

§ 60

Dnr 2021/00140

Gemensamma riktlinjer för mat och måltider i Smedjebackens kommun

Kommunstyrelsens beslut

Riktlinjer för mat och måltider i Smedjebackens kommun godkänns.

Ärendebeskrivning

Dalarnas kostenheter har tillsammans med Offentlig gastronomi Dalarna tagit fram en ny vägledande riktlinje för mat och måltider i Dalarnas län. Enligt ett beslut i Dalarnas kommunförbund den 20 januari 2021 är det upp till varje kommun att ta beslut om denna riktlinje.

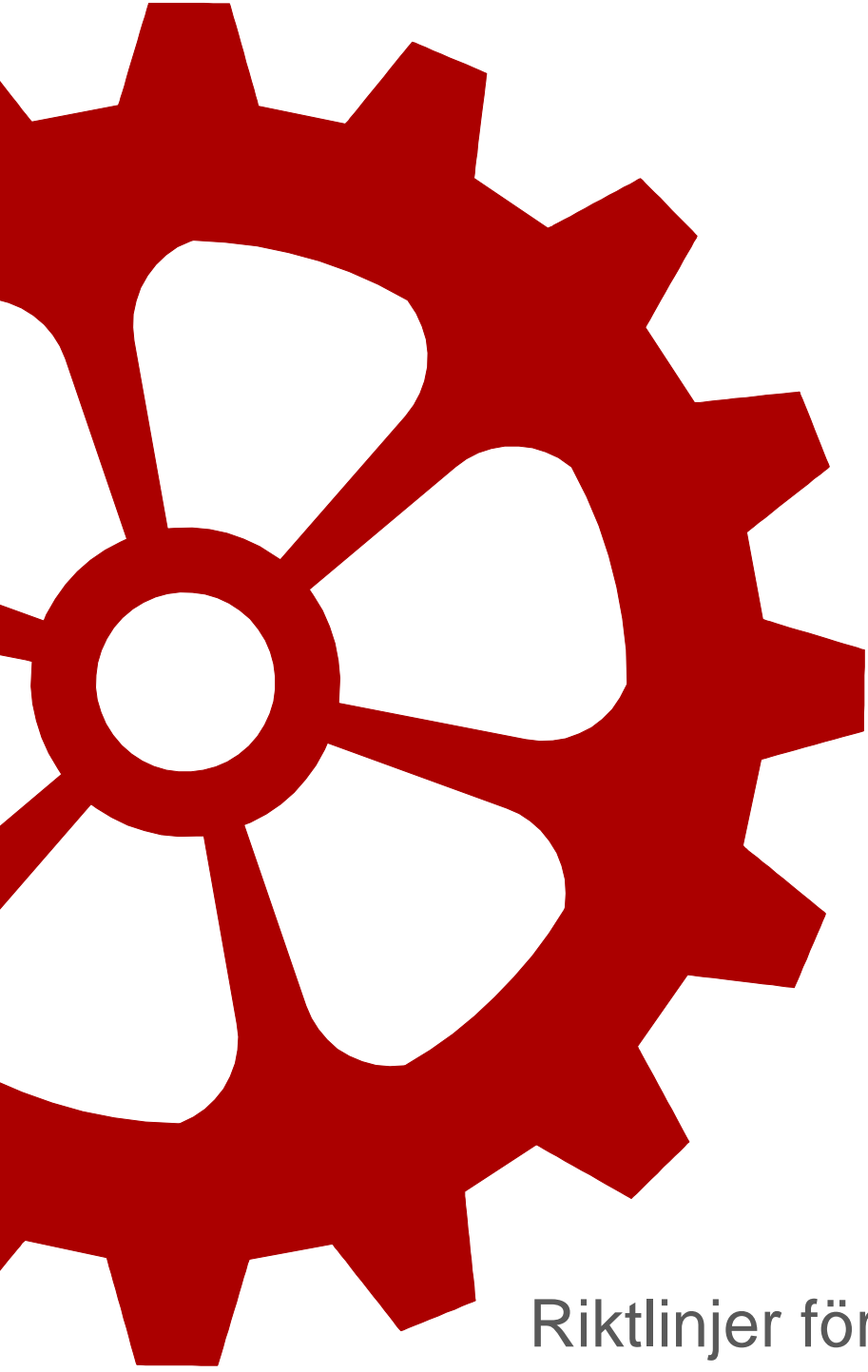
Dessa riktlinjer pekar på mer än vad som ska serveras på tallriken och måltidssituationen. Riktlinjerna bygger på flera av de Globala 2030 målen där Dalarnas kommuner exempelvis vill främja de lokala producenterna, minska transporter, minska matsvinn och utveckla måltidsmiljön så att fler av Dalarnas kommuninvånare kan äta sig mätta under dagen. Dalarnas kommuner sticker ut i Sverige med detta överskridande samarbete som i längden hoppas kunna underlätta för framtida upphandlingar som kan gynna Dalarnas livsmedelsproducenter och invånare.

Då riktlinjerna i tidigare skede gått ut på remiss till alla Dalarnas kommuner är den redan känd och de synpunkter som inkommit har format den slutgiltiga riktlinjen som Dalarnas kommunförbund har beslutat om.

Kostchefen anser därför att dessa riktlinjer bör godkännas i Smedjebackens kommun för att främja och utveckla det fina samarbete som finns bland dalakommunerna.

Beslutsunderlag

Riktlinjer för mat och måltider i Smedjebackens kommun



Riktlinjer för mat och måltider i Smedjebackens kommun

- Utformat efter: Gemensamma riktlinjer för mat och måltider i Dalarnas län

Gemensamma riktlinjer för mat och måltider i Dalarnas län

I Dalarna är engagemanget stort för den goda och värdefulla måltiden. Dalarna har bra jordbruksmark och många engagerade livsmedelsproducenter / leverantörer vilket har bidragit till att skapa goda mattraditioner.

Vällagad mat och tilltalande måltider i inbjudande miljö är viktigt för Dalarnas innevånare. Mat och måltider berör alla – för välbefinnande, som källa till glädje, som mötesplats och kulturbärare.

För Dalarnas kostenheter och innevånare är det också viktigt att mat produceras på ett sätt som inte äventyrar matförsörjningen för kommande generationer och att vi arbetar för att minska vår miljö- och klimatpåverkan.

I Dalarnas kommuner tillagar och serverar vi mat och måltider med stolthet. Därför vill vi att den mat som serveras, i så stor utsträckning som möjligt ska vara producerad lokalt eller i Sverige. Denna mat minskar transportererna, har producerats med låg antibiotikaanvändning och bidrar även till den biologiska mångfalden. Värden som är viktiga för Dalarnas kommuner.

När vi köper lokala råvaror bidrar vi också till fler arbetstillfällen, högre skatteintäkter och i bästa fall inflyttning för våra kommuner.

Kommunernas ambition är att mat och måltider ska bidra till matglädjen och medverka till goda matvanor, som leder till en god folkhälsa.

Varför har vi kommunöverskridande riktlinjer?

- Riktlinjerna är ett kommungemensamt stöd och verktyg för förtroendevalda och verksamheter att styra, säkerställa och profilera mat och måltider som erbjuds av Dalarnas kommuner.
- Med hjälp av riktlinjerna tydliggörs kommunens målsättning att matgäster i Dalarna ska erbjudas goda måltider i en trivsamt miljö, tillagade av bra råvaror som producerats med fokus på en hållbar utveckling.
- Alla ska känna trygghet i att mat och måltider har rätt näringsinnehåll samt att råvaror, måltidsmiljö och livsmedelshygien håller hög kvalitet.
- Goda matvanor ska grundläggas och matlusten ska stimuleras. Mat och måltider ska bygga på kloka val för hälsa och miljö inom kommunens ekonomiska ramar.
- En måltid är så mycket mer än bara själva maten på tallriken. Måltiden som helhet handlar om måltidsmiljön, tiden maten serveras på, gemenskap runt matbordet, valfrihet att välja maträtt, doft, dukning och hur man lägger upp och presenterar maten.
- De gemensamma riktlinjerna främjar ett levande kostnätverk i Dalarna där man kan jobba vidare med kompetensutveckling, kvalitetsutveckling, gemensamma styrdokument, med mera.
- De gemensamma riktlinjerna för Dalarna ska underlätta för kommunerna att göra lika vid bland annat upphandling, inköp, entreprenad och så långt som möjligt vid representation.
- Även om det kan skilja sig stort i exempelvis befolkning, ekonomi och produktionsmetoder i dalarnas kommuner så kan ändå en gemensam inriktning visa på styrka vid tidigare nämnda punkter.

Dessa riktlinjer riktar sig till:

Riktlinjerna riktar sig till alla som på något sätt tar del av kommunernas mat och måltider. Det kan vara förskolebarn, skolelever, pedagoger eller personer i olika typer av boenden, personal, vårdnadshavare, anhöriga med flera.

För mat och måltider som hanteras och tillhandahålls inom till exempel bad- och fritidsanläggningar, cafeterior, restauranger, daglig verksamhet, social omsorg och träffpunkter ska riktlinjerna ses som ett styrande dokument och kommunens ambitionsnivå med mat och måltider ska återspeglas i utbudet till den betalande matgästen.

Uppföljning och ansvar

Riktlinjerna uppdateras en gång vart 5år eller vid behov i samarbete med samtliga dalakommuner.

Riktlinjerna ska efterlevas och följas upp kontinuerligt.





Källa: Bra mat i skolan SLV 2019

Kommunen ska jobba efter Måltidsmodellen som ger ett helhetsperspektiv på bra måltider och ska användas vid planering och uppföljning av den offentliga måltidsverksamheten. Modellen består av sex olika områden, som alla är viktiga för att matgästerna ska må bra av maten och känna matglädje.

- **God** och **Trivsamt** - Att måltiden upplevs som god, tilltalande och trivsamt är viktigt för att maten ska hamna i magen.
- **Näringsriktig** och **Säker** - En bra måltid är även näringsriktig och säker att äta.
- **Miljösmart** – Med miljösmart menar vi måltider som bidrar till en miljömässigt hållbar utveckling och de nationella miljömålen.
- **Integrerad** - Med integrerad menas att måltiden tas tillvara som en resurs i verksamheten, exempelvis i den pedagogiska verksamheten eller i omvårdnaden.

Kommunerna ska också jobba för att:

- Måltiderna ska uppfylla rekommendationer och riktlinjer som är utfärdade av Livsmedelsverket och Socialstyrelsen. Matens innehåll ska motsvara nordiska näringsrekommendationer (NNR).
- Man ska ha möjlighet att aktivt påverka och ta ansvar för maten och måltidsmiljön ska främjas genom forum som stimulerar till engagemang där till exempel matgäster, anhöriga samt personal och/eller berörda chefer medverkar. Genom ex. matråd, kostråd
- Personal som arbetar med måltider ska ha relevant utbildning, stort engagemang och kunskap samt ges löpande kompetensutveckling för sitt uppdrag.
- Bemötande mellan matgäster och personal ska vara trevligt och respektfullt och bidra till att måltiden blir en positiv upplevelse.
- Måltiderna ska vara en självklar del av den pedagogiska verksamheten.
- Strävan är att tillagning av maten sker så nära matgästen som möjligt.
- Köken ska vara ändamålsenliga med bra utrustning och ha en bra arbetsmiljö.
- Andelen hel- och halvfabrikat ska strävas efter att minimeras och då de används ska de vara av hög kvalitet.

Hållbara livsmedel

För att ständigt bli bättre och främja en fortsatt hållbar utveckling är inriktningen att:

- ställa krav i upphandling på miljöhänsyn, god djurhållning, rättvis handel, ursprungsmärkning eller krav enligt Upphandlings dialog Dalarnas kommande rekommendation: En dalamodell för En miljömässigt ansvarsfull upphandling.
- välja livsmedel med så liten miljö- och klimatpåverkan som möjligt
- främja intaget av grönsaker, rotfrukter, baljväxter, frukt och spannmål, samt öka utbudet av vegetariska maträtter
- i möjligaste mån välja kött från lokala gårdar, från Sverige eller ekologiskt uppfödda och om möjligt naturbetande djur
- välja fisk från hållbara bestånd dvs certifierad fisk t.ex MSC, ASC, WWF:s Fiskguiden, m.m
- säsongsanpassa inköp och utbud
- öka andelen lokalt producerade livsmedel som uppfyller uppställda krav
- aktivt arbeta med att minimera matsvinnet enligt FN:s mål med halvering till 2030.
- upprätthålla och behålla en bra och tidig dialog med lokala producenter/grossister
- ställa krav i upphandling med så liten miljö-, klimat- och hälsopåverkan som möjligt.



Skola och förskola

Att hjälpa barn att tidigt grundlägga bra matvanor har stor betydelse för barnens hälsa i dag och senare i livet. Skola och förskola är en arena som kan främja goda matvanor bland barn och ungdomar. Genom våra riktlinjer vill vi så långt som möjligt undvika pekpinnar och förbud och istället erbjuda hälsosamma och bra alternativ för våra barn och ungdomar.

Skollunchen schemaläggs med **strävan** att:

- lunchen serveras mellan kl. 11.00 och 13.00
- alla elever har minst 20 minuter att sitta ner och äta (utöver tid att ta mat och lämna disk)
- kötiden hålls så kort som möjligt
- det upplevs som lika trevligt att äta i matsalen oavsett tidpunkt under hela lunchserveringen
- måltiden ger tillfälle för samvaro och samtal mellan vuxna, barn och elever genom pedagogiska luncher.
- hänsyn ska tas till kulturella, religiösa och etiska önskemål.
- *Dalarnas kommuner kommer jobba för att införa schemalagda luncher i grundskolan (dvs. att man avbryter en lektion för att äta tillsammans med sin lärare och fortsätter sen lektionen och har rasten senare).*



Bild: Bra mat i skolan SLV 2019

Särskilda boenden

Inom äldreomsorgen är brukarnas möjlighet till delaktighet, valfrihet och självbestämmande viktiga begrepp. Menyer, maträtter och måltidsmiljö ska anpassas efter den enskildes individuella behov, vanor och önskemål för att ge god livskvalitet. Hänsyn ska tas till kulturella, religiösa och etiska önskemål. Maten ska också tillgodose den enskildes behov av energi och näringsämnen för att ge förutsättningar för en god hälsa.

- Måltidsmiljöerna ska utformas så att den enskilde upplever dem som behagliga och trivsamma.
- Måltiderna ska vara jämnt fördelade över dygnet, så att brukarna kan tillgodose sitt energi- och näringsbehov.
- Personalen ska ha relevant kunskap och rutiner för att förebygga, upptäcka och åtgärda ät- och nutritionsproblem.

Pedagogiska måltider eller Omsorgsmåltid

Det är den enskildes behov som avgör om en pedagogisk måltid /Omsorgsmåltid är behövlig. Pedagogiska måltider/Omsorgsmåltid ska förekomma i den omfattning som krävs utifrån verksamheten.

- Syftet med omsorgsmåltider inom äldreomsorg och funktionshinderomsorg är att skapa en god, lugn och trygg måltidssituation vilket kan leda till att brukaren äter bättre samt bibehåller sina funktioner längre.
- Boende på HVB kan ha behov av att personalen är med som en god förebild i måltidssituationen.
- Verksamheten bör ha en nedskrivna rutin som inkluderar vem som ska erbjudas omsorgsmåltid och hur personalens arbetsuppgifter under omsorgsmåltiden ska genomföras.



Bild: Bra måltider i äldreomsorgen SLV 2019

Måluppfyllelse

Kostenhetens interna mål följs upp årligen vid bokslut.

Vilka har varit med och tagit fram dessa riktlinjer

Projektgrupp för framtagandet av Riktlinjer

Anders Frodig – Projektledare, Offentlig gastronomi Dalarna

Christopher Nilsson - Kostchef, Smedjebackens kommun

Eva Södergård - Kostchef, Avesta kommun

Medverkande parter som arbetat / förändrat materialet under arbetets gång:

Dalarnas Kostnätverk – 2020.06.15 / 2020.08.14 / 2020.10.04

Dalarnas kommunchefer - 2020.08.12 / 2020.09.30 / 2020.12.04

Remiss till Dalarnas samtliga förvaltningar – 2020.09.21 - 2020.10.04

Dalarnas kommunförbund – 2020.12.16 / 2021.01.20