

Kostpolicy för Knivsta kommun

**Antagen av
kommunfullmäktige
den 22 mars 2012, § 54**

Kostpolicy för Knivsta kommun

Bakgrund

Måltidsverksamheten i Knivsta kommun tillagar varje dag ca 2 700 portioner mat. Denna policy ska ligga till grund för allt arbete i och runt kostfrågor inom kommunens alla verksamheter.

Syfte

Syftet är att klargöra riktlinjer för kommunens måltidsverksamhet ska samt tydliggöra vilka krav och förväntningar som är realistiska att ställa på måltiden och måltidssituationen.

Det är viktigt att främja en långsiktig hållbar utveckling. Knivsta kommun strävar därför efter att öka andelen ekologiska varor.¹

Polycyn ska existera och tillämpas i samklang med kommunens övriga policys, såsom miljö, energi- och upphandlingspolicy.

Policy

Råvaror och tillagning

Kommunen ska laga så mycket mat som möjligt från grunden vilket ger mat med hög smaklighet och mycket näring.²

De få färdiga produkter kommunen använder ska vara valda utifrån hög råvaruhalt och med så lite tillsatser som möjligt.

Varje kök som har möjlighet lagar vissa komponenter till måltiden på plats för att öka andelen nylagat och minska andelen transporter.

Val av råvaror ska säsonganpassas i möjligaste mån.

Kött som serveras ska vara slaktat enligt av Jordbruksverket godkända metoder.

Fisk som serveras ska enbart komma från hållbara bestånd.

Måltiden

Smak och näring ska anpassas till kundgruppen.

Maträtterna ska varieras mellan svensk husmanskost, trendmat samt mat från andra länders matkulturer.

Måltiden ska inspirera till att regional matkultur bevaras genom temat "Uppländska maträtter".

En dag i veckan ska en helvegetarisk lunch serveras.

Det ska alltid finnas ett vegetariskt alternativ.

Till varje måltid serveras mjölk och vatten som måltidsdryck.

Speciell hänsyn ska tas till personer med allergi eller överkänslighet mot produkter i kosten så att de får anpassad kost. Personer med hinder mot kött eller köttprodukter i kosten erbjuds det vegetariska alternativet.

Övriga aspekter

Svinnet ska fortsätta minska genom aktiva åtgärder.

Kunduppföljning via bland annat matråd ska användas som ett viktigt verktyg.

Transporterna ska vara effektiva genom att måltidsverksamheten och transportföretaget tillsammans planerar transporterna.

Kommentarer:

¹ Inköp av varor, däribland andelen ekologiskt, styrs av kommunens upphandlingspolicy. För närvarande ligger andelen ekologiska livsmedel i kommunens offentliga måltidsverksamhet runt 8%. Policyns strävan är att kontinuerligt öka denna andel. Det första delmålet är den politiska majoritetens överenskommelse om 15% under rådande mandatperiod (2011-2014). Nästa etappmål är det nationella målet om 25%. Som jämförelse är motsvarande mål 60% i Danmark (sedan 2011). Det sätter en ambitiös målsättning för Knivsta kommun i framtiden att värna om det allmännas bästa.

² Att laga mat från grunden bör tolkas som att tillagning i huvudsak sker i kommunens kök. T ex avses inte att fonder skall kokas från grunden.
