



## Mat- och måltidsvision för Munkedal kommun

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

*Visionen ska genomsyra hela verksamheten och vara styrande framför allt vad avser måltidsupplevelsen. Kommunfullmäktige tar ställning till visionen och kostpolicyen i samband med att måltidsutredningens andra del behandlas.*

## Kostpolicy och handlingsplaner

Kostpolicyen ska tillämpas i alla kommunala verksamheter som upphandlar, tillagar och serverar mat och måltider. Till exempel förskolor, grund- och gymnasieskolor, särskilt boende samt ordinärt boende.

I kostpolicyen lyfts måltidsupplevelsen fram utifrån olika kvalitetsaspekter:

1. Måltiderna skall vara näringsriktiga, goda, omväxlande och anpassade efter matgästernas behov.
2. Måltidsmiljön skall vara lugn och trivsamt och maten skall vara trevligt serverad och presenterad.
3. Upphandling och hantering av livsmedel skall stimulera bra kvalitet, miljöriktiga och etiska inköp.
4. Köken är rätt dimensionerade och utformade.
5. Personalen har rätt kompetens och serviceinriktning.
6. Kontinuerlig uppföljning och utvärdering ska ske för fortsatt utveckling.

I kommunens arbetsgrupp för att vidareutveckla kostpolicyn har kostchef, äldreomsorgschef, MAS, kommunchef samt vissa enhetschefer ingått.

Kostpolicyn ligger till grund för handlingsplaner vilka upprättas per verksamhetsgren. Handlingsplanerna ska innehålla konkreta åtgärder och tjäna som underlag för den årliga budgettilldelningen. Medan visionen och kostpolicyn antas av kommunfullmäktige tar den verksamhetsansvariga nämnden, kommunstyrelsen, beslut om verksamhetsplaner.

## **1. Måltiderna skall vara näringsriktiga, goda, omväxlande och anpassade efter matgästernas behov**

De Svenska Näringsrekommendationerna (SNR) togs fram 2005 av Livsmedelsverket och anger vad en person i genomsnitt behöver av energi och näringsämnen för tillväxt och livsfunktioner. De ska i första hand användas vid kostplanering. En kost planerad enligt rekommendationerna ger förutsättningar för god hälsa och minskar risken för kostrelaterade sjukdomar. Rekommendationerna ska användas för friska människor som är normalt aktiva. Kostens sammansättning varierar från måltid till måltid och från dag till dag. Livsmedelsverkets rekommendationer gäller därför en genomsnittlig kost under en vecka. De viktigaste punkterna omfattar energigivande näringsämnen, det vill säga protein, fett och kolhydrater, variationsrik mat och måltidsordning.

*Detta innebär att mat och måltider skall*

- *följa de svenska näringsrekommendationerna med hänsyn till individuella behov.*
- *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 arbetar för att tillaga maten nära matgästen).*

## **2. Måltidsmiljön skall vara lugn och trivsamt och maten skall vara trevligt serverad och presenterad**

Måltidsmiljön inverkar på matgästens ätande, mättnadskänslor och måltidsupplevelse. Det beror på att sinnesintrycken från ljus, färger, ljud och temperatur påverkar nervsystemet som i sin tur påverkar motivationen att äta och de känslor som förknippas med måltiden. Måltidens sammanhang – atmosfären - inverkar på hur snabbt, hur mycket och under hur lång tid matgästen äter. Matens och måltidens sensoriska och gastronomiska egenskaper är en del av måltidsupplevelsen och inverkar på hur attraktiv en måltid upplevs.

Genom att äta på samma tid varje dag främjas matgästens aptit, kroppen blir helt enkelt inställd på mat.

Livsmedelsverkets riktlinjer för måltidsordning:

Dagens energi- och näringstillförsel bör fördelas jämt över dagen. För barn och vuxna är en lämplig måltidsordning tre huvudmål och 1-3 mellanmål med god näringsmässig sammansättning. Följande fördelning av energiintaget föreslås:

- frukost (morgonmål): 20-25%
- lunch (mitt på dagen mål): 25-35%
- middag (kvällsmål): 25-35%

Tidpunkten för måltiderna blir ofta beroende av arbetstid, skoltid och andra åtaganden. De bör dock fördelas jämt över dagen. Det är vidare önskvärt med ett regelbundet måltidsmönster och att tillräckligt med tid avsätts för att maten skall kunna ätas i lugn och ro.

Vid forskning angående måltidsmiljön har studier visat att samma maträtt upplevs olika beroende på vilken miljö den förtärs i. Studier har även visat att måltidsmiljön kan påverka energiintaget hos exempelvis äldre personer.

Rekommenderade ljudnivåer i svenska skolor och förskolor:

Socialstyrelsens rekommendationer för bakgrundsljud i skolor är 30 dB(A). Under lektionstid bör ljudnivån i bakgrunden inte överstiga 35 dB(A) LAeq (Miljöhälsorapport 2005). Samma riktvärde rekommenderas också av WHO (WHO Noise 2004). Detta så att barnen ska kunna höra och förstå vad läraren säger. Hänsyn bör även tas till om det finns barn med nedsatt hörsel – då måste ljudnivån vara ännu lägre. Vidare så anger WHO riktvärden på 30 dB(A) LAeq under sovtid i förskolor, samt 55 dB(A) LAeq under lek på skolgårdar utomhus.

*Detta innebär att*

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

### **3. Upphandling och hantering av livsmedel skall stimulera bra kvalité, miljöriktiga och etiska inköp**

Ett av de satta målen för utredningen är att kommunens samlade insatser, i ett hållbart samhälle, ska vara utformade utifrån brukarnas (matgästernas) behov och förutsättning-ar. Vad som lokalt i Munkedals kommun menas med uttrycket "ett hållbart samhälle"  r inte helt klarlagt. Dock finns nationella mål för andelen ekologiskt odlade livsmedel. Målet är för  r 2012 satt till 25 % av totalt producerade livsmedel. Riksgenomsnittet  r 18 %. I Munkedals kommun uppgår andelen 2012 till i storleksordningen 3-4 %. I genomsnitt  r ekologiskt producerade livsmedel cirka 25 % dyrare än konventionellt producerade livsmedel. F r Munkedals kommuns del innebär det en kostnadsökning på 1,5-2,0 mkr baserat på årliga totala inköp i storleksordningen 7,0 mkr.

Definition på hållbart samhälle enligt Det Naturliga Steget:

Brundtlandskommisionen beskriver en hållbar utveckling som en utveckling där vi tillgodoser mänskliga behov idag på ett sätt som inte hindrar kommande generationer från att tillgodose sina behov. Det är en politisk definition med bred acceptans som beskriver vad vi lyckats med när vi har ett hållbart samhälle. Definitionen är dock lagd på en alltför hög filosofisk nivå för att kunna ge en god praktisk vägledning. Det är därför som Det Naturliga Stegets Karl-Henrik Robért skapade en konsensusdialog med flera forskare och identifierade de fyra principer för hållbarhet som kan vägleda konkreta åtgärder.

I det hållbara samhället

1. utsätts inte naturen för systematisk koncentrationsökning av ämnen från berggrunden (t ex fossilt kol och tungmetaller).
2. utsätts inte naturen för systematisk koncentrationsökning av ämnen från samhällets produktion (t ex NOx, hormonstörande ämnen, m.m.).
3. utsätts inte naturen för undanträngning med fysiska metoder (t ex från trafikinfrastruktur, skogsskövling, överfiske m.m.).
4. hindras inte människor systematiskt från att tillgodose sina behov (t ex via missbruk av politisk och ekonomisk makt).

I de diskussioner som styrgruppen fört har det mycket tydligt markerats önskvärdheten av att öka andelen närproducerade och ekologiskt producerade livsmedel, dock utan att för den skull bryta mot lagen om upphandling (LOU).

Under hösten 2012 har en ny livsmedelsupphandling påbörjats. Förutom Munkedals kommun omfattar upphandlingen sex andra kommuner i närområdet. Trollhättans kommun har samordnat upphandlingen.

Arbetet inleddes med att ett underlag togs fram med tydliga kvalitetskriterier för ett stort antal produkter inom alla varugrupper utom mejeri (mejeriupphandlingen genomfördes våren 2012). Under våren 2013 kommer förfrågan på produkter att gå ut till producenter/leverantörer. Samtidigt går en förfrågan ut till grossister som kan tänka sig att lagerhålla och distribuera de upphandlade produkterna samt också lämna anbud på två garanterade varugrupper. Små producenter har samma möjligheter att svara och lämna anbud och möjlighet finns även att lämna anbud på ett begränsat sortiment eller begränsad volym. När alla anbud kvalitetsgranskats sker en andra genomgång där priset blir avgörande.

Skillnaden mellan ovanstående förvaringssätt och tidigare praktiserat upphandlingsförfarande är att kommunerna tillsammans i sin upphandling vänder sig till producenter/leverantörer. Den grossist som sedermera antas som distributör måste använda sig av de producenter/leverantörer som kommunerna upphandlat. Det beskrivna förfaringsättet (begränsat sortiment eller begränsad volym) ökar möjligheten för små producenter att kunna lämna anbud och också antas som leverantörer av livsmedel.

*Detta innebär att*

- *Munkedals kommun samverkar med andra kommuner för att göra upphandling av god kvalitet och för att öka möjligheten för lokala producenter att lämna anbud.*
- *25 % av råvaruinköpen skall vara ekologiskt odlade år 2020, att råvaror säsongsanpassas, att fisk från hållbara bestånd köps, att inköp av genmodifierade livsmedel undviks och att kommunen väljer animaliska livsmedel producerade med god djursorg och som följer Miljöstyrningsrådets kriterier.*
- *kommunen arbetar aktivt för minskad klimatpåverkan, matsvinn och energianvändning i alla led.*

#### **4. Kök som är rätt dimensionerade och utformade**

Munkedals kommun är ett livsmedelsföretag och har som sådant ett stort ansvar för att gällande lagar och regler följs. Upprustning av kök har genomförts och pågår fortfarande enligt fastställd plan. Så sent som i februari i år togs beslut om att rusta upp två kök i samband med att de omvandlas till tillagningskök.

Kommunens ansvar för lokalernas utformning och arbetsmiljön är utförligt beskrivet i texten ovan (rubrik: Lokalernas utformning).

*Detta innebär att*

- *kommunen följer gällande lagstiftning.*
- *personalen kan hantera, laga och servera mat med stor säkerhet och smaklighet.*
- *arbetsmiljön är säker och ergonomiskt anpassad för personalen.*

#### **5. Personalen har rätt kompetens och serviceinriktning**

Ett stort antal medarbetare har under 2012 deltagit i en utbildningsinsats, kopplat till Projekt Matglädje. Mot bakgrund av de regelverk som omgärdar verksamheten och det ansvar som följer därav, är det viktigt att personalen fortlöpande ges möjlighet att få fortbildning.

*Detta innebär att*

- *personalen i köken har rätt utbildning och erbjuds kontinuerlig fortbildning.*
- *chefen för respektive verksamhet ansvarar för att kostpolicyns och handlingsplanens riktlinjer följs.*
- *det i organisationen finns personal som har kompetens för inköp av varor, matsedelspanering, näringsberäkning, livsmedelssäkerhet, livsmedelshantering, matlagning och servering.*
- *de personalkategorier, som hanterar, lagar, serverar, deltar i eller ansvarar för olika typer av måltidsverksamhet, skall ha kännedom om grunderna för bra mat och trivsamma måltider, t ex pedagoger och omsorgspersonal.*

#### **6. Kontinuerlig uppföljning och utvärdering för fortsatt utveckling**

För att hålla mat- och måltidsvisionen samt kostpolicyn aktuella krävs att någon form av utvärdering sker. Bedömning måste ske av om verksamheten utvecklas i

"rätt" riktning eller inte. Matgästens upplevelse av måltiden är här ett viktigt instrument.

*Detta innebär att verksamheten*

- *följer upp inköp av ekologiska, miljömärkta och lokalt producerade varor.*
- *mäter matsvinn från kök och servering.*
- *genomför matgästundersökningar.*

*har med hjälp av matråd ett brukarinflytande i all måltidsverksamhet*