

Måltidspolitiskt program 2020-2023

Dokumentinformation

Beslutshistorik

Antagen av kommunfullmäktige 2015-12-14, § 255

Senast ändrad av kommunfullmäktige

2019-10-21, § 153

Giltighet

Gäller från och med 2020-01-01

Gäller till och med 2023-12-31

Förvaltarekap¹

Inom service- och tekniknämndens ansvarsområde

Kategori

- Inriktningsdokument

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 Förvaltarekapet innebär ansvar för att:

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

Innehåll

| | |
|--|-----------|
| Beslutshistorik | 2 |
| Senast ändrad av kommunfullmäktige | 2 |
| Giltighet | 2 |
| Förvaltare | 2 |
| Kategori | 2 |
| Uppföljning | 2 |
| Måltidspolitiskt program – bakgrund | 5 |
| Vision 2025..... | 5 |
| Mat är liv och lust..... | 5 |
| Styrsystem och utveckling | 5 |
| Måltidspolitiskt program 2020-2023 | 6 |
| Klimatsmart ekomat | 7 |
| Gediget | 7 |
| Svenskt | 7 |
| Lokalt | 7 |
| Hållbart med ekologiska livsmedel | 7 |
| Tillväxt, fler jobb & ökad egenförsörjning..... | 8 |
| Resultatmål | 8 |
| En stark och trygg skola för bättre kunskaper | 9 |
| Lustfyllt lärande | 9 |
| Säker specialkost | 9 |
| Resultatmål..... | 9 |
| Trygg vård och omsorg | 11 |
| Förebygga undernäring | 11 |
| Viktiga förebilder..... | 11 |
| Resultatmål | 11 |
| Ett rikt kultur-, idrotts- och fritidsliv | 13 |
| Resultatmål | 13 |
| Hållbar miljö..... | 14 |
| Miljö och folkhälsa..... | 14 |
| Minska mängden kött | 14 |
| Klimatsmart mat | 14 |
| Resultatmål | 14 |
| Attraktiv arbetsgivare och effektiv organisation..... | 16 |
| Hälsoinspiratörer | 16 |

| | |
|-------------------|----|
| Hälsovecka | 16 |
| Resultatmål | 16 |

Måltidspolitiskt program – bakgrund

I Katrineholm är lust den drivande kraften för skapande och utveckling – för liv, lärande och företagsamhet. Vår vision är läge för liv och lust och detta genomsyrar även vårt måltidspolitiska program.

Vision 2025

Katrineholms kommun antog 2009 ett kostpolitiskt program. En revidering gjordes sedan 2011 samt 2015, då programmet döptes om till "Måltidspolitiskt program". Nu ska en ny revidering göras för perioden 2020-2023. Programmet utgår från "Vision 2025" samt "Kommunplan 2019-2022 Attraktion och livskvalitet".

Mat är liv och lust

Mat är grunden för liv och hälsa. Det kan vara en upplevelse för alla sinnen och för många är det ett av livets stora glädjeämnen. Maten och måltiden ska skapa förutsättningar för att vi ska hålla oss friska och ha 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. Att erbjuda våra medborgare goda och näringsriktiga måltider till ett konkurrenskraftigt pris är en gemensam utmaning för kommunens verksamheter.

Styrssystem och utveckling

Enligt styrsystemet för Katrineholms kommun ska det i början av varje mandatperiod utarbetas en kommunplan. Syftet med kommunplanen är att peka ut riktningen för hur Katrineholm och de kommunala verksamheterna ska utvecklas under mandatperioden. I kommunplanen presenteras de åtgärder som bedöms nödvändiga för att ta de viktiga stegen i den riktning "Vision 2025" pekar ut.

Kommunplanen utgör tillsammans med "Översiktsplan 2030" grunden för kommunens långsiktiga planering. Kommunplanen är också styrande för kommunens årliga övergripande plan med budget och för nämndernas planer med budget.

Måltidspolitiskt program

2020-2023

Syftet med det måltidspolitiska programmet är att skapa ett gemensamt arbetssätt kring mat och måltider i Katrineholms kommun. Följande styrdokument ligger till grund för det måltidspolitiska programmet och kommunens måltidsarbete.

- Att förändra vår värld: Agenda 2030 för hållbar utveckling, Förenta Nationerna
- Bra måltider i förskolan, Statens livsmedelsverk 2016
- Bra måltider i skolan, Statens livsmedelsverk 2018
- Bra måltider i äldreomsorgen, Statens livsmedelsverk 2018
- Förebyggande av och behandling vid undernäring SOSFS 2014:10, Föreskrifter och allmänna råd
- Förebyggande nutritionsåtgärder och behandling av undernäring, Katrineholms kommun 2017
- Nordiska Näringsrekommendationer 2012, Nordiska ministerrådet
- Näring för god vård och omsorg – en vägledning för att förebygga och behandla undernäring, Socialstyrelsen 2011 (rev. 2019)
- Regional livsmedelsstrategi för Södermanland 2019-2030
- Skollagen SFS 2010:800
- Undernäring – åtgärder för att förebygga, Sveriges Kommuner och Landsting 2011
- Vårdhandboken, Målsättning för nutritionsbehandling 2017

Klimatsmart ekomat

Vi värnar om miljön och vill hålla en lokal förankring med god kvalitet. Det handlar helt enkelt om klimatsmart ekomat.

Gediget

Vi lagar all mat från grunden. Våra kunder är vårt första och främsta fokus. Måltidsmiljön är lika viktig som maten och Katrineholm satsar stort på utbyggnader och renoveringar.

Vi serverar rejäl, hemlagad mat, med färre tillsatser, bakar eget bröd, gör egen sylt, buljong och ketchup. Hos oss får våra kockar använda sin kompetens.

Svenskt

Att köpa svenskt är mer hållbart tack vare korta transporter och god djurhållning. Det gäller allt från kött och kyckling till spannmål.

Lokalt

Närproducerade livsmedel som rapsolja, viltkött, viltfärs, lammkött, lammfärs, vetemjöl, honung och egen falukorv. För att vi vill stärka det lokala näringslivet, minska transporterna och belastningen på miljön.

Hållbart med ekologiska livsmedel

Vi arbetar för att ta vårt ansvar för vår jord. Det innebär att vi värnar om en hållbar konsumtion med obesprutade livsmedel.

Tillväxt, fler jobb & ökad egenförsörjning

Fler invånare, ökad sysselsättning och utveckling av näringslivet är avgörande för Katrineholms framtid.

Katrineholms kommun har som mål att öka antalet invånare, utveckla näringslivet och skapa fler jobb. Mat är i sann mening både näring och näringsliv, vilket befasts i Vision 2025.

Att arbeta med mat och måltider kan få personer att känna sig behövda då mat är ett av våra grundläggande behov. I kommunens måltidsorganisation arbetar vi för att ge unga möjligheter till sommarjobb samt praktikplatser. Vi har även skapat många nya jobb genom att hålla en vuxenutbildning tillsammans med restaurangskolan.

För att säkra vår kompetensförsörjning behövs fortsatt arbete med integration samt en utveckling av vuxenutbildningen.

Resultatmål

Fler arbetstillfällen och ökad sysselsättning.

Detta uppnås under programperioden genom att

- vuxenutbildningen fortsätter tillsammans med restaurangskolan.
- öka intresset för kockyrket bland grundskoleelever inför gymnasieval.
- erbjuda möjlighet till sommarjobb och praktikplatser i köken.
- upphandla produkter från lokala leverantörer vilket skapar tillväxt och fler jobb.

En stark och trygg skola för bättre kunskaper

Att ge alla barn och unga utbildning är den viktigaste framtidsinvesteringen ett samhälle kan göra. Här beskriver vi hur vi bidrar genom vårt måltidspolitiska program.

Bra matvanor ökar förutsättningarna för att barnen ska kunna nå kunskapsmålen och det förbättrar även hälsan. Förskolan och skolan har fantastiska möjligheter att på ett positivt och naturligt sätt främja en framtida hälsosam livsstil med bra matvanor. Måltidsmiljöerna ska vara inbjudande och trygga med vuxna från olika yrken som äter tillsammans med eleverna. Detta ger personalen möjlighet att förmedla en positiv attityd till mat och måltider då barn och ungdomar tar efter vuxnas vanor och beteenden.

Lustfyllt lärande

Måltidspedagogik, det vill säga när mat och måltider integreras med det pedagogiska arbetet, ska vara en del i förskoleverksamheten. Lustfyllt lärande med mat är ett utmärkt sätt att öka barns kunskap inom kultur, naturvetenskap och demokrati.

Forskning tyder på att barn kan lära sig att tycka om all mat om de är i rätt omgivning och om maten presenteras på ett inbjudande sätt. Barn som får vara med och laga, äta och smaka på mat får en mer positiv attityd till mat.

Säker specialkost

Förskolan och skolan är skyldiga att tillhandahålla säker specialkost till de barn med allergi, celiaki och annan överkänslighet. Barn med behov av särskild mat på grund av andra tillstånd eller sjukdomar, till exempel diabetes eller neuropsykiatriska diagnoser, bör få individuellt anpassade kostråd från hälsosjukvården. I skollagen finns det krav på att varje huvudman och skola ska utöva systematiskt kvalitetsarbete där verksamheten kontinuerligt planeras, följs upp och utvecklas. Då skolmåltiderna är en del i utbildningen omfattas de av kravet. Skolans rektor är ansvarig för arbetet och genomför detta i dialog med personal, elever och vårdnadshavare.

Resultatmål

- Mer fysisk aktivitet och utveckling av skolmåltiderna ska stärka barns och elevers hälsa och studieresultat.

Detta uppnås under programperioden genom att

- barn som vistas heltid i förskolan ska få minst 2/3 av sitt energi- och näringsbehov under vistelsen. Detta inkluderar frukost, lunch och mellanmål och dessa serveras med 2,5-3 timmars mellanrum.*
- lunchmåltiden i skolan ska innehålla 1/3 av barnets energi- och näringsbehov och serveras mellan klockan 11-13.
- i grundskolan ska schemalagd lunch möjliggöras. Schemalagd lunch betyder att lärare och elever äter i skolrestaurangen på lektionstid.

- barn 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.
- måltidsmiljön är lugn och trivsam. Ljudnivån upplevs inte som störande och barnen/eleverna ska ha möjlighet att sitta ner i minst 20 minuter.
- maten och måltidsmiljön är en stående punkt på skolans elevråd eller behandlas på särskilda matråd.
- i grundskolan och gymnasieskolan serveras dagligen två maträtter varav minst en är vegetarisk, salladsbord med minst fem olika komponenter, bröd och nyckelhålsmärkt smörgåsfett, vatten samt lättmjölk och/eller berikad vegetabilisk dryck.
- matsedeln planeras utifrån de Nordiska Näringsrekommendationerna.
- all livsmedelshantering ska ske på ett säkert sätt. I enlighet med livsmedelslagen skall alla offentliga kök, tillagningskök, mottagningskök samt kök i skolcafeterior ha ett system för egenkontroll.
- 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.
- måltidspedagogik är en självklar del i förskoleverksamheten och det initieras genom samverkan mellan pedagoger och måltidspersonal.
- utbudet i skolcafeterian består av hälsosamma alternativ. Söta drycker, sötsaker och snacks bör ej tillhandahållas. Om cafeterian hålls stängd under lunchtid kan elevnärvärdet öka i skolrestaurangen.
- hälsosamma alternativ förordas i samband med kalas. Fokus läggs på aktivitet och inte på mat och presenter.
- matsedeln finns presenterad på ett lättillgängligt sätt på kommunens hemsida och i skolmatsappen.
- minskat matsvinn prioriteras genom klok matsedelsplanering och genom att köken dagligen informeras om vilka elever som anmält sjukfrånvaro.
- en kommunal specialkost rutin ska tas fram utifrån Livsmedelsverkets samt Kost och Närings nationella branschriktlinjers rekommendationer.
- all personal som hanterar specialkost ska inneha erforderlig kunskap inom området.

Trygg vård och omsorg

Måltidernas sociala funktion är mycket viktig. Att få äta en god och välagad måltid vid ett vackert dukat bord kan bidra till glädje, trivsel och en känsla av meningsfullhet.

Förebygga undernäring

Måltider är grundläggande för att förebygga undernäring och sjukdom. Med hög ålder ökar risken för undernäring och i Sverige ökar andelen äldre. Undernäring utvecklas när förbrukningen av energi under en period är större än intaget. Detta ger förändringar som påverkar uppbyggnad och funktion i så gott som alla organsystem. Nutritionsrelaterade problem uppträder många gånger i samband med sjukdom och/eller när det uppstår funktionshinder som försvårar eller förhindrar matlagning och möjligheten att äta själv. Nutritionsbehandling ska betraktas på samma sätt som annan medicinsk behandling och vård.

Viktiga förebilder

Personer med funktionsnedsättning har ökad risk för ohälsa. De kan på olika sätt ha svårt med mat och ätande. Att äta ensidigt och på så sätt inte få i sig alla näringsämnen är ett sådant exempel. Men att ha funktionsnedsättning behöver inte automatiskt innebära ohälsa. Genom rätt stöd kan ohälsan många gånger förebyggas. Personalen inom funktionsstödsområdet kan ge stöd genom att vara förebilder, inspirera och visa på hälsosamma livsmedel och maträtter. Det kan dock vara en svår balansgång att både försöka hjälpa samtidigt som vi ska uppmuntra den egna integriteten och inflytandet. Genom utbildad personal som ges tid att diskutera med varandra och med de boende kan vi nå framgång.

Resultatmål

- trygg vård och omsorg Måltiderna inom vård och omsorg ska utvecklas.

Detta nås under programperioden genom att

- arbeta för att öka valmöjligheten till två maträtter vid ett av huvudmålen.
- alla måltidsombud inom särskilt boende för äldre ska utbildas två gånger per år inom nutrition och måltider.
- matsedeln planeras utifrån de Nordiska näringsrekommendationerna.
- alla som bor på ett särskilt boende för äldre ska erbjudas en måltidsordning som medför att nattfastan inte överstiger 11 timmar, hänsyn tas alltid till egna önskemål. Nattfastemätningar sker regelbundet på alla enheter.
- en kommungemensam nattfastemätning görs en gång per år och denna redovisas i aktuell förvaltning och nämnd.
- samtliga personer över 65 år inom särskilt boende ska erbjudas regelbunden riskbedömning avseende risk för undernäring. Riskbedömningen görs av personal med hjälp av Senior Alert.
 - all personal i särskilt boende för äldre ska använda sig av en gemensam måltidschecklista utformad med syfte att ge en god måltidsmiljö.

- utveckla servering av måltiderna på avdelningarna på särskilt boende för äldre.
- all livsmedelshantering ska ske på ett säkert sätt. I enlighet med livsmedelslagen skall alla offentliga kök, tillagningskök, mottagningskök samt avdelningskök ha ett system för egenkontroll.
- all personal inom funktionsstödsområdet ska erbjudas grundutbildning i Saperemetoden.
- sapersombud inom funktionsstödsområdet erbjuds utbildning minst en gång per år inom området nutrition och måltider.
- alla särskilda boenden för äldre erbjuds möjligheten att använda sociala måltider som ett arbetssätt.
- regelbundna matråd på alla särskilda boenden för äldre där gästernas synpunkter och önskemål tas tillvara.
- kommunens matdistribution ska fortsätta utvecklas genom ökad valmöjlighet med ett 10-rätterssystem.

Ett rikt kultur-, idrotts- och fritidsliv

Alla ska ha goda möjligheter till en innehållsrik fritid. Detta för att värna om vår folkhälsa.

Ett väl fungerande förenings- och idrottsliv är viktiga bidragande faktorer för att uppnå dessa målsättningar. Kommunens verksamheter påverkar medborgare genom hela livet och har därför stor betydelse för folkhälsan både på kort och på lång sikt. Maten och måltiden tillhör livets stora glädjeämnen och har en viktig roll i ett jämlikt folkhälsoarbete. Kommunen har sedan ett par år ett tätt samarbete med Region Sörmland om bra mat i de offentliga rummen. Det gäller cafeterior på till exempel skola och sportanläggningar. Det gäller även läger och arrangemang inom idrott och fritid.

Resultatmål

- Fler ska delta aktivt i kultur-, idrotts- och fritidslivet.

Detta nås under programperioden genom att

- de öppna restaurangerna i kommunen gör att medborgarna får möjlighet att äta vällagade måltider i en trevlig miljö.
- Igelkottens restaurang ska byggas om för att skapa en ännu trevligare och mer genuin restaurangkänsla.
- undersöka möjligheten att ha fler öppna restauranger för våra äldre medborgare.
- det ska vara lätt att göra bra livsmedelsval i det offentliga rummet, exempelvis vid arrangemang och läger inom idrott och fritid.
- kommunens måltidsorganisation är med och serverar maten när kommunen arrangerar olika stora evenemang för våra medborgare.
- bidra till en ökad matturism i Sörmland.

Hållbar miljö

Det är en stor och viktig utmaning att minska matens klimatavtryck. Denna står idag för en fjärdedel av svenskarnas totala klimatpåverkan.

Miljö och folkhälsa

Mat som är bra för miljön är i de flesta fall dessutom bra för folkhälsan. Hela livsmedelskedjan, från produktion till avfallshantering, har en betydande miljöpåverkan och det är viktigt att sträva mot mer hållbara matvanor.

Minska mängden kött

Det är bra att minska mängden kött till förmån för baljväxter och andra vegetabilier. Kött är det livsmedel som påverkar klimatet och miljön mest. I skogrika länder som Sverige bidrar dock betesdjur till ett rikt odlingslandskap samt till att betesmarker hålls öppna vilket gynnar många hotade arter.

Klimatsmart mat

Varje dag serveras flera tusen måltider inom kommunens olika verksamheter. Denna mat ska vara klimatsmart och i möjligaste mån baserad på svenska, närproducerade och ekologiska varor och livsmedel.

Resultatmål

- Klimatsmartare måltider i kommunens måltidsverksamhet.

Detta nås under programperioden genom att

- två gånger årligen ska köken mäta sina koldioxidutsläpp (CO₂) och aktivt arbeta för att minska dessa.
- målet är att alla kök ska vara under 1,9 kg CO₂-ekvivalenter per kg livsmedel.
- endast servera svenskt kött och fågel.
- endast servera MSC-fisk.
- välja frukt och grönsaker efter säsong.
- minska mängden kött till förmån för proteinrika vegetabilier.
- anpassa matsedel och val av råvaror efter klimatpåverkan.
- öka användandet av sörmländska råvaror och produkter i de kommunala verksamheterna.
- göra gästerna medvetna om matens påverkan på miljön.
- 40 procent av livsmedelsinköpen ska vara ekologiska.
- 15 procent av livsmedelsinköpen ska vara närproducerade (producerade inom en radie av 25 mil).
- reducera matsvinnet med hjälp av en applikation där kökspersonal ser elevernas frånvaro och på så sätt kan anpassa antal lagade portioner och specialkost.

- utbilda barn och unga i skolan och förskolan om livsmedelsproduktion.
- sortering av matavfall samt matsvinn sker i avsedd påse för återvinning till biogas.
- minska användningen av plaster och engångsförpackningar som inte är biologiskt nedbrytbara.
- i upphandling ställa högre miljökrav i enlighet med "Agenda 2030".
- möjliggöra för lokala producenter att leverera till Omlastningscentralen i Katrineholm.
- samfrakta interna varubeställningar så långt det är möjligt.
- minimera körsträckan för interna varutransporter genom välplanerade körturer.

Attraktiv arbetsgivare och effektiv organisation

Kommunen ska vara en attraktiv arbetsgivare. Vi ska ta vara på våra medarbetare genom arbetsglädje, utvecklande jobb och god hälsa i arbetslivet.

Hälsoinspiratörer

I alla förvaltningar finns hälsoinspiratörer som erbjudits utbildning i de nationella kostråden av kommunens dietist.

Hälsoinspiratörerna kan på så sätt driva hälsofrämjande åtgärder inom den egna organisationen. Förbättrade frukost- och fikaalternativ kan vara en sådan förbättringsåtgärd.

Hälsovecka

Nytt för 2019, är dessutom en gemensam hälsovecka för alla kommunens anställda. Dessa åtgärder kan förbättra hälsan för medarbetare i Katrineholms kommun.

Resultatmål

- Säkrad kompetensförsörjning.
- Förbättrad hälsa för kommunens medarbetare.

Detta nås under programperioden genom att

- vara en attraktiv arbetsgivare, som kock skall förutsättningarna finnas att utveckla sin kreativitet att laga god mat med bra råvaror från grunden.
 - dietist föreläser om hälsosam mat på kommunens hälsovecka.
 - frukost och fika som beställs och serveras inom verksamheterna ska gå i linje med de "Nordiska Närings- rekommendationerna".
-