

Kapitel Kostpolicy	Avsnitt	Kap.nr: 02	Sidnr: 1(2)
Dokumentansvarig (namn och funktion) Kerstin Berg, kostchef	Fastställd av (namn och funktion) Direktionen, Kalmarsunds gymnasieförbund	Fastställd datum 2011-09-05	Reviderad datum 2021-05-27
Dokumentnamn GYF Kostpolicy		Enhet Gemensamt GYF	

Kostpolicy

Kostpolicyn ska vara ett verktyg för att säkerställa kvaliteten på skollunchen. Restaurang & café inom Kalmarsunds gymnasieförbund ska servera elever en god, näringsriktig lunch i en trivsamt miljö. Detta för att eleverna ska få goda förutsättningar att nå bra studieresultat och att uppställda mål infrias. Vi ska värna om vår matkultur samtidigt som vi påverkas av vår omgivning. Vi ska främja lusten till måltiden.

Restaurang & café ska sträva efter att följa Livsmedelsverkets "Nationella riktlinjer för måltider i skolan".

Alla elever som går i gymnasieskolan ska erbjudas en kostnadsfri lunch varje skoldag. Lunchen ska följa gällande näringsrekommendationer och riktlinjer. Verksamheten ska ta ett hållbart ansvar för miljö och arbeta för ett hållbart förhållningssätt i våra kök och restauranger. Det ska vara en kostnadseffektiv verksamhet med hög kvalitet.

Det ska erbjudas minst två alternativ till lunch. Alternativ kost ska erbjudas till dem som av medicinska, religiösa, etiska eller kulturella skäl behöver det utifrån Kost och Närings nationella rekommendationer för specialkost och anpassade måltider i förskola och skola. Alla som kommer till elevrestaurangerna eller som arbetar i kök och restaurang ska känna trivsel och att verksamheten håller en hög kvalitet. Kioskerna ska arbeta för att marknadsföra de "nyttiga" alternativen samt erbjuda dessa till ett bättre pris än "onyttigare" alternativ.

Mål

Vi ska styra och utveckla måltidsverksamheten genom att:

- Sträva efter att servera lunch mellan klockan 10:45 – 13:00.
- Arbeta med att säkerställa att Livsmedelsverkets näringsrekommendationer och riktlinjer följs med hjälp av kostdataprogram.
- Erbjud alla elever lika matkvalité på våra skolor i organisationen genom att använda gemensamma matsedlar och recept.
- Ställa höga krav vid upphandling av livsmedel för att värna om miljö, till exempel krav på svenska djurskydds krav, fisk från hållbara bestånd, certifierad palmolja och hållbara transporter.
- Sträva efter att 25% av livsmedelsinköpen ska vara ekologiska.
- Ge eleverna möjlighet att påverka kvalitet och innehåll både vad gäller mat och måltidsmiljö.
- Elever och måltidspersonal ska alltid uppleva att verksamheten sprider matglädje och trivsel.
- Restaurang & café ska erbjuda bra service med hög kvalitet.
- Restaurang & café ska präglas av hög kompetens där god arbetsmiljö och trivsel råder.
- Erbjud bra näringsriktiga mellanmål i kioskerna till försäljning.

Hur ska vi uppnå detta?

- Alla anställda inom Restaurang & café ska informeras om Kalmarsunds gymnasieförbunds kostpolicy och arbeta efter denna. Detta ska ske dels vid nyanställning dels vid årlig information med alla anställda på enheten.
- Följa upphandlade avtal.

- Arbeta för att minska andelen matsvinn i verksamheten.
- Arbeta för att öka andelen vegetabilier i måltiderna både utifrån ett hälso- och miljöperspektiv.
- Kalla till matråd på respektive skola 1 gång per termin. I matrådet ska frågor som rör mat och miljö diskuteras.
- Se till att vi har rätt kompetens och rätt utrustning som hjälp och stöd i arbetet.
- Varje dag ska antalet gäster räknas och skrivas in i portionsjournal, detta är ett verktyg för att få en kostnadskalkyl på måltiderna.
- Följa upp verksamheten kontinuerligt bland annat genom att göra enkätundersökningar och utvärderingar.
- Bemöta varandra och andra med respekt och med en öppen attityd till förändringar.