Askersunds
KOMMUN

Kostpolitiskt program för Askersunds kommun

Vision

Goda, hälsosamma och hållbara måltider

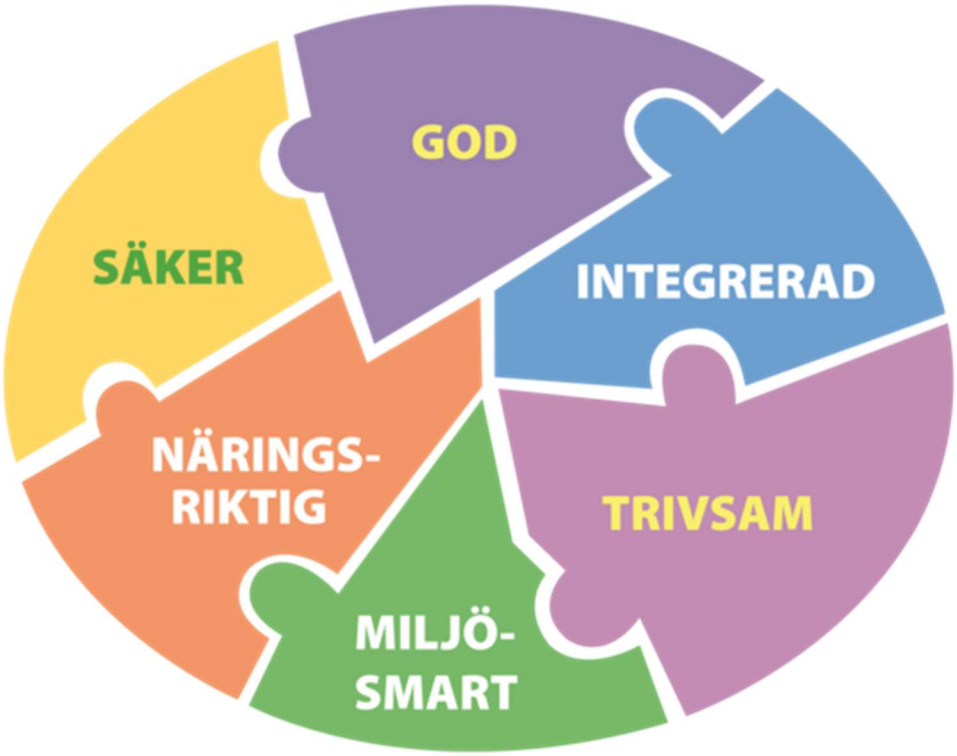
Syfte

Syftet med det kostpolitiska programmet är att tydliggöra vilka förväntningar och krav som ställs på måltiderna. Det ska fungera som ett verktyg för kommunens tjänstemän, förtroendevalda samt de som arbetar i köken eller på andra sätt möter matgäster i sitt arbete. Programmet ska vara ett stöd för dialog mellan förvaltningarna och ge riktlinjer för budget och upphandlingsarbete. Det ska även främja en hållbar utveckling sett ur ett ekologiskt, ekonomiskt och socialt perspektiv. Det ska ge information till medborgare och andra intresserade om hur vi i Askersund arbetar med att utveckla våra måltider.

Bakgrund

I Askersunds kommun serveras 2022 cirka 720 000 offentliga måltider inom förskola, skola, och äldreomsorg. Måltiden har betydelse eftersom den förutom att ge näring och energi även kan bidra till gemenskap och glädje. Vi har möjlighet att påverka matens klimat- och miljöpåverkan och dessutom skapa hälsosamma matvanor. Det behövs politiska beslut kring måltiderna för att skapa en gemensam målbild och för att stödja utvecklingen av måltiderna.

Måltidsmodellen



En bra måltid är:

God
Att laga och servera god mat som matgästerna tycker om och mår bra av kräver bra råvaror, kompetens och engagemang.

Integrerad
Måltiden är en resurs som kan användas varje dag för att höja kvaliteten i hela verksamheten – en självklar del av pedagogiken, vården och omsorgen.

Säker
All mat som serveras ska vara säker att äta. Matgästerna ska känna sig trygga och inte bli sjuka av maten.

Miljösmart
Vår livsmedelskonsumtion påverkar miljön både negativt och positivt. Med miljösmart menar vi måltider som bidrar till en miljömässigt hållbar utveckling.

Näringsriktig
Näringsriktig mat som hamnar i magen ger bra förutsättningar för att må bra och främjar såväl lärande i skolan som välbefinnande och tillfrisknande inom vård och omsorg.

Trivsam
Samvaro med andra, trevligt bemötande och en trivsam miljö är avgörande för en positiv måltidsupplevelse.

(Livsmedelsverket 2022)

Målsättning

Måltiden ska vara vällagad, varierad och god samt tillgodose gästens behov av energi och näring. Vi ska servera mat med grunderna i den svenska husmanskosten med influenser från resten av världen.

- Vi ska följa kommunens övergripande mål.
- Vi ska ha nöjda gäster.
- Vi ska arbeta för att minska matens klimat- och miljöpåverkan.
- Vi ska tillaga mat från grunden av bra råvaror.
- Vi ska ha personal med hög kompetens.
- Vi ska anpassa maten till målgruppen.
- Vi ska ha hög andel vegetabilier.
- Vi ska följa säsong i våra inköp.
- Vi ska följa Livsmedelsverkets rekommendationer angående hälsosam och säker mat.
- Vi ska möjliggöra för lokala livsmedelsproducenter att sälja sina livsmedel till Askersunds kommun.

Ekonomi

Livsmedel är en stor kostnad för kommunen. Vi ska använda våra medel klokt. Våra ekonomiska ramar påverkar våra livsmedelsval. Matsedelsändringar ska ske när det behövs för att trygga en bra ekonomi och hållbara livsmedel.

Vi prioriterar att köpa lokalproducerat, i andra hand närproducerat och finns inte det köper vi globalt.

- 1. Lokalproducerat = Örebro län
- 2. Närproducerat = Sverige
- 3. Globalt = Världen

Andra krav vid inköp är att:

- Animaliska livsmedel som vi köper ska vara producerade på ett sätt som håller minst svensk djurlagstiftning oavsett ursprungsland.
- De fisk- och skaldjursprodukter som köps in ska vara märkta med någon av miljöcertifieringarna MSC, ASC eller KRAV.
- Vi ska välja bort livsmedel som kan skada miljön, som exempelvis ocertifierad palmolja.

Gästen

När man äter på något av Askersunds kommuns serveringsställen ska man känna sig som en gäst. Gästen ska serveras näringsriktig mat av god kvalité i trevliga lokaler. Kommunens medarbetare ska ta väl hand om våra gäster.
Gästernas valmöjligheter ska öka, exempelvis genom flera rätter och vegetariska alternativ.
Vi ska ha pedagogiska luncher för att öka trivseln i serveringslokalen.

Specialkost ska erbjudas till gäster som av medicinska skäl inte kan äta den ordinarie maten.
Specialkosten ska vara likvärdig den ordinarie kosten.
Vi ska vara bra på att anpassa kosten efter gästens behov.

Utvärdering

- Gästerna ska ha inflytande över maten.
- Mat och måltider ska följas upp regelbundet via matråd och eller motsvarande.
- Utvärdering av måltiderna ska ske kontinuerligt på varje serveringsställe.
- Mätningar av gästernas nöjdhet ska genomföras årligen.
- Kostpolitiska programmet ska revideras varje mandatperiod och beslutas i kommunfullmäktige.

Styrdokument

© Livsmedelsverket, Uppsala april 2019
ISBN: 978-91-7714-266-9

Livsmedelsverket, Uppsala april 2019
ISBN: 978-91-7714-262-1

Livsmedelsverket, Uppsala september 2016
ISBN: 978-91-7714-247-8

Skolverket.se