



GOTLANDS
KOMMUN



Den goda måltiden

Mat- och måltidspolicy
för Gotlands kommun

Innehåll

Den goda måltiden – Mat och Måltidspolicy för Gotlands kommun	5
Varför har Gotland en mat- och måltidspolicy?	6
Kommunens mål om hälsa och miljö	6
Främja hälsa och välbefinnande	7
Bra mat	8
Vardaglig avkoppling	8
Kunskap och kompetens	9
Genomförande, uppföljning och ansvar	9
Bilaga	10
Internettips	12





Den goda måltiden

Mat- och måltidspolicy för Gotlands kommun

- Den goda måltiden, inom verksamheter som kommunen ansvarar för, främjar hälsa och välbefinnande hos kunder och brukare samtidigt som de bidrar till en långsiktigt ekologiskt, socialt och ekonomiskt hållbar utveckling.
- Den goda måltiden tillgodoser olika målgruppers behov av energi och näring enligt gällande nationella näringsrekommendationer.
- Den goda måltiden genomsyras av delaktighet, omtanke och förtroende.
- Kompetens, fortbildning, samarbete och uppföljning säkrar att policyn efterlevs.

Varför har Gotlands kommun en mat- och måltidspolicy?

Vad vi äter, när vi äter och hur våra måltider ser ut påverkar vår hälsa och vårt välbefinnande både idag och på lång sikt. Mat och måltider kan vara en källa till glädje, social kontakt och avkoppling. Kommunen ansvarar för många verksamheter där mat och måltider är en viktig del. Barn och elever äter vanligtvis ett av dagens tre huvudmål och ofta även mellanmål i verksamheter som kommunen ansvarar för. Den som på grund av ålder eller funktionsnedsättning behöver hjälp med maten äter kanske alla sina måltider med stöd av verksamhet som kommunen ansvarar för. Detta gäller också för patienter inom den slutna hälso- och sjukvården. För många medarbetare i kommunen är måltiden, antingen den äts i personalrestauranger eller som pedagogisk måltid i verksamhet, en viktig del i friskvårdsarbetet.

För alla dessa grupper klargör kommunens mat- och måltidspolicy vilka förväntningar som är realistiska att ställa på offentligt finansierad mat och måltider. Policyn anger övergripande inriktning och ambitionsnivå för verksamheter med ansvar för mat och måltider för att säkra en likvärdig kvalitet för kunder och brukare. Gotlands kommun ska i all verksamhet erbjuda Den goda måltiden.

Den goda måltidens egenskaper definieras så här:

Den goda måltiden är för den enskilde individen tilltalande och hälsosam och intas i en trivsamt miljö. Den är miljö- och klimatanpassad¹, energieffektiv och bidrar till en hållbar utveckling².

1. I programmet används genomgående begreppet miljö/miljöanpassad. Det innefattar här även klimat/klimatanpassad.

2. Brundtland-kommissionens definition av hållbar utveckling: *En hållbar utveckling är en utveckling som tillfredställer dagens behov utan att äventyra kommande generationers möjligheter att tillfredsställa sina behov.*

Kommunens mål om hälsa och miljö

Det övergripande målet i det folkhälsopolitiska programmet är att gotlänningarna ska ha bra hälsa och må bäst i landet. Dessutom ska hälsan vara jämlikt och jämställt fördelad. Det övergripande målet i kommunens miljöprogram är att Gotland ska bli ekologiskt hållbart till år 2025. En kommunal mat- och måltidspolicy är ett redskap i arbetet med att tillämpa strategier och nå beslutade mål.

Syfte

Mat- och måltidspolicyn är ett styrdokument för berörda verksamheter för att erbjuda god och hälsosam mat med hänsyn taget till hälsa, miljöpåverkan samt god långsiktig resurshushållning. Policyn formulerar kommunens övergripande åtagande när det gäller mat, hälsa och måltidsverksamhet, med omtanke om olika gruppers behov.

Policyn är styrande vid inköp av livsmedel och upphandling av entreprenörer. Denna görs i enlighet med gällande EG-direktiv och lag(2007:1091) om offentlig upphandling samt Miljöstyrningsrådets upphandlingskriterier för livsmedel respektive måltidstjänster. Policyn säkrar att val av livsmedel och upphandling av tjänster inom området sker ur ett ekologiskt och hälsofrämjande perspektiv inom givna ekonomiska ramar, för att bidra till en hållbar utveckling. Inriktningen är att närproducerade livsmedel i möjligaste mån ska erbjudas i verksamheter som kommunen ansvarar för. Vidare kompletterar policyn lagar, nationella riktlinjer och rekommendationer kring mat, måltider och övrigt utbud av livsmedel inom kommunens verksamheter.

Vad innebär policyn?

Policyn berör många människor inom viktiga områden i en stor verksamhet. förtydligas och konkretiseras därför på följande sidor.



Främja hälsa och välbefinnande

Den goda måltiden, inom verksamheter som kommunen ansvarar för, främjar hälsa och välbefinnande hos kunder och brukare samtidigt som den bidrar till en långsiktigt ekologiskt, socialt och ekonomiskt hållbar utveckling

Maten ska tillagas av livsmedel med god kvalitet. Kvaliteten ska definieras av kravspecifikationer i livsmedelsupphandlingen³. Minst motsvarande kvalitetsnivå ska gälla då måltidstjänster upphandlas på entreprenad. Detta ger en god kontroll av ingående ingredienser. För att säkra kvaliteten för personer som av olika skäl måste undvika vissa livsmedel ska medarbetare som hanterar mat, i alla led, ha goda kunskaper om matens innehåll. Urval av livsmedel ska säsongsanpassas, så långt det är möjligt med hänsyn till hälsa, miljö, ekonomi och kundernas/brukarnas behov och önskemål. Säsongsanpassning möjliggör även naturlig variation över året och anpassning till årets högtider.

Inköpsrutiner, val av livsmedel, tillagningssätt och transporter är viktiga faktorer som är avgörande för Den goda måltiden. Livsmedelsupphandlingen är en central del i kommunens arbete med att minska miljöpåverkan från måltiderna i verksamheterna. Genom upphandlingen ska Gotlands kommun arbeta aktivt för att öka andelen närproducerade och ekologiskt producerade livsmedel som i sin tur stödjer ett jordbruk som bidrar till att nå flera nationella miljömål, bland annat en Giftfri miljö⁴. En betydande del av matens negativa miljöpåverkan är det spill som uppstår när maten inte äts upp. Verksamheterna ska aktivt arbeta för att minska detta spill. Utbudet inom caféverksamheten samt för mellanmål ska utvecklas successivt i en hälsofrämjande och miljöanpassad inriktning i dialog med brukare och kunder.

3. Serviceförvaltningens avdelning för måltidsförsörjning

4. I Miljöprogram för Ekokommun Gotland anges det att andelen ekologiskt producerade livsmedel ska öka varje år vid inköp av varor till måltider. År 2012 ska andelen ekologiskt producerade livsmedel uppgå till 25 procent av inköpsvärdet. Övriga livsmedel ska vara producerade enligt kraven i svensk lagstiftning.

Bra mat

Den goda måltiden tillgodoser olika målgruppers behov av energi och näring enligt gällande nationella näringsrekommendationer

Hänsyn ska tas till olika gruppers speciella behov (åldersskäl, religiösa, etiska, och medicinska skäl) genom att fullgoda och likvärdiga alternativ ska erbjudas den som är i behov av specialkost och inte kan äta det som serveras.

Statens livsmedelsverk, SLV, är den centrala statliga myndigheten för livsmedelsfrågor och arbetar i konsumenternas intresse aktivt för säkra livsmedel, ärlighet i livsmedelshanteringen och bra matvanor. SLV:s råd och rekommendationer ligger till grund för all verksamhet med mat och måltider i Gotlands kommun. Utvecklingen kring livsmedels- och näringsfrågor ska följas kontinuerligt. Trender och aktuella debattfrågor ska hanteras fortlöpande i samråd mellan företrädare för berörda yrkesgrupper och verksamhetsansvariga. Förändringar ska ske med utgångspunkt från bästa tillgängliga vetenskapliga kunskap.

Vardaglig avkoppling

Den goda måltiden genomsyras av delaktighet, omtanke och förtroende

Den goda måltiden är inte bara en fråga om energi och rätt anpassade näringsämnen. Måltiden ska erbjuda en stunds avkoppling i vardagen. En förutsättning för att kunna uppskatta måltiden är att få avnjuta den i en lugn och trivsamt miljö, att maten är tillagad, upplagd och serveras på ett aptitligt sätt samt att service och bemötande är gott.

Alla som äter mat i verksamheter som kommunen ansvarar för, ska ges möjlighet att lämna synpunkter och påverka mat och måltidsmiljö. Verksamheter som serverar mat och tillhandahåller livsmedel ska använda systematiska arbetsformer för brukarinflytande, i form av matråd eller andra former för dialog och inflytande.

Medarbetare som stödjer brukare i eget hem ska i samband med inköp, tillagning/uppvärmning och servering av mat sträva efter en individuellt anpassad dialog med brukaren. Med respekt för den enskildes självbestämmande och integritet, ska brukaren, anpassat till sina unika förutsättningar, erbjudas kunskap om sambanden mellan mat, hälsa och miljö.

Kunskap och kompetens

Kompetens, fortbildning, samarbete och uppföljning säkrar att policyn efterlevs

För att kunna erbjuda Den goda måltiden till kunder och brukare ska medarbetare ha kunskap och kompetens för uppgiften. Det gäller den som handlar upp, planerar, lagar eller serverar mat och måltider. Det gäller också den som planerar och utformar måltidsmiljöer. Kunskaper behövs om matens betydelse för hälsa inklusive behovet av specialkost. Likaså om hur maten påverkar miljön i alla led, från produktion till tallrik. Kunskap behövs också om vad måltidsmiljö och bemötande betyder för individens välbefinnande och hälsoutveckling.

För att genomföra policyn ska medarbetare ha god kunskap om varför policyn finns och varför de olika delarna är viktiga. Det är ett ledningsansvar på alla nivåer att säkra och följa upp att medarbetare har kunskap om policyn och motiven för denna.

Ett redskap för att uppnå policyns intentioner är upphandling av livsmedel och måltidstjänster. Upphandlingen syftar till att säkra kvalitet, ekonomi och miljöaspekter för de livsmedel som serveras/tillhandahålls i kommunens verksamheter. Det är ett ledningsansvar att centralt upphandlade avtal följs samt att berörda medarbetare har kännedom om grunderna för Gotlands kommuns upphandlingspolicy.

Medarbetare inom måltidsverksamheten ska bidra med sin kompetens i det samlade hälsofrämjande arbetet i Gotlands kommun.

Genomförande, uppföljning och ansvar

Mat- och måltidspolicyn omfattar kommunens verksamheter för barn, elever, patienter, brukare, besökare och medarbetare. Policyn gäller även mat och måltider i sådan verksamhet som kommunen handlar upp på entreprenad. Vidare omfattas även livsmedelsutbudet i cafeterior/kiosker/automater i lokaler med kommunal verksamhet, till exempel fritidsgårdar, arbetsplatser och liknande.

Kommunala nämnder och styrelser ansvarar för att:

- mat- och måltidspolicyn implementeras genom att framgångsfaktorer och styrtalet för mat- och måltidsarbetet formuleras och följs upp inom nämndens ansvarsområde.
- riktlinjer och rutiner utarbetas i berörda verksamheter för att policyn ska efterlevas.
- policyn följs i upphandlingar och avtal och med leverantörer av livsmedel och entreprenörer som erbjuder måltider i verksamheter inom kommunens ansvarsområde.

Att följa upp hur verksamheterna efterlever policyn är en del av kvalitetsuppföljningen och ansvaret vilar på respektive nämnd. Kommunstyrelsen ansvarar för övergripande uppföljning av policyn.

Insatser för uppföljning är:

- kund- och brukarundersökningar.
- uppföljning av kraven i upphandlingar av livsmedel och entreprenader.
- miljöeffekter följs upp enligt anvisningar i Miljöprogrammet för Ekokommun Gotland.
- kompetensutvecklingsinsatser dokumenteras och följs upp.

Bilaga

Bakgrund

För närvarande serveras det drygt 11 000 portioner lunch och knappt 600 middag/ kvällsportioner i Gotlands kommun. Utöver det serverar även kommunen frukost och mellanmål inom förskolan och fritidsverksamheten samt ansvarar för utbudet i kafeterior eller i automater på skolor, fritidsgårdar, daglig verksamhet, arbetsplatser etc. Mat- och måltidspolicyn har tagits fram på uppdrag av regiondirektör Bo Dahllöf under 2009 i en arbetsgrupp.

Följande deltog i arbetsgruppen

Inger Göthberg – kostchef, Barn- och utbildningsförvaltningen
Lena Östergren – kostchef, Serviceförvaltningen

Monica Palmö – tandvårdschef, Hälso- och sjukvårdsförvaltningen

Eva Keinonen – sjuksköterska, Socialförvaltningen, omsorg om funktionshindrade

Dag Hultemar – upphandlare, Serviceförvaltningen

Anna Nylén – dietist, Hälso- och sjukvårdsförvaltningen

Bengt-Olof Grahn – ekostrateg, Ledningskontoret

Roger Anrog – enhetschef, Kultur- och fritidsförvaltningen

Cora Juniwik – folkhälsostrateg, Ledningskontoret

Lisa Stark – folkhälsochef, Ledningskontoret

Lena Stumle – dietist, Socialförvaltningen

Eva Randler – rektor, Barn och utbildningsförvaltningen

Dialogmöten om mat- och måltidspolicyn och om förändringar i köksorganisationen har genomförts för allmänheten i Visby, Hemse och Slite.

Mat och hälsa

Kroppen Kroppen har behov av energi och näringsämnen i rätt mängd för att fungera bra.

Goda matvanor, i kombination med framförallt fysisk aktivitet, kan förebygga en rad hälsoproblem exempelvis hjärt-kärlsjukdomar, typ 2-diabetes, stroke, sjukdomar i rörelseorganen och vissa cancerformer. Många av vår tids folkhälsoproblem har samband med maten.

I dag är hälften av alla vuxna svenskar och vart femte barn överviktiga eller feta. Fetma ökar risken för andra sjukdomar, som typ 2-diabetes och hjärt- och kärlsjukdomar. Även om dödligheten i hjärt- och kärlsjukdomar har minskat i Sverige de senaste decennierna, är det fortfarande den i särklass största orsaken till sjuklighet och död. Ohälsosamma matvanor är vanligare bland grupper med kortare utbildning och svag ekonomisk position. Fetma följer ett tydligt socialt mönster där människor i socialt utsatta positioner drabbas hårdast. Detta leder till ojämlikhet i hälsa.

Undernäring är ett stort problem inom vård och omsorg. Det gäller särskilt äldre, långtidssjuka patienter som har tappat aptiten och kanske dessutom har svårt att äta på grund av olika funktionshinder. Undernäring innebär inte bara att patienten blir tröttare och håglösare utan också att sjukdomstillståndet kan förvärras eller att tillfrisknandet går långsammare.

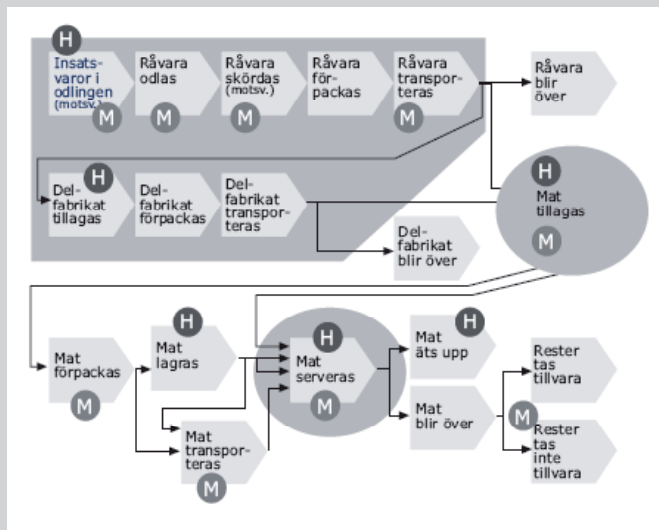
Den mat som erbjuds i Gotlands kommun är en viktig del i att främja goda matvanor hos barn och unga. Maten har också stor betydelse i vården och i omsorgen om och för patienter/brukare där den är en grundförutsättning för ett bra behandlingsresultat och för att undvika undernäring eller övervikt som kan leda till ökad ohälsa och större vårdbehov.

Mat, miljö och energi

Maten har stor betydelse för miljön och användningen av energi. I världens i-länder går 15 – 20 % av den totala energianvändningen till livsmedelssektorn. Bara i Sverige går en femtedel av landets energianvändning till produktion och transport av livsmedel. Resursanvändningen och avfallsproduktionen i livsmedelskedjans alla led är stor. Gotlands kommun är tillsammans med Sveriges övriga kommuner viktiga aktörer i arbetet med att minska miljöbelastningen från matförsörjningen.

Matkedjan

Figuren visar livsmedelsprocessens olika led och hur den påverkar hälsan(H) och miljön(M). Utifrån mat- och måltidspolicyns utgångspunkter kan frågan ställas "vad kan vi förändra och förbättra?"



Källa: Stockholms läns landsting, kostpolicy 2006.

Vad styr arbetet med mat och måltider?

Nationellt

Gällande nationella näringsrekommendationer och riktlinjer skall följas vid planering och tillagning av samtliga måltider. Dessa dokument är tillgängliga via Livsmedelsverkets hemsida, www.slv.se.

- Livsmedelslagen, (SFS 2006:804) och livsmedelsförordningen (SFS 2006:813), EU-förordningar, Livsmedelsverkets föreskrifter och EU-beslut.
- Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien (LIVSFS 2005:20)
- Svenska Näringsrekommendationer (SNR 2005)
- Bra mat i förskolan – Livsmedelsverkets råd avsedda för förskola och familjedaghem. Råden gäller både bra matvanor och livsmedelssäkerhet. (Livsmedelsverket, 2007).
- Bra mat i skolan – Livsmedelsverkets råd för förskoleklass, grundskola, gymnasieskola och fritidshem. (Livsmedelsverket, 2007)
- Mat och näring för sjuka inom vård och omsorg. (Livsmedelsverket 2003)

Lokalt

- Maten, ätandet & kroppen – Handbok för gott nutritionsomhändertagande inom särskilt boende, Gotlands kommun 2008
- Goda tips och råd för bra mellanmål i skolcafeterior, fritidsgårdar och fritidsanläggningar, Gotlands kommun och Gotlands Idrottsförbund 2007
- Miljöprogram för Ekokommun Gotland 2008 – 2012
- Folkhälsopolitiskt program 2009 – 2013
- Gotlands kommuns riktlinjer för upphandling

Internettips

EG-direktiv 2004/18/EG

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004L0018:SV:HTML>

– *Direktiv om samordning av förfarandena vid offentlig upphandling av byggtreprenader, varor och tjänster.*

Folkhälsoguiden

www.folkhalsoguiden.se

– *Stockholms läns webbplats för folkhälsofrågor.*

Miljöstylningsrådet

www.msr.se

– *Nationellt anpassade verktyg, metoder samt vägledning för hållbar upphandling, miljöledning och miljörelaterad produktinformation.*

S.M.A.R.T

<http://www.mat.konsumentverket.se/mallar/sv/artikel.asp?lngCategoryId=959&lngArticleId=921>

– *Kostinformation som ger exempel på näringsriktig mat med hänsyn till miljö och ekonomi.*

Statens folkhälsoinstitut

www.fhi.se

– *Statlig myndighet som är ett nationellt kunskapscentrum för effektiva metoder och strategier i folkhälsoarbetet*

Statens livsmedelsverk

www.slv.se

– *Lagar, direktiv, information om mat och hälsa samt mat och miljö.*



Gotlands kommun

621 81 Visby

tfn 0498-269000

fax 0498-21 55 20

e-post gotlands.kommun@gotland.se

www.gotland.se

www.gotland.se



**GOTLANDS
KOMMUN**