

Kostpolicy Norrtälje kommun

Vision

Vi erbjuder goda, näringsriktiga och lustfyllda måltider som lagas nära gästen och bidrar till hållbar utveckling.

Inledning

Norrtälje kommun ligger i Stockholms län och har en befolkning på över 58 000 invånare. I Norrtälje kommun serveras dagligen ca 9 000 offentliga måltider inom vård, förskola, skola och gymnasium. Maten lagas i över 30 stycken tillagningskök på våra enheter. Enheterna är lokaliserade på såväl landsbygd som i stad och tätort.

Norrtälje kommuns politiska ledning har fattat beslut om att införa en kostpolicy. Det vi äter har inverkan på en rad olika sektorer, särskilt miljön. Norrtälje kommun är en kommun i framkant och just därför ska de offentliga måltiderna, i såväl skola som äldreomsorg, leva upp till kommunens ambitioner med att servera bra mat.

Vi vet att de matvanor vi grundlägger under barn- och ungdomsåren till stor del påverkar framtida konsumtionsmönster. Våra matvanor påverkar vår hälsa, idag och på sikt. Vi vill bidra till medvetenheten om och kunskapen om bra mat. För våra äldre är god och näringsriktig mat förstås lika avgörande för att bibehålla en god hälsa.

Efterfrågan på måltider med hög kvalitet, lagad av råvaror som klarar våra krav på kvalitet, miljöpåverkan och ursprung, är stor. Vad vi äter och hur maten påverkar vår miljö blir stadigt allt viktigare för våra invånare.

Norrtälje kommuns nya kostpolicy ska verka för att möta de önskemålen.

Syfte och mål

Att tydliggöra kommunens intentioner med måltidsverksamheten i hela kommunen gällande egen måltidsverksamhet. Utgör också rekommendation till externa utförare i kommunala verksamheter.

Att främja förutsättningarna för näringsriktiga, hållbara och lustfyllda måltider i syfte att lägga grunden för bestående matvanor hos barn och elever samt bibehålla matlusten för äldre och sjuka.

Att fungera som stöd vid kravställning i framtida livsmedelsupphandlingar.

Att öka medvetenheten kring hållbarhet, miljö- och klimatpåverkan, hälsosam livsstil och goda matvanor.

Gästen ska känna en trygghet i att det serveras god, näringsriktig och väl sammansatt mat i våra verksamheter.

Ansvar

Ansvarig för måltidsverksamheten ansvarar för att policyn efterlevs och följs upp. Resultat från uppföljningen ska rapporteras till ansvarig nämnd en gång per år.

Revidering sker vid varje ny mandatperiod eller oftare vid behov, t ex. vid ny lagstiftning eller liknande.

Miljö och hållbar utveckling

- Våra menyer är säsongsanpassade i så stor utsträckning som möjligt
- Vi arbetar aktivt med att minska matsvinnet i våra kök och restauranger
- Livsmedel som upphandlas följer upphandlingsmyndighetens hållbarhetskrav på basnivå (tidigare miljöstyrningsrådets baskrav) gällande djurskydd.
- I första hand ska köttprodukter med svenskt ursprung väljas
- Fisk och skaldjur är MSC, KRAV eller ASC märkt
- Andelen ekologiska råvaror ökas kontinuerligt varje år
- Bananer, kaffe och te är alltid ekologiska och rättvisemärkta
- Frukten som serveras är ekologisk i mån av tillgång
- Måltiden ska ha så låg miljöpåverkan som möjligt gällande transporter, inköp av råvaror, tillagningsteknik och svinhantering
- Andelen vegetabilier i maten ska ökas och köttmängden minskas
- Vegetarisk kost ska erbjudas till alla, som alternativ till den ordinarie maträtten
- Mängden närproducerade och närodlade råvaror ska öka
- Genmodifierade organismer (GMO) undviks så långt det går att spåra.

Hälsosam måltidsupplevelse

- Vi minskar användningen av tillsatser
- Vi följer gällande näringsrekommendationer från Livsmedelsverket och Socialstyrelsen

- Vi tillhandahåller hälsosamma alternativ i våra caféer och fritidsanläggningar
- Salladsbuffén som serveras är variationsrik och inbjudande

Kvalitet och säkerhet

- Vi serverar goda och näringsriktiga måltider med hög och jämn kvalitet
- Våra medarbetare inom måltidsverksamheten har utbildning inom restaurang och storhushåll, samt livsmedelssäkerhet
- Våra kök ska följa livsmedelslagen och ett egenkontrollprogram
- Livsmedel som köps in går att spåra enligt gällande märkningslagstiftning- goda rutiner
- Maten lagas från grunden i så stor utsträckning som möjligt
- Medarbetare inom vård, förskola och skola som är involverade i måltiderna ges möjlighet till utbildning inom livsmedelssäkerhet och måltidsrelaterade frågor
- Vi arbetar aktivt med kvalitetsuppföljning för att utveckla och kvalitetssäkra vår verksamhet
- Maten som serveras lagas så nära gästen som möjligt och andelen tillagningskök ökas

Måltidsmiljö/upplevelse

- Måltiden används som ett pedagogiskt verktyg anpassat efter verksamheten
- Inom vård och omsorg ses måltiden som en integrerad del av omvårdnaden
- Maten serveras i en trivsamt miljö som inbjuder till matglädje och våra restauranger har en god atmosfär, hög service och trevligt bemötande
- Maten som serveras läggs upp på ett tilltalande och aptitligt sätt som inspirerar till goda matvanor
- Minst två lunchalternativ rekommenderas inom vård, skola och gymnasium
- Våra gäster ges möjlighet att vara delaktiga genom exempelvis matråd och boenderåd

Mer detaljerad information för måltidsverksamheten inom Barn- och utbildningsförvaltningens verksamheter finns att läsa i *Riktlinjer för måltidsverksamheten inom förskola, skola och gymnasium* <http://www.norrtalje.se/globalassets/barn--skola/riktlinjer-for-maltidsverksamheten.pdf>

Antagen i fullmäktige, datum!