

# KOSTPOLICY

EMMABODA I VÅRA HJÄRTAN



Emmaboda  
kommun

Antagen av Kommunfullmäktige 2012-02-27, § 11  
03.21

## **Goda matvanor för god hälsa-ger gott liv!**

Våra matvanor grundläggs i unga år och ska främja en god folkhälsa och ge goda förutsättningar för ett gott liv. Lika viktigt som att maten är rätt sammansatt är att måltiden blir en trevlig och positiv upplevelse där samtliga sinnen stimuleras. Med kvalitetstänk i vår offentliga måltid, kan vi bidra till att lägga grunden för en hälsosammare framtid.

### **SYFTE**

Kostpolicyn ska användas som ett verktyg för att kvalitetssäkra de måltider som serveras inom kommunens förvaltningar.

### **MÅL**

Maten som tillagas i kommunens regi ska vara smaklig, näringsriktig samt tillagas av bra råvaror med så få tillsatser som möjligt.

Man **ska** i första hand välja svenska, ekologiska livsmedel och **rättvisemärkt** om avtalen möjliggör detta.

### **RIKTLINJER**

- Kommunens politiska riktlinjer ska följas när det gäller krav på ekologiskt, närproducerat och rättvisemärkta varor.
- Livsmedelsverkets rekommendationer och riktlinjer bör följas vid planering och tillagning av måltiderna
- Framtaget egenkontrollprogram ska följas för att främja säker mathantering

### **MILJÖ**

- Ekologiska, närproducerade samt rättvisemärkta råvaror och livsmedel ska öka. Inom livsmedelsupphandlingen **ska** vi ställa tydliga krav på hög kvalitet.
- Vi ska erbjuda en lugn och trivsamt miljö där samtliga sinnen tillfredsställs
- All personal ska arbeta serviceinriktat och ha ett gott bemötande för att förmedla matglädje
- Vi ska arbeta för att minska matsvinnet

### **MÅLTIDEN**

- Gästen ska dagligen erbjudas nylagad och varm mat som i huvudsak är lagad från grunden
- Gästen ska erbjudas nyttig, smaklig och trevligt presenterad mat
- Grönsaker anpassade efter säsong och tillgång ska dagligen erbjudas
- Frukost, mellanmål och dessert bör kompletteras med årstidens frukter och bär
- Traditioner finns av olika slag och vi bör föra vårt kulturarv vidare samtidigt som möjlighet till att prova på ny matkultur erbjuds
- Måltiden ska serveras utifrån etiska, kulturella och medicinska behov

## KOMPETENSUTVECKLING GER HÖGRE KVALITET

- Personalen ska ha en bred kompetens
- Regelbundna föreläsningar och utbildningar för berörda bör erbjudas för att medvetandegöra kostens betydelse för hälsan.  
Detta ska leda till att vi kan möta framtida kunders behov och krav.

## GÄSTENS INFLYTANDE

- Måltidsupplevelsen påverkas av tidigare erfarenheter samt individuella förväntningar. Gästens möjlighet att påverka och föra en dialog är av stort värde.  
Detta kan ske genom matråd, förslagslåda och upprepade utvärderingar

## UTVÄRDERING OCH UPPFÖLJNING

- Kostpolicyn ska vara ett levande dokument som ska **revideras minst en gång per mandatperiod eller vid behov. Hållbar Hälsa och Miljö ansvarar för att revidering sker och ska beslutas i Kommunstyrelsen och Kommunfullmäktige.**