

Strategi
Program
Plan
» **Policy**
Riktlinjer
Regler

Borås Stads
Kostpolicy

Borås Stads styrdokument

» Aktiverande

STRATEGI – avgörande vägval för att nå målen för Borås

PROGRAM – verksamheter och metoder i riktning mot målen

PLAN – aktiviteter, tidsram och ansvar

» Normerande

POLICY – Borås Stads hållning

RIKTLINJER – rekommenderade sätt att agera

REGLER – absoluta gränser och ska-krav

Fastställt av: Kommunfullmäktige

Datum: 26 maj 2016

Dokumentet gäller för Stadsdelsnämnderna Väster, Norr och Öster samt Sociala omsorgsnämnden, Arbetslivsnämnden, Utbildningsnämnden och Tekniska nämnden.

För revidering ansvarar: Stadsdelsnämnden Väster

För ev uppföljning och tidsplan för denna ansvarar Stadsdelsnämnden Väster

Dokumentet gäller till och med 2019

Kostpolicy

Maten är ett av livets stora glädjeämnen och engagerar alla sinnen. Måltiden som serveras ska vara god, näringsrik och säker samt tillagas och distribueras på ett sätt som tar hänsyn till vår miljö. Måltidsverksamheten kännetecknas av ett tydligt kvalitets- och servicetänkande där kommunikation mellan olika personalkategorier och matgäster, samt en tydlig ansvarsfördelning genomsyrar hela arbetet.

Syftet med kostpolicyn är att tydliggöra stadens intentioner vad gäller matfrågorna men också att förenkla arbetet vad gäller styrning, ledning och utveckling inom måltidsområdet.

Mat och miljö

- » Genom miljösmarta val i hela livsmedelskedjan bidrar Borås Stad till en hållbar framtid.
- » Matval görs med fokus på kvalitet, etik och miljö.
- » Andelen ekologiska livsmedelsinköp i Borås Stad ska uppgå till minst 25 procent.
- » Råvaruvalen ska vara säsongsbetonade.
- » Möjligheten för närproducenter att leverera livsmedel ska öka.
- » Matsvinn ska minimeras.

Matkvalitet

- » Maten ska vara näringsrik, god, omväxlande och anpassad efter matgästens behov.
- » Maten tillagas så nära gästen och serveringstillfället som möjligt.
- » All personal tar ansvar för säker hantering av livsmedel.
- » Matgästen ges möjlighet till delaktighet i måltidsverksamheten.
- » Personal som arbetar i måltidsverksamheten har hög kompetens och fortbildas kontinuerligt i frågor om kost, hälsa och hållbar utveckling.
- » Hel- och halvfabrikat används i så liten utsträckning som möjligt.

Måltidsmiljö

- » All personal har kännedom om grunderna för trevliga måltider samt en god servicekänsla för att skapa en lugn och trevlig måltidsmiljö.
- » All personal har den kunskap som krävs för att kunna främja goda matvanor hos sin målgrupp och därmed bidra till att skapa förutsättningar för en god hälsa.
- » Det ska finnas en tydlig ansvarsuppdelning mellan verksamheterna när det gäller miljö i matsalen eller restaurangen.

Maten och arbetsmiljön

- » Restaurang, kök, kaféer eller matsalar ska vara rätt dimensionerade och utformade.
- » Arbetsmiljön ska vara säker för personalen.

Genomförande

- » Borås Stad berörda nämnder ansvarar för att kostpolicyn implementeras inom respektive verksamhetsområde.
- » Handlingsplaner för kostpolicyn upprättas av kostansvarig för förskola, skola, äldreomsorg och omsorg.



POSTADRESS 501 80 Borås BESÖKSADRESS Stadshuset, Kungsgatan 55
TELEFON 033-35 70 00 E-POST boras.stad@boras.se WEBBPLATS boras.se