


Dokumenttyp: Policy	Version: 2013:1	Sida: Sidan 1 av 1	 Hushållnings- sällskapet
Innehåll: Måltidspolicy	Finns i: Personalhandbok		
Beslutad/Informerad: FU	Datum: 2011-09-01		
Ansvarig funktion: Ledningsgruppen	Utfärdad av: Caroline Eriksson m fl		
Tänk på att ett utskrivet dokument är en kopia, originalet finns alltid på First Class.			

- Samtliga verksamheter inom Hushållningssällskapet Kalmar-Kronoberg-Blekinge

Måltidspolicy

Måltidspolicyn ska vara ett styrande dokument för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten i det dagliga arbetet. Policyn kan även användas vid planering och uppföljning av måltidsverksamheten. Ett särskilt ansvar för att policyn följs vilar på måltidsansvariga och andra som beställer mat. Policyn riktar sig till de dagliga restaurangverksamheternas samliga måltider och kaféverksamheter. Policyn omfattar även måltider och servering vid konferenser och utbildningar i övriga verksamheter. Policyn ligger till grund för löpande planering och inköp och syftar till att ge stöd till mer detaljerade överväganden och beslut.

I grunden handlar policyn om att Hushållningssällskapet vill markera vikten av att ta ansvar för ungdomars hälsa och i längden ett hållbart jordbruk.

Målsättningen med maten inom Hushållningssällskapetets verksamheter är att:

- Att servera god mat av hög kvalitet och bra näringsinnehåll av företrädesvis svenska råvaror, gärna från lokal produktion, egen odling och uppfödning.
- Att erbjuda mat producerade i enlighet med svenska djurhälso- och livsmedelslagar.
- Även arbeta efter SMART konceptet (www.folkhalsoguiden.se/mat) som riktmärke och livsmedelsverkets rekommendationer.
- Grundlägga en bra relation till mat, bra matval hos medarbetare, elever och kunder samt, i aktuella fall förmedla kunskaper och färdigheter för hälsa och välbefinnande. Därmed genom måltiderna förebygga kostrelaterade problem
- Inom Hushållningssällskapet visa respekt, ansvar och förståelse för miljön. Sträva efter att göra de bästa valen av råvaror ur etiska och miljömässiga utgångspunkter.
- Arbeta för att minska svinn och hantera eventuella rester med miljöhänsyn
- Hålla god livsmedelshygien.
- Åstadkomma trivsamma och ändamålsenliga måltidsmiljöer. Betona måltiden som en viktig källa för sociala kontakter.
- Matråd bör finnas kopplade till Hushållningssällskapet restaurangverksamheter. Matrådets syfte är att fungera som en länk mellan verksamhet kund/elevintressen med kontinuerlig uppföljning och utvärdering enligt gällande skollag.
- Servera mat fri från onödiga tillsatser som ska gå att ursprungs- och näringsdeklareras så långt det är möjligt.
- Sträva efter att i möjligaste mån tillaga måltider från grunden för att undvika hel- och halvfabricerade rätter.