

KOSTPOLICY FÖR OCKELBO KOMMUN

Antagen av KF 2014-03-03 § 8/4



Alla matgäster, äldre som yngre, ska i en lugn, trygg och trevlig måltidsmiljö erbjudas god, sund och säker mat som är hållbar på sikt för både hälsa och miljö.

BAKGRUND

Denna kostpolicy har sin grund i Ockelbo vision 2020 "Det gröna Ockelbo"

Ockelbo prioriterar det gröna, det naturliga och växandet. I Ockelbo finns det nära och naturliga livet. Här finns utrymme för var och en att odla en personlig och lustfylld relation till naturen – grunden för liv och hälsa. Här är det tydligt att vi uppskattar vår plats på jorden, tar ansvar, vårdar och utvecklar den. Vi utvecklar "det gröna samhället", från boende och mat till företagande och resursanvändning.



INLEDNING

I Ockelbokommun är maten alltid viktig. Mat tillhör livets glädjeämnen och angår oss alla, den har stor betydelse ur många aspekter. Den är helt nödvändig, i rätt mängd och med rätt sammansättning för att kunna prestera och nå goda resultat inom förskola, skola, äldreomsorg och arbetslivet. Maten är dessutom viktigt för att vi ska må bra och nå god livskvalité.

Att äta tillsammans har både en stark pedagogisk, social och kulturell funktion. I vår kommun vill vi erbjuda gästerna lustfyllda måltider som ger god hälsa och hållbar utveckling. Dessutom medför produktion och konsumtion av mat påverkan på klimatet, på miljön i landskapet och på arbetsförhållandena och hälsan hos dem som producerar maten. Genom medvetna val kan vi påverka alla dessa aspekter i en positiv riktning.

STRUKTUR

Kommunens styrdokument i kostfrågor är indelad i:

1. Övergripande kostpolicy, gemensam utgångspunkt för Ockelbo kommun (beslutas av kommunfullmäktige).
2. Bilagor med riktlinjer för respektive nämnds verksamhet (revideras inom respektive nämnd).

SYFTE

Syftet med kostpolicyn är att ge en förutsättning för att alla barn, elever, vuxna och äldre ska vara friska och se ett värde i maten och måltiden. Genom måltiden ska alla få möjlighet att inhämta energi och näring från en vällagad, varierad och näringsriktig kost som följer gällande riktlinjer.

Vidare ska kostpolicyn bidra till att grundlägga en bra relation till mat och goda matvanor för barn och elever. Kostpolicyn ska verka för att alla Ockelbos matinköp blir mer hållbara; ekonomiskt, socialt och ekologiskt.

ÖVERGRIPANDE MÅL

1. Måltider ska vara näringsriktig sammansatt kost utformade enligt de svenska näringsrekommendationerna.
2. Måltiderna ska bidra till en bra näringsstatus och förebygga undernäring hos äldre och vara jämt fördelade över dagen.
3. 100 % av eleverna äter skollunch varje dag.
4. Kommunens inköp av närproducerade livsmedel ska öka, för att 2015 utgöra minst 5 % av det totala inköpet av livsmedel.
5. Andelen ekologiska råvaror ska uppgå till minst 35 %.
6. Personal inom kostverksamheten har för verksamheten relevant utbildning.
7. Kost som produceras och serveras i kommunens regi tillagas så långt det är möjligt från grunden.
8. Två huvudrätter per dag ska serveras där ett av skolans alternativ ska vara vegetariskt.
9. Matlagningssvinn och tallrikssvinn ska minskas.
10. Det finns tillfälle till dialog och inflytande samt möjlighet att påverka måltiden och dess miljö.
11. Måltidsverksamheten bör kontinuerligt utvärderas via brukarenkäter.

ANSVAR

Varje nämnd ansvarar för att denna kostpolicy efterlevs och ska följa upp att varje kommunaldriven enhet med måltidsverksamhet arbetar i enighet med policyn.

Varje enhets respektive chef ansvarar för att det finns kännedom om kostpolicyn och att den efterlevs ute i verksamheterna.

TILLÄMPNING AV KOSTPOLICYN

Kostpolicyn fungerar som ett styrande dokument för det dagliga arbetet och som stöd för en kvalitetssäkrad måltidsverksamhet. Kostpolicyn ska även användas vid planering och uppföljning av måltidsverksamheten. Kostpolicyn ska beaktas vid upphandling av livsmedel och extern måltidsverksamhet samt ge möjlighet till en förändrad målbild i ingångna avtal. För LSS- verksamhet och hemtjänst kan kostpolicyn ses som ett vägledande dokument.

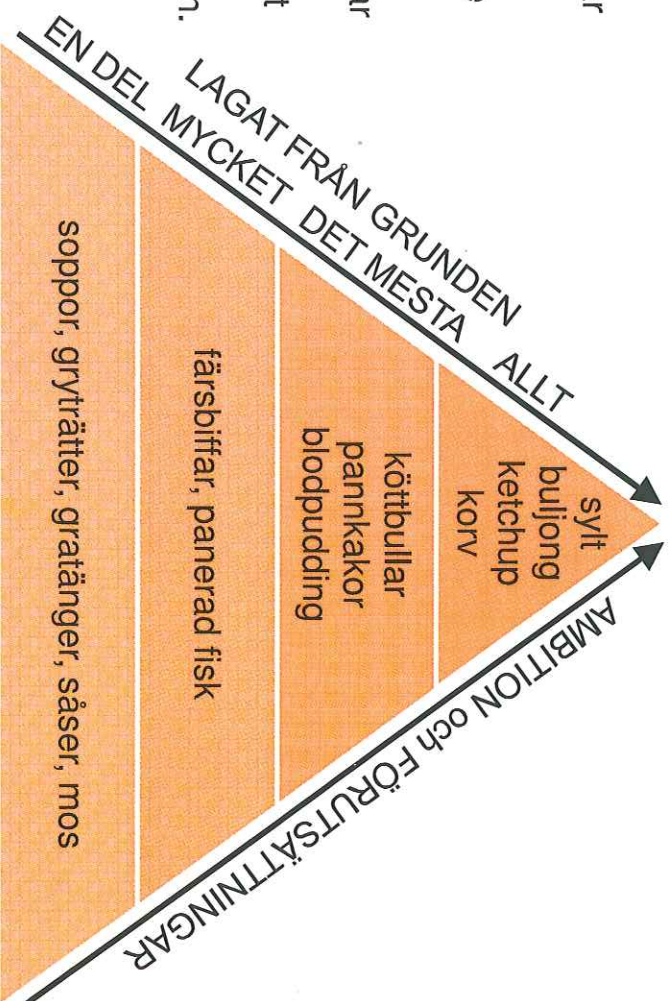
UPPFÖLJNING

Kostpolicyn ska vara ett levande dokument som ska revideras minst en gång per mandatperiod eller vid behov av ansvarig nämnd. UKN ansvarar för riktlinjerna för förskola/skola samt övergripande kostpolicy. SN ansvarar för riktlinjerna för äldreomsorgen.

Målen ska följas upp årligen och redovisas i samband med bokslutet.

”Mat lagad från grunden”

- Med ”mat lagad mat från grunden” menar vi mat som är lagad från råvaror.
- Med råvaror menar vi livsmedel som inte värmts upp eller tillagats i förväg.
- Till råvara räknas även livsmedel som har genomgått olika konserveringsmetoder och/eller mekanisk bearbetning i syfte att förlänga hållbarheten eller för att förbereda råvaran för användning i köken. Exempel på sådana råvaror är skalad potatis, hackad lök, strimlat kött, torkad pasta, frusna bär, inlagd gurka samt konserverade eller mjölktsyrate grönsaker.



Exempel på egentillagade komponenter i olika nivåer

Förutsättningarna för att laga mat från grunden

Förutsättningarna för att laga mat från grunden varierar mycket mellan landets kök. Det är stora skillnader då det gäller kökslokaler, standard och vilken utrustning som finns. Det samma gäller personalbemanning och kökspersonalens kompetens. Det är självklart upp till varje organisation att själv avgöra vilken ambitionsnivå man sätter då det gäller att laga mat från grunden och vilka produkter man väljer att använda.



LIVSMEDELS

VERKET

NATIONAL FOOD
AGENCY

Detta diskussionsunderlag är framtaget av Livsmedelsverket i samverkan med branschföreträdare för offentliga kök

Juni 2012

8/1