

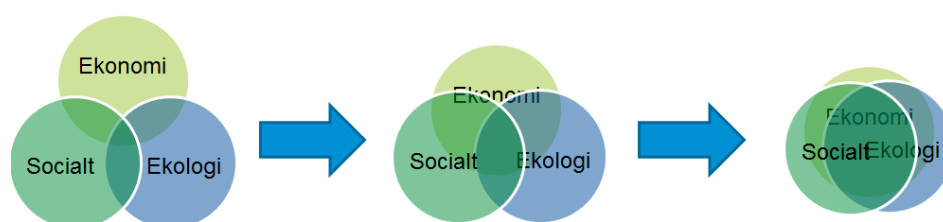
Kostpolitiskt program Ljusnarsbergs kommun

Antaget av kommunfullmäktige vid sammanträde den 13 december 2018 § 83

Inledning

Ljusnarsbergs kommuns kostpolitiska program utgår från "Vision 2030 för Ljusnarsbergs kommun". Programmet är en del i kommunens strategiska arbete för att uppnå intentionerna i Vision 2030: att skapa en ekonomiskt, socialt, miljömässigt och kulturellt hållbar kommun, där arbetet i alla kommunens verksamheter genomsyras av ledorden: öppenhet, möten och upplevelser, kunskap och kompetens samt innovation och entreprenörskap.

God ekonomi, god folkhälsa och livskraftig miljö är förutsättningar för en hållbar utveckling. Målet är social hållbarhet, ekologin sätter ramarna och ekonomin är medlet. För att kunna uppnå hållbarhet behöver de tre aspekterna ses som en helhet.



Figur 1. Modell av hållbar utveckling. Perspektiven överlappar varandra mer och mer som en illustration av att hållbarhet integreras mer och mer i ordinarie verksamhet. Mognadsgraden ökar därmed i hållbarhetsfrågorna¹.

Livsmedel, mat och måltider påverkar alla tre hållbarhetsaspekterna och är viktiga redskap i det dagliga hållbarhetsarbetet.

Syfte

Syftet med det kostpolitiska programmet är att matgäster i alla kommunens verksamheter ska erbjudas hälsosamma och hållbara måltider som främjar goda matvanor och en jämlik hälsa. Det kostpolitiska programmet ska förmedla kommunens syn på hållbara måltider till invånare samt vara vägledande för all personal inom kommunen som arbetar med mat och/eller måltider. Från övergripande beslutsfattande och inköp till tillagning och måltidssituationen.

Ljusnarsbergs kommuns arbete med måltider

Ljusnarsbergs kommuns ambition är att måltider som erbjuds ska vara goda, säkra, varierade och näringsriktiga samt tillagade av råvaror av hög kvalitet. Andelen säsonganpassade, ekologiska och närproducerade livsmedel ska successivt öka. Måltidssituationen ska vara trivsamt där social samvaro främjas. Detta genom att det finns plats för goda samtal och att måltidsmiljön upplevs vara lugn och trygg. Att servera måltider som uppfyller dessa kriterier

¹ Program för hållbar utveckling 2017-2020, Region Örebro län. <https://www.regionorebrolan.se/Files-sv/%C3%96rebro%20l%C3%A4ns%20landsting/Om%20landstinget/Milj%C3%B6/Program%20f%C3%B6r%20h%C3%A5llbar%20utveckling%20webb.pdf?epslanguage=sv>

samtidigt som de är ekonomiskt och ekologiskt hållbara är en del i kommunens arbete med att vara en hållbar kommun som erbjuder en attraktiv livsmiljö samt verkar för att främja en god och jämlik hälsa för alla sina invånare.

Styrning

Förutom gällande lagstiftning (som definieras i riktlinjer för respektive verksamhet) finns de Nordiska näringsrekommendationerna² (NNR 2012). Rekommendationerna är avsedda att användas som vägledning för en kost som utgör grunden för god hälsa generellt. Ljusnarsbergs kommun har beslutat att följa NNR 2012 och därmed är de styrande i arbetet med mat och måltider.

Det kostpolitiska programmet är framtaget av en arbetsgrupp bestående av: kostchef, representanter från Bildnings- respektive Socialförvaltningen, nutritionist i Staben hållbar utveckling på Region Örebro län, representant från Folkhälsoteamet i norra Örebro län samt representanter från Örebro läns idrottsförbund. Dokumentet är antaget av Ljusnarsbergs kommuns kommunfullmäktige 2017-12-xx och ska revideras vart fjärde år.

Riktlinjer och ansvar

Som komplement till det kostpolitiska programmet finns riktlinjer framtagna för verksamheterna förskola, skola och fritidshem samt för äldreomsorgen. Riktlinjerna har diskuterats med respektive verksamhet (både personal och matgäster) som berörs. Detta för att de ska vara användbara och anpassade till de förutsättningar som gäller i de faktiska verksamheterna. Det kostpolitiska programmet tillsammans med riktlinjerna är styrande/vägledande för kommunens anställda för att de på ett medvetet sätt ska kunna agera och fatta beslut som är i linje med Ljusnarsbergs kommuns Vision 2030 samt ambition gällande måltider. Det är upp till varje enskild medarbetare att känna till och agera efter det kostpolitiska programmet och riktlinjerna för verksamheten. Chefer inom verksamhetsledning har dessutom ansvar för att möjliggöra för sin personal att ta del av program och riktlinjer samt vara ett stöd vid frågor och funderingar från medarbetarna. Kommunens enhet med kostchef som huvudansvarig fungerar som stöd i kostfrågor till övriga verksamheters ledning. Det yttersta ansvaret för att säkerställa att det kostpolitiska programmet efterföljs vilar på Bildnings- och sociala utskottet (och i förlängningen således Kommunstyrelsen) medan ansvaret för att säkerställa att riktlinjerna efterföljs vilar på verksamhetsledarna.

² Livsmedelsverket (2017) - <https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/matvanor-halsa-miljo/naringsrekommendationer/nordiska-naringsrekommendationer-2012-svenska.pdf>