

MÅLTIDSPOLICY

– i Eslövs kommun serveras Skånes bästa måltider

Måltidspolicy

I Eslöv är maten alltid viktig. Som ett av livets stora glädjeämne och som en viktig förutsättning för välmående ska måltiden bidra till god hälsa hos våra medborgare.

Att maten fyller en viktig pedagogisk, social och kulturell funktion är vi övertygade om. I centrum för vårt arbete står också produktionen och konsumtionen av maten och den miljöpåverkan det utgör. FNs globala mål, Agenda 2030 och Barnkonventionen är en del av vårt målarbete och vi ska bidra positivt till de mål som vår verksamhet berör.

Det politiska handlingsprogrammet bär en tydlig vision för Eslöv – att Eslöv till 2025 ska bli ”Skånes bästa kommun att bo och verka i”. Genom att skapa en gemensam syn på hälsa, maten och måltiden i de kommunala verksamheterna arbetar vi för denna vision. Eslövs kommun ska servera Skånes bästa måltider inom alla våra verksamheter.

Syftet

Huvudsyftet med måltidsverksamheten är att servera god och näringsriktig mat vid rätt tider till målgrupperna.

- Bidra till god hälsa hos våra medborgare.
- Stärka måltidens betydelse i kommunens egna verksamheter och därmed öka kommunens attraktionskraft.
- Verka för ett hållbart Eslöv, både ekologiskt, ekonomiskt och socialt.

Planering och uppföljning

Förutom måltidspolicyn finns handböcker inom respektive verksamhet som på detaljnivå beskriver måltidspolicyns intentioner. Samarbete mellan förvaltningar och avdelningar är en förutsättning för att måltidspolicyn ska bli verklighet. Alla har ett gemensamt ansvar att bidra till detta. Måltidspolicyn ska revideras vart fjärde år.

En bra måltid är en helhet med viktiga delar

Livsmedelsverket framhäver att en bra måltid är mer än maten på tallriken. I Eslöv ser vi måltiden som en helhet där alla delar är lika viktiga. Måltiden ska vara trivsamt, god, näringsriktig, hållbar, säker och integrerad. Livsmedelsverket beskriver en måltid med följande delar:



God

För att servera god mat ska vi ha kunskap, bra livsmedel och vara lyhörda. Vi vet att god mat upplevs genom alla våra sinnen såsom omgivning, utseende och doft.

Råvarorna som köps in ska vara av god kvalitet. Alla som arbetar med måltider ska ha rätt kompetens, tillgång till professionellt stöd och regelbunden kompetensutveckling. Där det finns möjlighet serveras olika alternativ så matgästen själv kan välja utifrån egen smak.

Detta stödjer Agenda 2030-målen: 2, 3 och 12



Integrerad

Måltiden är en integrerad del av verksamheten. Vi som planerar, lagar, serverar och deltar vid måltider har alla samma målbild - att ge våra matgäster uppskattade måltider och stimulera till goda matvanor. Konstruktiv dialog med verksamheterna och matgästerna är ett viktigt medel för att måltiderna ska vara en del av alla verksamheter. De måltidsråd som finns är uppskattade av verksamheten.

Detta stödjer Agenda 2030-målen: 3, 4 och 10



Trivsamt

Alla våra matgäster ska välkomnas av personal som ger god service och ett bra bemötande – matgästerna ska se fram emot måltiden.

Måltiden ska också vara en chans att skapa nya kontakter, stimulera till diskussion och samtal. Måltiden är en stund för paus och avkoppling i en lugn och tilltalande miljö där matgästen ges tid att äta. Maten ska vara trevligt serverad och presenterad.

Vi ska lägga grunden och behålla våra matgästers goda relation till mat, men även bidra med kunskaper kring hälsa och välbefinnande. Kultur, traditioner och årstider ska speglas i de måltider vi serverar.

Detta stödjer Agenda 2030-målen: 3, 4 och 10



Hållbar

Våra måltider ska bidra positivt till Eslövs hållbarhetsarbete och ökad uppfyllelse av de globala målen. Vi ska arbeta aktivt med ekologiska och närproducerade inköp, med att minska matsvinn, att öka andelen vegetabilier i våra måltider och med projekt som stimulerar hållbarhet.

Våra inköp ska göras medvetet för att stödja god arbetsmiljö, etik, ekonomi och sociala förhållande. Vår ambition är att nivån för inköp av ekologiska livsmedel ska följa den nationella livsmedelsstrategin, vilket är 60 procent för offentlig verksamhet. Vi ska stimulera till inköp av närproducerad mat. De livsmedel vi upphandlar ska vara producerad i enlighet med svensk lagstiftning. Vi ska systematiskt arbeta för att minimera plastanvändningen i servering och mathantering.

Detta stödjer Agenda 2030-målen: 10, 11, 12, 13, 14 och 15



Näringsriktig

Maten som serveras följer nordiska näringsrekommendationer. Livsmedelsverkets råd och rekommendationer för förskola, skola och äldreomsorg är grunden för måltidernas utformning och innehåll.

Vår kunskap och vårt engagemang kring måltider ska smitta av sig till våra matgäster. Matgästerna ska inspireras till att göra hälsosamma val.

Detta stödjer Agenda 2030-målen: 2, 3 och 10



Säker

Den som lagar och serverar mat åt andra har ett ansvar att följa gällande livsmedelslagstiftning för att garantera gästerna säker mat.

De matgäster som av medicinska skäl är i behov av specialkost ska få tillgodosett detta på ett sätt som skapar trygghet genom hela produktions- och serveringsprocessen. De alternativ som dessutom kan serveras vid behov är fläskfri och vegetarisk mat.

Detta stödjer Agenda 2030-målen: 3 och 10

