

Måltidspolitiskt Program

Övergripande inriktningsdokument

Godkänd av kommunfullmäktige 2015-12-14, § 255

Giltighetstid 2016-01-01–2019-12-31





Beslutshistorik

Gäller från 2013-05-20

Antagen av kommunfullmäktige 2013-05-20, § 92

Ändring av kommunfullmäktige
2015-12-14, § 255

Förvalterskap¹

Inom service- och tekniknämndens ansvarsområde

Uppföljning

Hur: Varje nämnd har ansvar för att ta hänsyn till det Måltidspolitiska programmet i samband med budgetprocessen, vidta åtgärder och rapportera hur arbetet fortskrider i samband med det årliga bokslutet.

När: Årligen i samband med bokslut.

¹ Förvalterskapet innebär ansvar för att

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



Bakgrund

Katrineholms kommun antog 2009 ett kostpolitiskt program. En revidering gjordes sedan 2013 och nu skall en ny revidering göras för nuvarande perioden 2016-2019. Programmet utgår från Vision 2025 och kommunplan 2015-2018 Tillväxt och välfärd. Upplägget följer den övergripande styrningen för planering, genomförande och uppföljning av kommunens verksamheter där fyra olika perspektiven ska finnas med och vägas samman - resurser, verksamhet, resultat och nytta. Det ska vara vägledande för hur kommunen ska arbeta med måltidsfrågor i verksamheterna och ska ligga till grund för beslut och handlingar inom berörda område. Varje nämnd har ansvar för att ta hänsyn till det måltidspolitiska programmet i samband med budgetprocessen, vidta åtgärder och rapportera hur arbetet fortskrider i samband med det årliga bokslutet. Måltidspolitiska programmet har tagits fram tillsammans med Vingåkers kostorganisation men är två separata program som respektive nämnd tar beslut på.

Vision 2025

I Katrineholm är lust den drivande kraften för skapande och utveckling – för liv, lärande och företagsamhet. Lust är passion, vilja, ambition. Det är också det lustfyllda – det vi lever för och det vi lever av – mat, kärlek, arbete, gemenskap, upplevelser. Läget är rätt – rätt geografiskt och rätt för handling och förändring.

Katrineholm – läge för liv & lust

Inledning

Detta är vår ledstjärna, som strävar mot ett Katrineholm med ett gynnsamt läge, sjudande av liv och en plats präglad av lust.

Mat är grunden för liv och hälsa, kan vara en upplevelse för alla sinnen och är för många ett av livets stora glädjeämnen. Maten och måltiden ska således skapa förutsättningar för att vi ska hålla oss friska och kunna bibehålla en så god livskvalitet som möjligt. I Katrineholm produceras, serveras och levereras mat med omsorg om såväl människor som miljön. Goda och bra måltider ger nöjda matgäster, stolt personal och kan bidra till att förbättra resultaten i hela verksamheten. Måltiden är en arena för samtal och goda möten. Ett måltids- och hälsofrämjande arbete är en ständigt pågående process och i Vision 2025 har vi en ledstjärna att guida arbetet åt rätt håll. Mat är i sann mening både näring och näringsliv. Att erbjuda våra medborgare goda och näringsriktiga måltider till ett konkurrenskraftigt pris är en gemensam utmaning för kommunens verksamheter. Namnbyte från kostpolitiskt program till måltidspolitiskt innebär ett förtydligande av kommunens uppdrag. Måltiden omfattar allt som har med maten och ätandet att göra. Nämnas kan, måltidmiljö (buller, hur stora grupper som äter), bemötande, råvaran, tillagning och presentation.

Syftet med måltidspolitiska programmet är att stimulera till diskussion och till ett målinriktat handlande i kommunens samtliga verksamheter.



Följande styrdokument ligger till grund för det måltidspolitiska programmet och kommunens måltidsarbete.

- Bra mat i skolan, Statens livsmedelsverk 2013
- Bra mat i förskolan, Statens livsmedelsverk 2007
- Nordiska Näringsrekommendationer 2012, Statens livsmedelsverk (SLV)
- Bra mat i äldreomsorgen, Statens livsmedelsverk 2011
- Näring för god vård och omsorg – en vägledning för att förebygga och behandla undernäring, Socialstyrelsen 2011
- Förebyggande av och behandling vid undernäring SOSFS2014:10
(M och S), Föreskrifter och allmänna råd
- Mat och måltider inom hälso- och sjukvården, Socialstyrelsen 2011
- Undernäring – åtgärder för att förebygga, Sveriges Kommuner och Landsting 2011
- Skollagen [SFS 2010:100](#): lagstadgade krav om att skolmaten skall vara näringsriktig
- Livsmedelsverkets matpyramid för matsedelsplanering

Uppföljning

Det måltidspolitiska programmet ska vara vägledande för hur kommunen ska arbeta med måltidsfrågor i verksamheterna och ska ligga till grund för beslut och handlingar inom berörda områden. Varje nämnd har ansvar för att ta hänsyn till det måltidspolitiska programmet i samband med budgetprocessen, vidta åtgärder och rapportera hur arbetet fortskrider i samband med det årliga bokslutet.



Folkhälsa, samverkan

Kommunens verksamheter påverkar medborgare genom hela livet och har därför stor betydelse för folkhälsan både på kort och på lång sikt. Maten och måltiden har en viktig roll i ett jämlikt folkhälsoarbetet.

Måltiden är ett av livets stora glädjeämnen och maten har stor betydelse för vår hälsa och prestationsförmåga. Maten ska ge den energi och de näringsämnen som den enskilde behöver. För att uppnå detta ska måltiderna vara vällagade och näringsriktigt komponerade och intas i en tilltalande måltidsmiljö, då stimuleras våra gäster till en positiv måltidsupplevelse. Den ger också förutsättningar för att vi ska hålla oss friska, lära och kunna bibehålla en så god livskvalitet som möjligt.

När måltider serveras inom kommunens olika verksamheter sker det med flera olika aktörer inblandade. Exempelvis kan en verksamhet tillaga maten, en annan distribuera den och en tredje servera den. För att uppnå högsta kvalitet och måltidsupplevelse krävs samverkan, förståelse och samsyn mellan dessa verksamheter. Gästen i fokus handlar om gästernas nöjdhet med maten, möjlighet att välja mellan olika maträtter, förbättrad måltidsmiljö och att anpassa schemaläggning för elever och måltidsordning för äldre. Maten ska också vara livsmedelssäker ur hygiensynpunkt, från jord till bord.

Kommunens olika verksamheter har en god samverkan, förståelse och samsyn i frågor som rör kommunens måltider

MÅL

Alla medborgare oavsett, ålder, kön eller identitet ska få en smaklig, trivsamt och säker måltidsupplevelse som bidrar till god hälsa, lust och utveckling.

Detta uppnås under planperioden genom att

- Måltidsmiljön prioriteras.
- Hög kvalitet gällande smak, konsistens och näringsvärden upprätthålls genom
 - Råvaror av god kvalitet
 - Mat lagad från grunden.
 - Rätt tillagningsmetoder och köksutrustning.
- Sallad/grönsaksutbudet ska vara så varierat som möjligt.
- Matsedeln är varierad och ger gästen möjlighet att prova nya smaker och maträtter. Matsedeln ska bidra till bevarandet av traditionell matkultur och samtidigt främja modern matutveckling med inspiration från världens alla hörn.
- Näringsberäkna och följa upp matsedlar och måltider.
- Värna om och rekrytera professionella kockar och matvärdar/serveringspersonal.
- Ta till vara på kommunens kostkompetens, även över förvaltningsgränser.



- Arbeta för fungerande samarbetsforum och mötesformer (matmöten, matråd, arbetsgrupper, styrgrupper) där kommunens olika verksamheter ska samverka och samarbeta kring måltidsfrågor.
- Ha en tydlig dialog med gästen där synpunkter och önskemål tas tillvara.
- Mäta och uppmärksamma gästernas nöjdhet.
- Öka antalet matgäster i kommunens restauranger.
- All livsmedelshantering i kommunal verksamhet ska ske på ett säkert sätt. I enlighet med livsmedelslagen ska alla offentliga kök, tillagningskök, mottagningskök samt avdelningskök ska ha ett system för egenkontroll.
- All personal som hanterar specialkost ska inneha erforderlig kunskap inom området.

Miljö

Att ställa om samhället i en mer hållbar riktning är en viktig och stor utmaning. Kommunen vill driva en utveckling där vi väljer miljövänligare alternativ på alla områden där sådana produkter eller tjänster är tillgängliga och samtidigt uppmuntra invånare och företag till insatser som främjar miljön.

Hela livsmedelskedjan, från produktion till avfallshantering, har en betydande miljöpåverkan och det är viktigt att sträva mot mer hållbara matvanor. Kommunens matproduktion ska bidra till en minskad klimatbelastning och en ökad biologisk mångfald.

Varje dag serveras tusentals måltider inom kommunens olika verksamheter. Vår ambition är att de också ska vara klimatsmarta, fria från onödiga tillsatser och producerade med högt ställda krav på etik och miljö, vilket ska gälla från jord till bord.

MÅL

En hållbar utveckling med mätbara miljömål och klimatsmart mat. 40 %² av livsmedelsinköpen ska vara ekologiska och 15 %³ ska vara närproducerade⁴. Inköpen av svenska råvaror ska öka och maträtternas klimatavtryck ska minska⁵. Kommunens mat- och varutransporter är så effektiva och miljöanpassade som möjligt. Onödigt matsvinn minskas och matavfallets energi och näring tas tillvara.

Detta uppnås under planperioden genom att

- Möjliggöra för lokala producenter att leverera till omlastningscentralen i Katrineholm.
- Upphandla ekologiska och närproducerade livsmedel.

² Andelen av livsmedelsinköpen i kr. 2014 uppnåddes 32 % ekologiskt

³ Andelen av livsmedelsinköpen i kr. 2014 uppnåddes 9,1 % närproducerat

⁴ Närproducerat innebär att livsmedlet producerats inom en radie av 25 mil.

⁵ Livsmedlens CO2e beräknad genom livscykelanalyser



- Anpassa matsedel och val av råvaror efter klimatpåverkan.
 - Välja frukt och grönsaker efter säsong.
 - Minska mängden kött till förmån för proteinrika vegetabilier
 - Minska mängden nötkött till förmån för vilt och fågel.
- Att medvetandegöra våra gäster och medborgare om vikten av matens betydelse och påverkan på miljön.
- Satsa på kompetenshöjande insatser för personal.
- Mäta och reducera livsmedelssvinnet.
- Sortering av matavfall sker i ”grön påse” alternativt mals matavfallet ner för återvinning som biogas.
- Samfrakta interna varubeställningar så långt det är möjligt.
- Minimera körsträckan för interna varutransporter genom välplanerade körturer.

Förskola, grundskola, skolbarnomsorgen och gymnasieskola

Att ge alla barn och unga en gedigen utbildning är den viktigaste framtidsinvesteringen ett samhälle kan göra. Goda matvanor är en förutsättning för att må bra, växa, utvecklas och lära i förskolan/skolan. Förskolan, skolbarnomsorgen, grundskolan och gymnasiet har enastående möjligheter att på ett positivt och naturligt sätt främja en framtida hälsosam livsstil med bra matvanor. Matvanor som grundläggs hos dagens unga har också stor betydelse för om vi ska lyckas nå Sveriges miljömål.

Hem och familj har naturligtvis det grundläggande ansvaret för barnens och ungdomarnas matvanor. Men eftersom de flesta äter många av sina måltider utanför hemmet har andra vuxna än föräldrarna också inflytande över deras matvanor. Barn och ungdomar tar efter vuxnas vanor och beteenden. Goda och näringsriktiga måltider i trevlig miljö som barn, ungdomar och vuxna äter tillsammans ger personalen möjlighet att förmedla och praktisera en positiv attityd till mat och måltider. Detta gäller även i pedagogisk verksamhet före och efter skolan då många barn och ungdomar tillbringar en stor del av sin vardag på ett fritidshem eller fritidsgård.

MÅL

Andelen elever som mår bra och trivs i förskola, grundskola och gymnasieskola ska öka. Skolrestaurangernas elevnärvaro på högstadiet och gymnasiet ska öka. Gästernas nöjdhet med måltiderna ska öka.

Detta uppnås under planperioden genom att

- För barn som vistas heltid i förskolan eller skola/skolbarnomsorg ska måltiderna innehålla minst 2/3 av barnets energi- och näringsbehov. Lunchmåltiden ska innehålla 1/3 av barnets/elevens energi- och näringsbehov.



- I grundskolan och gymnasieskolan serveras dagligen två maträtter varav minst en är vegetarisk.
- Frukost, lunch och mellanmål serveras dagligen vid ungefär samma tidpunkt och med 2,5 till 3 timmar mellan målen. Lunchen serveras mellan klockan 11.00–13.00.
- Barn och ungdomar upplever att de håller sig mätta.
- Måltidsmiljön är lugn och trivsamt. Ljudnivån upplevs inte som störande och barnen/eleverna ska ha möjlighet att sitta ner i minst 20 minuter.
- Måltidsmiljön ska främja ett varierat och näringsriktigt matintag.
- Mat och hälsa är en integrerad del i förskolan, grundskolan, gymnasiet och skolbarnomsorgen.
- Barn, ungdomar och vuxna äter tillsammans. De vuxna är förebilder och stimulerar barnen och ungdomarna till att våga prova nya smaker och äta av måltidens alla delar.
- Barn och ungdomar ska uppmuntras till att delta i mataktivitet som exempelvis servering, förberedelser i köket, bakning eller praktik i köket. Säkerhets- och hygienrutiner ska finnas för barn/elever och pedagoger som vistas i köket.
- Saperemetoden ska användas i utbildningssammanhang för pedagoger och måltidspersonal.
- Hälsosamma alternativ förordas i samband med kalas. Födelsedagsbarnet kan exempelvis bjuda sina kompisar på egengjord fruktsallad och fokus läggs på aktivitet och inte på mat och presenter.
- I skolan och på fritidsgårdar säljs inte söta drycker, sötsaker och snacks. Istället prioriteras näringsriktiga alternativ.
- Maten och måltidsmiljön är en stående punkt på skolans elevråd eller behandlas på särskilda matråd.
- Matsedeln finns presenterad på ett lättillgängligt sätt och föräldrarna får information om måltiderna minst en gång per år.

Omsorg och trygghet

Här ryms både omsorg till personer med funktionsnedsättning och äldreomsorg. Måltiderna är inte bara grundläggande för att förebygga undernäring, sjukdom och ohälsa, även måltidens sociala funktion är mycket viktig. Att få äta en god och vällagad måltid vid ett vackert dukat bord kan bidra till glädje, trivsel och en känsla av meningsfullhet.

Mat- och näringsproblem uppträder många gånger i samband med sjukdom och/eller när det uppstår funktionshinder som försvårar eller förhindrar matlagning och möjligheten att äta själv. Även i dessa fall måste individens näringsstillstånd betraktas på samma sätt som annan medicinsk behandling och samma krav ska ställas på utredning, diagnos, behandlingsplanering och uppföljning/ dokumentation.⁶

⁶ SoS-rapport 2000:11. Näringsproblem i vård och omsorg. Prevention och behandling.



Omsorgen för dem med någon form av funktionsnedsättning är en bred verksamhet ur flera olika perspektiv. Det finns en stor variation i ålder, behov av stöd, service och omvårdnad samt ur ett medicinskt perspektiv. Personer med funktionsnedsättning kan ha begränsade möjligheter att välja sin kosthållning. Det är multipla faktorer som spelar in: individens intellektuella nivå rörande att förstå planering av sin kosthållning; ekonomiska förutsättningar – ofta inte kontroll över sin ekonomi; personalens preferenser kring val av kosthållning. Sammantaget uppstår oftast en maktlöshetssituation kring kosthållning när omgivningen styr. Personalen kan ha ett indirekt inflytande över brukarnas matvanor. Personalen ger brukaren stöd i vardagen samtidigt som man ska respektera hans eller hennes integritet och rätt att göra individuella val, vilket kan vara en svår balansgång att hjälpa samtidigt som man ska uppmuntra inflytande.

För upplevelsen av en måltid har alltid måltidsmiljön och måltidspersonalens bemötande stor betydelse och ännu viktigare kanske det är om man äter alla måltider på samma ställe. Viktigt är att duka vackert, se till att måltiden blir trivsamt och upplevelserik men även att det är lugn och ro däromkring och att personal är professionell i sin hantering och presentation av maten. Miljön är en förutsättning för att den enskilde ska ha möjlighet att bibehålla resurser som att äta självständigt, ta egna initiativ, göra egna val och ges möjlighet att ta kontakt med andra runt bordet. Att markera festligheter med speciell mat och dukning vid helger och utmärkande tillfällen gör också måltidssituationen mer attraktiv.

En ytterligare kvalitetshöjande åtgärd som är viktig för bland annat demenssjuka är att personalen äter måltider tillsammans med de boende; vid samma tid, samma bord, och samma mat.

MÅL

Arbeta med helheten i måltiden för att utveckla en god måltidsmiljö och minska/förebygga undernäring, korta ner den ofrivilliga nattfastan samt få nöjda medborgare/brukare.

Detta uppnås under planperioden genom att

- Arbeta för att öka valmöjligheten till två maträtter vid ett av huvudmålen.
- Samarbeta mellan förvaltningarna som främjar till ökad kompetens hos vård och kökspersonal för en stimulerande och säker måltidsupplevelse och nöjda brukare.
- Alla kostombud ska 2 ggr/år utbildas inom området måltid.
- Alla brukare inom äldreområdet ska erbjudas en måltidsordning som medför att det ofrivilliga måltidsuppehållet inte överstiger 11 timmar. Nattfastemätningar på alla enheter sker två gånger per år och redovisas i aktuell förvaltning och nämnd. Nattfastan kan förkortas genom att erbjuda sent kvällsmål och/eller tidig förfrukost. Individuella avvikelser kan accepteras om det finns skäl för det, hänsyn tas alltid till egna önskemål.



Andel brukare i äldreomsorgen där den ofrivilliga nattfastan är mindre än 11 timmar ska öka.⁷

- All personal inom äldreomsorgen ska arbeta utifrån den rutin som tagits fram med grund i socialstyrelsen vägledning och föreskrift, Näring för god vård och omsorg, en vägledning för att förebygga och behandla undernäring.⁸
- Erbjuder regelbunden riskbedömning i förebyggande syfte till personer över 65 år, Senior Alert.
 - Andelen personer över 65 år på särskilda boenden och i hemsjukvården som är undersökta för undernäring ska öka.⁹
 - Andel personer över 65 år på särskilda boenden och i hemsjukvården som har ett MNA (Mini Nutritional Assessment, bedömningsformulär som ger poäng) mindre än 11 där en nutritionsutredning/ behandling genomförts ska öka.¹⁰
- All personal i särskilt boende ska använda sig av en gemensam måltidschecklista utformad med syfte att ge en god måltidsmiljö.
- Utbildningsplan för personal inom omsorg till personer med funktionsnedsättning ska finnas i *sinnesträning kopplat till livsmedel och måltider* ett arbetssätt ur Saperemetoden.
- Alla som arbetar med mat och måltider inom omsorg till personer med funktionsnedsättning skall ha genomgått utbildningen som beskrivs ovan.
- Integrera kost- och måltidsfrågor i hälso- och livsstilsfrågor inom omsorg till personer med funktionsnedsättning.

⁷ SoS-rapport 2000:11. Näringsproblem i vård och omsorg. Prevention och behandling.

⁸ Näring för god vård och omsorg en vägledning för att förebygga och behandla undernäring. Socialstyrelsen

4 Förebyggande av och behandling vid undernäring SOSFS2014:10(M och S)

⁹ Budgetåtagande. Övergripande plan med budget 2012-2014. Fastställt av KF 2011-11-21 § 306 (KS-handling nr 46/2011)

¹⁰ Ibid.