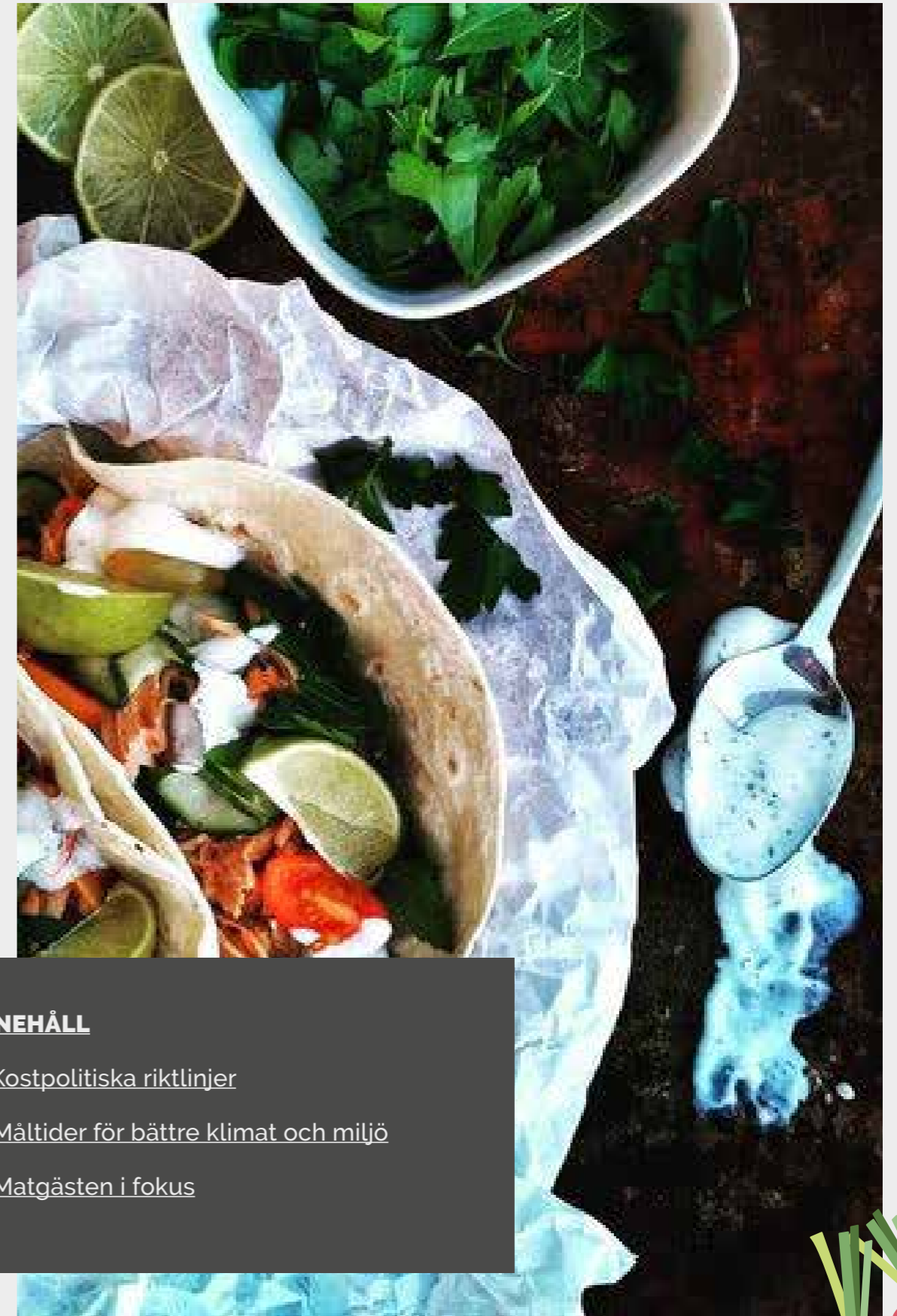


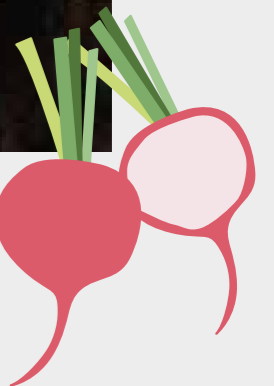
Kostpolitiska riktlinjer





INNEHÅLL

- [1. Kostpolitiska riktlinjer](#)
- [2. Måltider för bättre klimat och miljö](#)
- [3. Matgästen i fokus](#)





De kostpolitiska riktlinjerna är ett styrmedel för måltiderna inom kommunalt drivna enheter i Sundsvalls kommun. Riktlinjerna är vägledande för hur kommunen ska agera i kostfrågor.

Politisk målsättning

De politiska mål som har påverkat utformningen av riktlinjerna är:

Måltidsverksamheten ska bidra till minskad klimat- och miljöpåverkan.

Maten som serveras ska innehålla råvaror som bidrar till bättre hälsa.

Halva tallriken ska vara ekologisk eller närproducerad.

Grunden för riktlinjerna

De kostpolitiska riktlinjerna utgår från gällande lagstiftning och andra författningar.

Uppföljning

Varje nämnd ansvarar för att riktlinjerna efterlevs i den mån de är tillämpliga för nämndens verksamhet. Kommunstyrelsen ansvarar för att riktlinjerna hålls uppdaterade.



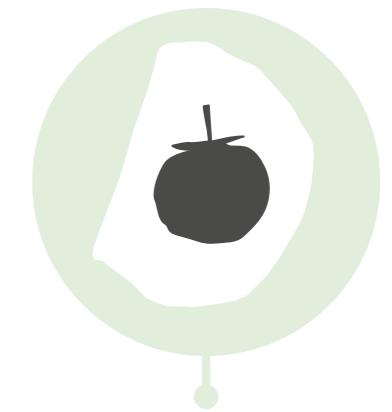
**Som en stor måltidsaktör
kan Sundsvalls kommun
genom medvetet agerande
påverka miljön och klimatet
i en positiv riktning.**



Kommunen ska bidra till ökad ekologisk framställning genom att köpa ekologiska livsmedel till kommunens kök och restauranger.



Kommunen ska, inom ramen för gällande upphandlingsrättslig lagstiftning, verka för upphandlingssätt som möjliggör för leverantörer av närodlat och närproducerade produkter att lägga anbud.



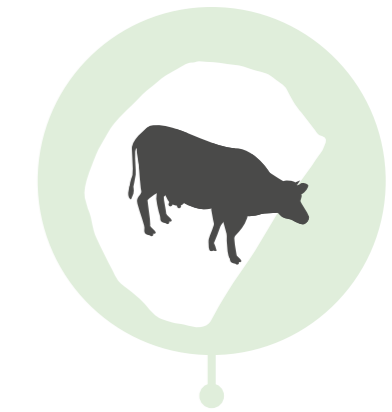
För att minska transportsträckorna ska alla verksamheter anpassa råvaror och matsedel efter den säsong som råder.



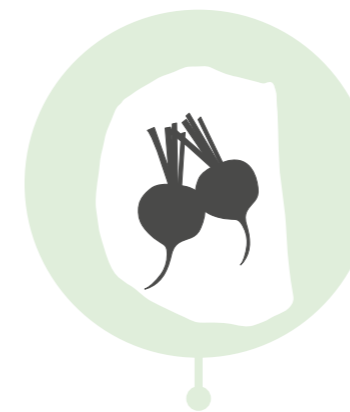
Halva tallriken ska vara ekologisk eller närproducerad.



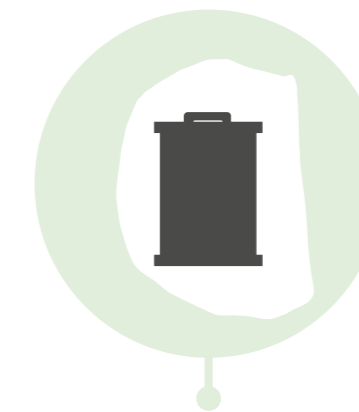
Den fisk som köps in ska ha en nivå på ekologisk och social hållbarhet motsvarande KRAV, eller MSC för vildfångad fisk och sträva efter ASC för odlad fisk.



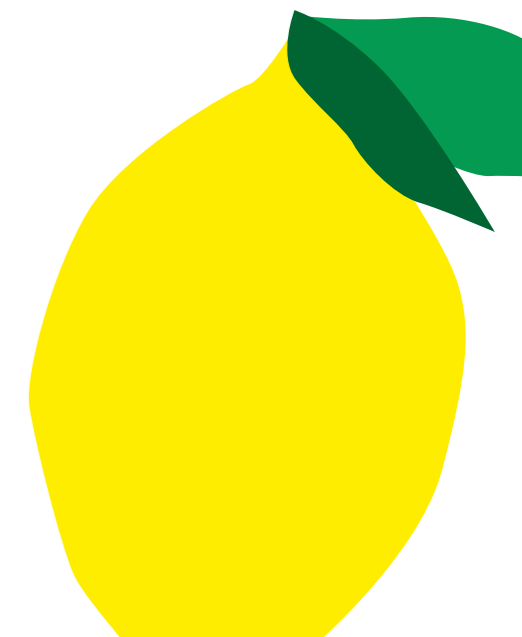
För att värna djurskyddet ska kött väljas som är av motsvarande nivå på djurskydd som den som ställs på svensk produktion. Verksamheterna ska även sträva efter att välja kött som produceras på en nivå av ekologisk och social hållbarhet motsvarande KRAV.



Varje kök ska minska köttmängden till förmån för mer grönsaker, rotfrukter, bönor och linser på tallriken. Minst en dag per vecka ska vara helt vegetarisk. Måltider som lagas till äldre matgäster undantas.



Varje kök och restaurang/matsal ska vidta åtgärder för att minska matsvinn vid tillagning och servering. Alla verksamheter ska utbilda och informera matgästerna om betydelsen av att minska matsvinn. Matsvinnet ska minska årligen, med startår 2020.





Matgästen i fokus



- Maten ska tillagas så nära matgästerna och serveringstillfället som möjligt, i ändamålsenliga kök och där det bedöms som kostnadseffektivt.
- Måltiderna ska utgå från matgästernas behov och de ska ha inflytande över den mat som serveras. Varje enhetschef/rektor ansvarar för att det finns ett matråd eller liknande som kan påverka menyn och måltidsmiljön.
- Kommunen serverar specialkost av medicinska, etiska eller religiösa skäl.
- Kommunen ska sträva efter att utveckla de pedagogiska måltiderna inom kommunens verksamheter.
- Chefer och personal inom äldreomsorgen ska sträva efter att skapa mötesplatser för äldre genom att servera gemensamma måltider.
- Måltiderna ska serveras i en trevlig och lugn miljö, dukas fram på ett inbjudande sätt och intas i lugn och ro. Enligt råd från Livsmedelsverket bör schemat läggas så att varje elev får fasta och regelbundna lunchtider någon gång mellan klockan 11 och 13.
- För att skapa engagemang och förståelse för måltiden ska verksamheterna sträva efter att matgästerna ska vara delaktiga i måltiderna.





Genom att maten som tillagas är både god och näringsriktig så skapas förutsättningar för bättre hälsa och högre livskvalitet.

Näringsberäknade måltider ska serveras enligt Nordiska näringsrekommendationer och Livsmedelsverkets råd

Livsmedelsverkets rekommendationer om mathantering ska följas.

- Verksamheterna ska minimera andelen hel- och halvfabrikat och laga så mycket mat som möjligt från grunden.
- Skolcaféer och liknande ska ha hälsosamma sortiment. Söta drycker, söt-saker och snacks ingår inte i dessa. Hälsosamma alternativ bör gälla inom förskolan och skolan i samband med firande av födelsedagar och liknande tillställningar.
- Inom äldreomsorgen ska åtgärder vidtas för att förebygga undernäring. Måltiderna inom äldreomsorgen ska utvecklas för att leva upp till gällande råd från Livsmedelsverket.

