

# Måltidspolicy för Flens kommun -för att ge och få måltidsglädje

## **Måltidspolicy för Flens kommun** **- för att ge och få måltidsglädje**

### **Måltidspolicyn - för vem?**

- Måltidspolicyn riktar sig till alla som på något sätt handhar och/eller tar del av måltider i Flens kommunala verksamheter.
- Den är ett kommungemensamt dokument, styrande för tjänstemän och för personal involverade i de måltider som serveras i kommunens samtliga verksamheter.
- Måltiden är en central och viktig del i livet oavsett om det gäller det växande barnet eller personer med funktionsnedsättning eller vårdtagare.

### **Syftet**

#### **Syftet med måltidspolicy är:**

- att övergripande tydliggöra måltiderna och måltidsfrågornas betydelse i kommunens verksamheter samt säkerställa måltidernas kvalitet
- att tydliggöra måltidernas betydelse för att främja hälso- & näringsfrågor. Att lyfta vikten av att integrera måltiderna i kommunens verksamheter – socialt och pedagogiskt samt,
- att samtliga måltider ska utgå från livsmedelsverkets rekommendationer.

### **Uppföljning av Måltidspolicyn**

Berörda nämnder ansvarar för:

- att denna måltidspolicy följs
- avstämning av att arbetet bedrivs i enlighet med policyn, och att väsentliga kontroller avseende måltidsverksamheten kan inarbetas i nämndens internkontrollplan
- att minst vartannat år följa upp måltidsverksamheten med en enkätundersökning för att mäta nöjdheten hos kunderna
- att årligen följa upp målen för inköp av livsmedel och mätning av matsvinn

### **Näringsriktig**

- Alla måltider utgår från Livsmedelsverkets rekommendationer för bra måltider och följer de nordiska näringsrekommendationerna.
- Mat blir till näring först när den når magen, därför ska fokus ligga på hela måltiden och kunskapsnivån ska vara hög hos de som tillagar och serverar den.
- Vid caféverksamhet ska större delen av sortimentet vara näringsriktigt och hälsosamt.

### **Säker**

- Som stöd för att leva upp till livsmedelslagstiftningen används Sveriges kommuners och regioners branschriktlinjer för offentlig säker mat.
- Matgäster som av medicinska skäl har behov av specialkost ska ha rätt till det. Vid anpassad kost innehållande animaliska livsmedel med tillagnings- och/eller slaktmetoder som kommunen ej kan tillhandahålla erbjuds ett växtbaserat alternativ.

- Specialkost och anpassade måltider i förskola och skola utgår från Kost & Närings nationella rekommendationer.
- Med god kompetens och tydliga rutiner inom livsmedelssäkerhet skall alla gäster känna sig trygga i samband med kommunens måltider.

### **God**

- Kunskap och engagemang i kombination med bra råvaror ska skapa förutsättningarna för en god måltid.
- Det ska eftersträvas att maten lagas från grunden och så nära serveringstillfället som möjligt.
- Maten ska läggas upp på ett sätt som väcker aptit och intresse.
- Högtider och festligheter ska uppmärksammas i menyer och måltider.
- Stolta, delaktiga och engagerade medarbetare som tillagar och serverar måltider runt om i kommunen skapar nöjda gäster.

### **Trivsamt**

- Måltiden är en helhetsupplevelse som innefattar mer än bara maten på tallriken.
- Miljön ska vara trivsamt och tilltalande i alla kommunens verksamheter där måltider serveras.
- Måltiderna ska serveras på så regelbundna tider som möjligt och med lämplig frekvens.
- Det ska finnas gott om tid att sitta i lugn och ro inta sin måltid.
- Matgästen ska känna sig välkommen och bemötas på ett trevligt sätt av såväl personal som andra matgäster.
- Måltiden ska vara en stund att se fram emot.

### **Integrerad**

- Samverkan är nyckeln till framgång.
- Genom delaktighet och gemensamma mål ska matgästens behov vara i fokus för varje medarbetare.
- Måltiden är ett fantastiskt tillfälle för samtal och ska vara ett pedagogiskt verktyg i verksamheter med barn och ungdomar för att skapa medvetenhet och förståelse över matens betydelse för hälsa och miljö.
- Inom omsorgen ska måltiden vara ett pedagogiskt verktyg för att stimulera självständighet och möjliggöra ökad delaktighet.
- Matgästen ska ha möjlighet att lämna synpunkter via till exempel matråd eller enkäter.

### **Miljösmärt**

- Måltiderna ska, genom medvetna hållbara val och beslut sträva efter att minska klimatpåverkan.
- Detta ska bl.a. ske genom kloka transporter, årstidsanpassade måltider, ökad andel vegetabilier i måltiderna samt minimering av matsvinnet.
- Svenskt kött samt fisk från hållbart fiske ska alltid vara förstahandsval.
- Mål för inköp av ekologiska, svenska och sörmländska livsmedel samt minskning av matsvinn sätts årligen upp av kommunfullmäktige och/eller nämnder.