03-27 § 29</i>)
Reviderad	2022-03-31
Ansvar	Verksamhetschef Måltids- och städenhet
Aktualitetsförklaras	2023 (en gång per mandatperiod)



Innehåll

Kostpolicy Strömstads kommun.....	3
En bra måltid är en helhet med viktiga delar	3
Planering och uppföljning av kostpolicyn	4
Näringsriktiga måltider	4
Säkra måltider.....	4
Goda måltider	4
Samverkan	4
Trivsamt måltidsmiljö.....	5
Hållbara måltider	5

Kostpolicy Strömstads kommun

Strömstads kommun vill uppmuntra och inspirera till hållbara och hälsosamma matvanor i de kommunala verksamheter där det serveras kommunens egenproducerade måltider.

Mat med god smak och en trevlig måltidsmiljö där matgäster trivs och vill äta är grundläggande i kommunens måltidsarbete. I centrum för Strömstads kommuns arbete står produktionen och konsumtionen av maten och den miljöpåverkan det utgör. Agenda 2030 är en del i Strömstads kommuns målarbete och ska bidra positivt till de mål som berör måltidsverksamheten. Strömstads kommun har sedan 2021 antagit klimatlöften.

Klimatlöfte 7, kommunen bedömer var klimatkrav i upphandlingar gör störst nytta och ställer krav i minst tre upphandlingar varav livsmedelsupphandlingen är en av dessa upphandlingar.

Klimatlöfte nr 12, kommunen mäter matsvinn i offentlig verksamhet och har mål.

Det innebär att kommunen sätter och följer upp samt arbetar med rutiner för att undvika matsvinn genom förebyggande åtgärder. Kommunen ska mäta matsvinnet med ett uppsatt mål på max 45g/portion i genomsnitt. I siffran ingår alla tre typer av matsvinn: beredningssvinn, serveringssvinn och tallrikssvinn.

Klimatlöfte nr 13, kommunen beräknar klimatpåverkan från maten i offentlig verksamhet och har mål. Det innebär att kommunen i sitt arbete med menyplanering och råvaruval beräknar måltidens klimatpåverkan och har satt mål att klimatpåverkan ska vara maximalt 0,9 kg CO₂e*/måltid i snitt under minst en månad. Alternativt, att nyckeltalet för samtliga inköpta livsmedel ska minska till 1,7 kg CO₂e*/kg inköpta livsmedel.

* Koldioxidekvivalenter. Med begreppet "CO₂e" får man ett gemensamt mått för alla olika utsläpp av växthusgaser och deras inverkan på klimatet. Man översätter helt enkelt utsläppens påverkan till hur mycket koldioxid som skulle orsaka samma växthuseffekt.

En bra måltid är en helhet med viktiga delar

Syftet med måltidsverksamheten är att tillaga och servera god, näringsriktig samt säker mat vid rätt tider. Maten som tillagas ska också lämna ett så litet klimatavtryck som möjligt.

Målgrupperna för kommunens egenproducerade måltider är elever i förskola, grundskola och gymnasieskola, boende på särskilda boenden, personer som är biståndsbedömda för matdistribution samt personer med funktionsvariationer.

Måltidens syften är att:

- Bidra till god hälsa hos Strömstads kommuns medborgare
- Stärka måltidens betydelse i Strömstads kommuns egna verksamheter
- Verka för ett hållbart Strömstad, både ekologiskt och ekonomiskt

Planering och uppföljning av kostpolicyn

Samarbete mellan verksamheter i barn- och utbildningsförvaltningen och i socialförvaltningen är en förutsättning för att kostpolicyn ska bli verklighet. Alla har ett gemensamt ansvar att bidra till detta. Kostpolicyn ska revideras en gång per mandatperiod.

Näringsriktiga måltider

Livsmedel som köps in ska vara av god kvalitet och vara säsonganpassade. Livsmedelsverkets rekommendationer för elever i förskola, elever i grundskola, elever i gymnasieskola samt boende inom äldreomsorg är grunden för måltidernas utformning och innehåll. I de matsalar där det finns möjlighet serveras olika alternativ så att matgästen själv kan välja utifrån egen smak. Matgästerna ska inspireras till att göra hälsosamma val.

Säkra måltider

Strömstads kommun använder säkerställda tillagningsmetoder i måltidsverksamhetens kök. Kökspersonal som tillagar och serverar mat har ansvar att följa gällande lagstiftning för att garantera gästerna säker mat. Strömstads kommun har matgäster som av olika skäl inte kan äta all mat. Måltidsverksamheten arbetar aktivt för att var och en av dem ska erbjudas måltider utifrån sina egna förutsättningar. För att trygga dessa matgästers måltider är det extra viktigt att måltidsverksamhetens personal tillagar maten på ett dokumenterat säkert sätt. Att allergener tydliggörs på kommunens matsedlar inom pedagogisk verksamhet samt inom socialförvaltningens verksamheter.

Goda måltider

För att servera god mat ska måltidsverksamhetens personal ha kunskap och vara lyhörda för matgästernas önskemål. God mat upplevs genom alla våra sinnen såsom omgivning, utseende och doft. Livsmedelsverket framhäver att en bra måltid är mer än maten på tallriken alla delar behöver finnas med i planeringen av måltider.

Samverkan

Måltidsverksamhetens personal som planerar, tillagar och serverar samt deltar vid måltider ska ge våra matgäster uppskattade måltider samt stimulera till hälsosamma matvanor. En bra dialog med matgäster är en viktig del av måltiden. I ett internationellt och rörligt samhälle använda måltiden som ett verktyg för integration och sträva efter att servera mat som kan ätas av så många som möjligt oavsett etiska och religiösa skäl. I Strömstads kommun arbetar måltidsverksamheten i samverkan med andra kommunala verksamheter ur ett intregations- och folkhälsoperspektiv i matråd. Matråd finns i grundskolan och gymnasieskolan samt inom äldreomsorgen. På ett matrådsmöte har matgästen möjlighet att vara delaktig i Strömstads kommuns måltidsarbetet. Stort fokus är det på önskemål gällande maträtter och måltidsmiljö. De matråd som finns är uppskattade av berörda verksamheter och matgäster.

Trivsamt måltidsmiljö

Alla Strömstads kommuns matgäster ska välkomnas av personal som ger god service och ett bra bemötande. Maten ska vara trevligt presenterad och serverad. Måltiden ska vara en stund för avkoppling och social samvaro i en lugn och tilltalande måltidsmiljö där matgästen har tid för att äta.

Hållbara måltider

Måltidsverksamhetens måltider ska bidra till Strömstads kommuns hållbarhetsarbete och ökad uppfyllelse av Agenda 2030, miljödimensionen. Måltidsverksamheten ska främja hållbar konsumtion och produktion samt främja hållbar upphandling.

Måltidsverksamheten ska

- Fortsätta arbeta för att öka andelen ekologiska och närproducerade* livsmedel, samt arbeta med att minska matsvinn och öka andelen vegetabilier i måltidsverksamhetens måltider. Strömstads kommuns ambition är att nivån för inköp av ekologiska livsmedel ska följa den nationella livsmedelsstrategin. Ökad andel av närproducerade livsmedel inom måltidsverksamheten ger kortare transporter och främjar ett starkt lokalt jordbruk. *Med närproducerade livsmedel avses livsmedel producerat från Norra Bohuslän till Västra Götalands län. De livsmedel som upphandlas ska vara producerade enligt svensk lagstiftning.
- Fortsätta arbeta för att minska matsvinnet.
- Måltidsverksamheten ska minimera plastanvändningen i servering och mathantering.
- Samarbeta med den pedagogiska verksamheten och omsorgsverksamheten kring minskad klimatpåverkan.
- Påbörja arbete för att minska transporternas klimatpåverkan.
- Styrtalet för andelen ekologiska och närproducerade livsmedel, matsvinnet och transporternas påverkan fastställs i samband med att nya etappmål för 2023-2024 beslutas.