

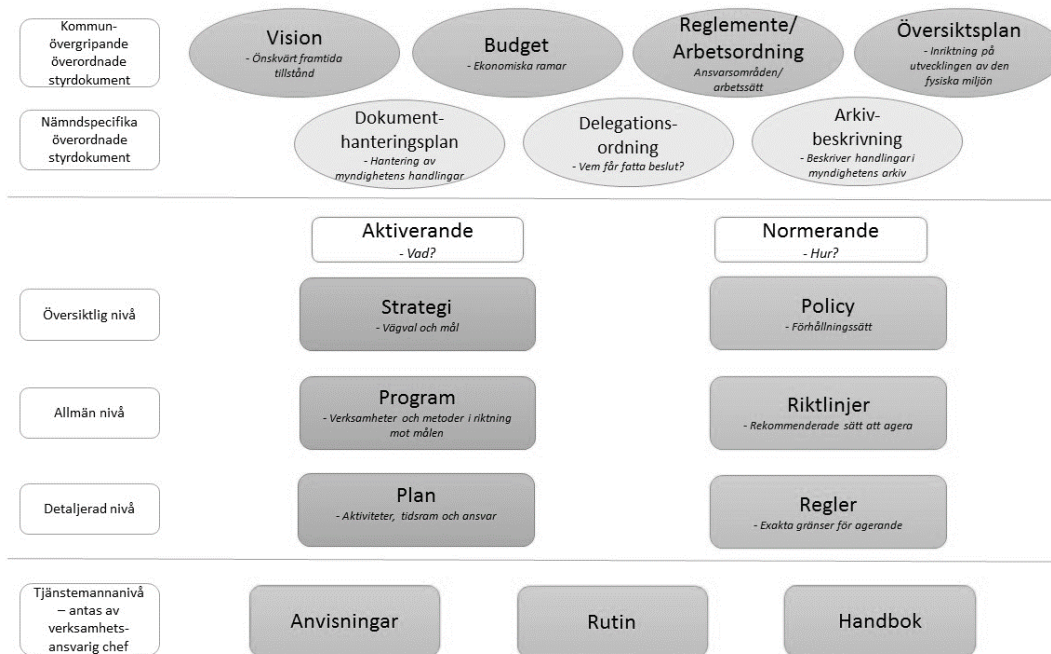
POLICY FÖR

Mat och Måltider



Antaget av	Kommunfullmäktige
Antaget	2019-09-30 § 130
Giltighetstid	Tills vidare
Dokumentansvarig	Kostchef

Håbo kommuns styrdokumentshierarki



Diarienummer KS 2018/00906, nr 91473

Gäller för Håbo kommun

**Tidpunkt för
aktualitetsprövning** Nytt dokument

Ersätter tidigare versioner

Relaterade styrdokument Vårt Håbo 2030, Håbo kommuns miljöstrategi

Måltidspolicy

Innehållsförteckning

HÅBO KOMMUNS STYRDOKUMENTSHIERARKI	2
INNEHÅLLSFÖRTECKNING	3
1. Inledning	4
2. Syfte	4
3. Mål	5
4. Ansvar	7
5. Uppföljning	8

1. Inledning

Utgångspunkten för måltidspolicyn är Livsmedelsverkets råd för bra måltider inom förskolan, skolan, respektive omsorgen.

Mat och måltider är viktiga inslag under dagen, både socialt och näringsmässigt. Det kan vara en källa till glädje och tillfredsställelse, möjlighet till rekreation samt en mötesplats och kulturbärare. Medvetna livsmedelsval och matvanor har även stor betydelse ur ett folkhälsoperspektiv och är betydande faktorer för att nå en god hälsa hos varje individ. Måltiden ska inte bara tillgodose näringsbehovet, utan den bör även betraktas ur ett helhetsperspektiv där följande aspekter ingår:

- Produkten – råvaran, kunnande, utseende, doft, smak
- Rummet – gestaltning, intryck, ljud, ljus, färg, form
- Mötet – bemötande, lärande, relationer människor emellan (*personal, gäster, kollegor*)
- Styrsystemet – planering, logistik, delaktighet, samverkan
- Stämningen – kommunikation, känsla, en kombination av föregående aspekter

Måltidsupplevelsen påverkas till stor del av individuella förväntningar. Med engagerade och kunniga medarbetare, som sätter gästen/individerna i centrum, skapas förutsättningar för dialog, möjlighet till inflytande och delaktighet kring vad som serveras och konsumeras. En lärande organisation, där resurserna tas tillvara och matens påverkan på klimat och miljö lyfts fram får en naturlig koppling till de globala målen för hållbar utveckling, som beskrivs i Agenda 2030. Måltidspolicyn har störst beröringspunkter i mål 12 hållbar konsumtion och produktion. Vägledande i kommunens arbete är visionen ”Vårt Håbo2030”. Där en av visionens inriktningar är:

”Vi ska vara Hållbara Håbo och sträva mot jämlikhet och delaktighet. Vi tar vårt långsiktiga ansvar för natur och klimat och är energieffektiva och fossilbränslefria.”

I miljöstrategin, som är en nedtrappning av visionen, finns en tydlig koppling till livsmedelsval, konsumtion samt förhållningssätt till måltiden.

”I det giftfria och resurseffektiva Håbo brukas naturresurserna hållbart och kretsloppen är slutna. Strävan efter giftfri och minskad resursförbrukning är kontinuerlig. Håbo kommun uppmanar till miljömedvetet företagande och medveten konsumtion.”

2. Syfte

Måltidspolicyn ska fungera som ett stöd för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten och vara ett styrande dokument i det dagliga arbetet. Policyn ska också vara vägledande för privata aktörer som bedriver entreprenader inom kommunens verksamheter samt vid konferenser eller möten som arrangeras av Håbo kommun. Utmaningen är att minimera avfall och utsläpp samt säkerställa att det blir en så liten påverkan på miljön och klimatet som möjligt.

Arbetet med mat och måltider inom kommunens verksamheter sker strategiskt efter politiska beslut och utifrån de förhållanden som gällande regelverk anger. En bra kommunikation mellan olika personalkategorier och ett tydligt hållbarhets-, kvalitets- och servicetänk ska präglade hela måltidskedjan - organisationen kring mat och måltider.

3. Mål med måltidspolicyn

Maten som serveras ska stimulera alla sinnen samt vara vällagad, näringsriktig, vällsmakande och säker. Måltiden ska förmedla matglädje, erbjuda variation och utformas utifrån varje målgrupps behov. Måltidssituationen ska arrangeras så att den ger ett positivt bidrag till gästens/individens fysiska och psykiska välbefinnande samt sociala samspel.

Maten som serveras ska;

- Förebygga kostrelaterade problem
- Vara lagad från grunden i största möjliga utsträckning
- Visa på olika matkulturer där svensk matkultur värnas
- Tillagas i ändamålsenliga kök, så nära serveringen som möjligt
- Vara av hög kvalitet och i första hand baseras på svenska närproducerade råvaror och i möjligaste mån även ekologiska.

Måltiden ska karakteriseras av;

- Väl använda resurser
- Samverkan, kunskap och engagemang
- Ett hållbarhetsperspektiv med hänsyn till miljö, klimat och hälsa

Måltidssituationen ska präglas av;

- Delaktighet, respekt och ett trevligt bemötande

Vid upphandling av livsmedel utgör hållbarhetskriterier enligt Upphandlingsmyndighetens baskrav lägsta nivå och där det är tillämpligt används avancerade krav.



Figur 1
Måltidsmodellen från Livsmedelsverket

3.1 God

Måltiden som serveras ska vara god, tilltalande och väcka en nyfikenhet hos varje individ. Maten ska vara tillagad med kunskap och engagemang av personal som visar yrkesstolthet. Där det är en självklarhet att laga mat med råvaror av god kvalitet till alla sina matgäster. Inom organisationen måste det ges förutsättningar att attrahera och bibehålla medarbetare med rätt kompetens för menyplanering, tillagning och servering. Kommunens strävan ska vara att bibehålla en hög andel tillagningskök där maten lagas så nära gästen som möjligt.

3.2 Integrerad

Måltiderna ska bidra till verksamhetens värdegrund. Inom förskolan och skolan ska de vara en naturlig del av pedagogiken och inom omsorgen bör möjlighet ges till individuella val kring måltidernas utformning, utifrån vanor och rutiner. Med delaktighet kring planering, matlagning och servering ökar intresset och insikten om matens betydelse för det egna välbefinnandet såväl som vårt gemensamma ansvar för miljön och global rättvisa. Måltiderna är en integrerad del av verksamheten i stort och ska bidra till förskolans, skolans och omsorgens måluppfyllelse.

3.3 Trivsamt

Maten och miljön där den serveras är viktig för måltidsupplevelsen som helhet. En positiv upplevelse skapar matlust och stimulerar till samtal, insikt och social samvaro. Verksamheten bör utforma måltiden så att var och en *kan* och *vill* äta. Det ska vara en trivsamt restaurangmiljö så man sitter kvar och äter, där man kan/vill umgås under måltiden. Det ska vara en stund där barn, elever eller boende samlas i en lugn och trygg atmosfär. Tillsammans kan personal och matgäster skapa trivsel, välbefinnande och en god måltid för alla.

3.4 Hållbar

Genom att vi i våra verksamheter säkerställer hållbara konsumtions- och produktionsmönster minskar vi vår påverkan på klimat, miljö och människors hälsa. Vi ska i största möjligaste mån servera säsonganpassade, närproducerade svenska livsmedel. Alltid välja svenskt kött. Kött, fågel och fisk ska komma från en produktion med god djurhållning och tydlig hållbarhetshänsyn. Vid upphandling av livsmedel ställs krav minst motsvarande svensk djurlagstiftning. Vi ska minimera matsvinn och överproduktion. Öka andel grönsaker och baljväxter i måltiden. Vegetariska rätter ska alltid finnas som ett alternativ till alla.

3.5 Näringsriktig

De nordiska näringsrekommendationerna (NNR) och Livsmedelsverkets råd, för respektive målgrupp, ska ligga till grund för de måltider som planeras och serveras inom kommunens verksamheter. Maten ska anpassas till matgästernas olika behov i form av konsistens och kostnader vid olika hälsotillstånd. Personal, inom olika yrkeskategorier, i kommunens verksamheter ska samverka och stödja individer att göra medvetna, hållbara och hälsosamma val som främjar goda matvanor. Vi ska servera giftfria och antibiotikafria livsmedel samt ha begränsad användning av hel- och halvfabrikat.

3.6 Säker

Den mat som serveras ska vara säker för alla att äta. Information om matens innehåll ska finnas tillgänglig, antingen på menyn eller i anslutning till serveringen. All måltidspersonal, måltidsvårdare och kafébiträden ska ha tillräckliga kunskaper inom området och få regelbunden kompetensutveckling. De ska vara kunniga i livsmedelshandling så ingen blir sjuk av det som serveras. Övrig personal, som är delaktig i måltidssituationen, ska ha grundläggande kunskaper om maten och måltidens betydelse för individens hälsa och välbefinnande.

4. Ansvar

För att måltidspolicyns syfte och intention ska kunna uppnås krävs engagemang, öppenhet och samarbete mellan all personal inom kommunens olika yrkeskategorier. Måltidspolicyn ska kompletteras med för verksamheten anpassade rutiner och förhållningssätt som är kända hos såväl personal som gäster (barn, ungdomar, elever, boende, brukare).

4.1 Skola och förskola

Kostenheten har det övergripande uppdraget för planering, tillagning och servering av måltider i skola och förskola i enlighet med gällande policys och lagar. Rektor/chef ansvarar för att mål, rutiner och förhållningssätt är väl kända och följs i den egna verksamheten. Måltiderna som serveras i skola och förskola täcker endast en del av dygnets näringsbehov. För att barn och elever ska få sitt dagliga energi- och näringsbehov tillgodosett råder ett delat ansvar mellan förskola/skola och vårdnadshavare. Specialkost eller anpassningar av medicinska skäl ansöker vårdnadshavare om detta. Läkarintyg/journalutdrag bifogas ansökan, för att styrka behovet.

4.2 Boenden

För boende inom omsorg har kommunen det övergripande ansvaret för att maten uppnår fullt energi- och näringsbehov varje dag. Chef inom respektive enhet ansvarar för att mål och policys för måltider inom boendena är väl kända och används i den egna verksamheten.

4.3 Hemtjänst

Till kunder, inom hemtjänsten, med behov av måltidsstöd har kommunen delvis ansvar för dygnets näringsbehov och matintag.

4.5 Kaféverksamhet

Kafeterior som i första hand vänder sig till barn och ungdomar ska erbjuda ett utbud som främjar en sund livsstil. Verksamheterna har ett ansvar att förmedla goda matvanor, som skapar förutsättningar för inlärning, att utvecklas och att må bra. Utbudet av godis, glass, bakverk, söta drycker och snacks ska vara begränsat.

5. Uppföljning av Måltidspolicyn

Måltidspolicyn ska finnas med som en del i kommunens systematiska kvalitetsarbete. Uppföljning och utvärdering ska ske årligen i samband med respektive verksamhets årsredovisning.