



Staffanstorps  
kommun

Antagen av kommunfullmäktige § 7, 2017  
Reviderad av kommunfullmäktige § 99, 2019

# *Kostpolicy*

*“En sund och god kost  
präglad av närhet, kvalitet  
och skånsk matkultur”*



2019-02-15

# KOSTPOLICY

## Om detta dokument

Kostpolicyn är ett kommungemensamt styrdokument för kost, livsmedel och måltider i Staffanstorps kommun.

Kosten är en central och viktig del i livet oavsett om det gäller det växande barnet eller den äldre. Måltiden är en källa till livskvalitet, glädje, hälsa och social gemenskap. Intresset för kost och kostfrågor har gradvis ökat både politiskt och hos den breda allmänheten.

Staffanstorps kommun vill höja kostens status i våra verksamheter. Tillsammans skapar vi alla – personal som matgäster – en god matupplevelse.

## Mål för kostverksamheten i Staffanstorps kommun

Att i en lugn, trygg och trevlig miljö servera välsmakande, näringsriktiga och varierande måltider som främjar hälsan, är ekonomiskt, ekologiskt och socialt hållbara och som tillfredsställer allas behov.

Goda måltider skall tillagas och serveras på ett säkert sätt med matglädje, kvalitet och bra näringsinnehåll.

## Målgrupp

Kostpolicyn riktar sig till alla som på något sätt handhar och tar del av mat eller måltider inom kommunens egna verksamheter. Den är ett politiskt dokument, styrande för kommunens tjänstemän och för personal.

## Syfte

- att övergripande tydliggöra kostens och kostfrågornas betydelse i våra verksamheter
- att politiskt påverka inriktningen när det gäller upphandling/inköp
- att lyfta vikten av att integrera måltiderna i de olika verksamheterna, socialt och pedagogiskt
- att säkerställa kvalitén på måltiderna som serveras i vår kommun
- att klargöra rättigheter och ansvar när det gäller kostfrågorna
- att tydliggöra krav och förväntningar kring måltiderna/måltidssituationen



## Uppföljning och ansvar

Kostpolicyn är antagen av Kommunfullmäktige. I policyn fastställs övergripande bestämmelser avseende kvalitet, etiska värden, sociala värden samt brukarmedverkan.

Kostpolicyn uppdateras en gång per mandatperiod, efter beslut i kommunstyrelsen.

Varje nämnd ansvarar för att kostpolicyn efterlevs och följs upp så att alla verksamheter arbetar i enlighet med denna. Nämnderna ansvarar för att policyn ligger till grund för såväl intern som extern upphandling/beställning av verksamhet där måltider ingår.

Kostpolicyn kan förtydligas av nämnderna med för verksamheten anpassade preciserade riktlinjer, bestämmelser och rutiner avseende exempelvis schemaläggning, bemanning, involvering av vårdnadshavare/anhöriga, pedagogisk koppling etc.

## Kvalitet och säkerhet

Maten som serveras tillagas av säkra råvaror med hög livsmedelshygienisk kvalitet, den är väl sammansatt och tillgodoser olika behov.

Detta innebär att:

1. Livsmedel köps in från registrerade eller godkända livsmedelsanläggningar och med de undantag som finns i livsmedelslagstiftningen.
2. Kök och serveringslokaler är säkra och anpassade efter verksamhetens omfattning.
3. Maten ska tillredas så nära serveringen, i tid och rum, som möjligt. Varmhållningstider ska hållas korta.
4. Maten ska i möjligaste mån tillagas utifrån följande nyckelbegrepp; från grunden, efter säsong, med ekonomisk hushållning. Om hel- och halvfabrikat används, skall dessa hålla hög kvalitet.
5. Specialkost tillhandahålls när det är motiverat av medicinska skäl. Vad gäller skolan ska detta anmälas till skolsköterska. Läkartyg ska på begäran kunna förevisas.
6. Vid viss specialkost kan en näringsmässigt fullvärdig måltid vara svår att uppnå. Dialog mellan berörda är här viktig för att uppmärksamma vikten av näringsriktiga måltider även utanför verksamheten.
7. För de som önskar avstå från vissa livsmedel p.g.a. etiska och/eller religiösa skäl, livsstilsval etc. erbjuds den lakto-ovo-vegetariska måltiden.
8. Livsmedelspersonal skall ha kunskaper i livsmedelshygien och näringslära. De skall känna till vilka behov som finns och tillgodose behoven i möjligaste mån.



## Kultur och livskvalitet

Måltiden är en positiv helhetsupplevelse som ger näring, stimulans, tid för avkoppling och trevlig samvaro. Den är en källa till livskvalitet. Maten är också en viktig del av vår kultur och historia.

Detta innebär att:

1. Planering och sammansättning av matsedlar och måltider ska utgå från Livsmedelsverkets råd för "Bra mat i skola, förskola och äldreomsorg" eller motsvarande dokument. Måltider ska följa NNR (nordiska näringsrekommendationer) för respektive målgrupp.
2. Matgästerna ska stimuleras till bra matvanor.
3. Sensoriska värden, så som doft, smak, utseende och konsistens ska tas till vara och förmedlas till matgästen.
4. Maten är en bärare av det skånska och svenska kulturarvet och identiteten. Svenska traditioner, helgdagar och högtider skall aktivt beaktas i kost- och måltidsverksamheten. Verksamheten skall för detta söka stöd och inspiration från främjandeorganisationer på området, som t.ex. Livsmedelsakademin/Smaka på Skåne, Regional Matkultur Skåne och Skåneländska Gastronomiska Akademien.
5. För att öka medvetenheten om det gastronomiska kulturarvet i Skåne, ska matgäster ges möjlighet att lära sig om och smaka på lokalproducerad mat/maträtter.
6. Personal ska ha en god servicekänsla och känna till grunderna för bra mat och bidra till trivsamma måltider.
7. Måltiderna ska serveras på rekommenderade tider och matgästen ska ha tillräckligt mycket tid på sig att äta sin mat.
8. Måltidsmiljön ska vara trivsam, utan buller och störningar för att främja social gemenskap och samtal.
9. Vid servering ska det finnas tydlig information om maträtternas innehåll och ursprung.

## Dialog och medinflytande

Det finns tillfälle till dialog och inflytande samt möjlighet att påverka måltiden och dess miljö.

Detta innebär att:

1. I verksamheten ska finnas möjlighet till daglig dialog och en återkoppling av synpunkter
2. Verksamheterna ska erbjuda olika former av råd.



3. Råden ska erbjuda dialog med möjlighet till påverkan, information samt lärande om mat som är bra för hälsa och miljö, måltider och måltidsmiljö.
4. Matgästernas inflytande på matsedeln sker genom kostombudsträffar och matråd.
5. Matens kvalitet skall utvärderas regelbundet.

## Hälsa och miljö

Kommunen ska i sin måltidsverksamhet ta ansvar och hänsyn till hälsa, miljö och djurskydd

Detta innebär att:

1. Staffanstorps kommun ska göra sina inköp medvetet med hänsyn till miljö, djurskydd, klimat, arbetsmiljön och hälsan.
2. Fisk som köps in ska komma från hållbara bestånd och kontrollerat fiske.
3. Kött som köps in ska komma från en djurhållning med låg användning av antibiotika. Vid upphandling skall därför Upphandlingsmyndighetens kriterier för låg antibiotikaanvändning på minst basnivå uppfyllas. Slakttransporter får vara max 8 timmar i djurtransport (12 timmar för fjäderfä).
4. Staffanstorps kommuns verksamheter skall präglas av religionsfrihet – d.v.s. även rätten att slippa religion. Staffanstorps kommun skall därför avstå från att köpa in/erbjuda allt kött som producerats genom ritualsakt (såsom t.ex. halal-slakt).
5. Ekologiska livsmedel har positiva egenskaper avseende bl.a. halten av bekämpningsmedel men ofta större klimatpåverkan än konventionell mat. Ekologiska livsmedel skall inte prioriteras genom att proteinrika livsmedel som kött och fisk ersätts med t.ex. ris och grönsaker. Därför skall ekologiska alternativ väljas när pris och kvalitet är lika.
6. Staffanstorps kommun ska aktivt arbeta för att minska mängden mat som slängs bort.
7. Staffanstorps kommun ska ställa krav vid upphandling på förpackningar, bruksmaterial och transporter med så liten miljö-, klimat- och hälsopåverkan som praktiskt och lagligt möjligt.
8. I möjligaste mån och när lagstiftning medger det skall när-/lokalproducerade livsmedel väljas när pris, kvalitet och miljöpåverkan bedöms vara lika eller bättre.
9. Upphandlingsmyndigheten har utformat kriterier för djurvälstånd, miljö och klimat som kan användas i den offentliga upphandlingen. Staffanstorps kommun skall göra bruk av dessa för att uppnå ovan nämnda effekter.





Staffanstorps  
kommun

