



Livsmedelsstrategi för Sätters kommun

Avser de kommunala köken

Mat och måltider skall präglas av en tydlig kvalitets och servicetänkande genom hela organisationen; som kompetens för inköp av varor, kompetens för matsedelsplanering och näringsberäkning, kompetens för livsmedelshantering, matlagning och servering. Bra kommunikation mellan olika personalkategorier och matgäster.

Köken i kommunens kostverksamhet skall stimulera till inköp och hantering som genererar till god hälsa, säkerhet, hållbar utveckling och god etik.

Måltiderna skall vara näringsrika, goda, omväxlande, säkra och anpassade efter matgästens behov

Alla matgäster erbjuds god, vällagad, säker och hälsosam mat. Den är av hög kvalitet och är så långt det är möjligt lagad från grunden utan onödiga tillsatser.

- Följa *Svenska näringsrekommendationer* för olika gruppers behov av energi och näring utifrån ålder och kön.
- Specialkost av medicinska skäl skall erbjudas alla som behöver det och anpassad kost av etiska/religiösa skäl erbjudas i möjligaste mån.
- Alla kök utövar egenkontroll för att förebygga hälsorisker och för att säkerställa säker mat.
- Vid transport av varm mat skall eftersträvas att varmhållningstiden blir så kort som möjligt.
- Eftersträva att erbjuda alternativ och valmöjlighet i samband med all kosthållning

Personal med rätt kompetens och servicekänsla

- Personalen i köken har rätt grundutbildning och erbjuds fortbildning.
- Samtliga medarbetare som arbetar med produktion och servering av måltider ska ha hög kompetens, engagemang och ett trevligt förhållningssätt för sitt uppdrag.
- Alla, i så väl kök som övriga verksamheter, inspirerar barn och elever att prova nya smaker och konsistens och bidrar till att grundlägga goda måltidsvanor

Upphandling och hantering av livsmedel skall stimulera miljöriktiga och etiska inköp

- Råvaruinköpen skall vara ekologiska till minst 25% och öka årligen
- Välja säsonganpassade råvaror.
- Arbeta aktivt med att minimera matsvinn och energianvändning i alla led.
- Att öka andelen vegetabilier i förhållande till kött och välja rätt kött.
- Välja animaliska livsmedel producerade med god djuromsorg och följa miljöstyrningsrådets kriterier.
- Den fisk som inhandlas skall komma från hållbara bestånd
- Allt kaffe som inhandlas uppfyller de krav som ställs för märkningen rättvisemärkt.
- Transport av mat till köken skall vara samordnad som därmed ger färre transporter.
- Målsättningen skall vara att öka andelen lokalt producerade livsmedel och tillvarata små och medelstora företags möjligheter att kunna delta som anbudsgivare
- Att upphandling sker i enlighet med Sätters kommuns policy.

Måltidsmiljön skall vara lugn och trivsamt och maten skall vara trevligt presenterad

En lugn, trygg och stressfri måltidsmiljö och en trevlig, välkomnande miljö med ett bra bemötande gör att vi kan tillgodogöra oss maten bättre.

- Maten avnjuts i en lugn och trivsamt miljö som främjar social samvaro.
- Bra måltidsordning med tid att äta i lugn och ro utan tidspress.
- Vuxna äter tillsammans med barn/elever.
- Menyerna utformas så att man tar hänsyn till säsong, helgdagar och årstider.
- All personal bidrar till att grundlägga goda måltidsvanor.

Kontinuerlig uppföljning och utvärdering för fortsatt utveckling

- Matgästundersökningar utförs kontinuerligt
- Kontinuerliga matråd och kostombudsträffar

Stärkt livsmedelsproduktion och förädling

I kommunens utvecklingsplan för Näringslivs- och utvecklingsenhetens arbete för 2010 – 2014 tydliggörs kommunens arbete vad gäller de gröna näringarna ur ett företags- och utvecklingsperspektiv.

Folkhälsoarbetet

I kommunens Folkhälsoplan beskrivs arbetet med kost och livsmedel.