

Kostpolicy för Trelleborgs kommun

Vision

Trelleborgs kommun ska erbjuda matgästerna lustfyllda måltider, lagade av bra råvaror som ger god hälsa och hållbar utveckling.

Trelleborgs kommun vill att barn, ungdomar och äldre ska tycka om maten samt att måltiderna ska serveras i en trivsamt miljö. Kommunen vill också främja en hälsosam livsstil och värna om miljön. Maten i Trelleborgs kommun ska vara ett gott föredöme.

Kostpolicyn ska bidra till att uppnå visionen; Trelleborgs kommun ska vara en framgångskommun med hög livskvalitet och långsiktigt hållbar tillväxt.

Syfte

Kostpolicyn ska tydliggöra Trelleborgs kommuns inriktning och ambitioner när det gäller offentliga måltider. Den ska kvalitetssäkra mat och måltider i alla kommunens verksamheter. Kostpolicyn ska beaktas i alla sammanhang där den är relevant, även vid representations- och evenemangsverksamhet.

Maten och dess näringsinnehåll

Maten ska vara hälsosam, god, vällagad, säker och av hög kvalitet. Menyn ska varieras och anpassas efter säsong samt efter matgästernas behov. Maten och måltiderna ska anpassas efter individuella behov utifrån etiska, religiösa och medicinska skäl. Matgästerna inom skola och äldreomsorg ska erbjudas mer än ett alternativ. Inom skolan bör detta alternativ vara vegetariskt.

Skollagens krav på näringsriktiga måltider ska följas, genom att servera måltider som följer de svenska näringsrekommendationerna och Livsmedelsverkets rekommendationer. Äldreomsorgen ska följa de svenska näringsrekommendationerna, Livsmedelsverkets rekommendationer samt Kost- och nutritionsriktlinjerna, antagna av Socialnämnden.

Säker mat

Livsmedelshanteringen omfattas av lagar och regler av många olika slag. De är till för att maten ska vara säker och av hög kvalitet. Alla verksamheter som arbetar med mat på något sätt ska följa gällande lagstiftning och garantera matgästerna säker mat genom sina egenkontrollprogram. En god livsmedelshygien är en självklarhet i alla verksamheter.

Nuerna är nästan alla regler om livsmedel utarbetade inom EU, och de gäller också inom hela EU. Det finns regler av många olika slag:

- **EU-förordningar** som publiceras i Europeiska unionens officiella tidning, EUT, gäller som svensk lag.
- **Livsmedelslagen** och **livsmedelsförordningen** som publiceras i svensk författningssamling, SFS.
- **Livsmedelsverkets föreskrifter** som finns i Livsmedelsverkets författningssamling, LIVSFS (tidigare SLVFS).

Källa: www.slv.se

Matgästens inflytande och delaktighet

Det är viktigt att alla matgäster i Trelleborgs kommun har möjlighet till inflytande över maten och sin måltidsmiljö. Mat-/kostråd ska finnas i verksamheter där det är relevant. Metod och arbetssätt i forum för dialog och inflytande kring mat och måltider ska anpassas efter målgrupp och verksamhet.

Det är även viktigt att genomföra regelbundna kundundersökningar och hitta de förbättringsområden som kan höja matgästernas nöjdhet.

Miljö och hållbar utveckling

Trelleborgs kommun ska ha en medveten satsning på ekologiska råvaror i samklang med rådande säsong och gärna använda lokalt producerade råvaror.

Kostpolicyns intentioner ska beaktas i all upphandling av livsmedel i kommunen. Berörd personal ska ha god och kontinuerligt uppdaterad kompetens om upphandling som verktyg för hållbar utveckling. Trelleborgs kommun ska, så långt som möjligt, använda produkter som är producerade på ett etiskt hållbart sätt. Kött från djur som slaktats med religiösa slaktmetoder, halal samt kosher, får ej serveras i kommunens verksamhet. Miljöstyrningsrådets kriterier när det gäller djurhållning och hållbart fiske ska följas.

Maten ska lagas från grunden och så nära matgästen som möjligt. För att undvika onödig miljöpåverkan ska mattransporterna samordnas så långt som möjligt. Matsvinn ska minskas och god energianvändning eftersträvas i alla led.

Ät S.M.A.R.T.-modellen är till för att bidra till god miljö och hållbar utveckling. Den bygger på de svenska näringsrekommendationerna i kombination med de svenska miljömålen.

S.M.A.R.T. står för:

Större andel vegetabilier

Mindre tomma kalorier

Andelen ekologiskt ökas

Rätt kött, rätt grönsaker

Transportsnålt

Större andel vegetabilier: Det går åt mycket mer resurser för att producera kött än att producera vegetabilier.

Mindre tomma kalorier: Tomma kalorier är varor som innehåller mycket energi men lite näring och vitaminer såsom chips, läsk, vin och godis.

Andelen ekologiskt ökas: KRAV-märkt mat produceras utan kemiska bekämpningsmedel och konstgödsel. Märket är en garanti för att maten är ekologiskt producerad och att man tar större hänsyn till djurens naturliga beteenden.

Rätt kött, rätt grönsaker: Konsumtionen av kött behöver minska då det, ut hälsosynpunkt, inte behövs stora mängder för att fylla behovet av viktiga vitaminer och mineraler. Vi bevarar odlingslandskapet genom att äta beteskött av nöt och lamm, samtidigt som det innebär stora utsläpp av växthusgaser. Produktion av kyckling och griskött ger lägre utsläpp, men håller inga hagar öppna och föds oftare upp på spannmål och högvärdigt protein.

Vi behöver äta mycket grönsaker, och företrädesvis grövre såsom broccoli, morötter och andra rotfrukter. Dessa är mer resurssnåla och klimatsmarta i sin framställning än t ex gurka och tomat. Tänk säsong!

Transportsnålt: Många varor transporteras ofta långt innan de når oss och avståndet har stor betydelse för den miljöpåverkan transporterna har. Tänk efter före och välj mer närproducerad mat och säsongsanpassa ditt matval.

Ät S.M.A.R.T modellen är framtagen av Centrum för epidemiologi och samhällsmedicin, Stockholms läns landsting

Mat och hälsa

Måltiden ska ses som en integrerad del i kommunens verksamheter. Verksamheterna ska samverka för att stärka matglädjen och öka kunskapen om sambandet mellan mat och hälsa. Goda matvanor är viktigt ur folkhälsosynpunkt.

Inom förskolan ska pedagogisk personal äta med barnen. Inom skolan ska man eftersträva att skollunchen integreras i undervisningen och att barn och unga äter skollunch klassvis, tillsammans med personal, genom hela grundskolan. Det är också viktigt att verka för att barn och unga lär sig att laga mat.

Arbetet med måltider inom äldreomsorg bör fokusera på att ge de äldre tillräckligt med näring och verka för god livskvalitet. Lustfyllda måltider handlar om att äta för njutnings skull. Måltiden är till för alla sinnen.

Människor med funktionsnedsättning kan behöva särskilt stöd när det gäller mat och hälsa. Goda vanor ska uppmuntras på ett respektfullt sätt med hänsyn till personlig integritet och självbestämmande.

Måltidsmiljö

Måltidsmiljön ska vara lugn och trivsamt. Maten ska vara trevligt serverad och presenterad. Måltiden ska vara ett tillfälle för social gemenskap och samtal. Alla ska ges tillräckligt med tid för att äta. Ambitionen är att lunchmåltiden ska serveras tidigast klockan 11 och senast klockan 13.

Pedagogiska måltider/omsorgsmåltider

Tanken med den pedagogiska måltiden i skolan är att det ska finnas en vuxen med vid bordet när eleverna äter. Pedagogen ska vara en förebild. Inte bara i bordsskick utan även i positiv inställning till maten. Den pedagogiska lunchen ingår i arbetstiden. Måltiden ska därför ses som ett tillfälle att prata om kost och hälsa eller mat och måltidskultur i största allmänhet.

Pedagogiska måltider förekommer även inom omsorgsverksamheten för psykiskt funktionshindrade och demenssjuka. Den kallas då för omsorgsmåltid, eftersom det handlar om att äldre och sjuka ska få hjälp att äta och lugn och ro under måltiden.

Profession och kompetens

Alla som arbetar med mat i Trelleborgs kommun ska ha god kompetens, tillgång till professionellt stöd och regelbunden kompetensutveckling. Personal som arbetar i kök ska kontinuerligt utbildas i specialkost, livsmedelshygien, matlagning, service och bemötande samt hållbar utveckling. Övrig personal, som serverar mat eller på annat vis hanterar mat ska kontinuerligt utbildas i specialkost, livsmedelshygien, service och bemötande, hållbar utveckling eller annan relevant utbildning.

Personal som arbetar inom hemtjänsten och på särskilda boende och gruppboende, ska ha tillräckliga kunskaper för att kunna ge rätt stöd när det gäller matlagning och måltider.

Samverkan

Trelleborgs kommun är positiv till samverkan kring offentliga måltider för att uppnå hållbar tillväxt och god livskvalitet

Genomförande och uppföljning

För att kostpolicyns intentioner ska kunna uppnås krävs ett engagemang, en dialog och en samverkan mellan alla berörda nämnder och förvaltningar i Trelleborgs kommun. Alla har ett gemensamt ansvar att bidra till att kostpolicyn blir verklighet.

Alla berörda nämnder ska upprätta handlingsplaner anpassade till respektive ansvarsområde. Bildningsnämnden, samhällsbyggnadsnämnden, servicenämnden samt socialnämnden har ett särskilt ansvar. Arbetet med kostpolicyn ska integreras i nämndernas verksamhetsplanering.

Viktiga styrdokument och rekommendationer

I Trelleborgs kommuns kostpolicy har man tagit hänsyn till viktiga styrdokument och rekommendationer som finns, både internt och externt, i kommunen. Nedan finns de viktigaste:

Internt

Kost- och nutritionsriktlinjer för äldreomsorgen

Externt

Lagen om Offentlig Upphandling (LOU)

Livsmedelslagstiftningen

Skollagen

Bra mat i förskolan, Livsmedelsverket

Bra mat i skolan, Livsmedelsverket

Bra mat i äldreomsorgen, Livsmedelsverket

Miljöstyrningsrådets kriterier för Livsmedel

Näring för god vård och omsorg, Socialstyrelsens riktlinjer

Svenska näringsrekommendationer, Livsmedelsverket

Sveriges nationella folkhälsomål

Sveriges nationella miljömål

Ät S.M.A.R.T.-modellen