



Mjölby kommun

Måltidspolicy för Mjölby kommun



Inledning

Mjölby kommun strävar efter att alla matgäster ska känna sig trygga med att vi serverar goda, näringsrika och vällagade måltider i förskola, skola och omsorg.

Vi arbetar för en hållbar utveckling och måltidsverksamheten präglas av ett hälsofrämjande synsätt.

I förskolan och skolan ingår måltiden som en naturlig del av den pedagogiska verksamheten. Måltiden är en viktig stund för barnens sociala utveckling och något att se fram emot under dagen. Genom samverkan mellan skola, förskola och måltidsverksamheten stimuleras barnen att ta ansvar för miljön.

Även för personer som får stöd och hjälp av omsorgs- och socialförvaltningen ska måltiderna vara stunder att se fram emot. Medarbetare som medverkar vid måltider ska ha goda kunskaper om måltidens sociala betydelse och hur maten och dess näringsinnehåll bidrar till ett bättre välmående.

De caféverksamheter som bedrivs inom kommunen ska fungera som betydelsefulla mötesplatser och bidra till hälsosamma matvanor genom utbud och tilltalande miljö.

Syfte

Måltidspolicyn är ett vägledande och styrande dokument för att kvalitetssäkra kommunens måltidsverksamheter. Policyn ligger till grund för kommunens upphandlingar, budget, verksamhetsplaner och nämndernas kravspecifikationer. Policyn gäller för all måltidsverksamhet oavsett driftform.

Policyn vägleder medarbetare som berörs av måltider i kommunens verksamheter. Den ska ge information till elever, föräldrar, anhöriga, gode män och andra intresserade om måltiderna i kommunen.



Inriktning

Centrala utgångspunkter

Måltidspolicyn berör flera av målen i Agenda 2030, däribland "Ingen hunger", "God hälsa och välbefinnande" samt "Hållbar konsumtion och produktion".

År 2017 beslutades en regional livsmedelsstrategi för Östergötland för åren 2017-2030. Ett av fyra fokusområden berör offentlig upphandling där målet är att "I Östergötland serveras Sveriges bästa offentliga måltider på svenska och lokala råvaror".

Vid livsmedelsinköp gäller följande principer, baserade på Agenda 2030 och den regionala livsmedelsstrategin:

- I första hand lokalt
- I andra hand svenskt
- I tredje hand svenskt ekologiskt
- I fjärde hand importerat ekologiskt.

Ekologisk svensk mjölk är förstahandsvalet och utgör ett undantag från de övriga principerna.

Goda, trevliga, hälsosamma och hållbara måltider

Måltiderna i kommunens verksamheter ska framförallt vara goda och näringsriktiga men även säkra när det gäller hantering och inköp. Den ska kunna serveras och ätas i trivsamma måltidsmiljöer med tillfällen för samvaro samt bidra till en långsiktigt hållbar utveckling.

Varje medarbetare ska i sitt arbete alltid utgå från matgästens behov och hälsosituation. Specialkost ska endast erbjudas efter medicinsk bedömning. Vid specialkost av andra skäl erbjuds vegetariskt och salladsbuffé. Tillagningen ska ske så nära matgästen som möjligt.

När det gäller barn och ungdomar ska vi sträva efter att använda måltiden som ett pedagogiskt verktyg. Barns och ungdomars kunskap om vilken mat som serveras, var den kommer ifrån och hur den tillagas ska främjas. Måltiderna ska spegla olika matkulturer.



Måltidsmodellen, Livsmedelsverket 2023.

Alla medarbetare som hanterar livsmedel inom kommunens verksamheter ska regelbundet genomgå kompetensutveckling och måltidsverksamheten ska kontinuerligt utvärderas.

Näring och hälsa

Måltiderna ska uppfylla de råd, rekommendationer och riktlinjer som är utfärdade av Livsmedelsverket och Socialstyrelsen. Menyerna ska utformas för att passa den aktuella målgruppen och bygga på hälsosamma och näringsriktiga livsmedel. Måltiderna ska vara fria från onödiga tillsatser och ha tydlig ursprungs- och näringsdeklaration.

Caféverksamhet

Caféernas utbud ska huvudsakligen bestå av näringsrika och hälsosamma alternativ.

Förskola, grundskola och gymnasium

Godis, snacks, och läsk ska inte serveras till förskolebarn eller skolelever. Servering av bakverk, glass och söta drycker ska ske restriktivt och endast vid speciella tillfällen.

Äldre och personer med funktionsnedsättning

- Måltiderna ska fördelas jämnt under dygnets vakna timmar för att underlätta upptaget av näringsämnen. Nattfastan för äldre ska inte överstiga elva timmar.
- Det ska finnas kunskap och rutiner för att förebygga och upptäcka ät- och nutritionsproblem.



- Mat och näring ska ses som en integrerad del av omvårdnaden där medarbetarna har en central roll i att främja en bra måltidssituation.

Måltidsmiljö

En positiv måltidsupplevelse innefattar mer än bara maten på tallriken. Mötet med medarbetare och andra matgäster såväl som rummets utformning, temperatur, dofter och ljud påverkar upplevelsen. Helhetsintrycket avgör om måltiden är värd att sitta ner och njuta av.

- Måltidsmiljön ska präglas av ett bra bemötande och god service.
- Måltiderna ska presenteras på ett aptitligt sätt för att främja matlusten och goda matvanor.
- Måltidlokalen ska vara anpassad utifrån antalet matgäster och deras behov.
- Alla ska ges möjlighet att äta i lugn och ro.

För förskola, grundskola och gymnasium gäller även

- Skolan ska sträva efter att schemalägga lunchen tidigast klockan elva och lunchtiderna varierar så lite som möjligt mellan dagarna.
- Vuxennärvaro är viktigt för att göra måltiderna till en lugn och trevlig social stund.

Hållbar utveckling

Kommunens måltidsverksamheter ska arbeta för att uppfylla ansvaret gentemot miljö, hälsa och ekonomi. Vår strävan ska hela tiden vara att använda säsonganpassade råvaror samt att sträva efter att minimera transporterna.

Vid upphandling av livsmedel ska miljöhänsyn tas. Livsmedlen ska ha producerats enligt krav som motsvarar svenska miljö- och djurskyddsregler.

Ekologiska livsmedel

Kommunen ska sträva efter att inköp av ekologiska livsmedel är cirka 25 procent baserat på inköpsvärde.

Klimatavtryck

Kommunens klimatavtryck avseende maten som serveras ska vara högst 1,35 kilo koldioxidekvivalenter(CO₂-ekvivalenter) per kilo livsmedel. Vid utformning av matsedlar ska vegetariska maträtter och maträtter med hög andel vegetabilier övervägas.

Fairtrade City

Mjölby kommun är certifierad som Fairtrade City och ska i enlighet med de krav som ställs, öka andelen Fairtrade-märkta importvaror såsom kaffe, te, bananer, kakao och kryddor.

Matsvinn

Alla verksamheter i kommunen inklusive privata utförare ska arbeta för att minimera matsvinnet i enlighet med kommunens avfallsplan 2022-2031. Matsvinn per serverad portion i köken i de kommunala verksamheterna ska ha minskat med minst 20 procent år 2031 jämfört med 2021.

Självförsörjning

För att öka självförsörjningsgraden samt skapa robusthet är följande utgångspunkt:

- 80 procent av upphandlade livsmedel är tillverkade i Sverige
- 100 procent oskalad potatis är lokalproducerad
- 100 procent övrig potatis är svenskproducerad
- 100 procent färskt kött är svenskproducerat
- 100 procent färska ägg är lokalproducerade och övriga äggprodukter är svenskproducerade.





Ansvar och uppföljning

Måltidspolicyn beslutas av kommunfullmäktige. Ansvarig nämnd är samhällsbyggnadsnämnden. Måltidspolicyn ses över årligen av samhällsbyggnadsnämnden samt revideras och utvärderas varje mandatperiod. För att förverkliga policyn ska det finnas en gemensam riktlinje som anger hur man arbetar med måltidspolicyns tre områden näring och hälsa, måltidsmiljö och hållbar utveckling samt Livsmedelsverkets måltidsmodell. I riktlinjerna anges hur måltiderna följs upp.

Det ska finnas en målsättning kring andelen ekologiska livsmedel, Fairtrade-märkta livsmedel, svenska livsmedel och lokalproducerade livsmedel. Lokalproducerade livsmedel ska vara producerat, förädlad och paketerat i Östergötland och/eller i angränsande landskap. Måltidsservice följer upp andelen inköpta livsmedel inom ovan utpekade områden.



Mjölby kommun

Samhällsbyggnadsförvaltningen

Telefon: 010- 234 5000

E-post: samhallsbyggnad@mjolby.se

595 80 Mjölby

**Världsvan
& Hemkär**