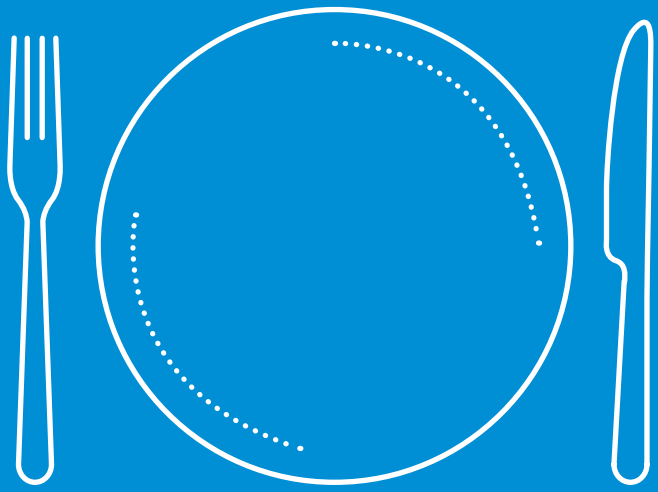


Måltiden

som vi vill ha den i Ronneby kommun

Ronneby
KOMMUN

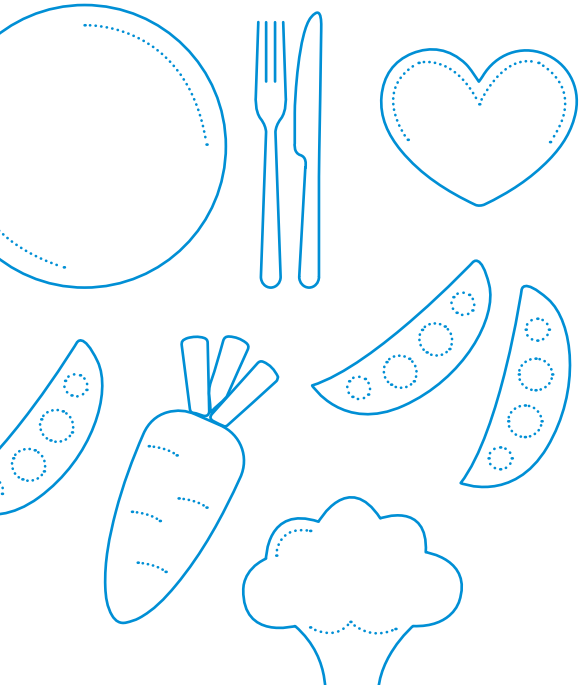
Välkommen

Ronneby kommun är unik som satsar stort på mat och måltider.

Mat är viktigt på många sätt och ett område som väcker både känslor och diskussioner. Vi är många som har ett gemensamt ansvar för att måltiden ska bli en trevlig upplevelse.

Här kan du läsa om Ronneby kommuns kostpolicy och hur vi vill att måltiden ska vara och upplevas.

Elena Johansson
KOSTCHEF



Innehåll

6 Måltid – mer än bara mat
6 Förskola och skola
8 Vård och omsorg
10 Kvalitet
12 Upphandling
14 Miljömål
14 Ät SMART
15 Genomförande och ansvar

Mat tillhör livets glädjeämnen och angår oss alla. Den är nödvändig för att man ska må bra och kunna prestera i förskola och skola men också för att nå god livskvalitet inom vård och omsorg.

Att äta tillsammans har dessutom en stark pedagogisk, social och kulturell funktion. Våra restauranger ska erbjuda en välkomnande miljö och ett trevligt bemötande.

Måltid
- mer än bara mat

Hur maten upplevs beror inte bara på tillagningen utan också på omgivningen man äter i. Det som påverkar är bland annat rummets utseende, ljudnivån och sällskapet.

- Som gäst inom förskola, skola och omsorg ska du få en god måltidsservice.
- Maten ska vara god och näringsriktig utifrån Nordiska näringsrekommendationer och råd utarbetade av Livsmedelsverket.
- Den totala varmhållningstiden av mat ska vara maximalt två timmar.
- För att undvika allergiska reaktioner, som kan vara livshotande, får inte mandel, jordnötter och övriga nötter serveras inom måltidsverksamheten.
- Specialkost erbjuds vid medicinska skäl mot uppvisande av läkarintyg.
- Vid behov anpassas maten till lämplig konsistens.
- Om önskemål finns kan man erhålla vegetarisk kost samt alternativ vid religiösa skäl.

BROOK

Förskola och skola

Förskolan och grundskolan ska i så stor utsträckning som möjligt använda måltiden som ett pedagogiskt verktyg. Det är viktigt att öka barnens förståelse för vilken mat som serveras, var den kommer ifrån och hur den tillagas.

- För att barn och elever ska må bättre och uppnå bättre resultat i förskolan och skolan ska lunch serveras vid samma tidpunkt varje dag.
- Lunch i förskola och skola ska serveras klockan 11.00–13.00.
- Barn och elever ska ha minst tjugo minuter på sig att sitta ner vid bordet för att äta lunch.
- Cafeterior ska i huvudsak erbjuda hälsosamma alternativ.

Vård och omsorg

Mat och näring är en viktig del av omvårdnaden. Måltiderna ska anpassas efter brukarnas och matgästernas individuella behov, vanor och önskemål. Maten och måltiden ska även kunna bidra till en god livskvalitet och motverka undernäring.

- På särskilda boenden ska lunchen serveras klockan 12.30–13.15.
- Inom hemtjänsten ska lunchen vara levererad klockan 12.00–13.00.
- Vid behov av särskild omsorg (till exempel vid funktionshinder) ska tillräckligt med tid avsättas för hjälp, och lämpliga hjälpmedel användas, vid måltiden.
- Brukarna och matgästerna ska få servera sig själva i den mån det går.
- Boende med matabonnemang ska serveras frukost, middag, kvällsmat samt minst tre mellanmål.
- Nattfastan ska inte överstiga elva timmar.
- Det ska finnas god tillgång till drycker så att brukarna och matgästerna får i sig tillräckligt med vätska.

Kvalitet

Kvalitet handlar om hur produktionen har gått till – hur jord och djur behandlas, hur livsmedlen framställs, förvaras, transporteras, tillagas och serveras. Våra mål är att

- kunna utesluta tillsatser så långt det är möjligt
- tillaga maten så nära matgästen som möjligt
- säsongsanpassa matsedeln
- minimera transporter
- tillaga maten från grunden med råvaror av hög kvalitet för att minimera användning av hel- och halvfabrikat
- minimera transfetter som ingående ingrediens
- kött- och fiskråvara i både hel- och halvfabrikat ska vara så hög som möjligt.

Upphandling

Livsmedel är bland de största inköpen i Ronneby kommun. Under 2017 köpte vi livsmedel för cirka 21 miljoner kronor, varav 6,4 miljoner kronor var ekologiska inköp. Att göra medvetna inköp som är bra för miljön, klimatet, arbetsmiljön och hälsan påverkar livsmedelsproduktionen mot en mer hållbar riktning och kvaliteten säkras. Genom upphandling ställer vi hårda krav på leverantörer med avseende på

- miljövarudeklaration
- användning av kemikalier
- påverkan på biologisk mångfald
- övergödning
- genmodifierade organismer (GMO).

Djurskyddskrav är också en viktig parameter för Ronneby kommun. I upphandling ställer vi krav på

- djurvälfärd
- antibiotika- och salmonellafritt
- slaktmetod.

Samtidigt innebär regelverket för upphandling att det finns vissa begränsningar i vilka krav som får ställas, till exempel krav på svenska och närodlade produkter.

Vi följer Upphandlingsmyndighetens (tidigare Miljö-styrningsrådet) hållbarhetskrav som är framtagna tillsammans med expertgrupper inom olika produkt-grupper. Ett urval av kraven som ställs är att

- samtliga produkter ska vara fria från salmonella
- antibiotika får endast användas efter ordination av veterinär
- djur har transporterats maximalt 8 timmar till slakt eller maximalt 12 timmar nattetid för fjäderfä
- grisar ska ha hållits lösgående
- nötkreatur över 6 månader ska ha haft tillgång till bete eller annan utevistelse under en sammanhängande betessäsong.

Miljömål

Måltidsverksamheten i Ronneby kommun styrs inte bara av kostpolicyn. Politikerna har även beslutat om följande miljömål:

- Matsvinnet ska minska inom kommunala skolrestauranger med 20 % till 2020 och 50 % till 2030.
- Klimatbelastningen vid tillagning av måltider ska minska med 20 % till 2020 och 50 % till 2030.
- Kostnadsandelen ekologiska livsmedel ska öka till 50 % till 2020.
- Miljökrav och etiska krav ska ställas vid upphandling.
- För att minska miljöpåverkan bör helst ett fullvärdigt vegetariskt alternativ serveras.

Ät S.M.A.R.T

Vid matsedelsplanering och inköp av livsmedel bör man så långt som möjligt följa Ät S.M.A.R.T-modellen från Folkhälsoguiden.

Genomförande och ansvar

Kostpolicyn är ett styrande dokument för att kvalitetssäkra de måltider som serveras inom Ronneby kommun. För att kunna genomföra policyn och nå målen krävs ett engagemang i hela kommunens organisation. Detta ställer höga krav på dialog, kommunikation och utbildning.

Policyn ska användas vid planering och uppföljning av måltidsverksamheten. Kostenheten, rektorer, förskolechefer och enhetschefer inom äldreförvaltningen ansvarar för kvalitetssäkring och uppföljning. Alla som arbetar med måltidsverksamhet ansvarar för att policyn efterlevs.

All berörd personal ska vara informerad om kostpolicyn. Information om policyn ska ingå i introduktion av nyanställda. Kommunen ska även arbeta aktivt för att utbilda personal om matens betydelse samt för att säkra rätt kompetens.

Planering och uppföljning krävs för förbättringar. Därför är det viktigt att få matgästernas åsikter genom till exempel kostmöten och enkäter.

INFAB KOMMUNIKATION AB 2018

Ronneby
KOMMUN

Ronneby kommun, 372 80 Ronneby, 0457-61 80 00,
stadshuset@ronneby.se
ronneby.se

KÄLLOR

Ronneby kostpolicy: ronneby.se
Ät S.M.A.R.T-modellen: folkhalsoguiden.se
Livsmedelsverket och Nordiska näringsrekommendationer: slv.se