



Kostpolicy för Varbergs kommun

Syfte och vision med kostpolicyn

All verksamhet utgår från Vision 2025. För kostverksamheten finns en tydlig koppling till visionens förhållningssätt Hållbarhet och Delaktighet. Genom kostpolicyn säkerställer Varbergs kommun att förutsättningar skapas för goda matvanor, säkra livsmedel och en god matmiljö med målet att uppnå en bättre folkhälsa.

Kostpolicy för Varbergs kommun avser all kost som tillagas i kommunens verksamheter samt kost i upphandlad verksamhet. Med kostpolicyn som grund ska varje förvaltning utarbeta en handlingsplan kring kosten utifrån respektive målgrupps behov.

Måltidsverksamheten i Varbergs kommun ska bygga på tydligt kvalitets- och servicetänkande i hela kedjan, från upphandling av livsmedel till servering. Måltiden och måltidsmiljön ska utformas så att den är en positiv upplevelse för matgästen.

Måltiderna i Varbergs kommun ska bygga på Livsmedelsverkets rekommendationer kring kosten för respektive målgrupp och på ett positivt och naturligt sätt främja en hälsosam livsstil med bra matvanor, oavsett ålder på matgästen.

Upphandling och inköp

Upphandling av livsmedel ska beakta aktuell lagstiftning, nationella mål samt politiska beslut tagna i Varbergs kommun. I tillämpliga delar ska de svenska lagstadgade kraven avseende jordbruk och djurproduktion beaktas. De livsmedel som upphandlas ska vara anpassade efter Livsmedelsverkets näringsrekommendationer.

Verksamheterna ska köpa in produkter som stämmer överens med S.M.A.R.T.-modellen:

- Större andel vegetabilier
- Mindre andel tomma kalorier
- Andelen ekologiskt ökar
- Rätt kött och rätt grönsaker vid rätt årstid
- Transportsnålt

Detta innebär bland annat att andelen ekologiska produkter minst ska uppgå till det kommunala målet samt att valet av råvaror ska följa säsong.

Produktion

Maten som produceras ska följa Livsmedelsverkets krav på säker livsmedels-
hantering.

En hållbar kostverksamhet ska verka för att kontinuerligt minska miljö-
belastningen genom att till exempel källsortera, minska svinn, göra miljövänliga
val av produkter och utrustning samt använda livsmedel som möjliggör en globalt
hållbar utveckling.

En hälsofrämjande kostverksamhet ska verka för att maten som produceras ska
vara näringsrik, vällagad och tilltalande utifrån utseende, doft och smak.
Matsedeln ska vara omväxlande och anpassad till matgästens behov. Detta gäller
samtliga delkomponenter som produceras, oavsett om maten tillagas i egen regi i
tillagningskök eller mottagningskök eller om produktionen är externt upphandlad.

Detta innebär att

- måltiden som tillagas ska vara näringsberäknad efter målgrupp och
uppfylla Livsmedelsverkets rekommendationer samt anpassas efter
individuella behov utifrån etiska, kulturella, religiösa eller medicinska skäl
- måltiden ska motverka felnäring, undernäring, övervikt och ohälsosamma
matvanor
- traditionell och modern matkultur ska värnas
- så långt som möjligt ska maten tillagas från grunden
- där så är möjligt och lämpligt ska två lunchrätter serveras dagligen
- grönsakerna som serveras ska vara varierade, dagligen ska flera grönsaker
serveras
- personalen ska ha rätt utbildning och kompetens för uppdraget

Servering

Maten som serveras ska följa Livsmedelsverkets krav på säker livsmedels-
hantering.

Måltidsmiljön ska vara lugn och trivsamt och vara anpassad till den verksamhet
som bedrivs.

Maten ska vara trevligt serverad och presenterad. Detta gäller samtliga måltider
som serveras, oavsett om verksamheten bedrivs i egen eller upphandlad regi.

Detta innebär att

- måltiden för matgästen ska vara ett tillfälle för social gemenskap och
samtal, men hänsyn ska tas till matgästens önskemål
- matgästen ska ges tillräckligt med tid för att äta
- måltiderna för matgästen ska så långt som möjligt ske vid samma tid varje
dag, men hänsyn ska tas till matgästens önskemål
- det ska finnas strategier för att minska svinnet

Ansvarsfördelning

Serviceämnden är ansvarig för all kostverksamhet i egen eller upphandlad regi med undantag av den del som sker integrerad med arbetet i verksamhetsnämnderna i egen eller upphandlad regi. Där ansvarar respektive verksamhetsnämnd för kostverksamheten.

Verksamhetsnämnd och serviceämnd överenskommer om volym och pris utifrån målgruppernas behov och matgästernas synpunkter. Serviceämnden levererar kost utifrån överenskommelsen.

Uppföljning

Ansvariga förvaltningar ska årligen följa upp kostpolicyn. Uppföljningen ska vara en del av det systematiska kvalitetsarbetet och ingå i den årliga verksamhetsberättelsen.

Antagen av kommunfullmäktige den 18 september 2012 § 116.