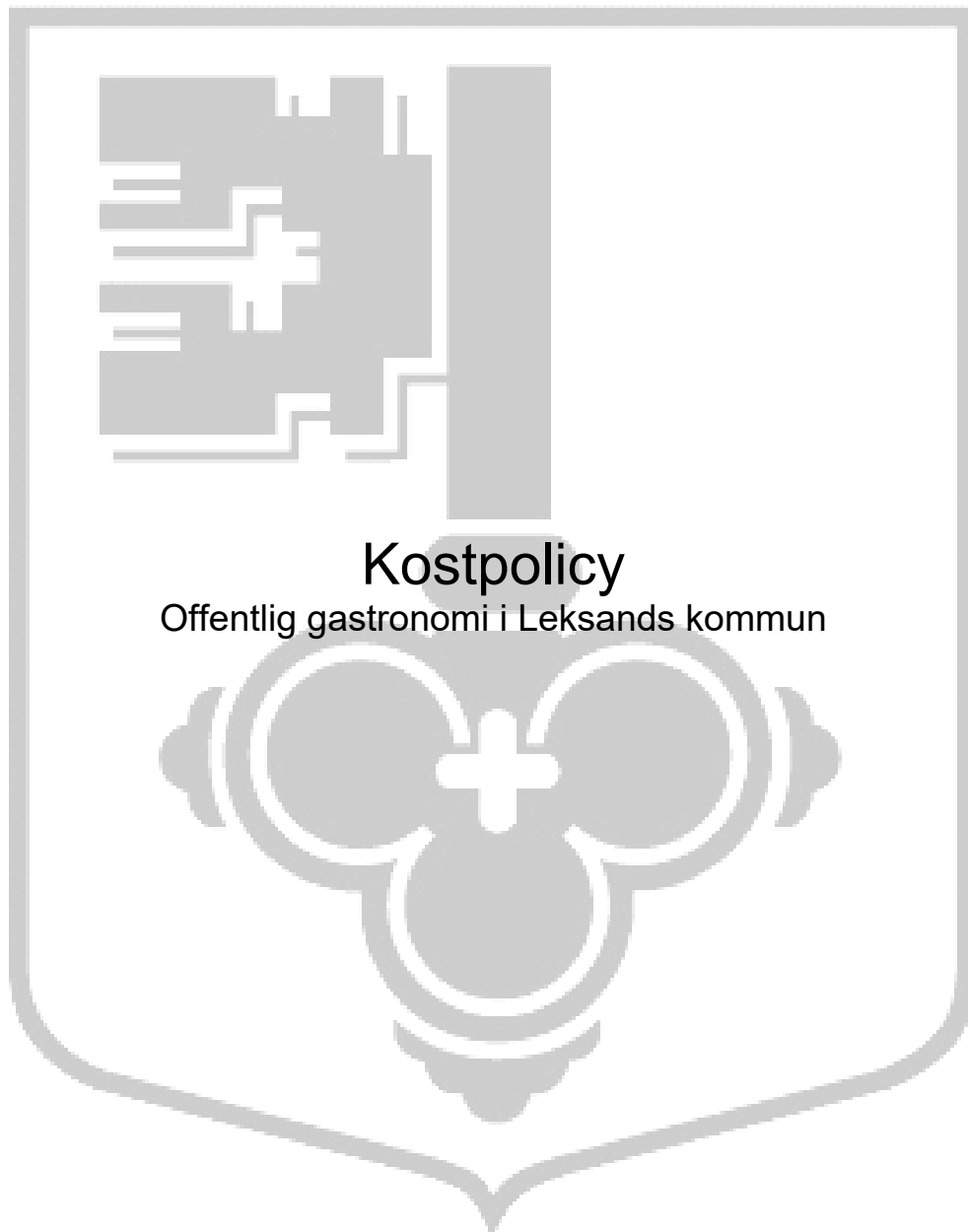




**Kost och Lokalvård**

Liselotte Målarbo 0247-801 45  
lotta.malarbo@leksand.se



## 1 Inledning

I Leksands kommun ska maten som tillagas vara näringsriktig, vällagad, tilltalande, säker och bidra till matgästernas välbefinnande på både kort och lång sikt. Måltiden ska vara en höjdpunkt på dagen med en tilltalande måltidsmiljö.

Kostpolicyn tydliggör hur kommunen övergripande arbetar med kostfrågor och utgår från Vision 2030, programmet för ett miljömässigt hållbart Leksand, politiska mål, andra styrande dokument, den lagstiftning som finns och följer Livsmedelsverkets näringsrekommendationer. Den ska bidra till ett gemensamt förhållningssätt till mat, måltider och måltidsmiljöer och är styrande för personal som hanterar mat och livsmedel inom Leksands kommuns alla verksamheter.

## 2 Styrande principer

Genom en god och näringsriktig måltid ska hälsa, välbefinnande och miljö sättas i främsta rummet. Måltiden ska vara ett tillfälle för social samvaro i en trivsamt och rofylld miljö. För att lyckas med detta ska följande områden prioriteras:

- **Främja goda matvanor för att förebygga ohälsa.** Genom att redan i förskolan och skolan visa barn vad goda matvanor är, ökar sannolikheten att dessa matvanor följer barnet genom livet. Inom äldreomsorgen ska maten bidra till att förebygga och behandla undernäring. Maten som serveras inom förskola, skola och äldreomsorg ska vara näringsberäknad. Leksands kommun strävar efter en likvärdighet så långt det är möjligt.
- **Servera god, vällagad och säker mat i en inbjudande måltidsmiljö.** Maten som tillagas i Leksands kommuns verksamheter ska så långt som möjligt lagas från grunden av utbildade kockar. Personal skall ha god kunskap om måltidens och matens betydelse och dess inverkan på individen. All personal både de som jobbar med tillagning och servering samt alla andra ätande vuxna skall ha ett särskilt ansvar och uppmuntra elever/förskolebarn samt ha en positiv attityd i måltidssituationen.
- **Minska matsvinn.** Arbetet ska ske genom att samverka med beställare och kunder för att hitta arbetsätt som leder till minskat matsvinn och ökad information och kunskap om matsvinn i samtliga verksamheter.
- **Laga mat med lägre miljöbelastande effekt.** Maten som lagas i de kommunala köken ska ha en så låg miljöbelastande effekt som möjligt med hänsyn taget till ekonomi, upphandlade avtal och tillgång till varor.
- **Minska brännbart avfall.** Sopsortering ska ske i alla kommunens kök i så stor utsträckning som är möjligt, och det ska finnas möjlighet att sortera i anslutning till alla kök.
- **Effektiva matleveranser med fordon.** Matleveranser ska planeras så att de sker så effektivt och begränsat som möjligt. Vid ny- eller ombyggnation av lokaler ska transporter beaktas i planeringsarbetet, om det finns behov av matleveranser till verksamheten.
- **Upphandling/inköp.** Vid upphandlingar ska Upphandlingsmyndighetens rekommenderade krav för upphandling av

livsmedel samt branschöverenskommelsen för upphandling av livsmedel från branschföreningen Kost och Näring iakttas.