



KOSTPOLICY för Lunds kommun

Kommungemensamt styrdokument för kost, livsmedel och måltider i Lunds kommun

Inledning

I Lunds kommun är engagemanget stort för den goda och värdefulla måltiden. Lundaslätten erbjuder Sveriges finaste åkermark vilket har bidragit till att skapa goda mattraditioner. Vällagad mat och tilltalande måltider i inbjudande miljö är viktigt för lundaborna. Mat och måltider berör alla - för välbefinnande, som källa till glädje, som mötesplats och kulturbärare.

För lundaborna är det också viktigt att mat produceras på ett sätt som inte äventyrar matförsörjningen för kommande generationer. Därför tillagar och serverar Lunds kommun med stolthet mat och måltider som så långt som möjligt är producerade klimatsmart, gynnar den biologiska mångfalden, utan kemiska bekämpningsmedel och handelsgödsel samt med goda arbetsvillkor.

En kostpolicy för Lund ska spegla alla dessa aspekter. Kommunens ambition är att mat och måltider ska bidra till matglädjen och medverka till en god folkhälsa.

Varför en kostpolicy?

Kostpolicyn är ett kommungemensamt styrdokument samt ett stöd och verktyg för förtroendevalda och verksamheter att styra, säkerställa och profilera mat och måltider som erbjuds av Lunds kommun. Med hjälp av kostpolicyn tydliggörs kommunens målsättning att matgäster i Lund ska erbjudas goda måltider i en trivsam miljö, tillagade av bra råvaror som producerats med fokus på en hållbar utveckling.

Alla ska känna trygghet i att mat och måltider har rätt näringsinnehåll samt att råvaror, måltidsmiljö och livsmedelshygien håller hög kvalitet. Goda matvanor ska grundläggas och matlusten ska stimuleras. Mat och måltider ska bygga på kloka val för hälsa och miljö inom kommunens ekonomiska ramar.

Kostpolicyn ska följas vid upphandling och inköp, entreprenad och så långt som möjligt vid representation.

Kostpolicy för vem?

Kostpolicyn riktar sig till alla som på något sätt handhar och tar del av kommunens mat och måltider. Det kan vara förskolebarn, skolelever eller personer i olika typer av boenden, personal, vårdnadshavare, anhöriga med flera. För mat och måltider som hanteras och tillhandahålls inom till exempel bad- och fritidsanläggningar, cafeterior, restauranger, daglig verksamhet, social omsorg och träffpunkter ska kostpolicyn ses som ett vägledande dokument och kommunens ambitionsnivå med mat och måltider ska återspeglas i utbudet till den betalande matgästen.

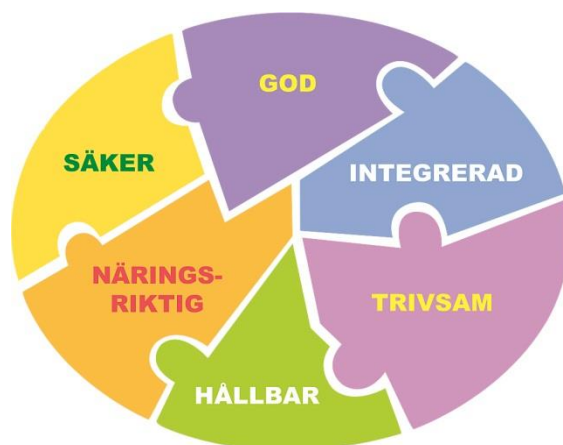
Uppföljning och ansvar

Kostpolicyn innehåller inga indikatorer och nyckeltal på till exempel andel inköpta ekologiska livsmedel. Konkreta siffermål framgår av LundaEko¹ och andra styrdokument.

Kostpolicyn uppdateras en gång per mandatperiod.

Varje nämnd ansvarar för att kostpolicyn efterlevs och ska följa upp att alla verksamheter med mat och måltider arbetar i enlighet med policyn. Kostpolicyn ska kompletteras med för verksamheten anpassade riktlinjer som är kända hos såväl matgäster som personal. Nämnderna ansvarar också för att policyn ligger som grund för såväl intern som extern beställning av verksamhet där måltider ingår.

Övergripande för mat och måltider



Källa: Bra mat i skolan, SLV 2013

¹ LundaEko är Lunds kommuns program i ekologisk hållbar utveckling.

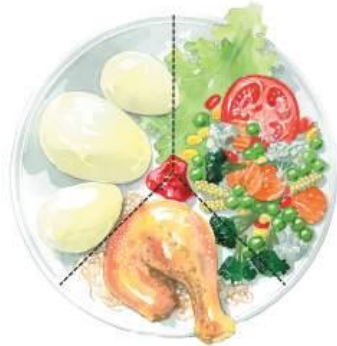
- Goda måltider ska tillagas och serveras på ett för alla säkert sätt med matglädje, kvalité och bra näringsinnehåll - måltiderna ska alltid vara något att se fram emot.
- Maten som serveras ska vara näringsriktig, god, omväxlande och av hög kvalité oavsett maträtt och/eller specialkost.
- Måltidsmiljön ska under hela serveringstiden vara inbjudande, trivsamt, hälsofrämjande och bidra till en fin helhetsupplevelse av måltiden.
- Vid servering ska det finnas tydlig information om maträtternas innehåll.
- Måltider ska uppfylla rekommendationer och riktlinjer som är utfärdade av Livsmedelsverket och Socialstyrelsen. Matens innehåll ska motsvara nordiska näringsrekommendationer (NNR) och svenska näringsrekommendationer (SNR).
- Möjlighet att aktivt påverka och ta ansvar för maten och måltidsmiljön ska främjas genom forum som stimulerar till engagemang där till exempel matgäster, anhöriga samt personal och/eller berörda chefer medverkar.
- Bemötande mellan matgäster och personal ska vara trevligt och respektfullt och bidra till att måltiden blir en positiv upplevelse.
- Personal som arbetar med måltider ska ha relevant utbildning, stort engagemang och kunskap samt ges löpande kompetensutveckling för sitt uppdrag.
- I varje verksamhet där livsmedel hanteras ska det finnas tydliga rutiner och regelbunden egenkontroll för säker mat. En tydlig ansvarsfördelning säkerställer vem som ansvarar för att lagstiftningen följs.
- Strävan är att tillagning av maten sker så nära matgästen som möjligt.
- Andelen hel- och halvfabrikat ska minimeras och då de används ska de vara av hög kvalité.
- Livsmedel ska vara fria från onödiga tillsatser.
- Genom ett långsiktigt, strategiskt arbete ligger Lunds kommun i framkant i Sverige vad gäller hållbara livsmedelsinköp. För att ständigt bli bättre och främja en fortsatt hållbar utveckling är inriktningen 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
 - främja intaget av grönsaker, baljväxter, frukt och spannmål, samt där det är möjligt öka utbudet av vegetariska maträtter

- i möjligaste mån välja kött från ekologiskt uppfödda och om möjligt naturbetande djur
- sträva efter att minska andelen kött utan att det äventyrar näringsinnehållet
- välja fisk från hållbara bestånd
- säsongsanpassa inköp och utbud
- öka andelen lokalt producerade livsmedel som uppfyller uppställda krav
- aktivt arbeta med att minimera matsvinnet
- ställa krav i upphandling på förpackningar, bruksmaterial och transporter med så liten miljö-, klimat- och hälsopåverkan som möjligt.

Måltider inom barnomsorg, skola, fritidshem och öppen fritidsverksamhet

- Måltiderna ska vara en självklar del av den pedagogiska verksamheten.
- Måltiderna ska underlätta lärandet genom mätta, pigga och friska barn och elever som ser ett värde i maten.
- Vid lunchserveringen bör skoleleverna erbjudas minst två maträtter att välja mellan, varav minst ett lakto-ovo-vegetariskt² alternativ.
- Lokaler ska vara fria från nötter, jordnötter och mandel.
- Skollunchen schemaläggs med strävan att:
 - varje elev äter vid samma tidpunkt varje dag
 - lunchen serveras mellan kl 11.00 och 13.30
 - alla elever har minst 20 minuter att sitta ner och äta (utöver tid att ta mat och lämna disk)
 - kötiden hålls så kort som möjligt
 - det upplevs som lika trevligt att äta i matsalen oavsett tidpunkt under hela lunchserveringen
 - måltiden ger tillfälle för samvaro och samtal mellan vuxna, barn och elever.
- Vid servering av frukost och mellanmål följs livsmedelsverkets rekommendationer - smörgås med pålägg, mjölk eller mjölkprodukter, flingor/gryn, grönsaker och frukt eller bär i variation över veckans dagar. Tiden för mellanmålet ska anpassas till tidpunkten för skollunchen.
- Måltiderna kan användas som ett pedagogiskt verktyg i undervisningen för att väcka barns och elevers nyfikenhet kring mat, hälsa och hållbar utveckling.
- Ett fullvärdigt näringsintag vid varje måltid säkerställs när matgästen äter av alla måltidskomponenter enligt tallriksmodellen³.

² Lakto-ovo-vegetarisk mat innehåller mjölk- och äggprodukter.



Källa: Tallriksmodellen SLV

- Specialkost tillhandahålls av medicinska skäl och i möjligaste mån av etiska eller religiösa skäl. Samråd sker mellan eleven och skolsköterskan, läkarintyg kan erfordras. Inom förskolan sker dialogen mellan förskolans personal, vårdnadshavare och barnhälsovård (BVC).
 - Vid specialkost av medicinska skäl används det kommungemensamma kostintyget.
 - Vid vissa specialkosterna 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.
 - Vid specialkost innehållande animaliska livsmedel med tillagnings- och/eller slaktmetoder som kommunen ej kan tillhandhålla erbjuds den vegetariska måltiden.
 - För att säkerställa att ingen kontaminering⁴ sker får inte livsmedel och mat tas med till matserveringen från hemmet eller på annat sätt utifrån av matgäster eller besökare.
- Näringsfattig mat såsom godis, snacks, kakor, glass och söta drycker ska inte serveras. Vissa undantag knutna till traditioner under årets högtider kan motiveras, som till exempel pepparkaksbak.
- Cafvéverksamheter inom skola och fritidsverksamhet ska drivas utifrån ett hälsosamt perspektiv. Cafvéernas sortiment ska därför medvetet bygga på näringsriktiga och hälsosamma alternativ och utbudet av läsk, godis och sötsaker ska minimeras.
 - Utbudet och prissättning i skolcafées och försäljning ska vara sådant att sunda och nyttiga val främjas.
 - Öppettider och utbud i skolcafées och vid liknande försäljning ska inte konkurrera med eller ersätta skollunchen.
 - Skolcafées och liknande försäljning ska utformas så att det ger möjlighet till avkoppling och social samvaro.

³ Statens Livsmedelsverks modell för en näringsmässigt bra sammansatt måltid.

⁴ Kontaminering = maten utsätts för något olämpligt som kan medföra en negativ hälsoeffekt.

Måltider inom vård och omsorg

- Brukarnas möjlighet till delaktighet, valfrihet och självbestämmande är viktiga begrepp.
- 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.

Mer om mat och måltider

Svenska Näringsrekommendationer (SNR), SLV 2005, www.slv.se

Nordiska Näringsrekommendationer (NNR), SLV 2012, www.slv.se

Bra mat i skolan, SLV 2013, www.slv.se

Bra mat i förskolan, SLV 2007, www.slv.se

Bra mat i äldreomsorgen, SLV 2011, www.slv.se

Bra mat på jobbet, SLV 2007, www.slv.se

Uppmuntra till bra måltider, SLV 2012, www.slv.se

Lunds kommuns rekommendation om nötter, jordnötter och mandel, www.lund.se

Lunds kommuns kommungemensamma intyg vid födoämnesallergi, www.lund.se

Lunds kommuns LundaEko, www.lund.se

Lunds kommuns allergikommitté, www.lund.se

Lunds kommuns klimat- miljö och hållbarhetsarbete, www.lund.se

Lunds kommun, Riktlinjer för mat och måltidsmiljö för äldre, www.lund.se

Lagen om offentlig upphandling (LOU), www.riksdagen.se

Livsmedelslagen, www.riksdagen.se

Skollagen 2010:800 kap 10, www.riksdagen.se

Socialtjänstlagen (SOL), www.riksdagen.se

Hälso- och sjukvårdslagen (HSL), www.riksdagen.se

Lag om stöd och service till vissa funktionshindrade (LSS), www.riksdagen.se

Renhållningslagen, www.riksdagen.se