

SAMARBETSAVTAL Fokus Matglädje

Mat hör till livets glädjeämnen. Mat betyder social gemenskap, avkoppling och en positiv upplevelse för sinnena samt ger energi och näring.

Projektet Fokus Matglädje innebär ett gemensamt åtagande mellan kommunen och Hushållningssällskapets Förbund att utveckla och lyfta måltider inom förskola, skola och äldreomsorg för hållbar utveckling.

Kommunens ansvar och åtagande i projektet är:

- att man har beslutat sig för ett långsiktigt förändringsarbete avseende måltidsverksamheten.
- att alla som äter i den offentliga verksamheten erbjuds måltider som är goda, hälsosamma och lagade från grunden samt lagade i nära anslutning till serveringen.
- att personalen som lagar mat inom de offentliga verksamheterna erbjuds utbildning och därmed får kunskaper i att planera, beställa, tillaga och servera god, hälsosam och attraktiv mat, gärna lagad med närproducerade råvaror och/eller hållbart producerade.
- att kommunledningen arbetar fram en matprofil (matvision) med tydlig målsättning i en kostpolicy samt avsätter resurser för detta.

Deltagande kommun förbinder sig i:

- att medverka i utvärderingen av projektet
- att informera och samla berörda personer
- att tillsätta en arbetsgrupp i kommunledningen som ansvarar för matverksamhetens profil
- att sprida information om projektet
- att boka lokal för utbildningarna i projektet
- att stå för livsmedelkostnader i projektet
- att bekosta resor för utbildningsansvarig i projektet
- att utse kontaktperson till Hushållningssällskapets matkonsult
- att kontaktpersonen deltar på utbildningarna

Hushållningssällskapets Förbund erbjuder följande informations- och utbildningssteg i förändringsprocessen.

Steg 1 för kommunledning, ansvariga nämnder och kostchefer

Presentation av projektet Fokus Matglädje - framgångsfaktorer och möjligheter.

Genomgång av lagstiftning och rekommendationer.

Information om upphandling och kriterier med stöd från Miljöstyrningsrådet.

Information om matens betydelse avseende smak, hälsa, miljö, ursprung och kulturbärare.

Diskussion kring kommunens matprofil.

- Vad vill vi förändra?
- Hur ska vi förändra?
- När ska vi förändra?
- Vilka är berörda?
- Olika profilfrågor diskuteras.

Beslut tas om att arbeta fram en kostpolicy med tydlig målsättning och riktlinjer. En arbetsgrupp tillsätts inom kommunen för att ta fram kostpolicy med mål och riktlinjer för de offentliga måltiderna samt ett styrdokument för matverksamhet och upphandling för hållbar utveckling.

Informationstid: 2 timmar

Steg 2. Personal i den offentliga måltidsverksamheten erbjuds totalt 4 utbildningar

Basutbildning i Bra mat (1 eller 2 utbildningar)

Bra mat i förskola, skola och äldreomsorg med SLV-s material som bas.

Basutbildningen ger personalen en gemensam plattform att arbeta vidare från.

Utbildningstid; 2 – 3 timmar.

Gruppens storlek max 80 personer (förutom kökspersonal kan pedagoger, rektorer, politiker, omsorgspersonal med flera delta i den här utbildningen).

Utbildning i Matlagning (2 eller 3 utbildningar)

Teori och praktik varvas. Kursinnehållet är livsmedelskunskap och råvaruval för hållbar utveckling. Tillagning med energieffektiva metoder och tillagningsprocesser som ger maträtten sensoriskt och näringsmässigt hög kvalitet.

Följande kurser erbjuds:

- Mera fisk/fiskmåltider, en halvdag 4-5 tim
- Mera vegetariskt/sallader/grönsaker/potatis, en halvdag 4-5 tim
- Rätt köttmåltider, en halvdag 4-5 tim
- Mellanmål, aptitretare, sängfösare, en halvdag 4-5 tim (Bra mat för äldre)

Innehållet i respektive kurs är:

Råvaruval med miljö och hälsoperspektiv – Klimatsmart, ekologi med ekonomi.

Metodmatlagning med rationella, säkra metoder som lyfter matkvaliteten.

Avsmakning och diskussioner om hur de olika rätterna kan varieras, serveras och anpassas till olika köks möjligheter samt efter matgästernas önskemål. Sensoriska tankar om färg, form, doft, smak och konsistens diskuteras liksom hur man skapar en måltidsmiljö som stimulerar matglädjen. Arbetsuppgifter ges som implementerar ny kunskap i matsedlar och måltider och vilka går igenom i steg 3.

Utbildningstid per kurs; 4-5 tim

Gruppens storlek max 20 personer

Steg 3. Kommunledning, ansvariga nämnder och kostchefer = arbetsgruppen från steg 1 (2 träffar)

Förändringsarbetet presenteras vilket utgår från den nya matvisionen med kostpolicy, målsättning och riktlinjer.

Genomgång av förändringar som behöver göras, uppföljning och utvärdering av målen. Hur?

När? Vilka? Handlingsplan för kommunen går igenom.

Genomgång av kriterier för upphandlingen samt verifiering och utvärdering av upphandlingen.

Nyckeltal att följa; t.ex. Serveringsportioner av nytillagad mat, lagad från grunden, matsvinn, procentandel ekologiska varor, procentandel närproducerat med integrerad produktion.

Transportkostnader.

Tid: 1-2 timmar



Steg 3. Personal i den offentliga måltidsverksamheten (1 träff)

Vid denna träff redovisas implementeringsuppgift som givits vid de praktiska utbildningarna i steg 2. Det kan vara till exempel planering/utveckling av matsedel och måltider efter förändring. Man kopplar även samman måltidsverksamheten med kommunens matprofil, kostpolicy, målsättning och riktlinjer.

Tid: 2 timmar

I grundavtalet ingår

- steg 1 för kommunledning, ansvarig nämnd och kostchefer
- steg 2 med en eller två basutbildningar och två eller tre halvdagsutbildningar
- steg 3 med uppföljning för kommunledning (2 träffar) respektive kökspersonal (1 träff)

Steg 1, 2 och 3 är delfinansierade av Jordbruksverket.

Kostnad för kommunen för dessa tre steg är 20 000 kronor samt kostnader för råvaror, utbildningslokal och kök samt reskostnad och ev logi för HS matkonsult.

Kompletterad utbildning

Möjligheter finns att komplettera med flera halvdagars utbildning i Matlagning och i Bra mat för äldre. Tilläggskostnad för en halvdagsutbildning är 10 000 kr.

Tilllägg för _____ halvdagsutbildningar. Kostnad _____

Rubriker _____

Samarbetsparterna kommun och Hushållningssällskapet följer denna överenskommelse, undertecknas med namnteckning

Kommun/ort och datum

Kommunledning

Handläggare/kontaktperson, telnr

Projektledare, kontaktperson Hushållningssällskapet's Förbund, telnr

Ansvarig Matkonsult, regionalt Hushållningssällskap, telnr

Kommunens fakturaadress med kontaktperson och referenskod angivet:

Samarbetsavtalet skickas till:

Hushållningssällskapet's Förbund, Margareta Frost-Johansson, Färgaregatan 9, 441 81 Alingsås