

# Kost- och hållbarhetspolicy



**Typ av dokument**

Policy

**Beslutat av**

Kommunfullmäktige

**Beslutsdatum**

2022-11-23 § 193

**Diarienummer**

2022/319

**Dokumentägare**

Kommunfullmäktige

**Giltighetstid**

Tills vidare

**Framtagen av**

Tillfällig beredning

**Reviderad**



Stenungsunds  
kommun

## Bakgrund och syfte

Kost- och hållbarhetspolicyn är ett styrdokument samt ett stöd och verktyg för förtroendevalda och verksamheter att styra, säkerställa och profilera mat och måltider som erbjuds av Stenungsunds kommun. Med hjälp av policyn tydliggörs kommunens målsättning att matgäster i Stenungsund ska erbjudas goda måltider i en trivsamt miljö, tillagade av bra råvaror som producerats med fokus på hållbar utveckling.

Hälsofrämjande insatser kan ge en långsiktigt positiv samhällspåverkan och på sikt leda till samhällsekonomiska och hälsofrämjande vinster. Den direkta vinsten är förbättrad livskvalitet för den enskilda individen. En viktig del för att uppleva livskvalité är god, näringsrik och allsidig kost. Näringsriktig kost har stor betydelse för hälsan och kan förhindra framtida sjukdomar. Barn och ungdomars förutsättningar för att få kunskap om bra kost varierar och därför har förskolan och skolan ett extra stort ansvar att lära ut detta. Ett av syftena med denna policy är därmed att öka barn och ungdomars kunskap och vilja att b.la. äta säsonganpassade frukter och grönsaker, äta mer hållbart samt att äta färre snabba kolhydrater. Det finns såväl miljömässiga som ekonomiska vinster med att äta säsonganpassat och vegetariskt. Den besparing som görs genom att göra dessa val ska användas till att köpa mer hållbart kött/fisk, och kött/fisk med god djurhållning. Detta ska på sikt leda till att barn och ungdomar i Stenungsunds kommun kommer att serveras näringsrik och miljömässigt hållbar mat alla dagar i veckan.

Måltiderna i äldreomsorgen ska utgå ifrån omsorgstagarens behov och önskemål. Personalen måste vara uppmärksam på hur var och en vill ha maten upplagd och serverad. Omsorgstagarnas möjlighet till delaktighet, valfrihet och självbestämmande är viktigt. Menyer, maträtter och måltidsmiljö ska anpassas efter den enskildes individuella behov, vanor och önskemål för att ge god livskvalité. Hänsyn ska tas till kulturella, religiösa och etiska önskemål. Maten ska tillgodose den enskildes behov av energi och näringsämnen för att ge förutsättningar för en god hälsa. Måltidsmiljöerna ska utformas så att den enskilde upplever dem som behagliga och trivsamma. Personalen ska ha relevant kunskap och rutiner för att förebygga, upptäcka och åtgärda ät- och nutritionsproblem.

## Näring

- Livsmedelsverkets råd om mat för skola, förskola, äldre och de svenska näringsrekommendationerna (SNR) ska följas och måltider ska uppfylla rekommendationer och riktlinjer som är utfärdade av Livsmedelsverket och Socialstyrelsen. Matens innehåll ska motsvara nordiska näringsrekommendationer (NNR) och svenska näringsrekommendationer (SNR).
- Näringsinnehållet försämras efter att maten varit varmhållen i två timmar och därför ska maten i möjligast mån serveras nylagad samt så nära matgästen som möjligt.
- Så mycket mat som möjligt ska lagas ifrån grunden. Halvfabrikat ska vara av minst samma kvalitet som mat lagad från grunden.
- Näringsriktiga produkter ska erbjudas i skolan.

## Kvalitet

Personalgruppens kompetens kring nutrition, livsmedelshantering, matsedelplanering, bemötande, diet- och allergikost, lagande av vegetarisk mat och näringsvärdesberäkning ska ständigt utvecklas. Ny forskning och nya rekommendationer gör att fortlöpande kompetensutveckling är nödvändig.

- Forum ska finnas där eleverna ges möjlighet att vara delaktiga i sin måltidsmiljö och menyplanering. Till detta forum kan elever kalla in rektor och enhetschef för köket.
- Enhetschef ska eftersträva att hög kvalitet efterföljs och kan till exempel göra besök.
- Tillagningskök ska eftersträvas vid ny-, och ombyggnation.
- I skolan ska det erbjudas kött- eller fiskrätt samt en fullvärdig vegetarisk varmrätt varje dag.

## Måltidsmiljö

- Måltidsmiljön ska vara lugn vilket innebär att det ska ges tillräckligt med tid för att alla ska kunna äta i ett långsamt tempo. Matsvinnet tenderar att minska om det ges tillräckligt med tid i matsalen då gästerna vet att de har möjlighet att hämta mat två gånger istället för att behöva lägga upp för mycket mat på en gång.
- Ljudnivån i matsalen ska vara så låg som möjligt vilket kan uppnås med växter, möbler, ljuddämpade tyger och andra bullerdämpande material som kan sättas i tak, på väggar, golv, under eller på bord, under stolsben.
- Måltiderna ska serveras vid rätt tidpunkt för målgruppen enligt Livsmedelverkets rekommendationer med minst 20 minuter för att äta.

## Hållbar utveckling

- Det är viktigt att eleverna redan från dess att de börjar i förskolan får kunskap om hur och varför det är viktigt att minska matsvinnet.
- Måltiderna ska användas som ett pedagogiskt verktyg i undervisningen för att väcka barns och elevers nyfikenhet kring mat, hälsa och hållbar utveckling.
- Säsongsanpassade råvaror ska i största möjliga mån användas.
- Andelen livsmedel med onödiga tillsatser ska minimeras.
- Avfallet ska källsorteras.
- Caféverksamheter inom skola ska drivas utifrån ett hälsofrämjande perspektiv.
- Caféernas sortiment ska därmed bestå av näringsriktiga och hälsosamma alternativ och utbudet av läsk, godis och sötsaker bör minimeras. Systematisera och implementera tekniska hjälpmedel (exempelvis appar för närvaro/frånvara och nöjdhetsbetyg av måltidsupplevelsen) för att minimera matsvinn. och höja kvaliteten.

## Organisation och kompetensutveckling

- Skapa ett forum där sektorerna Stödfunktioner, Utbildning och Socialtjänst och utbyter erfarenheter, kompetens och utvecklar måltidsverksamheten.
- Stärk möjligheterna, inom sektor Stödfunktioner, för att dela erfarenheter och kompetens, nya metoder och arbetssätt mellan köken till exempel genom studiedagar och arbetsrotation.

## Upphandling

Stenungsunds kommun har i samarbete med Göteborgs Stads upphandlingsbolag gemensamma ramavtal på livsmedel. Upphandlingsbolaget upphandlar med höga kvalitetskrav och genom den samlade kvantiteten erhålls de lägsta priserna. Inköp av livsmedel ska främst ske inom upphandlade avtal och inom antagen budget. Andelen "hållbara matvaror" ska öka både i upphandlingen och vid inköpen. Kriterierna i upphandlingen ska vara utformade så att inköpen uppfyller svenska djurskydds- och miljökrav och detta kan uppnås genom att använda sig av Upphandlingsmyndighetens kriterier. Stenungsunds kommun ska bidra till att utbudet av ekologiska och etiskt certifierade produkter, så att till exempel förädlingsgrad och förpackningsstorlekar passar alla verksamheter.

För att ständigt bli bättre och främja en fortsatt hållbar utveckling ska Stenungsunds kommun påverka upphandlingsbolaget genom att:

- Ställa krav i upphandling på miljöhänsyn, ekologiskt producerat, god djurhållning, rättvis handel, ursprungsmärkning och fritt från genmodifiering.
- Välja livsmedel med så liten miljö- och klimatpåverkan som möjligt.
- I möjligaste mån välja kött från ekologiskt uppfödda och om möjligt naturbetande djur.

- Välja fisk från hållbara bestånd.
- Säsongsanpassa inköp och utbud.
- Ställa krav i upphandling på förpackningar, bruksmaterial och transporter med så liten miljö-, klimat- och hälsopåverkan som möjligt.
- Direktupphandling kan användas för att till exempel göra inköp av livsmedel producerat i närområdet eller för mer hållbara produkter.
- Vid projektering för om- och nybyggnation ska tillräckliga lagringsutrymmen (kyl, frys och torrvaror) planeras för att möjliggöra för strategiska inköp.

### Uppföljning och revidering

- Stenungsund kommuns Kost- och hållbarhetspolicy ska följas upp årligen i samband med upprättandet av verksamheternas årsredovisning. Detta görs bland annat utifrån matsvinn, andel ekologiskt livsmedel och andelen nöjda måltidsgäster.
- Kost- och hållbarhetspolicyn ska ses över varje mandatperiod och vid behov uppdateras.

### Styrande dokument

- Svenska Näringsrekommendationer SNR ([www.slv.se](http://www.slv.se))
- Nordiska Näringsrekommendationer NNR ([www.slv.se](http://www.slv.se))
- Livsmedelsverkets rekommendationer för skola, förskola och äldreomsorg ([www.slv.se](http://www.slv.se))
- Smartare skolcafeteria ([www.folkhalsoguiden.se](http://www.folkhalsoguiden.se))
- Ät S.M.A.R.T. - Ett utbildningsmaterial om maten, hälsan och miljön ([www.folkhalsoguiden.se](http://www.folkhalsoguiden.se))
- Göteborgs Stad Upphandlingsbolaget ([www.uhb.goteborg.se/for\\_inkopare\\_direktupphandling](http://www.uhb.goteborg.se/for_inkopare_direktupphandling))
- Livsmedelsverket: Med mat "lagad från grunden" menas mat som är lagad från råvaror. Med råvaror menas livsmedel som inte värmts upp eller tillagats i förväg. (läs mer på [www.slv.se](http://www.slv.se))
- Kost & Närings nationella rekommendationer för specialkost och anpassade måltider i förskola och skola ([www.kostochnaring.se](http://www.kostochnaring.se)).
- Livsmedelslagstiftningen – säker mat
- Skollagen – Skolmåltiderna ska vara både kostnadsfria, näringsriktiga och avgiftsfria (grundskolan)
- Lagen om offentlig upphandling