



Kostplan  
Söderköpings kommun 2016 - 2018

*Antagen av Servicenämnden 2015-11-24*



Söderköpings  
kommun





## 1. Kostplanens roll i styrkedjan

---

Servicenämnden har fått i uppdrag av Kommunfullmäktige att under 2015 göra en revidering av befintligt kostpolitiskt program till en kostplan där den politiska viljeinriktningen som ska kvalitetssäkra måltidsverksamheten och bidra till en hållbar utveckling ska tydliggöras. Kostplanen fastställs inte utav Kommunfullmäktige utan ingår i den uppdragsplan som fastställs av Servicenämnden. Servicenämnden ansvarar också för revideringen av dokumentet som ska ske i början av varje ny mandatperiod, eller vid behov.

Kostplanen bidrar till att uppnå miljömål på såväl lokal, regional som nationell nivå.

## 2. Politisk ambitionsnivå

---

Mat är en central del av livet för alla människor. Den utgör grunden för hälsa, välmående och en bra miljö. Söderköpings kommun strävar efter att måltiden ska präglas av kvalitet och matglädje som ger alla sinnen en upplevelse av smak, syn och doft. Mat tillhör livets glädje och att äta tillsammans i en trivsamt miljö har en stark pedagogisk, social och kulturell funktion.

Måltiden som serveras inom förskolan, skolan och äldreomsorgen i Söderköpings kommun ska vara en del av dagens höjdpunkt. Den är helt nödvändig, i rätt mängd och med rätt sammansättning, för att vi ska må bra och kunna prestera i förskola, skola, och i arbetslivet. Maten är dessutom viktig för att nå god livskvalitet och goda resultat inom vård och omsorg.

Mat har stor påverkan på vår hälsa och livskvalitet. Produktion och konsumtion av livsmedel medför påverkan på klimatet, vår livsmiljö och ekonomin. Genom medvetna val kan vi påverka alla dessa aspekter i positiv riktning.

### **Kostplan för vem?**

Kostplanen ska användas av kostchef, kostpersonal, rektorer, enhetschefer och medarbetare inom förskola, skola, vård och omsorg samt entreprenörer anlidade inom kostens område. Dokumentet fungerar som information till matgäster, föräldrar, anhöriga och andra intressenter. Kostplanen ska utgöra underlag för upphandling, budget, verksamhetsplaner och uppdragsplaner.

Kostplanen ska bidra till att både unga och gamla ska må bra ur ett folkhälsoperspektiv och att hänsyn tas till åldersrelaterade behov.

### **Syfte**

Kostplanen ska:

- bidra till att kommunens matgäster, vid varje serveringstillfälle, äter en näringsriktig vällagad måltid i en trevlig, pedagogisk miljö och därigenom främjar hälsa och förebygger kostrelaterade problem
- stärka kostens betydelse i kommunens egna verksamheter
- verka för att upphandling, produktion och konsumtion av livsmedel sker på hållbart vis.

Sist men inte minst syftar kostplanen till att skapa ett ökat ansvarstagande, engagemang och delaktighet hos alla som är berörda av kosten.



### 3. Politiskt prioriterade framgångsfaktorer

---

#### **Framgångsfaktor 1:** Ekologisk hållbarhet

Söderköping använder S.M.A.R.T, framtaget av Centrum för tillämpad näringslära (med stöd av Livsmedelsverket och Konsumentverket) som grund för måltidsplaneringen.

#### **S** - Större andel vegetabilier

Vi behöver äta mer vegetabilier, dels för att det är bra för hälsan, dels för att det minskar miljöbelastningen. Söderköping vill sträva efter att årligen öka andelen vegetariska livsmedel.

#### **M** - Mindre andel "tomma kalorier"

”Tomma kalorier” är mat som innehåller mycket energi men som inte ger oss någon eller mycket lite näring eller vitaminer. I Söderköping är 75-80% av maten tillagad från grunden. Det är då möjligt att påverka hela maträttens innehållssammansättning avseende kvalitet på ingredienser och näringsammansättning. Den nivån bör i den mån det är möjligt, årligen höjas.

Livsmedelskostnaden för mat tillagad från grunden är dessutom i regel billigare än halvfabrikat.

#### **A** - Andelen ekologiskt ökar

Ekologisk mat produceras utan kemiska bekämpningsmedel och konstgödsel. Inom ekologisk produktion tar man större djurhänsyn och få tillsatser är tillåtna.

2018 ska andelen ekologisk mat som serveras i Söderköpings kommun vara som lägst 30 %.

Kommunen har också en ambition att årligen öka den nivån. Kommunens tillagningskök ska vara ekologiskt certifierade minst enligt motsvarande KRAV-nivå 1.

Andelen etiskt producerade livsmedel där sociala, miljömässiga och ekonomiska krav ställs på verksamheten, ska årligen öka. Endast fisk som är certifierad genom Marine Stewardship Council (MSC) ska serveras. Genmodifierade organismer (GMO) ska undvikas så långt det går att spåra och livsmedel innehållande transfetter ska inte serveras.

Kommunen ska servera en sund och säker mat utan onödiga tillsatser och skadliga substanser, vilket är av särskilt vikt för de allra yngsta barnen.

#### **R** - Rätt kött och grönsaker

För miljön är det viktigt vilket kött vi väljer. Svenska betesdjur bidrar till ett öppet landskap och en biologisk mångfald. Frilandsodlade och säsongsanpassade rotfrukter och grövre grönsaker är att föredra.

I upphandlingar ska krav ställas på att djur är uppfödda enligt motsvarande svenska djurskyddsregler samt Miljöstyrningsrådets baskrav. Vi strävar också efter att användningen av det kött som av Världsnaturfondens (WWF) ”Köttguiden 2015” fått den samlade bedömningen som rödmärkt ska minimeras. Det gäller även i halvfabrikat.





## T - Transportsnålt

Medeltransportavståndet (till Stockholm) för vindruvor är 620 mil, jämfört med svenska äpplen, där det är 50 mil. Medelavståndet för tomater är 124 mil, jämfört med 32 mil för morötter. Att äta närproducerat innebär att man anpassar maten efter svensk säsong. Mindre transporter innebär att luften vi andas blir renare, att klimatet inte påverkas lika mycket och att försurningen hejdas.

Söderköping har som ambition att nyttja lokala producenter.

### **Framgångsfaktor 2: Social hållbarhet**

Närvaron av personal och samspelet mellan matgäst och personal under måltiden är mycket viktigt. Därför ska arbetsklimatet för måltidspersonalen vara tillåtande och uppmuntra idériedom och initiativförmåga. Personalen som serverar kommunens matgäster ska ha god kunskap, och därför kontinuerligt fortbildas, inom exempelvis inspirerande och varierande matlagning, näringslära, hygienfrågor, specialkost, hälsa och hållbar utveckling.

Matgästerna ska kunna påverka måltiden genom matråd eller liknande. Pedagogiska måltider skapar en trevlig måltidsmiljö vilket är en förutsättning för att främja goda matvanor och social samverkan.

Matgästerna ska också, om möjlighet finns, kunna delta i tillagnings- och serveringsprocessen samt besöka olika gårdar och lantbruk där råvaror producerats.

Det ska finnas alternativrätter inom de särskilda boendena för äldre och inom hemtjänsten.

Planera mattiden så att den möjliggör en lugn miljö där matgästerna kan äta utan stress. Lunchen ska serveras mellan klockan 11.00-13.00.

### **Framgångsfaktor 3: Ekonomisk hållbarhet**

För att nå ekonomisk hållbarhet är det viktigt att samverkan och ansvarstagande prioriteras.

För att kunna minimera svinnet är det ett krav att förskola, skola samt vård- och omsorg anmäler frånvaro och avbokningar till kostenheten. Detta ska ske utan tidsförlust.

Alla verksamheter i Söderköping som rör kosten ska följa gällande ramavtal och upphandlingar.

### **Framgångsfaktor 4: Tydlig uppföljning**

Kostplanen ska följas upp inom berörda nämnders ordinarie kvalitetsarbete. De ansvarar också för att utvärdering av kundnöjdhet, matgästernas möjlighet till påverkan, måltidsmiljön, servicen och bemötandet genomförs regelbundet.

Förutom kostchefen har även kommunens rektorer (skolans del) och respektive sektorchef/enhetschef (äldreomsorgen) ansvar för att kostplanen följs. Servicenämnden ansvarar ytterst för kosten och gör uppföljningar och utvärderingar av kostplanen. Även Barn- och utbildningsnämnden samt Socialnämnden har delaktighet och därmed ett ansvar varför Kostplanen också bör antas i dessa nämnder.



Eftersom kosten hanteras inom olika nämnder och förvaltningar är samverkan av yttersta vikt. Gemensamma möten med kostchef, berörda rektorer och enhetschefer bör ske regelbundet, förslagsvis en gång per termin. Även inom den politiska organisationen ska gemensamma möten ske, förslagsvis med representanter ur de berörda nämnderna. Vid behov kallas ansvarig tjänsteman till mötet.

Uppföljning sker inom ramen för kommunens vanliga uppföljningsarbete, med tertialuppföljning och årsredovisning. En checklista används som stöd och hjälp för att årligen följa upp kostplanens framgångsfaktorer.

