



Kostpolicy för Borgholms kommun

Antagen av kommunfullmäktige 2020-04-20 § 74

Innehållsförteckning

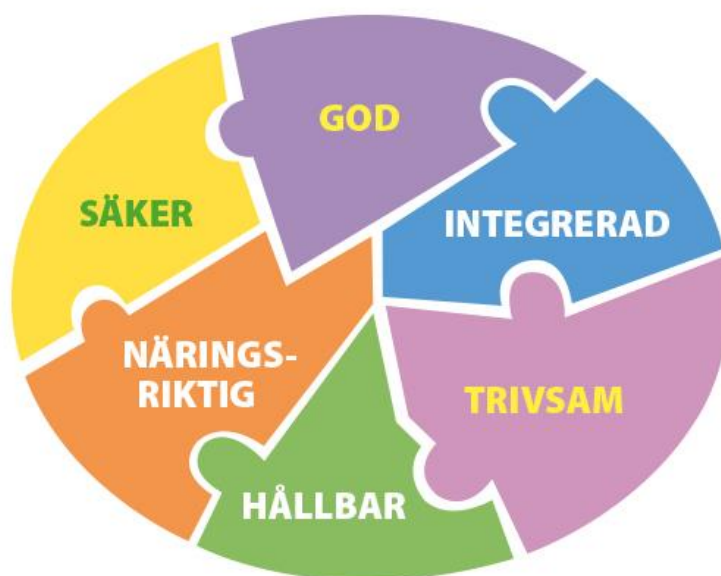
1	Inledning.....	3
2	De globala målen i Borgholms kostpolicy	3
	God	4
	Integrerad.....	4
	Trivsamt	5
	Näringsrik.....	5
	Hållbar.....	5
	Säker	5
	Bilagor	6

1 Inledning

Verksamheten ska följa Livsmedelsverkets rekommendationer samt de Nordiska Näringsrekommendationerna (NNR).

All verksamhet i Borgholms kommun ska genomsyras av våra värdeord: Välkomnande – Utvecklande – Tillsammans.

En bra måltidsverksamhet inom baromsorg, förskola, skola och äldreomsorg är av stor betydelse för att främja folkhälsan. Tillsammans utvecklar vi måltidsstunden och hälsar alla välkomna till bords.



2 De globala målen i Borgholms kostpolicy

FN:s utvecklingsprogram (UNDP) finns på plats i 170 länder för att avskaffa fattigdom, minska ojämlikheter, främja fredliga samhällen och stötta länder att nå Globala målen till år 2030. Vi hjälper länder att förebygga kriser och konflikter, stärka demokratiska institutioner och bygga partnerskap för en hållbar utveckling där ingen människa lämnas utanför.

UNDP i Sverige arbetar för att stärka partnerskapet mellan Sverige och UNDP, samt öka människors kunskap och engagemang för FN:s arbete och Globala målen för hållbar utveckling.

Tre av de globala målen ingår i Kostpolicyn. Dessa är mål 2 ingen hunger, mål 3 *hälsa och välbefinnande* och mål 12 *hållbar konsumtion och produktion*. Målen beskrivs nedan.



2 INGEN HUNGER. Tillgång till tillräcklig och näringsriktig mat är en mänsklig rättighet som varje stat har en skyldighet att tillförsäkra sina medborgare. Genom att främja ett hållbart

jordbruk med modern teknik och rättvisa distributionssystem kan vi säkerställa tillgång till tillräcklig och näringsriktig mat för alla.



HÄLSA OCH VÄLBEFINNANDE. God hälsa är en grundläggande förutsättning för människors möjlighet att nå sin fulla potential och att bidra till samhällets utveckling. Människors hälsa påverkas av ekonomiska, ekologiska och sociala faktorer och mål 3 inkluderar alla dimensioner och människor i alla åldrar.



HÅLLBAR KONSUMTION OCH PRODUKTION. Vår planet har försett oss med ett överflöd av naturresurser, men vi människor har inte nyttjat det på ett ansvarsfullt sätt och konsumerar nu långt bortom vad vår planet klarar av. Visste du exempelvis att 1/3 av den mat som produceras slängs? Att uppnå hållbar utveckling kräver att vi minskar vårt ekologiska fotavtryck genom att ändra hur vi producerar och konsumerar varor och resurser.

Hållbar konsumtion innebär inte bara miljöfördelar utan även sociala och ekonomiska fördelar såsom ökad konkurrenskraft, tillväxt på såväl den lokala som globala marknaden, ökad sysselsättning, förbättrad hälsa och minskad fattigdom. Omställning till en hållbar konsumtion och produktion av varor är en nödvändighet för att minska vår negativa påverkan på klimat, miljö och människors hälsa.

God

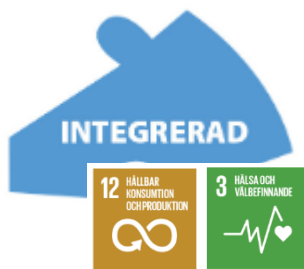


Maten ska vara god, näringsriktig och tillräcklig. Att laga god och hälsosam mat som matgästen tycker om kräver bra råvaror, kunskap och engagemang. Maten ska locka alla sinnen och inspirera och utmana både smaker och preferenser.

Måltidsverksamheten ska ge inblick i det svenska kulturarvet i allmänhet. Det ska också spegla dagens moderna samhälle med dess kulturella mångfald och uppdraget innefattar även att sträva mot ett internationellt perspektiv.

Måltiderna utgår från matgästernas behov och önskemål och presenteras på ett tilltalande och inkluderande sätt.

Integrerad



Måltiderna ska stärka hälsan samt bevara eller öka matgästernas sociala, fysiska och psykiska välbefinnande.

Måltidsstunden ska ge tillfälle att bygga relationer, och stöd ska erbjudas de som önskar.

Vi har alltid möjlighet att mötas kring frågor om livsmedel, måltider och miljö.

Trivsamt



Alla ska känna sig välkomna, trygga och bli väl bemötta i kontakter med Kostverksamheten.

Måltiderna ska ge en stunds avkoppling där en trivsamt atmosfär utgör en förutsättning att få äta i lugn och ro.

Måltidsmiljön ska främja goda matvanor genom att vara tilltalande och fräsch.

Näringsrik



Måltiderna ska planeras och beräknas utifrån de nordiska näringsrekommendationerna, NNR (Bilaga1).

Näringsriktiga måltider består av mer grönt, mer växtbaserade matfetter och oljor, mer fullkorn och magra mejeriprodukter och mindre av rött kött, salt och socker.

Vi utgår från tallriksmodellen.

Skolmåltider ska ge cirka 30 % av dagsbehovet av såväl energi som näringsämnen.

Hållbar



Alla inköp och all hantering av livsmedel ska ske miljömedvetet.

Borgholms kommun ska endast köpa in kött, ägg och mejeriprodukter som uppfyller kraven för svenska djurskyddsregler.

Borgholms kommun följer Miljömålen i Agenda 2030 och måltiderna ska bidra till en hållbar utveckling.

Vi värnar livsmedel som är lokalproducerade för minsta möjliga klimatpåverkan.

Matsvinnet ska minskas både i servering och i produktion.

Verksamheten ska följa de av Kommunfullmäktige antagna klimatenergi-, och transportstrategierna.

Säker



Verksamheten bedriver egenkontroll för att förebygga hälsorisker.

Samtliga kommunala kök är registrerade hos tillsynsmyndigheten.

Särskilda rutiner kring beredning av specialkost är framtagna.

Vi säkerställer att rätt mat serveras till rätt person.

Personal som arbetar med livsmedelshantering ska kontinuerligt genomgå hygienutbildning.

Transporter av färdiglagad mat ska ske enligt gällande lagstiftning.

Bilagor

Bilaga 1 Utdrag ur NNR