

Livsmedelspolicy för Härryda kommun

Livsmedelspolicyn i Härryda kommun avser alla måltider som tillagas i kommunens verksamheter.

Arbetet med måltider ska genomsyras av ett tydligt kvalitets-, miljö- och servicetänkande hela vägen från upphandling av livsmedel till servering. Livsmedelshanteringen, i produktion och servering, ska präglas av minskat matsvinn. Måltiderna i Härryda kommun ska bygga på Livsmedelsverkets rekommendationer och anpassas för de matgäster som finns i de olika verksamheterna. Måltiden ska vara en positiv upplevelse för matgästerna.

Syfte

Livsmedelspolicyn ska säkerställa att förutsättningar skapas för goda matvanor, säkra livsmedel och en god måltidsmiljö med målet att uppnå en bättre folkhälsa i Härryda kommun.

Upphandling och inköp

Upphandling av livsmedel ska beakta aktuell lagstiftning, nationella mål och politiska beslut tagna i Härryda kommun. I berörda delar ska svenska lagstadgade krav avseende jordbruk och djurproduktion beaktas och svenskproducerade livsmedel ska, där så är möjligt, köpas in. De livsmedel som upphandlas ska anpassas efter Livsmedelsverkets rekommendationer.

Måltidsservice ska köpa produkter som passar in på S.M.A.R.T- modellen

Större andel vegetabilier

Mindre andel tomma kalorier

Andelen ekologiskt ökar

Rätt kött och rätt grönsaker vid rätt årstid

Transportsnålt

Produktion

Maten som produceras ska följa aktuella krav på säker livsmedelshantering. Ett kontinuerligt arbete ska pågå för att minska belastningen på miljön genom att minska matsvinnet och aktivt välja livsmedel som är bättre för miljön.

Maten som produceras ska vara näringsriktig och tilltalande både i utseende och smak. Matsedeln ska vara varierad och säsonganpassad samt anpassad till respektive målgrupps behov. Måltiden ska också främja hälsosamma matvanor.

Så långt det är möjligt ska maten lagas på plats och från grunden.

Personalen i respektive kök ska ha rätt kompetens. Där så är möjligt ska två lunchrätter serveras varje dag. Flera olika grönsaker ska serveras varje dag.



Policy

beskriver övergripande mål och grundprinciper för handlande.

Servering

Maten ska vara trevligt presenterad och det ska vara rent och fräscht i serveringen. Måltiden ska ge matgästen tillfälle för social gemenskap och främja goda samtal. En lugn och trivsamt måltidsmiljö eftersträvas.

Uppföljning och ansvarsfördelning

Måltidsservice är ansvarig för all kostverksamhet med undantag av den del som sker integrerad med arbetet i verksamheten. Där ansvarar respektive verksamhet. Funktionschefen för måltidsservice ska årligen följa upp livsmedelspolicyn. Uppföljningen ska vara en del av kvalitetsarbetet och ingå i den årliga verksamhetsberättelsen.

Antagen av kommunfullmäktige 2017-11-13, § 188