



Måltidspolitiskt program 2018-2020



Upplands Väsby kommun

Kommunledningskontoret
Karin Lilja
☎ 08-590 970 32
karin.lilja@upplandsvasby.se

Styrdokument, program
2018-06-18

Dnr
KS/2018:55

Måltidspolitiskt program för Upplands Väsby 2018–2020

Nivå: Kommungemensamt styrdokument
Antagen: Kommunfullmäktige den 13 februari 2012
Reviderad: Kommunfullmäktige den 18 juni 2018
Giltig t.o.m: Den 31 december 2020
Ansvarig ägare: Måltidsstrategen

Bakgrund

Upplands Väsby har sedan 2012 ett måltidspolitiskt program. Programmet utarbetades på uppdrag av kommunfullmäktige av en grupp utsedd av kommunstyrelsen, i bred dialog med olika aktörer och intressenter. Programmet uppdateras regelbundet för att hållas aktuellt.

Sedan maj 2017 finns det en måltidsstrategi i kommunen med sakkompetens inom området. Måltidsstrategien ska på uppdrag av kommunledningen – med utgångspunkt i kommunens måltidspolitiska program – samordna, utveckla och följa upp måltidsarbetet inom kommunen.

År 2014 inrättade Upplands Väsby en måltidsakademi med uppgift att främja matglädje och kunskap om måltidens betydelse för hälsa, välbefinnande och miljö samt öka kvaliteten på kommunens måltider. Måltidsakademin leds av en ordförande och vice ordförande som är politiskt tillsatta. Arbetet ska följa målen i det måltidspolitiska programmet.

Syfte och förväntade effekter

Syftet med det måltidspolitiska programmet är att sätta fokus på och ange färdriktningen för utvecklingen av måltiderna som serveras i kommunens förskolor, skolor och omsorgsverksamheter.

Programmet vänder sig till alla som direkt eller indirekt påverkar kvaliteten på måltiderna, från beslutsfattare, rektorer och verksamhetschefer till måltidspersonal, pedagoger och omsorgspersonal. Ett framgångsrikt genomförande av det måltidspolitiska programmet förutsätter engagemang och insatser från alla berörda parter.

Programmet ska:

- Bidra till att måltiderna i kommunens förskolor, skolor och omsorgsverksamheter håller hög kvalitet, serveras i trivsamma måltidsmiljöer och uppskattas av matgästerna
- Bidra till att arbetet med att förbättra de offentliga måltiderna bedrivs brett, både på ett politiskt plan och ute i verksamheterna
- Bidra till att skapa en gemensam målbild och underlätta dialog och samverkan mellan de olika aktörer och professioner som direkt eller indirekt påverkar måltidernas kvalitet
- Vara utgångspunkt för framtagande och implementering av handlingsplaner för måltidsområdet samt mätbara mål och en struktur för uppföljning och utvärdering
- Utgöra ett stöd och ange riktning i livsmedels- och måltidsupphandlingar
- Lyfta fram måltiden som en viktig del i kommunens miljö- och folkhälsoarbete
- Styra mot att mer mat lagas nära matgästen i ändamålsenliga kök
- Bidra till att kommunen attraherar kompetent, engagerad och yrkesstolt personal
- Bidra till att alla barn, oavsett bakgrund, grundlägger en bra relation till mat och ge ökad kunskap och medvetenhet om maten och måltidens betydelse för hälsan och miljön
- Bidra till att måltiderna inom äldreomsorgen skapar förutsättningar för ett åldrande med livskvalitet
- Bidra till att måltiderna ses som en självklar del av kärnverksamheten och en resurs för att uppfylla verksamhetens mål
- Inspirera näringslivet till nya affärsidéer och bidra till att stärka varumärket Väsby.

Vision 2020

Matglädje, hälsa och livskvalitet präglar de offentligt finansierade måltiderna i Upplands Väsby. Dessa har hög kvalitet, ett upplevt helhetsintryck som innefattar måltidsmiljö, smak, uppläggning, serveringstider, valmöjlighet, bemötande och värdighet. Ytterligare kännetecken är kompetens och engagemang. Maten tillagas så långt som möjligt lokalt med en hög andel ekologiska, närproducerade och säsonganpassade livsmedel och med låg andel svinn. Åtgärder bidrar till ett långsiktigt hållbart Upplands Väsby.

Mål och strategier för 2018–2020

1. Mer lokal tillagning

Maten ska lagas i ändamålsenliga kök så nära matgästerna och serveringstillfället som möjligt. Tillagning nära matgästen främjar dialog och samarbete och gör köket till en integrerad del av kärnverksamheten. Smak, konsistens och näringsvärde gynnas av kort varmhållning, och maten sprider dofter som kan väcka aptit och nyfikenhet. Tillagningskök har också bättre förutsättningar att minska mängden matsvinn jämfört med mottagningskök.

Strategier för att nå målet:

- Ta fram en strategisk plan för renoveringar, ny- och ombyggnationer av kök och matsalar
- Fortsätta utbyggnaden av antalet tillagningskök i kommunen
- Förstärka äldreomsorgens avdelningskök så att mer mat kan tillagas på plats.

2. Ökad kunskap och samverkan

Alla som arbetar med eller nära måltiden ska ha kunskap om vad som kännetecknar en bra måltid och vilken roll just de har. Därutöver behöver olika yrkesgrupper anpassad utbildning och erfarenhet för att kunna utföra sin del av måltidskedjan. Måltidsarbetet ska präglas av samverkan, förståelse och samsyn mellan berörda verksamheter och professioner.

Måltiderna ska planeras och tillagas av personal med hög kompetens och stort engagemang. Fortlöpande kompetensutveckling är viktigt för ökad kunskap, inspiration och kreativitet. En arbetsplats som ger utveckling i professionen har också bättre möjligheter att locka till sig och behålla kompetent, engagerad och yrkesstolt personal. Måltidspersonalens kunskap kan med fördel även integreras i det pedagogiska arbetet på förskolor och skolor, och på så sätt bidra till att öka barnens kunskap, intresse och nyfikenhet kring mat.

Strategier för att nå målet:

- Alla verksamheter har ett forum för samverkan mellan måltids- och kärnverksamhet
- Vid rekryteringar och upphandlingar inom det måltidspolitiska programmets områden ingår sakkompetens vid framtagandet av arbetsbeskrivningar och förfrågningsunderlag
- Kockar och måltidsbiträden erbjuds kontinuerligt kompetensutveckling och ges mandat som motsvarar deras kompetens
- All personal som hanterar och serverar måltider får den kunskap de behöver för att utföra arbetet på ett bra och säkert sätt, i synnerhet inom livsmedelshygien, specialkost vid allergi/överkänslighet samt vanliga behov och problem kopplade till sjukdom och/eller åldrande
- Förskolor och skolor strävar efter att integrera mat och måltider i det pedagogiska arbetet

- Kunskapsutbyte och samverkan främjas mellan olika verksamheter och professioner, exempelvis genom deltagande i workshops och utbildningar som kommunen anordnar.

3. Öka matgästernas delaktighet

Måltidsarbetet ska kännetecknas av en ständig dialog och öppenhet mellan matgäster, måltidspersonal, pedagoger/omsorgspersonal och föräldrar/anhöriga. Alla matgäster ska ges möjlighet till inflytande och delaktighet i måltiden, exempelvis vid utformningen av menyer och måltidsmiljöer eller praktiskt deltagande i matlagningen.

Måltiderna i förskola och skola kan utgöra ett värdefullt pedagogiskt verktyg i skolans uppdrag kring livsstil, miljö och hälsa. Genom att låta elever engagera sig i måltidsfrågor utvecklas både måltiderna och elevernas kunskap på området. Forskning visar också att barn som arbetat med sensorisk träning eller varit involverade i att laga mat får en mer positiv och sund inställning till mat och vågar prova fler livsmedel och maträtter.

Den som bor på ett äldreboende eller får hjälp via hemtjänst ska så långt som möjligt kunna påverka vad, när och hur hen vill äta. Med stigande ålder ökar risken för nedsatt aptit som i sin tur riskerar att försämra såväl den fysiska som psykiska hälsan. Att fortsätta styra över de delar av sitt liv som är möjligt är viktigt för att stimulera aptit och matglädje samt leva ett värdigt liv.

Strategier för att nå målet:

- Alla verksamheter har ett lämpligt forum för matgästerna att få inflytande och vara delaktiga, såsom matråd eller liknande
- Alla verksamheter följer kontinuerligt och på lämpligt sätt upp vad matgästerna tycker om maten och måltidsmiljön, exempelvis genom enkäter, matråd och/eller samtal med matgäster och personal
- Måltiderna inom äldreomsorgen anpassas i största möjliga mån efter individuella behov, vanor och önskemål genom att personalen är lyhörda och lyssnar på kunden
- Förskolor och skolor strävar efter att mat och måltider integreras i det pedagogiska arbetet
- Alla verksamheter strävar efter och uppmuntrar matgästernas möjlighet till praktiskt deltagande kring måltiden efter sin egen förmåga
- Alla verksamheter ger matgästerna möjlighet att servera sig maten själva

4. God och näringsriktig mat

Maten som serveras i kommunens förskolor, skolor och omsorgsverksamheter ska hålla hög kvalitet och nöjdheten med maten ska öka. Maten ska vara god, omväxlande, näringsriktig och i så stor utsträckning som möjligt lagad från grunden. Naturligtvis ska maten även vara säker avseende livsmedelshygien och specialkost vid sjukdom, allergi och överkänslighet.

God och näringsrik mat i förskola och skola ger goda förutsättningar för att orka leka och lära samt grundlägger hälsosamma levnadsvanor. Att maten är näringsriktig har särskild betydelse för vissa barn och är ett viktigt led i arbetet för att öka jämlikheten i hälsa.

Måltiderna som serveras i omsorgen ska stödja ett hälsosamt åldrande och bidra till att bevara funktioner och självständighet.

Strategier för att nå målet:

- Alla verksamheter följer regelbundet upp konsumtion och nöjdheten med maten, och använder resultatet i förbättringssyfte
- Tydliga krav på kvalitet och kompetens ställs i samband med upphandlingar, avtal och överenskommelser
- Behov av utbildningsinsatser identifieras för att säkerställa rätt kompetens och erbjuda kompetensutveckling
- Måltidernas planeras och tillagas i enlighet med nordiska näringsrekommendationer och råd utarbetade av Livsmedelsverket¹
- Inom äldreomsorgen serveras individanpassade måltider jämnt fördelade över dagen
- Maten serveras på ett tilltalande sätt som främjar aptit och goda matvanor
- Inom grund- och gymnasieskola serveras minst två alternativa rätter per dag, varav minst ett fullvärdigt vegetariskt alternativ
- Eventuella skolkafeterior erbjuder ett hälsosamt sortiment.

5. Miljömässigt hållbara måltider

Kommunen ska arbeta för långsiktig hållbarhet genom miljö- och klimatsmarta val av livsmedel, inköpsrutiner, transporter, tillagningssätt och lågt svinn. Smarta livsmedelsval handlar dels om att öka mängden vegetabilier och minska mängden kött, dels om att utifrån miljömässiga och etiska utgångspunkter göra de bästa valen i respektive livsmedelsgrupp.

Strategier för att nå målet:

- Ställa tydliga miljö- och djurskydds krav i samband med upphandlingar, avtal och överenskommelser
- Successivt öka konsumtionen av vegetabilier, exempelvis genom att erbjuda lockande salladsbord och goda vegetariska rätter
- Servera livsmedel som motsvarar kraven för svensk livsmedelsproduktion
- Successivt öka andelen ekologiska livsmedel
- Successivt öka andelen närproducerade livsmedel och årstidsanpassa råvarorna
- Öka andelen Fairtrade-märkta importvaror såsom kaffe, te, bananer, kakao och kryddor
- Inte servera rödlistade eller utrotningshotade arter
- Aktivt arbeta för att minska mängden matsvinn i alla led i måltidskedjan
- Sträva efter att minimera antalet transporter till enheterna
- Källsortera allt avfall.

6. Trivsamma måltidsmiljöer

Alla kommunalt finansierade verksamheter ska erbjuda måltidsmiljöer där gästerna trivs och blir mätta och nöjda. Måltiden ska vara en stressfri och trivsamt stund som präglas av respekt, värdighet och lyhördhet.

Måltidsmiljön – såväl den fysiska som den sociala – har stor betydelse för helhetsupplevelsen av måltiden, för aptiten och vad som faktiskt äts, samt för det allmänna välbefinnandet. Måltiden är en viktig källa för sociala kontakter och ger tid för samtal om värdegrunder och normer, samt möjlighet att upptäcka tendenser till mobbning och personer som inte mår bra.

Strategier för att nå målet:

¹ Bra måltider i förskolan, Bra måltider i skolan och Bra måltider i äldreomsorgen

- Alla verksamheter följer regelbundet upp nöjdheten med måltidsmiljön och måltidssituationen, och använder resultatet i förbättringssyfte
- Personalen uppmuntras att äta tillsammans med barn i förskola och skola, omsorgstagare i äldreomsorgen och deltagare inom daglig verksamhet, med fördel av samma mat
- Måltidsmiljöerna utformas och utvecklas tillsammans med matgästerna
- Matsalarnas utformning och storlek anpassas efter antalet matgäster och en acceptabel ljudnivå eftersträvas
- Måltider schemaläggs så att matgästerna har god tid på sig att äta, som minst 20 minuter
- Skolan strävar efter att schemalägga lunchen ungefär mitt i elevernas skoldag och vid samma tid varje dag.

7. Främja det lokala och regionala näringslivet

Näringslivet ska ges möjligheter att delta och påverka måltidsutvecklingen i kommunen.

Strategier för att nå målet:

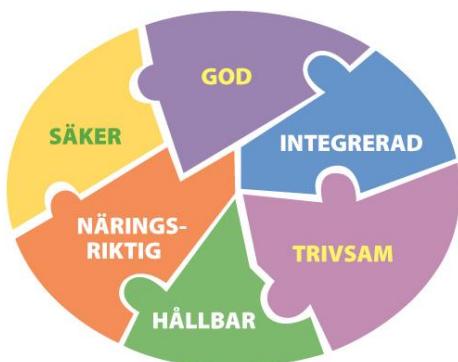
- Ta hänsyn till små och medelstora företags möjlighet att lämna anbud vid offentlig upphandling av livsmedel och måltidstjänster.

Definitioner av centrala begrepp

För att tydligt uttrycka visionen, målen och strategierna för arbetet är det väsentligt att definiera vissa nyckelbegrepp som till exempel kvalitet, närproducerat och ekologiska livsmedel.

Kvalitet avseende måltider är ett komplext begrepp då upplevelsen av måltiden påverkas av en rad olika faktorer. Det handlar inte bara om maten utan även om miljön runt måltiden och om det bemötande som matgästen får i samband med måltiden. Den här upplevelsemässiga sidan av kvalitet kan mätas genom exempelvis kundenkäter och resultatet blir ett mått på hur nöjda matgästerna är. Den andra sidan av kvalitetsbegreppet är produktkvalitet, vilket handlar om att nå upp till eller överträffa de krav eller specifikationer som man ställer på en produkt eller tjänst. Det kan handla om allt från råvaror till den färdiga måltiden inklusive måltidsmiljön, krav som ställs vid upphandling eller politiska målsättningar.

Livsmedelsverkets Måltidsmodell (bild nedan) ger ett helhetsperspektiv på bra måltider och bör användas vid planering och uppföljning av kvaliteten. Läs mer om måltidsmodellen på www.livsmedelsverket.se/maltidsmodellen.



Näringsriktig mat innebär för barn i förskola och skola samt friska vuxna att äta enligt de nordiska näringsrekommendationerna (NNR). NNR ligger till grund för Livsmedelsverkets råd om bra matvanor och bör användas som utgångspunkt vid planering av måltider till större grupper. NNR tas fram i en nordisk expertgrupp och baseras på systematiska genomgångar av vetenskaplig litteratur. NNR gäller primärt för grupper av friska individer. Vid planering av måltider till sköra och/eller sjuka äldre bör tolkningen av NNR göras med gruppens behov och förutsättningar i beaktande och med fokus på bevarande av hälsa, funktionsförmåga och livskvalitet. Energi- och näringstäta måltider jämt fördelade över dygnet är lämpligt för de allra flesta inom äldreomsorgen.

Närproducerad mat är råvaror eller producerade livsmedel och livsmedelsproduktion som stimulerar till lokal och regional utveckling. Närproducerade produkter tar stor miljöhänsyn till t.ex. transporter och djurhållning. Den svenska livsmedelsproduktionen är i ett internationellt perspektiv mer miljö- och klimateffektiv och har en hög standard inom djurskydd och djurhälsa. Svensk livsmedelsproduktion är också en förutsättning för att flera av Sveriges miljömål ska kunna nås. Närproducerade produkter ska inte förväxlas med *närodlande* produkter.

Ekologiska livsmedel är livsmedel som är producerade enligt förordningarna (EG) nr 834/2007 och (EG) nr 889/2008. I den ekologiska odlingen får man inte använda konstgödsel och syntetiskt framställda kemiska bekämpningsmedel. Det är också viktigt att djuren får vara utomhus och får utlopp för sina naturliga beteenden. I Sverige måste alla som vill märka livsmedel som ekologiska certifieras och kontrolleras av ett godkänt kontrollorgan. Till de ekologiska livsmedlen räknas i Upplands Väsby kommun livsmedel som är märkta med KRAV-symbolen, EU-logotypen och andra av IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) godkända märken. Även fisk som är MSC-märkt räknas som ett ekologiskt livsmedel.

Giltighetstid

Det måltidspolitiska programmet är giltigt till och med 2020. Med giltighetstid menas att dokumentet ska ses över och eventuellt revideras innan utsatt datum. Giltighetstiden finns för att säkerställa att styrdokumentet hålls aktuellt.

Ansvarig för det måltidspolitiska programmet

Kommunens måltidsstrateg är ansvarig för programmet och har ett övergripande uppdrag att samordna, utveckla och följa upp måltidsarbetet enligt beslutade mål, kopplade handlingsplaner och nyckeltal.

Måltidsarbetet kräver ett brett samarbete mellan kommunens olika verksamheter. Respektive verksamhetschef är ansvarig för att styrdokumentets innehåll är känt bland medarbetarna samt integreras och följs upp i ordinarie flerårs- och verksamhetsplanering.

Det måltidspolitiska programmet ska finnas tillgängligt på kommunens externa och interna webb.



Upplands Väsby
kommun