

Förslag

Vision och kostpolicy

Syfte med visionen och policyn är att den ska styra verksamheten mot uppsatta mål samt att kommunens intentioner blir tydliga för kommuninvånarna, personal samt matgästerna. Det blir effektivt att utvärdera och följa upp verksamheten mot uppsatta mål samt att driva utvecklingen framåt.

Vi vill att matgästen ska få en trevlig totalupplevelse av måltiden. Den ska vara säker, god och näringsrik. Personalen har kunskap om måltidens förutsättningar och känner stolthet för den mat som serveras.

- Måltiderna ska vara näringsrika, goda, omväxlande och anpassade efter matgästens behov

Detta innebär att mat och måltiderna skall:

- Ta vara på sensoriska kvalitetsvärden som doft, smak, utseende, konsistens samt näringsinnehåll. Detta innebär framför allt att vår kommun arbetar för att servera nylagad mat och minimera varmhållningstider.
- Följa de svenska näringsrekommendationerna och anpassas efter individuella behov utifrån etiska, kulturella, religiösa och medicinska skäl.
- Följa livsmedelsverkets råd för bra mat i skolan, förskolan samt äldreomsorgen.
- Pedagoger, omsorgspersonal samt kostpersonal arbetar gemensamt för att tillgodose matgästens behov.

- Måltidsmiljön ska vara lugn och trivsamt och maten ska vara trevligt serverad och presenterad.

Det innebär att:

- Måltiden ska vara ett tillfälle för social gemenskap och samtal. För att det ska bli så krävs att det skapas förutsättningar för att gästen ska få tid på sig att äta, att dukningen är trevlig och att det är en rofylld miljö.

*17/10
Mia NT BA UAH*

- Upphandling och hantering av livsmedel ska stimulera miljöriktiga och etiska inköp samt att resurshushållning främjas i alla led

Detta innebär att:

- Sträva efter att öka de närodlade ekologiska inköpen, säsongsanpassa grönsak och fruktinköp samt att främja det lokalproducerade.
- Följa miljöstyrningsrådets kriterier vid upphandling av animaliska livsmedel samt bara köpa in fisk från hållbara bestånd.
- Det arbetas aktivt med att minimera tallrikssvinn och matsvinn och energianvändning.
- Ökad sortering av avfall samt arbete med avfallsminimering sker kontinuerligt.
- Samtlig personal har kunskap kring resurshushållning och det sker ett löpande arbete kring effektiv energianvändning och minskad miljöpåverkan.

- Transporter som främjar säker livsmedelshantering och hållbar utveckling

Detta innebär att:

- Transporter av varm mat ska eftersträva att varmhållningstiderna blir så korta som möjligt
- Trafiksäkerheten ökar genom samordning och det ger färre transporter till köken.
- Transporter sker med god prestanda på motorkapacitet, däck, drivmedel samt serviceåtaganden.

- Kommunens restauranger är rätt dimensionerade och utformade

Detta innebär att:

- Det går att laga samt värma mat med stor säkerhet och i nära anslutning till servering.
- Arbetsmiljön är enkel och säker att arbeta i för personalen.

Handwritten signature and initials:
Mun NI BA MAH

➤ Personal med rätt kompetens och servicekänsla

Detta innebär att:

- Personalen har rätt grundutbildning och får fortbildning
- Personalen ska kunna laga mat från grunden samt att de har kännedom om grunderna för bra mat.
- Pedagogiska måltider ingår i arbetstagarnas arbetstid
- Personalen ska tillämpa god service och skapa trivsamma måltider för gästen.

➤ Kontinuerlig uppföljning och utvärdering för fortsatt utveckling

Detta innebär att:

- Det genomförs regelbundet matgästundersökningar.
- Det finns matråd och brukarinflytande i samtlig måltidsverksamhet
- Svinnet från köken mäts kontinuerligt
- Samtliga inköpsavtal följs upp regelbundet

En fortsatt diskussion föreslås gällande förslag på hur verksamheten kan följas upp på ett effektivt och regelbundet sätt?

Handwritten notes:
GA
MIA NJ RA MAH