

Hållbara måltider ger matglädje genom livet

Måltidspolitiskt program 2024–2027
Katrineholms kommun

Dokumentinformation

Beslutshistorik

Antagen av kommunfullmäktige 2015-12-14, § 255

Senast ändrad av kommunfullmäktige

2019-10-21, 153

2024-01-15, § 5

Giltighet

Gäller från och med 2020-01-01

Gäller till och med 2027-12-31

Förvaltarskap¹

Inom service- och teknikförvaltningen ansvarsområde

Uppföljning

Service- och tekniknämnden ansvarar för uppföljning av programmet genom en återredovisning till kommunfullmäktige i samband med programperiodens slut.

¹ Förvaltarskapet innebär ansvar för att:

- dokumentet efterlevs
- är tillgängligt
- följa eventuellt ändrade förutsättningar för dokumentet
- dokumentet följs upp och revideras
- dokumentet är aktuellt och uppdaterat

Innehåll

Beslutshistorik	2
Giltighet	2
Förvaltarens ansvar	2
Uppföljning	2
Hållbar matglädje för alla.....	4
Hälsöfrämjande och hållbara måltider	4
Mat och måltider i förskola och skola.....	5
Mat och måltider i omsorg och vård.....	6
Mat och måltider i övriga kommunala verksamheter.....	7
Livsmedelspolicy och livsmedelsberedskap	7
Uppföljning av programmet.....	8

Hållbar matglädje för alla

Mat är livsnödvändigt och ofta en viktig del av vår vardag. Våra matvanor kan säga mycket om vår identitet och kultur. När vi umgås samt firar högtider spelar maten ofta en central roll. Mat är för många ett av livets glädjeämnen. Maten och måltiden ska skapa förutsättningar för att vi ska hålla oss friska och ha en så god livskvalitet som möjligt, samtidigt som vi värnar om våra resurser.

Det måltidspolitiska programmet är ett övergripande styrdokument med syfte att vara vägledande i beslut och styrning för att skapa ett gemensamt arbetssätt kring mat och måltider. Programmets mål baseras på kommunplanen och det visar en tydlig riktning för alla som på något sätt kommer i kontakt med offentliga måltider i Katrineholms kommun.

Hälsofrämjande och hållbara måltider

Maten vi äter påverkar inte bara hälsan utan även miljön. Offentliga måltider, huvudsakligen lagad från grunden, ska inspirera och visa på vilka matvanor som är hållbara och hälsosamma. De ska även berika matval och smakpreferenser samt ligga till grund för framtida matvanor. Oavsett matgästernas bakgrund och förutsättningar bidrar kommunens måltider till jämlikhet i hälsa samt kunskap i ämnet. Kommunens dietister skapar unika förutsättningar för arbetet med folkhälsa för kommuns invånare i alla ålderskategorier. Inte minst för barn och ungas rätt till hälsa, genom fortsatta samarbeten inom förskola, skola, familjecentraler samt elevhälsan.

All mat påverkar klimatet och enligt SLU (Sveriges lantbruksuniversitet) står utsläppen från livsmedelssektorn för cirka 20–30 procent av de globala koldioxidutsläppen. Vilka råvaror maten innehåller och var dessa är producerade är av stor vikt för folkhälsan och klimatet. Närmare 70 procent av utsläppen från den mat vi äter i Sverige härrör från animaliska livsmedel, vilket ytterligare talar för omställningen till vegetabiliska livsmedel. Genom att välja näringsrika proteinkällor med stor omsorg samt mer mat från växtriket minskas kommunens klimatpåverkan från matproduktionen. En annan viktig aspekt är att maten ska hamna i magen och att matsvinnet minimeras genom god mat och trivsamma måltidsmiljöer. Genom att i större utsträckning välja råvaror i säsong samt prioritera dels svenskt, men även lokalt odlat och producerat görs måltiderna också bättre ur hållbarhetssynpunkt. Under mandatperioden kommer matens klimatpåverkan följas upp och förbättras med hjälp av kommunens kostdatasystem.

Medveten energianvändning är viktigt för att minska elförbrukningen i samband med matlagning i kommunens tillagningskök. Effekttoppar medför belastning på elnätet liksom en större miljöpåverkan. Kartläggning av elförbrukningen skapar medvetenhet om användningen och ger information om vilka beteendeförändringar och dagliga rutiner som kan justeras för att minska kökens kilowattimmar per tillagad portion mat.

Aktuellt för programperioden:

- Livsmedelsinköpens klimatpåverkan följs upp tre gånger per år, med målet att vara lägre än 1,5 kg koldioxidekvivalenter per kg livsmedel.
- Följa utvecklingen avseende framtida hållbara proteinkällor, exempelvis sjömat (livsmedel från hav och sjö som fisk, skaldjur, blötdjur och alger) och växtbaserade alternativ till kött.
- Matgästerna ges möjlighet att göra medvetna och hållbara val genom att måltiderna märks utifrån koldioxidbelastning.

- Storkökens elförbrukning kartläggs för att kunna ta fram rutiner med målet att minska antalet kWh/portion.
- Matsvinnarbetet sker i linje med kommunens avfallsplan samt Livsmedelsverkets handbok för minskat matsvinn.

Mat och måltider i förskola och skola

Bra matvanor hos barn och ungdomar är en förutsättning för normal tillväxt och utveckling samt ger möjlighet för god hälsa under resten av livet. Genom att ge barn möjlighet att lära sig tycka om många olika rätter och skapa positiva attityder till mat, ges barn grunden för ett rikt matliv. Goda, hållbara och näringsriktiga måltider i en trevlig miljö där barn och vuxna äter tillsammans bygger relationer, främjar bra matvanor och en hållbar livsstil.

Genom att integrera skolmåltiderna i det pedagogiska arbetet i förskola och skola nyttjas måltidernas fulla potential och bidrar till måluppfyllelse i verksamheternas respektive läroplaner. Vid regelbundna måltidsråd samverkar skola och måltidsorganisation för att utveckla alla delar som berör måltiden såsom lokaler, schemaläggning, kopplingen till pedagogiken liksom matens innehåll och klimatpåverkan.

Att måltiderna i förskola, skola och fritidshem vilar på en vetenskaplig grund är av största vikt för att garantera alla barn deras mänskliga rättigheter. Måltidsråd, enkäter och intervjuer där barnen har möjlighet att uttrycka sin mening och få den respekterad är grundläggande i utvecklingen av skolmåltiderna. Eleverna ges härmed även möjlighet att ha inflytande över sin arbetsmiljö.

Aktuellt för programperioden:

- Matsedlarna för förskola och skola planeras av dietist samt kockar utifrån de nordiska näringsrekommendationerna och med hänsyn till säsong.
- Regelbundna måltider i skola, på fritidshem samt i förskola ger matgästerna goda förutsättningar att nå dagsbehovet av näringsämnen samt frukt och grönt. Lunchmåltiden erbjuder en tredjedel av dagsbehovet medan frukost, lunch samt mellanmål tillsammans erbjuder två tredjedelar av dagsbehovet.
- Lunchen serveras mellan klockan 11–13 och alla ges möjlighet att sitta ner minst 20 minuter.
- Schemaläggning av luncherna i skolan ger möjlighet att arbeta med skolans hälsofrämjande uppdrag. Handbok för schemalagda måltider, framtagen av kunskapsnätverket Skolmatsakademien och Måltid Sverige, är vägledande i arbetet för att ta fram lokala rutiner.
- Varje dag erbjuds minst två maträtter, varav den ena är minst lakto-ovo-vegetarisk (innehåller vegetabilier, mjölkprodukter och ägg). Minst en dag per vecka är båda maträtterna lakto-ovo-vegetariska.
- Salladsborden erbjuder minst fem olika komponenter anpassade till matgästernas preferenser, även bröd, nyckelhålmärkt smörgåsfett samt vatten, lättmjölk och/eller berikad vegetabilisk dryck erbjuds dagligen.
- Branchorganisationen Kost & Närings nationella rekommendationer om specialkost och anpassade måltider är grundläggande i arbetet med att servera rätt mat till rätt barn vid allergi, överkänslighet samt behovsanpassning.
- Dialog med Region Sörmland samt övriga kommuner i länet bidrar till samsyn i länet gällande specialkost samt underlättar samarbetet gällande vårdkontakt samt läkarbedömning.

- Hälsosamma alternativ förordas i samband med kalas och firanden. Fokus läggs på aktivitet och inte på mat och presenter.
- Kommungemensam riktlinje för pedagogiska måltider samt pedagogiska mål med skolmåltiden ska tas fram.
- Fler pedagoger ska erbjudas pedagogiska måltider. Även andra vuxna personer ges möjlighet att äta pedagogiska måltider för att öka närvaron av förebilder som stimulerar eleverna till goda vanor samt bidrar till en trygg måltidsmiljö.
- Regelbundna måltidsråd med representanter från samtliga årskurser, kök, lärarlag, fritidshem, skolledning samt elevhälsan.
- Samarbete mellan måltidspersonal och pedagoger inom förskolan gör måltidspedagogiken till en självklar del inom förskoleverksamheten.
- Möjligheter ska ges till att barn och elever på ett säkert sätt kan delta i köksaktiviteter under skoldagen eller på fritidshemmet.

Mat och måltider i omsorg och vård

God mat i en trevlig måltidsmiljö skapar förutsättningar för hälsa och välbefinnande. Måltiderna ger både näring och social samvaro. De bidrar även till glädje och trivsel. Bra och säker mat samt välfungerande måltider är grundläggande för all medicinsk behandling, för att förebygga undernäring och sjukdom. Samverkan mellan olika professioner är en förutsättning i detta arbete.

Maten och måltiderna inom vård och omsorg anpassas efter individuella behov och önskemål. Personliga smakpreferenser tillgodoses genom lyhördhet samt god kommunikation mellan omsorgspersonal samt kökspersonal. Personal inom vård- och omsorg samt inom måltidsorganisationen får den utbildning de behöver för att brukarnas näringsintag ska kunna säkerställas. En social måltid är en arbetsuppgift där personal på avdelningen äter en smakportion av måltiden tillsammans med brukare. Genom spegling av ätandet och inbjudande konversationer kan detta bidra till en lugnare och tryggare måltidsmiljö och även öka känslan av gemenskap. Sociala måltider kan därmed även leda till ökad aptit samt matglädje och på så sätt höja livskvaliteten.

Kommunens matdistribution erbjuder äldre i ordinärt boende, genom biståndsbedömning, rätt till vällagade måltider i hemmet. Varje vecka erbjuds 10 olika maträtter att välja på för leverans hem till dörren. Beställningssystemet ska under mandatperioden utvecklas med möjligheten till digital beställning.

Aktuellt för programperioden:

- Matsedeln bestäms av både dietist och kockar utifrån de nordiska näringsrekommendationerna. Högtider uppmärksammas med traditionsenliga maträtter.
- Socialstyrelsens kunskapsstöd samt föreskrifter och allmänna råd om undernäring är vägledande i arbetet mot undernäring.
- Alla särskilda boenden för äldre erbjuds möjligheten att använda sociala måltider som ett arbetssätt.
- Pubkvällar, afternoon tea, festivaldagar och Nobelmiddag är några exempel på aktiviteter som arrangeras.
- De äldre erbjuds att vara delaktiga i förberedelser i samband med måltiderna, allt efter egen förmåga.
- Måltidsombud inom särskilt boende för äldre erbjuds utbildning två gånger per år inom nutrition och måltider.

- Sapere- och måltidsombud inom funktionsstödsområdet erbjuds utbildning minst en gång per år inom nutrition och måltider.
- Personalen inom funktionsstödsområdet och socialförvaltningens utförarverksamheter är förebilder som inspirerar och visar på hälsosamma maträtter och livsmedel. De nordiska näringsrekommendationerna utgör kunskapsbasen i arbetet med måltider.
- Brukarnas önskemål tas tillvara genom matråd, brukarråd och regelbundna enkäter.

Mat och måltider i övriga kommunala verksamheter

Kommunen har en central roll i arbetet med jämlik hälsa hos invånarna. Det ska vara enkelt att göra bra matval i samband med besök till någon av kommunens verksamheter. Kommunen ska verka för att hälsosamma livsmedel och måltider erbjuds vid kultur-, idrotts- och fritidsverksamheter.

Katrineholms kommun har ett fantastiskt idrottsliv med tillhörande lägerverksamhet. Goda måltider som främjar såväl hälsa som prestation ska förknippas med dessa aktiviteter.

Alla kommunens förvaltningar har hälsoinspiratörer vars uppdrag är att inspirera till goda vanor som gagnar såväl den fysiska som psykiska hälsan hos kommunens medarbetare. Med samma målsättning serveras mat och fika av hälsosam karaktär vid möten och konferenser i kommunal regi.

De öppna restaurangerna i kommunen gör att medborgarna får möjlighet att äta vällagade måltider i en trevlig miljö. Restaurangerna utgör en viktig mötesplats och kan bidra till minskad känsla av ensamhet.

Aktuellt för programperioden:

- Måltiderna som serveras från måltidsorganisationen vid exempelvis läger och cuper går i linje med de nationella kostråden.
- Utbudet i skolkafeterior och andra kommunala kaféverksamheter erbjuder ett hälsosamt livsmedelsutbud. Hälsosamma alternativ placeras högt upp på menyn och exponeras längst fram mot kunden på ett inbjudande sätt. Kafeteriorerna har ett begränsat eller obefintligt utbud av ohälsosamma produkter som till exempel söta drycker, godis, glass och snacks.
- Genom att stänga skolornas kafeterior under lunchtid främjas ökad närvaro i skolrestaurangerna.
- Föreningslivets kaféverksamheter uppmuntras att erbjuda ett hälsosamt livsmedelsutbud.

Livsmedelspolicy och livsmedelsberedskap

Att erbjuda våra medborgare måltider som producerats på ett ekonomisk, socialt och miljömässigt hållbart sätt är en gemensam utmaning för kommunens verksamheter. I hela kedjan från upphandling och inköp till planering och servering är utgångspunkten att säkerställa hög livsmedelskvalitet samt att minimera matsvinnet i samtliga verksamheter. Målsättningen är att främja hälsa, begränsa miljöpåverkan, främja biologisk mångfald samt att värna om djuren och skydda dessa mot lidande. Kommunens omlastningscentral möjliggör såväl för lokala producenter att leverera till en leveranspunkt samt ombesörjer och samfraktar interna varubeställningar.

Livsmedelsberedskap är en central del i kommunens arbete med stärkt beredskap, ett arbete som kräver samarbete. Måltidsorganisationens arbete med att ta fram beredskapsplaner sker i takt med kommunens övriga beredskapsarbete. Måltidsverksamheten behöver fungera även under en samhällsstörning. Genom att arbeta med implementering av Livsmedelsverkets beredskapshandbok samt genom praktiska övningar i köken förbättras möjligheterna till en snabb omställning vid en krissituation.

Vid upphandling samt inköp av livsmedel till kommunen är följande krav viktiga att tillgodose under programperioden:

- Svensk djurskyddslag samt riktlinjer från Jordbruksverket för att främja god djurhållning samt inköp av svenska livsmedel gällande kött, fågel, ägg och mjölk.
- Upphandlingsmyndighetens hållbarhetskriterier och grundläggande kvalitetskrav för animaliska livsmedel avseende ursprung, transporter, slakt och bedövning, foder, antibiotika, utrymmeskrav, svanskupering och näbbtrimning, beteskrav gällande mjölkkor och nötkreatur.
- Val av frukt och grönsaker anpassas efter säsong.
- Ursprungsmärkning.
- Enbart godkända livsmedelstillsatser med syfte att öka hållbarhet, påverka konsistens, smak eller färg.
- Livsmedel fria från genmodifiering.
- Social rättvisa vid inköp av varor från länder med stora sociala skillnader.
- Fisk från hållbara bestånd, märkta med MSC eller ASC-märkt lax, alternativt fisk från småskaligt regenerativt fiske.
- Låg påverkan på miljö, klimat och hälsa från transporter, förpackningar samt engångs- och förbrukningsmaterial.
- Succesivt eftersträva fossilfria transporter, förslagsvis enligt en trappstegsmodell.

Kommunens livsmedelsinköp under programperioden ska även främja:

- Ökat intag av den mest hälsosamma kosten för målgruppen. Exempelvis ökat intag av grönsaker, baljväxter, fullkornsprodukter samt frukt.
- Hållbarhetsarbetet genom att inköp och utbud är säsongsanpassat.
- Arbetet med att minska klimatpåverkan från maten, uppmätt i koldioxidekvivalenter per kilo inköpta livsmedel, samtidigt som den näringsmässiga kvaliteten bibehålls.
- Förutsättningar för företagande i kommunen, även på landsbygden, genom en succesiv ökning av andelen lokalt producerade livsmedel.
- Arbetet enligt Sörmlands regionala livsmedelsstrategi.

Uppföljning av programmet

Service- och tekniknämnden ansvarar för uppföljning av programmet genom en återredovisning till kommunfullmäktige i samband med programperiodens slut.