

Kommunal Författningssamling

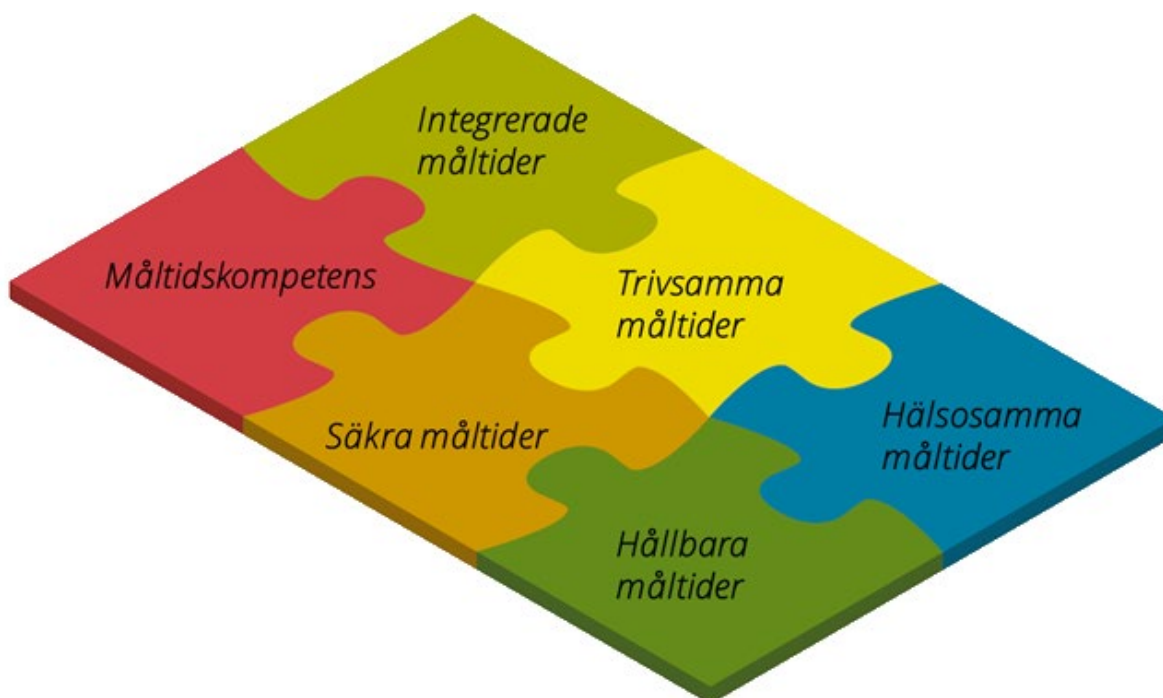


Måltidsstrategi

Dokumenttyp	Strategi
Dokumentnamn	Måltidsstrategi
Nämnd	Kommunstyrelsen
Sektor	Omsorg
Antagen	Kommunstyrelsen 2019-11-20
Paragraf	§ 209/2019
Ansvar	Kostchef

Måltidsstrategi

Måltiden i centrum – tillsammans gör vi måltiden till en god stund!



Måltiden i centrum

Kävlinge kommun strävar efter att måltiden ska skapa matglädje och gemenskap samt bidra till att ge livskvalitet och ett gott liv. Mat och måltider är en central del av livet för alla människor och en viktig del av vår kommuns kärnverksamhet.

Kävlinge kommun har visionen *Måltiden i centrum - tillsammans gör vi måltiden till en god stund.*

Varför en måltidsstrategi?

Alla våra matgäster, men även medborgare, ska känna trygghet i att det serveras måltider som är välsmakande och näringsriktigt väl sammansatta och som har gästen i fokus. Vi är många i kommunen som lagar, serverar eller på annat sätt tillhandahåller måltider, därför är den här strategin viktig. Den ska säkerställa en jämn kvalitets- och servicenivå inom alla verksamheter. Den ska även på ett klart sätt samla, tydliggöra och underlätta arbetet för att uppnå visionen Måltiden i centrum.

Vem är måltidsstrategin till för?

Den här måltidsstrategin ska vara vägledande för medarbetare hur vi i kommunen ska jobba med måltider. Den ska även ge bra information till medborgare och andra intresserade. Den ska även vara underlag för målarbete, verksamhetsplaner och budget. Mall till handböcker finns för respektive verksamhet som mer på detaljnivå kan beskriva måltidsstrategins intentioner.

Hur sätter vi Måltiden i centrum?

Vi tar ett helhetsperspektiv på måltiden och förutom maten på tallriken tar vi även hänsyn till måltidsmiljön, tiden maten serveras på, gemenskap, valfrihet samt strävar efter en hållbar miljö. För oss är det viktigt att alla våra matgäster har inflytande över, och känner delaktighet i den mat som serveras. Det finns olika forum där frågor från matgäst till beslutsfattare diskuteras. I varje verksamhet har vi måltidsombud som fungerar som länken ut i organisationen. En måltid är ju mycket mer än maten på tallriken. För att få med alla kvalitetsaspekter på måltiden används verktyget FAMM¹.

Hur vet vi att strategin följs?

För att måltidsstrategins intentioner och utveckling ska kunna uppnås krävs engagemang, öppenhet och ett gott samarbete mellan samtliga professioner. Alla har ett gemensamt ansvar att bidra till att måltidsstrategin blir verklighet i vardagen.

Måltidsstrategin ingår i den årliga kvalitetsuppföljningen och revideras var fjärde år.

1 Förklaring – se kapitlet Trivsamma måltider

Integrerade måltider

Med integrerade måltider menas att den tas tillvara som en resurs under dagen samt att alla matgäster känner inflytande och delaktighet i måltiden.

Måltiden ska ses som en integrerad del i alla våra verksamheter. Verksamheterna ska ta tillvara måltiden som en resurs och samverka för att stärka matglädjen och öka kunskapen om sambandet mellan mat, hälsa och välmående. Våra medarbetare ska skapa förutsättningar för en lustfylld måltid och en positiv matupplevelse för våra matgäster.

Det är viktigt att alla våra matgäster ska ha möjlighet till inflytande över maten och sin måltidsmiljö. Därför genomförs regelbundna kundundersökningar för att hitta de förbättringsområden som kan höja kundnöjdheten.

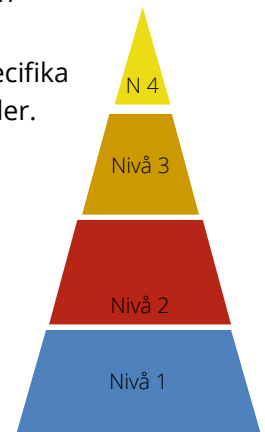
Vi arbetar även med forumet Måltidspyramiden. Pyramiden består av olika nätverk där mat och måltider diskuteras, från matgäst till beslutsfattare och är uppdelad i fyra nivåer:

Nivå 1 - här återfinns våra matgäster där de kan framföra sina synpunkter om maten och måltiderna som sedan måltidsombuden kan ta vidare till:

Nivå 2 - i den här nivån samlas samtliga måltidsombud och diskuterar verksamhetsspecifika frågor kring måltiden. Måltidsombud finns i alla våra verksamheter där vi serverar måltider. Frågor som mer övergripande behöver diskuteras, tas vidare till:

Nivå 3 - i den här nivån finns personer som mer administrativt jobbar med mat och måltider och där beslut tas om hur enskilda verksamheter ska jobba likvärdigt och mot samma mål.

Nivå 4 - här återfinns de personer som är övergripande ansvariga och som kan ta beslut i frågor som rör samtliga verksamheter.



Trivsamma måltider

Måltidsupplevelsen är mer än maten på tallriken. Stämningen som helheten skapar avgör hur gott maten smakar.

Måltidsmiljön ska utgöra en mötesplats och kulturbärare där våra matgäster välkomnas av personal som ger god service och ett bra bemötande. Måltidsmiljön ska vara anpassad efter respektive matgäst och vara en lugn och trivsam plats som erbjuder tillfälle för social gemenskap och samtal. Maten ska vara trevligt serverad och presenterad. Alla ska ges tillräckligt med tid för att äta samt möjlighet att äta på regelbundna tider.

För att få så trivsamma måltider som möjligt används verktyget FAMM till stöd för att bedöma våra måltider. FAMM står för Fem Aspekter på Måltids Modell där varje aspekt fyller en viktig roll i måltiden.

De fem aspekterna är:

1. **Rummet** (ljus, ljud, inredning)
2. **Mötet** (mellan människor, gäst, medarbetare)

4 (5)

3. **Produkten** (mat och dryck)
4. **Stämningen** (måltiden som helhet, atmosfär, service, känsla)
5. **Styrsystemet** (ekonomi, hygien)

Hälsosamma måltider

Med hälsosamma måltider menas mat som följer Livsmedelsverkets rekommendationer och som hamnar där den gör nytta – i magen.

Maten som serveras ska vara hälsosam, god, vällagad och av bra kvalitet samt följa Livsmedelsverkets näringsrekommendationer och de nationella folkhälsomålen. Menyn ska varieras och anpassas efter matgästernas behov och förutsättningar. Måltiderna ska motverka felnäring och främja goda matvanor. Maten som serveras ska vara näringsberäknad och tillagas efter recept. Råvaror ska användas så långt det är rimligt. Valmöjligheter med ett varierat utbud ska finnas för att så många som möjligt ska hitta något som just de är sugna på. Våra caféverksamheter ska erbjuda avkoppling och möjlighet till social samvaro utan att utgöra ett alternativ till lunchen. Sortimentet och prissättningen ska planeras så det finns attraktiva och hälsosamma valmöjligheter. Det ska vara lätt för kunden att välja nyttiga alternativ framför onyttiga.

Hållbara måltider

En del mat har negativ påverkan på miljön. Av den anledningen är det viktigt att ha ett medvetet arbete för att maten som serveras ska ge så liten miljöbelastning som möjligt.

Kävlinge kommun gör stora inköp av livsmedel. För att nå Agenda 2030 samt den nationella och regionala livsmedelsstrategin görs medvetna upphandlingar och inköp av livsmedel där hänsyn tas till miljö, ekologi, klimat, hälsa, etik, ekonomi och arbetsmiljökrav.

Vi ska ha en medveten menyplanering som är klimatanpassad och bygger på de svenska näringsrekommendationerna i kombination med de nationella miljömålen. Råvaror ska väljas med omsorg och menyn säsongens anpassas. Verksamheterna ska arbeta kontinuerligt med att minska matsvinnet och god energianvändning ska enligt fattade beslut eftersträvas i alla led. Källsortering ska ske så långt det är möjligt.

Måltidskompetens

Att ha kompetens hos medarbetaren om hur maten och måltider påverkar oss är viktigt i hela kedjan från beslutsfattare till grytan och tallriken.

Alla som arbetar med måltider ska ha rätt kompetens, tillgång till professionellt stöd och regelbunden kompetensutveckling. Kävlinge kommun ska vara en arbetsgivare som ger möjlighet till utveckling i våra medarbetares profession och på det sättet locka till oss – och behålla kompetent personal.

Vår kunskap och vårt engagemang kring måltider ska smitta av sig till våra matgäster och sätta Måltiden i centrum.

Säkra måltider

Den som serverar mat åt andra har ett ansvar att den är säker att äta så att matgästen inte blir sjuk av den.

Maten ska vara livsmedelshygieniskt säker och av hög kvalitet så matgästen kan känna sig trygg att äta den. Alla som arbetar med mat och måltider på något sätt ska följa gällande lagstiftning och garantera matgästerna säker mat.

Alla som är i behov av specialkost ska få detta tillgodosett på ett sätt som skapar trygghet genom hela produktions- och serveringsprocessen. För att få specialkost krävs intyg från läkare. Med specialkost menas den maten som serveras till våra gäster med matallergi/intolerans mot vissa livsmedel. Med specialkost menas också mat med förändrad konsistens på grund av tugg- och sväljsvårigheter men för det krävs ej läkarintyg.

Lagstiftning

Lagen om offentlig upphandling (2007:1 091) LOU, www.riksdagen.se

Livsmedelslagen (2006:804) www.riksdagen.se

Skollagen (2010:800 kap 10) www.riksdagen.se

Socialtjänstlagen (SoL), www.riksdagen.se

Hälso- och sjukvårdslagen (HSL) www.riksdagen.se

Lag om stöd och service till vissa funktionshindrade (LSS), www.riksdagen.se

Rekommendationer

Nordiska Näringsrekommendationer (NNR), www.slv.se

Bra måltider i förskolan, www.slv.se

Bra måltider i skolan, www.slv.se

Kostråd till äldre www.slv.se

Bra måltider i äldreomsorgen, www.slv.se

Måltider i gruppbostäder (LSS), www.slv.se

Näring för god vård och omsorg (Socialstyrelsen) www.socialstyrelsen.se

Sveriges nationella folkhälsomål, (Svenska folkhälsoinstitutet) www.riksdagen.se

Sveriges nationella miljömål (Naturvårdsverket), www.riksdagen.se

Agenda 2030 och globala målen, (regeringen) www.regeringen.se

Sveriges Livsmedelsstrategi www.regeringen.se

Skånes livsmedelsstrategi 2030-Smart mat www.skane.se