



Kostpolicy

Mål för perioden 2025–2030

Syfte

Syftet med Kostpolicyn är att ge uttryck för kommunens övergripande viljeriktning och ambitionsnivå vad gäller kvaliteten på mat, mathantering, servering och hållbarhet. Kostpolicyn gäller för alla kommunens måltider. Utöver policyn finns dokumenterade rutiner för varje verksamhet.

Tillsammans gör vi Kalix bättre

I Kalix kommun ska vi erbjuda god, vällagad, livsmedelssäker och näringsriktig mat. Det ger förutsättningar för bra matvanor för att kunna bibehålla en så god livskvalitet som möjligt. Maten ska tillagas och distribueras på ett sätt som tar hänsyn till vår miljö och människors hälsa.

Vi ska arbeta för att i så hög utsträckning som möjligt servera lokal- och närproducerade livsmedelsprodukter från de nordligaste länen.

Kostorganisationen är Kalix kommuns serviceorganisation till förskola, skola och omsorg.

1. Miljösmarta måltider

Kommunens måltidsverksamheter ska genomsyras av ett ansvarstagande gentemot klimat och miljö, genom att:

- Minska matsvinnet
- Säsonganpassa inköp och meny
- Öka lokal- och närproducerade livsmedel
- Minska inköp av hel- och halv fabrikat
- Öka den procentuella andelen inköpta ekologiska livsmedel till 45 % per år
- Öka andelen vegetabilier i maten
- Erbjuder lakto-ovo-vegetariskt måltidsalternativ, dagligen
- Upphandla produkter som:
 - uppfyller svenska krav på djurskydd, djurhälsa och smittskydd
 - tar hänsyn till berörda nationella miljökvalitetsmål och den nationella livsmedelstrategin
 - utgår från berörda globala mål för hållbar utveckling enligt Agenda 2030
- Palmoljefria produkter. I de fall det inte går att undvika ska de vara certifierade enligt RSPO CSPO- (Roundtable on Sustainable Palm Oil, Certified Sustainable Palm Oil)
- Främja inköp av rättvisemärkta produkter

2. Goda måltider

Genom tillitsbaserat ledarskap ska organisationen stimuleras till kreativitet som bidrar till goda måltider.

- Måltiden ska vara varierande, vällagad och av god kvalitet
- Menyn ska framtas i dialog med matgäster



3. Trivsamma måltider

En positiv upplevelse av måltiden är miljön i matsal vilket också är en viktig del av arbetsmiljön. Måltiden ska vara en källa till glädje och social kontakt samt erbjuda en stunds avkoppling i vardagen.

- Matgästerna ska uppleva bra service och ett gott bemötande
- Maträtterna ska presenteras på ett trevligt och inbjudande sätt för att locka till ätande
- Information om utbud och innehåll ska vara lättillgänglig
- Pedagogiska måltider inom förskola och skola

4. Näringsriktiga måltider

Måltiderna ska följa nationella riktlinjer (Livsmedelsverkets riktlinjer och de Nordiska Näringsrekommendationerna, NNR).

- Näringsvärdet ska utvärderas regelbundet
- Hänsyn tas till de olika målgruppernas behov
- Goda matvanor är viktigt för att må bra och orka vara aktiv

5. Integrerade måltider

Måltiderna ses som en viktig del i det pedagogiska arbetet/omvårdnaden.

- Tillsammans verka för ett gott samarbete med kärnverksamheterna
- Matgäster ska ges möjlighet att uttrycka sina åsikter gällande maten
- Matgäster ska ha inflytande på mat och servering genom dialog med våra målgrupper årligen

6. Säkra måltider

Säkra måltider är viktigt för att säkerställa hälsan hos våra målgrupper.

- All personal ska ha tillgång till stöd och regelbunden kompetensutveckling inom specialkost, hygien och egenkontroll
- Specialkost och anpassad kost ska erbjudas till gäster som av medicinska skäl inte kan eller bör äta från ordinarie utbud enligt intyg från läkare, sjuksköterska eller dietist
- Laktosfri kost/laktosfritt måltidsalternativ ska erbjudas alla som meddelar behov av detta