



Policy för Mat och Måltider i Värnamo kommun

Reglemente

Kommunala beslut som utöver kommunallag och andra författningar styr och reglerar kommunala verksamheter. Innefattar Nämndreglementen, Delegeringsordningar, Bolagsordningar, Ägardirektiv, Föreskrifter, Kommunala taxor och avgifter.

Policy

Anger principer och värdegrundsbaserat förhållningssätt och tjänar som vägledning inom det aktuella området.

Plan

Beskriver strategier för arbetet med utvecklingen av Värnamo som kommun, och utvecklingsarbete inom kommunens organisation.

Åtgärdsplan

Anger konkreta åtgärder, tidsramar och ansvar.

Riktlinje

Beskriver hur förvaltning bedriver den befintliga verksamheten, eller ett visst område, så att den bedrivs effektivt och med god kvalitet.

Fastställd av: Kommunfullmäktige

Datum: 2019-03-28, § 44

Dokumentet gäller från: 2019-03-28

Dokumentet reviderat: Servicenämnden 2019-02-20, § 16

Dokumentet gäller för: Kommunstyrelsen och kommunens nämnder och utskott

Dokumentansvarig: Kostchef, Serviceförvaltningen

Inledning

När matgästen vid Värnamo kommun har njutit av en måltid där välsmakande rätter serverats och fått sina förväntningar uppfyllda kan vi säga att vår måltidspolicy fungerat. Maten har tillagats av råvaror med hög kvalitet till en måltid som presenterats och serverats på ett trevligt sätt. En måltid i ett varierat menyutbud som förenar tradition med utrymme för nytänkande och nyfiket sökande - med stor kunskap om livsmedelssäkerhet, miljö och hållbar utveckling som utgångspunkt.

Syfte

Policyn bygger på de värderingar som Värnamo kommun har tillämpat under lång tid dvs laga mat från grunden med råvaror av hög kvalitet, att leverera varmhållen mat och med ett större fokus på måltidsmiljön och kostverksamhetens kunder.

Beslut att utarbeta en Mat och måltidspolicy togs i samband med att kommunstyrelsen den 4 november 2013 §511 beslutade att bilda en ny gemensam organisation för kommunens måltidsverksamhet.

Mat och måltidspolicyn ligger till grund för alla måltider som serveras inom Värnamo kommun - till elever inom förskolor och skolor samt brukare inom omsorgsverksamheten - oavsett om måltiderna tillagas inom kommunens egen regi, inom intraprenader eller av externa aktörer.

Mat och måltidspolicyn ska vara styrande för måltidsverksamheten i Värnamo kommun och vara känd av både kunder, beställare och måltidspersonal.

Måltiderna som serveras i Värnamo kommuns verksamheter ska därför

- spegla synen på matens betydelse för människors välbefinnande och lägga en grund för god hälsa
- smaka gott och bygga på kända mattraditioner med utrymme för att våga pröva nytt
- stimulera sociala relationer och erbjuda positiva matupplevelser
- tillagas och levereras enligt principerna för varmhållen mat
- presenteras och serveras på ett trevligt sätt i trivsamt miljö
- bygga på säker hantering av livsmedel enligt myndigheters krav och med fungerande egenkontroll enligt kommunens riktlinjer
- bestå av råvaror producerade efter miljömässiga och etiska principer med fokus på långsiktighet, ett hållbart samhälle och människovärde
- vara naturliga moment i lärandet inom skolans olika stadier och inom omsorgen av äldre och funktionshindrade

Värnamo kommuns vision

Visionen Värnamo den mänskliga tillväxtkommunen - 40 000 invånare 2035 vill förmedla att alla behövs och att i Värnamo kommun finns möjlighet att utvecklas, lära och växa som person genom hela livet.

Måltiderna i förskola och skola ska ge alla barn, oavsett bakgrund, möjlighet till bra matvanor och är en viktig del i arbetet för jämlik hälsa. Bra mat som hamnar i magen ger barnen energi att utvecklas, leka och lära. Måltiderna har också goda möjligheter att främja bra matvanor och en sund inställning till mat.

Inom omsorg och vård kan måltiden bidra till god livskvalitet, bevarande av funktionsförmåga och ett snabbare tillfrisknande vid sjukdom. Måltiderna är inte bara grundläggande för att förebygga undernäring, sjukdom och ohälsa - måltidens sociala funktion är minst lika viktig. Måltiden kan vara ett positivt avbrott i vardagen och bidra till glädje, gemenskap och meningsfullhet.

Strategier att nå policyns syfte

Måltidens olika områden

För att nå syftet med de politiskt satta ambitionerna kring mat och måltid som policyn fastslår, arbetar verksamheterna utifrån följande beskrivna principer.

Matens näringsinnehåll och tillagning.

De måltider som serveras i verksamheterna oavsett driftsform, ska följa nordiska näringsrekommendationer (NNR). De etiska ambitionerna enligt KRAV och Fair Trade samtidigt ska vara vägledande.

Förskola och skola

- Måltiderna inom förskola och skola ska lägga grunden för och främja bra matvanor
- Menyerna ska vara näringsberäknade och det rekommenderade energi- och näringsbehovet ska tillgodoses sett över en månad
- Lunchen ska ge ca 30 procent av dagsbehovet av energi och näringsämnen
- Inom förskolan ska frukost, lunch och mellanmål tillsammans ge 70 procent av dagsbehovet av energi och näringsämnen och präglas av valfrihet
- Inom skolan ska varje lunch innehålla minst två lagade rätter

Vård och omsorg

- Måltiderna ska stimulera till god aptit även i hög ålder
- Menyerna ska vara näringsberäknade och det rekommenderade energi- och näringsbehovet ska tillgodoses sett över en vecka
- Måltiderna ska fördelas över dygnet på tre huvudmål (frukost, lunch och middag) samt 2-3 mellanmål
- Lunch och middag ska vardera ge 25-30 procent av dagsbehovet av energi och näringsämnen
- Inom omsorgen ska varje lunch på vardagar innehålla minst två lagade rätter

Specialkost

- Kunder som av medicinska skäl inte kan äta av ordinarie mat ska erbjudas fullgoda alternativa rätter
- Specialkost ska likna den mat som serveras för dagen
- Allergiframkallande livsmedel såsom nötter, mandel, jordnötter eller sesamfrö får inte förekomma i maten till barn och ungdomar

Måltidsmiljö och servering

Måltiden ska ge en stunds avbrott i vardagen. Tillräckligt med tid att äta och trivsamma lokaler är förutsättningar för en måltid i lugn och ro. Måltiden ger även möjligheter till utveckling av social samvaro.

- Den tillagade maten ska serveras inom 2 timmar efter tillagning
- Måltiden är en naturlig del i skolans och omsorgens verksamheter
- Måltiden ska presenteras på ett aptitligt sätt som främjar goda matvanor
- Alla, barn, ungdomar och äldre, ska ha tillräckligt med tid för att äta
- Mötena mellan personal och kunder ska präglas av ömsesidig respekt som utvecklar sociala relationer.

För förskolan och skolan gäller särskilt att

- Lunchen planeras i dialog mellan skolans schemaläggare och köksansvariga så att eleverna får äta tidigast klockan 11.00
- Vuxennärvaro under serveringstiden är ett ansvar för skolan som planeras i dialog med köksansvariga

Inom omsorgen gäller särskilt att

- Måltidernas fördelning över dygnet planeras så att nattfastan inte överstiger 11 timmar
- Omsorgen ansvarar för att personal är närvarande under serveringstiden tillsammans med matgäster som beviljats bistånd
- Planläggning sker i dialog med köksansvariga

Upphandling

Värnamo kommun ställer miljökrav och etiska krav. Vid upphandling och inköp av livsmedel ska upphandlingsmyndighetens (UMH) kriterier för basnivå användas, om sådana finns.

- Den avancerade kravnivån och spjutspetsnivån kan övervägas
- Möjliggöra för mindre leverantörer att kunna delta i upphandlingen
- Vid inköp av livsmedel ska närproducerade, svenska och ekologiska produkter eftersträvas.
- Genom att upphandlingsförvaltningen, i samråd med berörda förvaltningar, ställer upphandlingsmyndighetens hållbarhetskrav på det sätt som är lämpligt, förbinder sig kommunens leverantörer av livsmedel att leva upp till kraven för Svensk miljö- och djuromsorg

Hantering av livsmedel

- Säsongsanpassade råvaror ska alltid väljas
- Aktivt arbete för att minska svinnet ska ske i verksamhetens alla led

Säker mat

Alla kunder ska känna trygghet i att livsmedel i alla led – från upphandling till matbord – hanteras på ett säkert sätt så att föroreningar, smitta, allergener och andra kvalitetsbrister förhindras.

- Alla kök, oavsett driftsform, ska ha ett dokumenterat program för sina egna kontroller som bygger på lagar, föreskrifter samt kommunens riktlinjer
- Uppföljning av egenkontrollprogrammet ska löpande dokumenteras och handlingsplaner för eventuella åtgärder upprättas

Organisation och ansvar

Måltidsverksamhetens ledning, utveckling och uppföljning

Den övergripande styrningen av all måltidsverksamhet inom kommunen sker genom politiska beslut kring ekonomiska förutsättningar, inriktning och mål. Måltidsverksamhet kan bedrivas i kommunens egen regi, inom intraprenader eller av externa aktörer. Oavsett i vilken driftform som måltiderna tillagas och serveras har kommunens kostverksamhet ett övergripande ansvar för att säkra att beställningar och överenskommelser om prestationer, volymer och kvalitet uppfylls.

För att säkerställa att samspelet mellan beställare och utförare leder till bästa möjliga resultat gäller följande:

- Omfattning och servicenivå för den dagliga driften fastställs genom överenskommelser mellan beställare och utförare
- Regelbundna avstämningar mellan beställare och utförare ska ske för att säkra gjorda överenskommelser och verka för en gemensam verksamhetsutveckling.
- Samordning av generell kompetensutveckling ska erbjudas till självkostnadspris
- Benchmarking – internt och externt – ska säkra rättvisande jämförelser

Dokumentansvariga

Dokumentansvarig är kostchefen på Serviceförvaltningen.

Uppföljning

Kommunens kostchef ansvarar för uppföljningen av Mat och måltidspolicyn i alla kök som levererar mat till kommunens verksamheter. Uppföljning ska ske en gång per år och kan göras genom enkäter eller personliga besök hos verksamhetsansvariga. Uppföljning ska alltid redovisas till berörda nämnder. Utöver uppföljning av verksamheterna så ska även uppföljning av kundnöjdhet ske regelbundet.

Revidering

Revidering inom mandatperioden, dock senast 2022-12-31.