



Dokumentbeteckning:	Policy för Måltider och Livsmedel i Trollhättans Stad
Antaget av/Ansvarig	Kommunfullmäktige § 23 2018-03-05
Handläggare/Förvaltning	Serviceförvaltningen
Handlingen förvaras	Diarie: KS
Diarienummer	KS 2017/00732 003
Datum/Ersätter	2018-03-05

Handlingen publiceras

Intranät Stadens hemsida Annat:

Policy för Måltider och Livsmedel i Trollhättans Stad

Måltidspolicy

I Trollhättans Stad vill vi med stolthet erbjuda välsmakande mat i en resurseffektiv måltidsservice som genomsyras av profession och hållbar kvalitet såsom ekologiskt, fairtrademärkt och närproducerat. Måltiden ska kännetecknas av;

Näring - innebär främjande av god folkhälsa och välbefinnande. De nordiska näringsrekommendationerna (NNR) och Livsmedelsverkets riktlinjer ska utgöra grund för planering och servering av stadens måltider.

Närhet - innebär delaktighet och påverkan, samt livsmedel av hög kvalitet som tillagats i staden i så stor utsträckning som möjligt.

Njutning - innebär smaklig måltid i en trivsam atmosfär samt ett trevligt bemötande.

Måltiden som helhet ska omfatta följande fem grundelement/aspekter som tillsammans utgör en helhetsupplevelse för en måltid, som ska tillfredsställa gästen på ett positivt sätt;



- Maten - måltidskomposition, utseende, doft, smak
- Rummet - ljus, ljud, rekvisita, färg, form
- Mötet - mellan människor, gäst och personal
- Produkten - mat och dryck, njutning, fest
- Stämningen - en kombination av samtliga aspekter

”Mat och måltider i Trollhättans Stad, ett av våra viktiga konkurrensmedel när det gäller både för nuvarande och framtida Trollhättebor”.

Måltidspolicyn innebär

Gäst och kundfokus:

Att måltiderna ska ses som en integrerad del av verksamheten och bidra till förskolans och skolans läroplaners, samt omsorgens och individ-familjeinriktat stöds, goda måluppfyllelse.

Att måltiden används i den pedagogiska verksamheten inom både förskola, skola som vård- och omsorg.

Att maten och måltidsmiljön är viktig då måltiderna skapar förutsättningar för trivsel, välbefinnande och en plats för det goda mötet.

God hälsa:

Att måltiderna ska serveras på ett sådant sätt att de bidrar till alla målgruppers fysiska, psykiska och sociala utveckling.

Att måltiderna grundlägger och främjar goda matvanor och en god hälsa för alla - barnen, eleverna, vuxna och äldre.

Hållbarhet:

Att öka användningen av svenska, närproducerade livsmedel i stadens måltidsupplevelser.

Att strävan ska vara att öka servering av vegetariska rätter i staden som främjar hälsan¹ och en hållbar livsmedelskonsumtion.

Att inköpsandel ekologiskt producerade livsmedel uppgår till minst 25%.

¹ Ref: Livsmedelsverkets råd från 2015-04-27, matvanor hållbara både för hälsa och miljö.



Att inköp av livsmedel och råvaror ska ske enligt upphandlingsmyndighetens gemensamma krav och upphandlingskriterier. Baskrav i angivna kriterier skall utgöra lägsta nivå.