

# Riktlinje för Norrköpings kommuns kostverksamhet

Bilaga 1

## Innehållsförteckning

FÖRORD .....	2
INLEDNING.....	3
SYFTE .....	3
AGENDA 2030 OCH DE GLOBALA MÅLEN .....	3
HÅLLBARA INKÖP.....	4
HÅLLBAR EKONOMI.....	4
KOMPETENS .....	4
HÄLSOSAM MAT AV HÖG KVALITET.....	5
AVGRÄNSNINGAR.....	5
SPECIALKOST OCH ANPASSADE MÅLTIDER.....	5
SOCIAL HÅLLBARHET .....	6
MÅLTIDSMILJÖN.....	6
MÅLTIDER.....	6
MATSALEN .....	7
INFLYTANDE OCH DELAKTIGHET .....	7
GENOMFÖRANDE OCH UPPFÖLJNING AV RIKTLINJEN .....	7

## Reviderad riktlinje för Norrköpings kommuns kostverksamhet

KS 2021/0024

Beslutad av kommunfullmäktige den xx/xx 2021 och gäller från och med den xx/xx 202?. Den reviderade riktlinjen ersätter KS-92/2011. Riktlinjen gäller för de kommunala nämnderna och bolagen.

Revideringen har genomförts av tjänstepersoner från kommunstyrelsens kontor, utbildningskontoret, vård- och omsorgskontoret samt kostenheten.

## FÖRORD

Oavsett om vi är hemma, i skolan eller bor på ett särskilt boende så ser vi alla fram mot en bra och god måltid. Kan vi dessutom göra det trevligt runt omkring själva måltiden så blir det genast ännu mycket bättre. Våra måltider bidrar till hälsa och välmående och det är därför de också är så viktiga. Den här kostriktlinjen ska visa vägen till just det.

Men våra måltider handlar inte enbart om att bli mätt i magen. Vad vi äter, hur maten produceras, var den produceras och hur den tillagas är minst lika viktigt. Hållbarhetsfrågorna är tätt förknippade med vad vi äter och här ska kostriktlinjen också ge en bra vägledning för alla som upphandlar mat och för de som tillagar den. Målsättningen i kostriktlinjen är att öka andelen mat som är lokalt producerad. Vi ska ha en säsongsanpassad matsedel och maten ska tillagas så nära den som äter den, som möjligt. Målsättningen är också att den mat som serveras ska ätas upp och inte bli till matsvinn.

”- Det åt vi i skolan”, kan man höra ibland. All skolmat gillade man inte men man fick lära sig att smaka på olika rätter som man kanske aldrig hade provat på hemma. Här har våra kök på förskolor och skolor en stor uppgift. Att kunna bidra med goda matvanor och en varierad kost, en kunskap som faktiskt kan följa med under hela livet.

Karin Jonsson, kommunalråd (C)

## INLEDNING

Det här är Norrköpings kommuns reviderade kommunövergripande kostriktlinje. Kostriktlinjen är ett styrdokument för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten och bidra till hållbar utveckling.

Kostriktlinjen tillämpas av alla kommunala verksamheter, nämnder, kommunala bolag och de som utför verksamhet på uppdrag av Norrköpings kommun. Kostriktlinjen gäller för de som upphandlar, köper in, tillagar, beställer och serverar mat och dryck.<sup>1</sup>

Berörda nämnder ansvarar för regelbunden uppföljning av kundnöjdhet om maten, måltidsmiljön, servicen, kvaliteten och bemötandet.

Maten är en central del i människans liv och utgör grunden för hälsa och välmående och en bra miljö. Norrköpings kommun strävar efter att måltiden ska präglas av matglädje som ger alla sinnen en upplevelse av smak, syn, doft och gemenskap. Maten ska vara variationsrik och det ska finnas en mångfald som avspeglar Norrköpings olika mattraditioner.

## SYFTE

Kostriktlinjen syftar till att genom den offentliga<sup>2</sup> måltiden främja hälsa och goda matvanor samt förebygga kostrelaterade hälsoproblem som hjärt- och kärlsjukdomar, övervikt, fetma eller undernäring och därigenom minska risken för ohälsa. Kostriktlinjen syftar också till att nå uppsatta mål inom klimat och miljö.

<sup>1</sup> Riktlinjen avser inköp av livsmedel som bekostas genom skattemedel, avser inte livsmedel som den enskilde bekostar.

## AGENDA 2030 OCH DE GLOBALA MÅLEN

FN:s Agenda 2030 är en agenda för förändring mot ett hållbart samhälle. Agendan består av 17 globala mål och 169 delmål för hållbar utveckling. Alla världens länder berörs i den globala omställningen.

”Livsmedelskedjan påverkar och påverkas direkt och indirekt av alla målen i Agenda 2030. Det handlar om allt från primärproduktion, fiske och dricksvatten till konsumtion, klimat och hälsa. På livsmedelsområdet knyter agendan an till Sveriges nationella [miljömål](#), [folkhälsomål](#) och den nationella [livsmedelsstrategin](#) och skapar ett paraply för alla olika perspektiv på mat”.

Källa: Livsmedelsverket.

Riktlinjen för Norrköpings kostverksamhet bidrar till måluppfyllelsen.



<sup>2</sup> Offentliga måltider benämns fortsättningsvis måltider i dokumentet.

## HÅLLBARA INKÖP

Norrköpings kommun gör stora inköp av livsmedel och har ett särskilt ansvar att göra hållbara inköp som bidrar till måluppfyllelse av Agenda 2030 och de globala målen. Genom att medvetet upphandla och köpa in livsmedel med hänsyn till miljö, klimat, biologisk mångfald, hälsa, etik, ekonomi och arbetsmiljö, medverkar kommunen till att tillsammans med livsmedelsproducenterna påverka utvecklingen till ett hållbart samhälle. Norrköpings kommun har även en god kännedom om råvarans ursprung och tillverkningsland.

## HÅLLBAR EKONOMI

Kommunala verksamheter och bolag följer gällande ramavtal, säsongsanpassar sina inköp, arbetar för att minska matsvinnet samt planerar för färre leveranser för att minska antal transporttillfällen bland annat genom samordnad varudistribution.

Kommunens matsalar är flerfunktionella och inbjuder till att användas även för andra ändamål än enbart måltidsverksamhet.

Kommunen samverkar med externa parter som har god kännedom om och upparbetade kontakter med lokalproducenter.

## KOMPETENS

Personal som arbetar i kök och cafeterior har hög kompetens och fortbildas kontinuerligt inom sitt uppdrag i kost, hälsa, livsmedelshygien och hållbar utveckling.

## HÄLSOSAM MAT AV HÖG KVALITET

Norrköpings kommun erbjuder god och näringsriktig mat som framställts med hänsyn tagen till hälsa, miljö och långsiktig resurshushållning. Det innebär att

- Menyn är omväxlade och planeras utifrån olika målgruppers speciella behov och förutsättningar.
- Livsmedlen är till stora delar etiskt och ekologiskt märkta, säsonganpassade, lokalproducerade och god kännedom om råvarans ursprung och tillverkningsland finns. Hänsyn tas till svenska miljö- och djurskyddsbestämmelser.
- Maten lagas direkt från råvaran av livsmedel med hög kvalitet. Hel- och halvfabrikat används i så liten utsträckning som möjligt. Det ger god kontroll på alla ingredienser som ingår och onödiga tillsatser kan uteslutas.
- Maten tillagas så nära matgästen eller den enskilde och serverings-tillfället som möjligt.
- Vid lunch inom grund- och gymnasieskolan erbjuds minst två rätter varav den ena är ett vegetariskt alternativ. Inom vård- och omsorg kan vegetariskt alternativ serveras.
- Andelen vegetarisk mat ökar i alla verksamheter.
- Frukt serveras dagligen i förskolan.
- Mellanmål i alla verksamheter är hälsosamma vilket inkluderar fritidshem, skolcafeterior och fritidsgårdar.

---

<sup>3</sup> "WWF stödjer certifieringarna MSC, ASC och KRAV som bästa tänkbara miljöval för konsumenterna. Genom att välja certifierade fiskar och skaldjur bidrar du till att stoppa utarmningen av haven och minska utsläppen från odlingar".

## AVGRÄNSNINGAR

Rödlistad fisk<sup>3</sup> serveras inte. Produkter som innehåller genmodifierade organismer (GMO) finns inte på menyn.

Inom förskolan, skolan och skolcafeterior serveras eller säljs inte produkter som innehåller tomma kalorier (t. ex. godis, sötade drycker/energidryck, glass, bullar, kakor, kex, snacks).

Inom vård- och omsorg avgränsas produkter som innehåller tomma kalorier främst till helg och högtider.

## SPECIALKOST OCH ANPASSADE MÅLTIDER

*Specialkost av medicinska skäl:* Den som har födoämnesallergi eller är överkänslig mot födoämnen ska kunna äta den mat som serveras. Mat tillagas enligt noggranna säkerhetsrutiner för att garantera att den enskilde får rätt mat. Om det finns flera rätter på menyn erbjuds den enskilde i behov av specialkost första hand någon av dessa rätter men vid behov tillagas en individuellt anpassad måltid. Varje kontor ansvarar för rutin för intyg gällande specialkost.

*Anpassade måltider:* Den som har behov av anpassade måltider serveras måltider från basmatsedeln med justeringar utifrån den enskildes behov. Till den som inte äter viss typ av kött (fläskkött, nötkött), blod- och/eller inälvsmat serveras ett vegetariskt alternativ. Varje kontor ansvarar för rutin för anpassade måltider.

## SOCIAL HÅLLBARHET

### MÅLTIDSMILJÖN

Måltider i alla verksamheter bidrar till goda matvanor i en lugn och trivsamt miljö samt inspirerar och uppmuntrar till att äta omväxlande och allsidig kost.

Måltider och mellanmål serveras i måltidsmiljöer där matgästen och den enskilde välkomnas av personal och erbjuds god service och ett bra bemötande. Måltiden ger en upplevelse av syn, smak, doft, matglädje och gemenskap.

Måltidsmiljön är utformad för en trivsamt ljudnivå som inte överstiger 65 dB.

### MÅLTIDER

Måltiden bidrar till att både unga och gamla mår bra ur ett folkhälsoperspektiv. Matvanor speglar identitet och kultur. Därför eftersträvar Norrköpings kommun att måltiden uppfattas lockande och utgör en viktig del av dagen. Matgästen eller den enskilde får tillräcklig tid för att äta i lugn och ro utan tidspress och om möjligt vid samma tidpunkt varje dag.

I Norrköpings kommun tillämpas pedagogiska och sociala måltider<sup>4</sup>.

#### **Inom förskolan innebär det:**

Måltiderna i förskolan ger barnen energi att genom lek och lärande utvecklas och tillgodogöra sig förskolans pedagogiska verksamhet. Måltiderna är ett tillfälle för barnet få att träna finmotorik samt bidrar till språkutveckling och social samvaro. Pedagogisk måltid innebär att personal äter tillsammans med barnen och syftar till ge barnen goda förebilder.

#### **Inom skolan innebär det:**

Måltiderna i skolan ger eleverna energi att utvecklas och tillgodogöra sig skolans pedagogiska verksamhet. Måltiderna bidrar till språkutveckling och social samvaro. Pedagogisk måltid innebär att personal äter tillsammans med eleverna och syftar till ge eleverna goda förebilder.

#### **Inom vård och omsorg innebär det:**

Mat och näring är en viktig del av omvårdnaden. Sociala måltider ger den enskilde möjlighet att äta sin måltid i gemenskap med någon. Behovet av sällskap kan tillgodoses på olika sätt oavsett var den enskilde bor. Social måltid kan innebära att den enskilde får stöd i att kunna äta tillsammans med andra eller att en personal sitter med vid måltiden. Detta sker efter beslut från myndighetsutövningen och planeras i genomförandeplanen.

---

<sup>4</sup> Sociala måltider likställs med pedagogiska måltider enligt Skatteverkets skrivning. Se [www.skatteverket.se](http://www.skatteverket.se). Även måltidspersonal ges möjlighet att äta så kallade sociala måltider med matgästen eller den enskilde.

## MATSALEN

Kommunens verksamheter kan samnyttja kommunens matsalar.<sup>5</sup>

Rektor eller enhetschef ansvarar för matsalen och dess miljö, i dialog med den som ansvarar för kostverksamheten.

## INFLYTANDE OCH DELAKTIGHET

Alla som berörs av den offentliga måltiden i Norrköpings kommun har möjlighet till delaktighet och inflytande vad gäller maten och måltidsmiljön. Matgästen eller den enskilde ges möjlighet att vara delaktig i måltidsverksamheten<sup>6</sup>.

---

<sup>5</sup> Efter överenskommelse kan äldre ha möjlighet att äta sin lunch vid en förskola, skola eller ges möjlighet till att hämta mat på någon av Norrköpings kommunala restauranger.

<sup>6</sup> Det finns ingenting i lagstiftningen som säger att matgäster eller brukare inte får delta i matlagning. Bestämmelserna innebär att den som är ansvarig i köket också ansvarar för att maten som serveras är säker. Det gäller överallt, oavsett storlek på

## GENOMFÖRANDE OCH UPPFÖLJNING AV RIKTLINJEN

Kommunala nämnder och bolagsstyrelser ansvarar för att kostriktlinjen implementeras inom det egna verksamhetsområdet.

Kostriktlinjen styr vad som ska finnas med i kravspecifikationer för kost- och måltidsverksamhet.

Kostriktlinjen ska utgöra underlag för budget, uppdragsplaner, verksamhetsplaner och kravspecifikationer samt följas upp inom nämndernas och bolagens ordinarie kvalitetsarbete.

Kommunstyrelsen ansvarar för att kostriktlinjen följs upp varje mandatperiod.

verksamhet. Lagstiftningen säger att maten ska vara säker att äta och lagen tillåter att det görs på olika sätt. Viktigt att tänka på: se till att ha bra rutiner som är anpassade för den egna verksamheten, se till att det finns utbildad personal och att personalen känner till vilka risker som finns med den mat de lagar. De ska veta hur riskerna ska hanteras samt ge bra hjälp och stöd från början.