



Den goda måltiden

En måltidsstrategi för Östra Göinge kommun



Östra Göinge
kommun



Innehåll

Den goda måltiden

INLEDNING	4
ÖVERGRIPANDE UTGÅNGSPUNKTER OCH FRAMGÅNGSFAKTORER	6
<hr/>	
Goda måltider	
Integrerade måltider	7
Trivsamma måltider	8
Näringsriktiga måltider	8
Hållbara måltider	9
Säkra måltider	10
UTMANINGAR FÖR ”DEN GODA MÅLTIDEN”	12
<hr/>	
Närproducerat och säsonganpassat	12
Mat och hälsa	12
Delaktighet	13
Matkultur	13
TILLÄMPLIGA HANDLINGAR	14
<hr/>	
Lagstiftning	14
Rekommendationer	14



Inledning

Maten, dess ursprung, dess smak och näringsinnehåll angår oss alla. Mat är något vi alla tänker på, pratar om och ägnar oss åt varje dag. Mat är själva basen för livet.

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.

I Östra Göinge kommun strävar vi efter att måltiden ska skapa matglädje och gemenskap och bidra till att ge livskvalitet och ett gott liv. För att väcka matlust, skapa delaktighet och nyfikenhet ska maten tillagas så nära gästen som möjligt.

I Östra Göinge kommun arbetar vi aktivt med att minska vår miljö- och klimatpåverkan. Därför vill vi att den mat som serveras, i så stor utsträckning som möjligt ska vara producerat i Sverige. Denna mat är mer klimatsmart, har producerats med låg antibiotikaanvändning och bidrar även till den biologiska mångfalden. Värden som är viktiga för Östra Göinge kommun.



Kommunen har ett ansvar för många verksamheter där mat och måltider är en väsentlig del. Inom förskola, skola, fritidsverksamhet samt handikapp- och äldreomsorg tillagas och serveras dagligen ett stort antal måltider. Dessa ska i alla sammanhang vara en källa till glädje, njutning och inlevelse. Eftersom maten är en väsentlig del för en utvecklad folkhälsa är det angeläget att kommunens olika verksamheter ser måltiden som en viktig del av sitt uppdrag.

Med utgångspunkt från ovanstående resonemang ska denna måltidsstrategi vara ett styrande dokument för alla berörda verksamheter så att man kan erbjuda kvalitetssäkrade måltider utifrån olika gruppers behov. Den ska klargöra vilka förväntningar som man sakligt kan ställa på mat och måltider finansierade av Östra Göinge kommun.

Patric Åberg (M)

Kommunstyrelsens ordförande

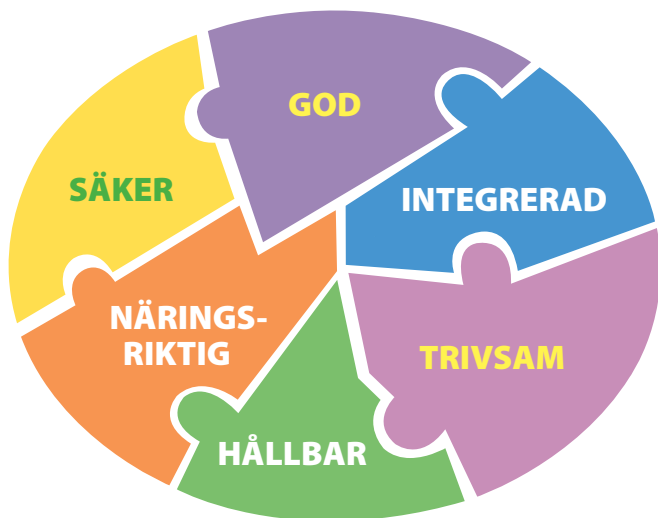
Sofia Nilsson (C)

Kommunstyrelsens 1:e vice ordf. samt ordf. i omsorgs- och utbildningsutskottet

Övergripande utgångspunkter och framgångsfaktorer

I Östra Göinge kommun är maten och måltiden en del i ett större sammanhang. Vad man äter, när man äter och hur våra måltider ser ut påverkar hälsa och välbefinnande både idag och på lång sikt. Det ska därför erbjudas goda förutsättningar för att främja hälsa och välbefinnande sett över hela livet.

För att vi ska nå framgång i arbetet med skapa den goda måltiden är det viktigt att olika perspektiv beaktas vid förverkligande av utmaningarna ”närproducerat och säsonganpassat, mat och hälsa, delaktighet samt matkultur”. Som stöd för detta arbete inom verksamheterna tar vi utgångspunkt i följande perspektiv.



Livsmedelsverkets måltidsmodell består av sex olika pusselbitar som alla är viktiga för att matgästerna ska må bra av maten och känna matglädje. För att lägga pusslet krävs kompetens, engagemang och samverkan. Det i sin tur fordrar en flexibel organisation med fungerande kommunikation mellan olika professioner, och naturligtvis även med matgästerna. Källa: Livsmedelsverket



Goda måltider

Att laga god och näringsriktig mat som matgästerna tycker om kräver bra råvaror, kunskap och lyhördhet. Många faktorer påverkar om maten ska uppfattas som god och inte minst våra sinnens upplevelser av utseende och doft har betydelse för upplevelsen. Att servera maten vackert och bjuda på smaker och dofter som tilltalar är viktigt för att väcka aptit. Med goda måltider kan matgästerna känna måltidsglädje och intresset kring matens betydelse för hälsan kan öka och stärkas.

GOD



Integrerade måltider

Måltiden ska ses som en resurs, den kan användas som pedagogiskt verktyg eller vara en viktig del av vården och omsorgen. Förutom att måltiderna skapar förutsättningar för bra energi- och näringsintag kan de utgöra en paus med fokus på något trevligt där matgästen har möjlighet att känna gemenskap, delaktighet och meningsfullhet.



Måltiden blir på detta sätt en integrerad del i många av Östra Göingens verksamheter. Verksamheter som serverar mat och tillhandahåller livsmedel kan använda systematiska arbetsformer för brukarinflytande, i form av matråd eller andra former för dialog och inflytande.



Trivsamma måltider

Trivsamt utformade och inredda lokaler bidrar till matlust och trivsel. Lokalerna och inredningen ska dessutom vara anpassade efter vilka matgäster som intar sin mat där. Måltiden är en stund för paus och avkoppling där matgästen ges tid att äta och kan känna måltidsglädje. Måltiden bör vara en så stressfri, lugn och trivsam stund som möjligt. Det är också viktigt att måltidsgästerna har möjlighet att aktivt medverka till att utforma och ta ansvar för sin matsalsmiljö.



Näringsriktiga måltider

Maten som serveras ska vara hälsosam, god, vällagad och av bra kvalitet. Detta är en förutsättning för gästerna ska må bra och orka vara aktiva. Innebörden av näringsriktig och hälsosam mat är inte densamma för en frisk yngre befolkning som för äldre och sjuka. En förutsättning för näringsriktiga måltider är bra råvaror och kunnig personal med kunskap, engagemang och förmåga att laga bra mat som matgästerna tycker om och mår bra av. Genom detta inspireras gästerna till att göra hälsosamma val.



Hållbara måltider

Östra Göinge är en ekokommun och detta ska synas i den mat som serveras. Förutom att välja rätt livsmedel sett ur ett miljöperspektiv, är samordning av transporter till samt från köket och matgästen, minskad energianvändning samt källsortering exempel på insatser som reducerar den negativa påfrestningen på miljön. Då matsvinn är en stor miljöbelastning är det av vikt att hålla det på en så låg nivå som möjligt. Genom att göra medvetna val av livsmedel och arbetssätt kan man undvika att de offentliga måltiderna belastar miljön i onödan. Med höga krav på råvaror och en positiv inställning till lokal och regional mat- och livsmedelsproduktion förstärks drivkraften för lokal utveckling och tillväxt inom dessa näringar.



Säkra måltider

Den mat som serveras ska vara säker att äta och matgästerna ska kunna känna sig trygga i att inte bli sjuka av maten. Den som tillagar och serverar mat åt andra har ett tydligt ansvar att ha kunskap om och följa gällande livsmedelslagstiftning. De matgäster som på medicinska grunder har ett behov av specialkost ska få detta tillgodosett så att det är möjligt för matgästen att känna trygghet. Tydlig information om maträtternas innehåll ökar gästernas tillit till vad som serveras och gör det också möjligt för dem att själva välja eller välja bort.





Utmaningar för ”Den goda måltiden”

Utifrån ovanstående sex perspektiv vill kommunstyrelsen lyfta fram följande fyra utmaningar som särskilt förtydligar den politiska viljan i arbetet att skapa den goda måltiden.

Närproducerat och säsonganpassat

I Östra Göinge kommun värnar vi om vår miljö och vill bidra till en hållbar utveckling. Utifrån perspektivet ”Hållbara måltider” framgår det att vi i första hand ska välja livsmedel som är klimatsmarta, säsonganpassade samt ekologiskt och etiskt producerade. Långsiktigt är målsättningen att öka andelen svenska och lokalt producerade livsmedel samt att menyer och måltider säsonganpassas för att minska miljöbelastningen.

Kommunstyrelsens direktiv till förvaltningen:

Andelen svenska, närproducerade och ekologiska livsmedel ska konstant öka över tiden och menyn ska präglas av en tydlig säsonganpassning.

Mat och hälsa

Goda matvanor, i kombination med framförallt fysisk aktivitet, kan förbygga en rad hälsoproblem. Idag är det belagt att många av våra tids folkhälsoproblem har ett tydligt samband med den mat man äter. Den mat som erbjuds i Östra Göinge kommun är därför en viktig del i att främja goda matvanor hos barn och ungdomar, men den har också mycket stor betydelse i vården och omsorg för att säkerställa god livskvalitet hos brukarna.

Kommunstyrelsens direktiv till förvaltningen:

Verksamheterna ska säkerställa att måltiderna ingår som en viktig del av kommunens folkhälsoarbete.

Delaktighet

Måltiden kan ses som en resurs som kan användas som pedagogiskt verktyg eller vara en viktig del av vården och omsorgen, men kan också utgöra en paus eller vara något stimulerande och trevligt. Brukaren/kunden kan då få möjlighet att känna gemenskap, delaktighet och meningsfullhet kring något som är en viktig del av människas liv och välmående.

Kommunstyrelsens direktiv till förvaltningen:

Måltiderna ska ses som en integrerad del av kommunala verksamheter och bidra till förskolans och skolans läroplaner samt vård- och omsorgens måluppfyllelse

Matgästens behov ska vara i fokus för varje medarbetare. Verksamheterna ska sträva efter att uppmuntra personalen att delta i måltiden tillsammans med barn, elever och omsorgstagare.

Matkultur

Måltiden är en central av många människors liv och därför är det viktigt skapa njutning och matglädje. Måltiden ska dessutom vara en mötesplats där vi kan för vidare vår matkultur, men samtidigt kan den främja en utveckling av nya influenser kring matlagning. En måltid kan vara det som knyter samman människor med olika sociala och kulturella bakgrunder.

Kommunstyrelsens direktiv till förvaltningen:

Alla berörda invånare i Östra Göinge ska erbjudas en god och näringsriktig måltid samtidigt som det ska eftersträvas en bredd och variation av utbudet.



Tillämpliga handlingar

Det finns en rad handlingar som ligger till grund för denna måltidsstrategi och som ska beaktas vid en tillämpning.

Lagstiftning

- Livsmedelslagen
- Skollagen
- Socialtjänstlagen
- Hälso- och sjukvårdslagen
- Lag om stöd och service till vissa funktionshindrade
- Lagen om offentlig upphandling
- Alkohollagen

Rekommendationer

- Nordiska Näringsrekommendationer - Livsmedelsverket
- Svenska Näringsrekommendationer - Livsmedelsverket
- Bra mat i förskolan - Livsmedelsverket
- Bra mat i skolan - Livsmedelsverket
- Bra mat i äldreomsorgen - Livsmedelsverket
- Näring för god vård och omsorg – Socialstyrelsen
- Sveriges nationella folkhälsomål – Folkhälsoinstitutet
- Sveriges nationella miljömål – Naturvårdsverket
- Regeringens livsmedelsstrategi 2016
- Regionala folkhälsomål och livsmedelsstrategier



Kontakt

Vill du veta mer om strategin ”Den goda måltiden” eller Måltidsenhetens verksamhet är du varmt välkommen att kontakta oss.

Lise-Lotte Lundin Petersson

Avdelningschef Måltider och lokalvård

lise-lotte.lundin.petersson@ostragoinge.se | 044-775 62 28

Jenny Skagerholm

Enhetschef Måltider

jenny.skagerholm@ostragoinge.se | 044-775 61 80

Sofia Nilsson (C)

Ordförande i Omsorgs- och utbildningsutskottet

sofia.nilsson@ostragoinge.se | 044-775 63 14

