

Ett praktiskt verktyg för kommunens/stadsdelens

vision och kostpolicy

”Vi vill erbjuda våra matgäster goda, näringsrika och lustfyllda måltider som lagas och serveras av kunnig och serviceinriktad personal. Maten skall vara lagad från råvaror som bidrar till hållbar utveckling”

Mat och måltider skall präglas av ett tydligt kvalitets- och servicetänkande genom hela organisationen; som kompetens för inköp av varor, kompetens för matsedelsplanering och näringsberäkning, kompetens för livsmedelshantering, matlagning och servering. Bra kommunikation mellan olika personalkategorier och matgäster samt tydlig ansvarsfördelning skall genomsyra hela processen.

Kommunens/stadsdelens måltidsverksamhet i kök och kaféer skall stimulera till inköp och hantering som stimulerar god hälsa, säkerhet, hållbar utveckling och god etik.

Måltiderna skall vara näringsrika, goda, omväxlande och anpassade efter matgästens behov

Detta innebär att mat och måltiderna skall:

- följa de svenska näringsrekommendationerna och anpassas efter individuella behov utifrån etiska, kulturella, religiösa och medicinska skäl.
- följa Livsmedelsverkets råd för Bra mat i skolan, förskolan, äldreomsorgen eller motsvarande dokument.
- ta vara på sensoriska kvalitetsvärden som doft, smak, utseende och konsistens samt näringsinnehåll, vilket innebär att kommunen/stadsdelen bland annat arbetar för att servera nylagad mat och minimera varmhållningstider.

Måltidsmiljön skall vara lugn och trivsamt och maten skall vara trevligt serverad och presenterad

Det innebär att

- man skall ha tillräckligt mycket tid på sig att äta, att dukningen är trevlig, att buller och spring undviks och att måltiden skall vara ett tillfälle för social gemenskap och samtal.

Upphandlingen och hanteringen av livsmedel skall stimulera miljöriktiga och etiska inköp

Detta innebär att:

- t.ex. 25 % av råvaruinköpen ska vara ekologiska, välja säsonganpassade råvaror, välja vildfångad fisk från hållbara bestånd, välja animaliska livsmedel producerad med god djuromsorg och som följer miljöstyrningsrådets kriterier och främja lokalt producerade varor. Ett annat mål att sträva mot kan vara att öka andelen vegetabilier i förhållande till kött och att välja rätt kött.
- man arbetar aktivt för att minimera matsvinn och energianvändning i alla led.

Transporter som främjar säker livsmedelshantering och hållbar utveckling

Detta innebär att:

- transporter sker med god prestanda på motorkapacitet, däck, drivmedel m.m. samt serviceåtaganden. Se www.msr.se/sv/Upphandling/Kriterier/Fordon-och-transporter/Godstransporter
- trafiksäkerheten ökar genom samordning som därmed ger färre transporter till köken.
- transporter av varm mat skall eftersträva att varmhållningstider bli så korta som möjligt.

Restauranger/kök/kaféer som är rätt dimensionerade och utformade

Detta innebär att

- man kan laga mat med stor säkerhet och i direkt anslutning till servering.
- arbetsmiljön är säker och bekväm för personalen.

Personal med rätt kompetens och servicekänsla

Detta innebär att

- personalen i köket har rätt grundutbildning och erbjuds kontinuerlig fortbildning.
- personalen skall kunna laga mat från grunden och ha en god servicekänsla.
- pedagogiska måltider ingår i arbetstagarnas arbetstid (i skola och omsorg).
- personalen skall ha kännedom om grunderna för bra mat och trivsamma måltider.

Kontinuerlig uppföljning och utvärdering för fortsatt utveckling

Detta innebär att

- man följer upp inköp av ekologiska, miljömärkta och lokalt producerade varor samt transportavtal.
- man mäter svinn från köken.
- man gör matgästundersökningar.
- man har med hjälp av matråd ett brukarinflytande i all måltidsverksamhet.

BESLUT OM KOMMUNENS/STADSDELENS VISION OCH KOSTPOLICY TAS I FULLMÄKTIGE

Syftet med kostpolicyn är att

- den styr både verksamhet och upphandling mot uppsatta mål.
- kommunens/stadsdelens intentioner blir tydliga för kommunens/stadsdelens invånare, personal, leverantörer samt matgästerna i förskola, skola och omsorg.
- det blir effektivare att utvärdera och följa verksamheten mot uppsatta mål och riktlinjer samt att driva utvecklingen framåt.



handlingsplaner

När kommunfullmäktige tagit beslut om Vision och Kostpolicy arbetar man vidare med handlingsplaner för de olika verksamheterna. Det innebär tre Handlingsplaner med mål och riktlinjer för Förskola, Skola och Omsorg. I detta arbete ligger vision och kostpolicy som grund. Dess mål ska omformas för att bli tydliga i de olika verksamheterna och anpassas till matgästerna. Här är ett förslag på handlingsplanens disposition och innehåll.

förskola



skola



omsorg



1. KOMMUNENS/STADSDELENS VISION OCH KOSTPOLICY

2. Ge en kort bakgrund eller beskrivning av måltidsverksamheten i förskolan, antal förskolor, kök, matens betydelse för barn och hur kommunen formar det.

Säker och redlig hantering.

Matens betydelse för folkhälsa och hållbarutveckling.

3. Handlingsplan med mål och riktlinjer för förskolan.

Se kostpolicy samt Bra mat i förskolan, Livsmedelsverket.

4. Uppföljning och utvärdering av måltidsverksamheten.

Brukarenkät till föräldrar, mäta ekologiska inköp m.m.

1. KOMMUNENS/STADSDELENS VISION OCH KOSTPOLICY

2. Ge en kort bakgrund eller beskrivning av måltidsverksamheten i skolan, typ av kök, hur man lagar, antal gäster, matens betydelse för hälsa och inlärning och hur kommunen vill forma det.

Säker och redlig hantering.

Matens betydelse för folkhälsa och hållbarutveckling.

3. Handlingsplan med mål och riktlinjer för skolan.

Se kostpolicy samt Bra mat i skolan, Livsmedelsverket.

4. Uppföljning och utvärdering av måltidsverksamheten

Mäta ekologiska varor samt svinn.

Enkäter till personal och elever m.m.

1. KOMMUNENS/STADSDELENS VISION OCH KOSTPOLICY

2. Ge en kort bakgrund eller beskrivning av måltidsverksamheten i omsorgen, i äldreboende och i hemtjänst och gruppboende, typ av kök, antal gäster, matens betydelse för sinne och minne samt hur kommunen vill forma det.

Säker och redlig hantering.

Matens betydelse för livskvaliteten och hållbar utveckling.

3. Handlingsplan med mål och riktlinjer för omsorgen.

Se kostpolicy samt Bra mat i äldreomsorgen, Livsmedelsverket.

4. Uppföljning och utvärdering av måltidsverksamheten.

Mäta ekologiska varor, enkäter till boende och anhöriga.

BESLUT OM HANDLINGSPLAN, MÅL OCH RIKTLINJER TAS I RESPEKTIVE NÄMND

Syftet är att

- den styr både verksamhet och upphandling mot uppsatta mål.
- att kommunens/stadsdelens intentioner blir tydliga för personal, leverantörer, matgästerna i förskola, skola och omsorg.
- effektivt kunna utvärdera och följa verksamheten mot uppsatta mål och riktlinjer.
- att driva utvecklingsarbetet framåt.

arbetsmodeller

ARBETSMODELL VISION OCH KOSTPOLICY

Bilda en arbetsgrupp vars ansvar är att ta fram vision och kostpolicy.

Gruppen ska ha bred kompetens eftersom matverksamheten berör många expertområden i kommunen/stadsdelen. De förtroendevalda tar beslut och det är därför positivt om de är representerade i arbetsgruppen.

Förslag på arbetsgrupp: Förtroendevalda från berörda nämnder och kommunledning, miljösamordnare, folkhälsoplanerare, livsmedelsinspektör, inköp/upphandlare, kostchefer/måltidschefer.

Diskutera: Vad vill vi? Vad kan vi? Vilka resurser finns? Hur ska vi göra och vem? När?

Ta hänsyn till ekonomiska förutsättningar, resurser som personal, lokaler, gällande lagstiftning, nationella miljö- och folkhälsomål. Se hot och möjligheter, styrkor och svagheter. Lista och prioritera.

Forma en realistisk vision och kostpolicy.

Förslaget lämnas till kommunstyrelsen för beslut i kommunfullmäktige.

ARBETSMODELL FÖR HANDLINGSPLAN I RESPEKTIVE VERKSAMHET

Bilda två eller tre arbetsgrupper. En grupp för varje verksamhet eller en gemensam för förskola/skola. De som sitter i respektive grupp ska ha god kännedom om verksamheten och dess resurser, lagstiftning, upphandling, miljö och folkhälsofrågor, mat och måltider samt näringsbehov för åldersgruppen i respektive förskola, skola och omsorg.

Förslag på arbetsgrupp: kostchef/måltidschef, personal från köken, förskolechef/rektorer/verksamhetschef, matgäst/elev/anhörig, dietist, skolsköterska.

Utgå från vision och kostpolicy i arbetet med Handlingsplan med riktlinjer, mål och tidsplan. Se Livsmedelsverkets material Bra mat i förskola, Bra mat i skola samt Bra mat för äldre.

Forma riktlinjer och tydliga mätbara mål. Gör tidsplaner för 1 och 5 år.

Planen läggs fram för beslut i respektive nämnd.

MATRÅD

Matråd hör hemma i alla matverksamheter, inte bara i skolan! Det är här matgästerna/brukarna finns representerade, vilket är utvecklande för måltidsservicen.

De som blir invalda i ett matråd bör få grundutbildning i mat, hälsa och livsmedelshygien. Kostchef eller lärare i Hem- och konsumentkunskap kan ge denna utbildning. Matrådet kan vara referenter vid framtagning av matmenyer, måltidsordning och vid utformning av måltidsmiljön. Se vidare i Livsmedelsverkets material.

lycka till!

Hushållningssällskapets matkonsulter

