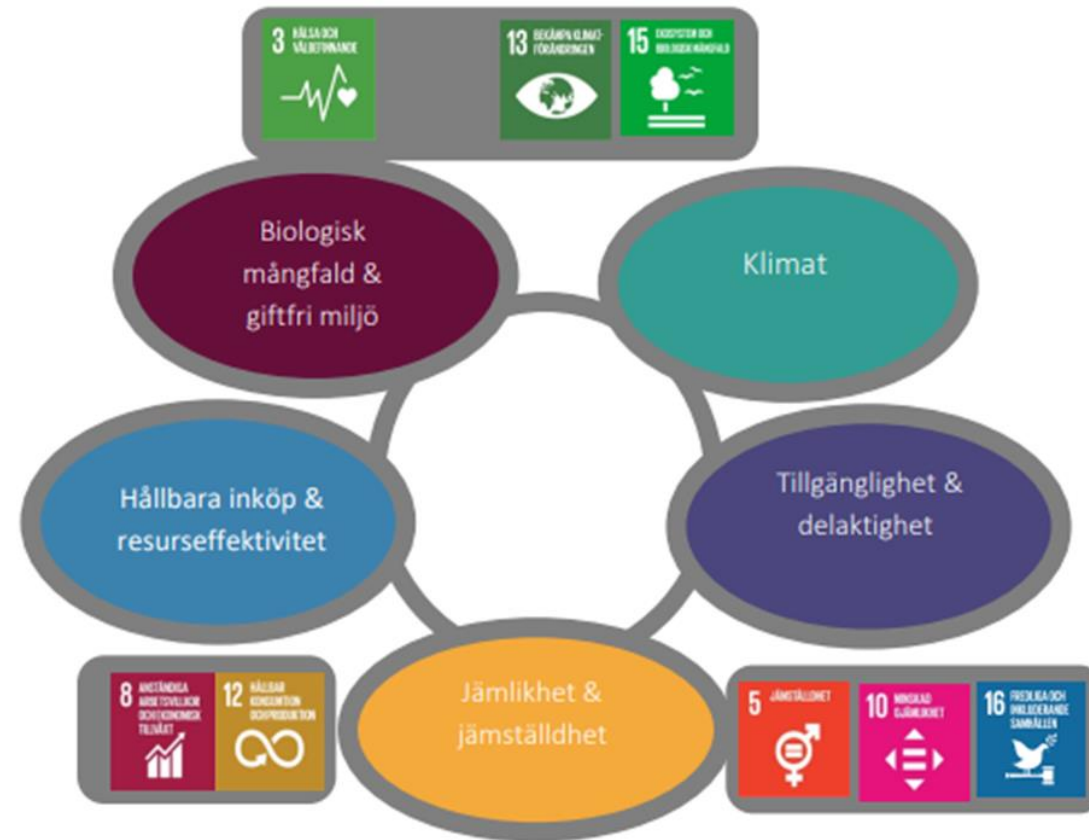


Kost Hållbarhetsplan 2023-2026



Målbild

Kost ska aktivt arbeta för att sänka andelen CO₂e i menyns rätter och inköp av livsmedel.

Målnivå

Max 0,8 CO₂e i genomsnitt i menyns sålda portioner av varmrätter, soppor och sallader (den del av menyn som utgör huvudrätter) år 2026.

Aktivitet 2023

Vid byte av meny se över andelen CO₂e per rätt och minska mängden. –från 0,69 till 0,67 CO₂e i ny meny ✓

Minska överbeställning av portioner till Höjdpunkten Bigarrå.- kvarstår

Mäta CO₂e i Kosts totala inköp av livsmedel fyra gånger per år.- minskar. (jan – aug 2022 1,57 CO₂e, jan-aug 2023 1,53 CO₂e) ✓

Inför menybyte göra en översyn av vilka livsmedel i våra avtal som kan bytas ut mot mer klimatsmarta livsmedel i våra recept och maträtter. ✓

Klimat och energirond i Sveaköket.- kvarstår

Biologisk
mångfald &
giftfri miljö

Målbild

Kost ska verka för en positiv påverkan gällande biologisk mångfald och en giftfri miljö vid användning och förbrukning av livsmedel, produkter och material.

Målnivå

Kost ska föredra regionala livsmedel vars produktion främjar den biologiska mångfalden i tillagningen och produktionen av måltider. ✓

Kost ska följa Regionens riktlinjer angående kemikalier. ✓

Kost ska sträva efter 50% ekologiska livsmedel 2026. Bör gå upp från 42 % till 48 % i och med menybyte. ✓

Andel Eko idag totala inköp 44 %

Aktivitet 2023

Använda WWF:s guide som ett hjälpmedel i upphandling av livsmedel ✓

Vi ska använda cirkulära material så som återvunnen plast alternativt att materialen ska vara av så bra kvalitet att de går att återvinna ✓





Hållbara inköp & Resurseffektivitet

Målbild

All plast av ren polyeten ska vara cirkulära.

Vi ska ha en stor andel ekologiska livsmedel varav en del med fördel kan vara regionala.

Målnivå

Kost ska sträva efter 50% ekologiska livsmedel 2026.

Dessertförpackningar av ren polyeten ska gå att återvinna.

Behålla prioriteringsordningen vid upphandling av livsmedel:

1. Svenska ekologiska livsmedel
2. Svenska livsmedel
3. EU-ekologiska livsmedel
4. Konventionella livsmedel

Aktivitet 2023

Ta reda på hur vi gör dessertförpackningarna återvinningsbara.- kvarstår

Undersöka om det finns återvunna material att använda i produktionen av måltider. - kvarstår

Använda fler ekologiska livsmedel vid tillagning i måltidsproduktionen förutsatt att råvarukostnaden inte ökar markant. Delmål 45% 2023.





Tillgänglighet & Delaktighet

Målbild

Våra styrande dokument, så som riktlinjer och meny, är tillgängliga för många, även för de som behöver ta in information på annat sätt än via text och svenska språket.

Målnivå

Kosts huvudmeny ska vara bred och tillgänglig i sitt utbud. Den ska vara anpassad efter de vanligaste allergier, intoleranser och behov som patienter har.

Det ska vara möjligt att ta in information med andra funktioner än enbart text i våra mest populära dokument så som meny och riktlinjer.

Aktivitet 2023

Digital meny och måltidsbeställning breddinförs i Västmanland och initieras i Region Uppsala, vilket möjliggör en större tillgänglighet och delaktighet. ✓

Film om riktlinjer- kvarstår och genomförs eventuellt 2024





Jämlikhet & Jämställdhet

Målbild

Våra patienter är viktiga och deras åsikter betyder mycket för oss, alla ska ha möjlighet att påverka utbudet i menyn och delta i utvärderingen av vår kvalitet.

Målnivå

Varje år utvärderar vi patientmaten genom en patientundersökning. Den utformas på olika sätt för att passa alla våra patientgrupper.

Vi utvärderar menyn inför varje menybyte med hjälp av Samlad Service och Måltidsservice.

Aktivitet 2023

Utforma metod för att barnen ska ha möjlighet att vara delaktiga i planering av utbud samt utvärdering av menyn ✓

