

## Raseborgs stads kostpolicy

Raseborgs stads kosthållsenhet har för närvarande 10 centralkök och 33 utdelningskök av varierande storlek, vilka årligen tillsammans producerar ca 1 279 000 portioner. Därtill inköps årligen från en extern producent ca 143 000 portioner.

### Kostpolicy

Kommunens styrdokument för kost, livsmedel och måltider i Raseborg för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten och bidra till hållbar utveckling. Kostriktlinjen gäller för alla kommunala verksamheter och för de som köper, upphandlar, tillagar, beställer och serverar mat och dryck.

### Hållbar upphandling

Raseborgs stad producerar ca 1 300 000 portioner per år och gör stora inköp av livsmedel. Genom att medvetet upphandla livsmedel, råvaror och transporter med hänsyn av miljö, klimat, etik och ekonomi medverkar Raseborgs stad till ett hållbart samhälle.

### Hållbar ekonomi

Raseborgs stad har gemensamma livsmedelsupphandlingar med Hangö stad, den gemensamma upphandlingen för livsmedel arrangeras av KL-Kuntahankinnat Oy. Den gemensamma upphandlingen gäller ej kött och köttprodukter.

Genom ett gemensamt avtal och gemensamma upphandlingar kräver det att kommunerna har ett samförstånd gällande kriterier vid inköp.

KL-Kuntahankinnat beaktar och utvecklar löpande det ekonomiska ansvaret, ekologiska ansvaret samt det sociala ansvaret vid upphandling.

Kosthållet följer även gällande upphandlingslagar samt Raseborgs stads interna kontroldirektiv. Kosthållsenhetens huvudmålsättning är att tillreda näringsrik och god mat till ett ekonomiskt fördelaktigt pris där personalkostnadernas andel i kosthållsenhetens

totala budget inte överskrider 50 %. Därtill är målsättningen att köken i mån av möjlighet använder närproducerade råvaror.

## Maten

Maten skall vara närings-, variationsrik och fylla respektive kundgrupps näringsrekommendation. Eftersträvt är att alltid två rätter serveras, varav den ena är vegetarisk. Den realistiska målsättningen är att detta kan förverkligas heltäckande efter att kosthållsstrukturens köksrenoveringar är slutförda.

Måltiden skall präglas av matglädje genom gemenskap smak doft och syn upplevelser. Genom måltid främjar man hälsa och förebygger kostrelaterade problem, övervikt eller undernäring och därigenom minskar risken för ohälsa.

Måltiderna skall uppfylla rekommendationer och riktlinjer som är utfärdade av Statens näringsdelegation. Matens innehåll skall motsvara de Finska samt Nordiska näringsrekommendationerna (NNR) samt de specifika kundgruppsrekommendationerna. I varje verksamhet där livsmedel hanteras ska det finnas en fastställd och fungerande egenkontrollplan som innebär klara rutiner för säker mat och en tydlig ansvarsfördelning.

Maten som serveras i Raseborgs stad skall vara likvärdig på alla platser och samma receptbank Aromi användas med tillhörande applikation där skolans matgäster har tillgång till bl.a. meny och näringsvärden i maten som serveras av Raseborgs stad.

En viktig del av arbetet är att få in synpunkter från dem som dagligen äter av maten som Raseborgs stad serverar. Synpunkterna har betydelse och vägs in i arbetet med kostpolicy. Genom matråd och personalmöten har konsumenten möjlighet att påverka och ta ansvar för maten och måltidsmiljön. I matråden på varje enhet skall det finnas representanter från elever, måltidspersonal och pedagogisk personal. Matråd hålls minst två gånger per skolår och protokollförs och delges kosthållschefen och berörd husmor. Matrådssammankallningen sker av skolornas rektorer.

Raseborgs stad skall servera hälsosam mat av bra kvalitet. Menyn skall vara omväxlande och planeras utifrån olika målgrupps rekommendationer. Exempelvis skall daghemsbarn

inte alltid serveras identisk mat med skolbarn, maten skall vara lämpad för barn från 0-6 år.

Ca 70% av maten som serveras tillreds från råvara, därtill eftersträvas i mån om möjlighet att livsmedel skall vara etiska, ekologiskt märkta, säsong anpassade och närproducerade samt anpassade till en hållbar ekonomi.

Frukt skall serveras dagligen i Raseborgs stads skolor, frukt finns dagligen framsatt i skolmatsalarna och de elever som önskar kan förse sig. Principen - en frukt om dagen, införs under mars månad 2019.

Produkter som innehåller genmodifierade organismer (GMO) finns inte på menyn. GMO innebär att man målmedvetet förändrar arvsmassan så att den får de egenskaper man vill ha.

En årskurs per år av eleverna deltar i matlagningen och elevernas framröstade önskerätt serveras av köket en gång per termin.

Vid serveringen skall det finnas tydlig information om maträtternas innehåll, därtill finns informationen i Aromis applikation. En tillgänglig app med information om dagens meny och näringsinnehåll tas i bruk under 2019. Ett fullvärdigt näringsintag vid varje måltid ska säkerställas då matgästerna äter av alla måltidskomponenter enligt tallriksmodellen.

## Miljösmarta livsmedel

Livsmedelsproduktionen påverkar miljön både negativt och positivt. Negativt bland annat genom utsläpp av växthusgaser, övergödning, utfiskning och användning av växtskyddsmedel. Men produktionen kan också ha positiv effekt på exempelvis odlingslandskapet och den biologiska mångfalden. En del mat har stor påverkan på miljön, en del har mindre. Miljösmarta livsmedelsval handlar dels om att öka mängden vegetabilier och minska mängden kött, dels om att göra miljösmarta val i respektive livsmedelsgrupp. Livsmedel från växtriket, inklusive spannmålsprodukter, har generellt sett mindre klimatpåverkan än animaliska livsmedel. Även växthusodlade grönsaker har

numera relativt liten klimatpåverkan, bland annat eftersom förnybara bränslen används i allt högre grad. Bland animalieprodukterna har ägg och mjölk minst klimatpåverkan. Hårdost har tio gånger så stor klimatpåverkan som mjölk eftersom det går åt tio liter mjölk för att tillverka ett kilo hårdost. Nötkött har störst klimatpåverkan bland köttslagen, följt av lammkött, som i sin tur ligger högre än griskött. Idisslande djur (exempelvis nötkreatur) har stor klimatpåverkan. Kycklingkött är det köttslag som har minst klimatpåverkan. Klimatpåverkan från fisk och skaldjur varierar med tillgång och fångstmetod och ligger mellan klimatutsläpp för kyckling och griskött.

## Specialkost

Alla som av medicinska skäl har behov av specialkost ska få det, intyg av läkare eller hälsovårdare levereras till husmor.

Alla som av etiska eller religiösa skäl har behov av specialkost erbjuds vegetariska rätter.

## Mindre matsvinn

Att producera mat som sedan slängs är inte hållbart. Då har all den energi, vatten och mark som behövts för att framställa maten använts i onödan. Dessutom är det oekonomiskt att slänga mat i sophinken. Den dyraste måltiden är den som inte äts upp. Matsvinn kallas den del av matavfallet som är onödigt, eftersom maten hade kunnat ätas upp.

Några faktorer som visats orsaka svinn är stressig och stökig måltidsmiljö som ger dålig matro. Med trivsamma och goda måltider finns goda förutsättningar för att maten äts upp istället för att hamna i soporna.

Matsvinnet vägs dagligen i en del av stadens skolor och målsättningen är att under höst 2019 skall vägning ske i alla skolor.

## Personal och utbildning

Måltidspersonalen ska vara formellt behörig, ha engagemang, kunskap samt ges löpande fortbildning i frågor som berör kost, hälsa, hållbar utveckling samt serviceinriktad betjäning.

## Måltidsmiljö

Raseborgs stads matsalar är mötesplatser där gästen välkomnas av kökspersonalen som ger en god service och ett bra bemötande. Här får man en upplevelse av syn, smak, doft och matglädje och gemenskap vid måltiden.

Måltidsmiljön är utformad för en trivsamt ljudnivå som inte överstiger 65 dB3.

Inom dagvård och förskola skapar måltiden goda matvanor och lär barnen finmotorik och social samvaro. Inom skolan är det viktigt med en bra schemaläggning av skollunchen, varje elev skall ha rätt att äta sin lunch i lugn och ro utan tidspress. Varje enskild elev serveras lunch vid samma tidpunkt varje dag. Inom vård och omsorg är måltiden anpassad utifrån den enskildes behov. Mat och näring är en viktig del av omvårdnaden. Personalen har möjlighet och är en viktig part i att äta sociala måltider tillsammans med matgästen.

## Matsal

Matsalen är öppen för fler målgrupper än den verksamhetsspecifika. Rektor eller enhetschef ansvarar för matsalen i dialog med kosthålllet.

## Hållbar utveckling

För att främja en hållbar utveckling ska samtliga verksamheter:

- Sträva efter att upphandla livsmedel med liten miljö-klimatpåverkan
- Främja intaget av grönsaker, baljväxter, frukt och spannmål samt där det är möjligt öka på utbudet av vegetariska maträtter
- Sträva efter att minska andelen kött
- Sträva efter att välja fisk från hållbara bestånd/ MSC( Marine Stewardship Council)
- I mån av möjlighet säsonganpassa inköp och utbud
- I mån av möjlighet öka andelen lokalt producerade livsmedel som uppfyller uppställda krav

- Aktivt tillsammans med småbarnspedagogerna, lärare och vårdare arbeta med att minimera matsvinnet
- Ställa krav vid upphandling på transport tider för vissa livsmedel, att nöt, -gris och broilerköttet som upphandlas följer samma krav som ställs på den producerande finska bonden. , förpackningar, bruksmaterial och transporter med så liten miljö-, klimat-och hälsopåverkan som möjligt

## Uppföljning och ansvar

Kostpolicyn uppdateras en gång per kommunal mandatperiod.

Utrymmesförvaltningen ansvarar för att kostpolicyn efterlevs och följs upp så att alla verksamheter arbetar i enlighet med policyn.

Kostpolicyn kompletteras för verksamhetens anpassade riktlinjer, som är kända hos såväl matgäster som personal.

Utrymmesförvaltningen ansvarar för att policyn ligger till grund för såväl intern som extern upphandling/beställning av verksamhet där måltider ingår.

## Styrande lagar och riktlinjer gällande mat och måltider

- Livsmedelslagen
- Statens näringsdelegation
- Ravitsemushoiti valtion ravitsemusneuvottelukunta
- Rekommendationer för skolbespisning
- Rekommendationer inom småbarnspedagogiken

## Målsättningar

- Minskat matsvinn
- Minskad andel kött och utveckla vegetarisk mat och fiskrätter.
- Ökad andel ekologiska hållbara livsmedel.
- Ekologiska råvaror som Raseborgs stad använder 2019 är havregryn knäckebröd, torkade

- ärter och bananer. Fullkornspasta används till 70%, ris ersätts delvis med korn.
- Eftersträva säsonganpassade livsmedel och matlistor
- Laga maten från råvara, 2018 producerades skolor och daghemsmaten till 70% från råvara.
- Eftersträva att ökad andel lokalt producerade livsmedel. Vi är medvetna om att i
- dagsläget finns ekonomiska och praktiska utmaningar.

## Mätetal

Mat lagat från grunden år 2018	71 %	
Målsättning mat lagad från grunden 2020	75 %	
Ekologiska produkter i kosthålllet 2018	0,5%	
Målsättning ekologiska produkter år 2022	5 %	
Matsvinn i Raseborgs skolor 2018	ej undersökt	- %
Målsättning matsvinn i Raseborgs stads skolor 2020	max 10 %	