



STRÄNGNÄS KOMMUN

Måltidspolitiskt program för Strängnäs kommun

2021-2024



Innehållsförteckning

1. Inledning	3
1.1 Ett Måltidspolitiskt program - varför?.....	3
1.2 Ett måltidspolitiskt program – till vem?	4
1.3 Ansvar och uppföljning	5
2. Övergripande målsättningar för mat och måltider	6
Goda måltider	6
Integrerade måltider	6
Trivsamt måltidsmiljö	7
Näringsriktig mat	7
Säker mat	7
Miljösmart mat.....	8
2.1 Andra styrdokument.....	9
3. Måltidspolitiska utvecklingsområden	9
3.1 Måltider i förskola, skola och på fritidshem.....	9
3.2 Måltider inom vård och omsorg.....	11
Måltider inom ordinärt boende.....	13
3.3 Mat och måltider i övriga verksamheter	14
4. Centrala begrepp och definitioner	14



Beslutad när:	2021-09-27, § 205,
Beslutad av	Kommunfullmäktige
Diarienummer:	KS/2021:387-003
Ersätter:	Måltidspolicy för Strängnäs kommun, TFNG (Gst/2011:71)
Gäller för:	Strängnäs kommunkoncern
Gäller fr o m:	2021-10-05
Gäller t o m:	Tills vidare med revidering enligt nedan
Dokumentansvarig:	Teknik- och servicekontoret
Uppföljning:	Årligen genom Strängnäs kommuns styrmodell, revideras en gång per mandatperiod

1. Inledning

1.1 Ett Måltidspolitiskt program - varför?

Det måltidspolitiska programmet är ett övergripande och politiskt styrdokument. Syftet med programmet är långsiktig och hållbar utveckling av mat och måltider i Strängnäs kommun. Ett framgångsrikt genomförande förutsätter engagemang och insatser från alla berörda parter.

Det måltidspolitiska programmet tar sin utgångspunkt i kommunens arbete med folkhälsa och hållbar utveckling. Mat och måltider berör alla och är en källa till välbefinnande och näring, som mötesplats och kulturbärare. I kommunens vision kan vi läsa

*tillsammans och med invånarnyttan i fokus, skapar vi
framtidens hållbara kommun i hjärtat av Mälardalen*

Visionen för måltiderna är att med fokus på folkhälsan skapa vällagad, god och säker mat i tilltalande miljö, varje dag. Alla kan känna trygghet i att maten har rätt näringsinnehåll samt att råvaror och livsmedelshygien håller hög kvalitet. Matlusten stimuleras och grunden läggs för hälsosamma matvanor, för att uppnå en god hälsa ur ett livslångt perspektiv. Måltiden är en grundläggande del i människans mående, tillsammans med sömn, motion och psykosociala faktorer.

Mat och måltider i Strängnäs kommun främjar utvecklingen för ett hållbart samhälle. Måltidspolitiskt program för Strängnäs kommun tydliggör kommunens val i miljömässiga, sociala, ekonomiska, kulturella och demokratiska perspektiv. Måltiden är ett tydligt exempel på hur hållbar utveckling är en fråga för hela kommunorganisationen. De tre dimensionerna miljömässig, social och ekonomisk hållbarhet är tydlig i måltidens sammanhang. Genomförandet av Agenda 2030 för globalt hållbar utveckling bygger dessutom på tre principer som handlar om att vi själva inte kan välja vad som är hållbar utveckling. Det krävs nämligen framgång utan negativa konsekvenser i alla de områden som de 17



utvecklingsmålen pekar ut. Vi kan heller inte välja vilka delar av verksamheten som ska arbeta med hållbar utveckling, och vi har genom agendan en särskild skyldighet att ta hänsyn till de människor som har sämst förutsättningar. Med Agenda 2030 kommer därför fokus att hamna på hur måltiden hjälper oss att hitta hindrande målkonflikter och hjälpande synergier. Mat och måltider är centrala för hållbar utveckling och en viktig nyckel för att förstå var det finns möjlighet till synergier och hur målkonflikter ska lösas.

Det är viktigt att mat produceras på ett sätt som minimerar belastningen på klimat och miljö. Miljö- och klimatsmarta inköp kombinerat med pedagogiska insatser gör att långsiktigt hållbara matvanor skapas och kan bibehållas upp i vuxen ålder. Att förändra människors matvanor är ett långsiktigt arbete och kräver samverkan. Den offentliga måltiden har stora möjligheter att bidra till samhällets omställning och hållbara utveckling när hela kommunkoncernen gör en gemensam ansträngning.

Det Måltidspolitiska programmet ska stärka kommunen i rollen som inköpare, utförare, inspiratör och samverkanspartner och bidra till ett positivt näringslivsklimat och ökad attraktionskraft i den lokala livsmedelskedjan.

1.2 Ett måltidspolitiskt program – till vem?

Programmet gäller för alla som beslutar om, hanterar och tar del av kommunens inköpta livsmedel, mat och måltider. Det är bland andra förtroendevalda, förskola, skola, olika kommunala boendeformer, hemtjänst, boendestöd, socialpsykiatrins boenden, LSS gruppboendestäder och personlig assistans, fritidsgårdar, bad- och fritidsanläggningar, cafeterior och mötesplatser. Programmet gäller även för representation, personalbefrämjande åtgärder och de kommunala bolagens inköp. Kommunens ambitionsnivå för mat och måltider ska återspeglas i utbud och kommunikation.

Programmet är också till för dem som beslutar om och arbetar med måltidslokaler eller dess utrustning: förtroendevalda, fastighetsförvaltare, lokal-, kommun- och economicontrollers, upphandlare med flera.

Programmet ska användas i planering, uppföljning och vidareutveckling av måltiderna i samverkan av berörda verksamheter.

Programmet ska inspirera friskolors och fristående förskolors måltidsverksamhet och bidra till ett aktivt utbyte mellan dessa och kommunens verksamheter.



1.3 Ansvar och uppföljning

Måltidspolitiskt program för Strängnäs kommun revideras en gång per mandatperiod. Måltidsservice ansvarar för genomförande av revidering. Varje kontor, avdelning och bolag inom kommunkoncernen ansvarar för att det måltidspolitiska programmet efterlevs. Programmets innebörd och viljeriktning ska beaktas och integreras vid framtagande av flerårsplan, nämndernas verksamhetsplaner och bolagens affärsplaner för att sedan kunna omsättas i praktisk handling i varje enskild verksamhet. Uppföljning av uppdrag och aktiviteter kopplade till det måltidspolitiska programmet integreras i ordinarie styrmodell och sker årligen i samband med verksamhetsuppföljningar delår 1, delår 2 och årsberättelse. Måltidsservice ska ses som en källa till kunskap och stöd när mål ska omarbetas och revideras för samtliga nivåer i vår styrmodell.

Kommunens verksamheter har tillsammans rätt kompetens för att kunna ta ansvar för sina delar. Det kan handla om specifik kunskap inom kost, dietetik, hälsa eller särskilda gruppers behov av anpassade måltider.

Måltidsservice har tillsammans med inköpsenheten ett ansvar för att det finns ramavtal för livsmedel samt nödvändiga måltidstransporter.

I den linjeorganisation som kommunen har i botten av sin styrning är det en utmaning att integrera måltiderna i varje verksamhet. Ett horisontellt samverkande arbete för bästa måluppfyllnad, där invånaren står i centrum, är nödvändigt. Måltidsservice fungerar som den sammanhållande länken mellan övriga verksamheter och förmedlar kunskap och inspiration från andra delar av livsmedelskedjan.

Ansvar för matens kvalitet och innehåll ligger hos den verksamhet där råvaror och produkter köps in och tillagas. Med kvalitet menas matens innehåll, råvarornas ursprung, smak, doft, konsistens, näringssammansättning, variation, menyplanering, presentation med mera. Detta innebär att Måltidsservice är ansvarig för råvaror och den mat som tillagas och skickas till ett särskilt boende, medan boendet är ansvarigt för de livsmedel som köps in och de måltider som bereds på plats hos dem.

Den verksamhet, exempelvis den skola eller särskilt boende, där måltiden serveras och äts, ansvarar för att varje matgäst får den mat den behöver för sin hälsa och sitt välbefinnande. Detta kräver kunskap och nära samarbete med andra delar av måltidskedjan, som till exempel Måltidsservice, elevhälsoteam samt hälso- och sjukvård.

Ansvar för måltidsmiljön ligger hos den verksamhet, exempelvis den skola eller särskilt boende, där måltiden serveras och äts. Med måltidsmiljö menas rumslig gestaltning, möblering, ljudmiljö, mötet mellan medarbetare och matgäst, matens presentation på bordet, den pedagogiska måltiden med mera.



Resursanvändningen som krävs för kommunens måltider är omfattande och fördelas över flera nämnder och bolag. Därför sker utvärdering av det måltidspolitiska programmet för Strängnäs kommun horisontellt för hela koncernen, integrerat i styrmodellen. En viktig del av genomförande och ett komplement till uppföljningen av programmet är måltidsråd och brukarråd som bidrar till matgästernas inflytande och delaktighet.



Bild: Måltidsmodellen. Källa: Livsmedelsverket

Goda måltider

Måltider tillagas och serveras med matglädje och hög kvalitet. Medarbetare som har måltidsrelaterade arbetsuppgifter har relevant utbildning, engagemang och kunskap samt ges regelbundet kompetensutveckling för sitt uppdrag.

Ändamålsenliga lokaler och utrustning är också viktiga förutsättningar för goda måltider.

Vad matgästerna tycker om sin mat och måltidsmiljö undersöks regelbundet. I varje verksamhet där måltider ingår, finns ett forum för dialog om måltider.

Forumets roll är att ta tillvara matgästernas åsikter, att sprida kunskap samt främja dialog och delaktighet. Matgäster, pedagoger, omsorgsmedarbetare och köksmedarbetare är representerade. Dialogforum finns på såväl verksamhets- som enhetsnivå i kommunens organisation.

Integrerade måltider

Måltiden är en resurs som används varje dag för att höja kvaliteten i hela verksamheten. Måltiden är en självklar del av pedagogiken, vården och omsorgen.

Varje verksamhet där måltider ingår (exempelvis en förskola, skola eller särskilt boende) ansvarar för samverkan och utveckling tillsammans med övriga berörda kontor och avdelningar (exempelvis med måltidsservice eller inköpsenheten). Tillagning nära matgästen främjar dialog och samarbete och gör mat och måltider till en integrerad del av kärnverksamheten.



Trivsamt måltidsmiljö

Måltidsmiljön är inbjudande, ren, underlättar bra val för hälsa och miljö samt bidrar som helhet till trivsel. Bemötandet mellan matgäster och medarbetare är trevligt och respektfullt. Den som ansvarar för måltidsmiljön ser till att matgästerna involveras i utformningen. Samverkan mellan ansvarig fastighetsägare, förvaltare, lokalcontroller, tillsynsmyndigheter, lokalsamordnare, verksamheten och Måltidsservice är en viktig förutsättning. Med en god dialog mellan ansvariga och handläggare på miljöenheten främjas arbetet med en god inomhusmiljö.

Näringsriktig mat

Maten som serveras är näringsriktig, god, varierad och av hög kvalitet. Måltiderna är baserade på råd, rekommendationer och riktlinjer som är utfärdade av Livsmedelsverket och Socialstyrelsen. Matens innehåll motsvarar de svenska näringsrekommendationerna (SNR).

Andelen hel- och halvfabrikat som används är låg och då de används är kvaliteten hög. Livsmedel som köps in är fria från onödiga tillsatser.

Maten tillagas i ändamålsenliga kök så nära matgästerna och serveringstillfället som möjligt. Tillagningskök ger bättre förutsättningar att minska mängden matsvinn jämfört med mottagningskök. Smak, konsistens och näringsvärde gynnas av kort varmhållning, och matlagningen sprider dofter som kan väcka aptit och nyfikenhet.

Säker mat

I varje verksamhet där livsmedel hanteras finns tydliga rutiner och regelbunden egenkontroll för säker mat. En tydlig ansvarsfördelning säkerställer vem som ansvarar för att lagstiftningen följs. Det är tydligt för matgästen vad maten innehåller.

Specialkost erbjuds av medicinska skäl. Måltidsservice har kompetens för att avgöra detta samt fattar beslut om anpassade måltider i samråd med berörd verksamhet. Anpassade måltider av andra skäl hanteras enligt avsnitt 3.1 Måltider i förskola, skola och på fritidshem samt avsnitt 3.2 Måltider i vård och omsorg.



Miljösmart mat

Livsmedelskonsumtionen kan påverka miljön både negativt och positivt. Faktorer som är viktiga och som Strängnäs kommun kan påverka genom inköp är bland andra om livsmedlen är producerade nära och möjliggör dialog direkt med producenten, om de gynnar den biologiska mångfalden, är växtbaserade i större utsträckning än i dag, producerade utan skadliga bekämpningsmedel, producerade utan handelsgödning, samt bidrar till goda arbetsvillkor för producenten. För livsmedelsproducenter i kommunen är det viktigt att näringslivsinriktad kommunal service och tjänster är tydliga och fungerar.

Med mat och måltider bidrar Strängnäs kommun till Fyra Mälarstäders gemensamma klimatlöfte.

De viktigaste kraven som kommunen ställer i sin upphandling av livsmedel är:

- Successivt höjda krav på fossilfria transporter, enligt Fyra Mälarstäders klimatlöfte.
- Minst hälften av antalet upphandlade artiklar ska ha EU-ekologisk, KRAV- eller annan tredjepartscertifierad miljömärkning. Andelen ekologiskt i kronor av inköpta livsmedel ska vara 60 % år 2024.
- God djurhållning, ursprungsmärkning och livsmedel fria från genmodifiering.
- För varor från länder med stora sociala skillnader ställs krav på Rättvisemärkt eller annan tredjepartscertifierad märkning för social rättvisa. Detta gäller till exempel kaffe, te, socker, kakao och vanilj.
- Förpackningar, förbrukningsmaterial och transporter upphandlas med krav på så liten miljö-, klimat-, och hälsopåverkan som möjligt. Kraven kan med fördel höjas enligt en trappstegsmodell under avtalstiden.
- Andelen inköpta lokalt producerade livsmedel som bidrar till kommunens miljö- och klimatmål, ökas successivt.
- Genom inköp och menyplanering minskas klimatpåverkan på inköpta livsmedel till hållbara nivåer utan att matens närings- och energinivå påverkas negativt, enligt Fyra Mälarstäders klimatlöfte.
- Inköp av lokalt skjutet och hanterat viltkött ökar.
- Genom inköp och menyplanering främjas intaget av grönsaker, baljväxter, frukt och fullkorn.
- Fisk väljs från hållbara bestånd, märkta med ASC eller MSC alternativt från småskaligt regenerativt fiske.
- Inköp och utbud säsongsanpassas.
- Från planering till servering via upphandling och inköp arbetar berörda verksamheter med att minimera matsvinnet i hela livsmedelskedjan, enligt Fyra Mälarstäders klimatlöfte.

Alla miljö- och klimatkrav tillgodoses så långt det går och prioriteringar görs kontinuerligt för att uppnå en sammanvägd nytta för både invånare och miljö.



2.1 Andra styrdokument

Måltidspolitiskt program för Strängnäs kommun har nära koppling till en rad globala, nationella och lokala styrdokument. Några av de viktigaste är:

Agenda 2030

Barnkonventionen

Livsmedelslagstiftning och föreskrifter i EU och Sverige

Sveriges nationella livsmedelsstrategi

Livsmedelsverkets råd för bra måltider

Socialstyrelsens rekommendationer

Skollag

Läroplan

Flerårsplan 2021 – 2023

Barn- och ungdomsstrategi

Klimat- och energiplan

Idrottspolitiskt program

Kulturpolitiskt program

Avfallsplan

Intresse- och målkonflikter uppstår ständigt i kommunens olika verksamheter. Dessa hanteras med matgästens välmående i fokus, utifrån ett långsiktigt hållbart perspektiv. När målkonflikter uppstår i frågor av strategisk karaktär ska dessa lyftas till högre chef eller kommunens politiska organisation för avgörande.

3. Måltidspolitiska utvecklingsområden

3.1 Måltider i förskola, skola och på fritidshem

Måltiderna i skolan och på fritidshem baseras på Livsmedelsverkets *Råd för bra måltider i förskolan* samt Livsmedelsverkets *Råd för bra måltider i skolan*.

Under barn- och ungdomsåren grundläggs våra matvanor vilket till stor del ligger till grund för framtida konsumtionsmönster. Livsmedelsverket med flera beskriver att bra matvanor har betydelse för inlärning, koncentration och välbefinnande samt bidrar till god hälsa genom livet. Övervikt och fetma är idag de största kostrelaterade hälsoproblemen, vilka ökar risken för en rad sjukdomar som till exempel diabetes, högt blodtryck och hjärt- kärlsjukdom. Det finns även andra typer av kostrelaterade hälsoproblem och det är därför viktigt att måltiderna i skolan är av god kvalitet och har ett bra näringsinnehåll.

Förskola, skola och fritidshem är arenor som förenar lek, rörelse och goda matvanor i vardagen, med en strävan att inspirera barn och unga till en sund inställning till mat och motion. Elever i skolan uppmuntras till fysisk aktivitet för att på så sätt stimulera aptiten, ätandet och inlärningen.



Skolmåltiden är en vardagsmåltid som bidrar till barn och ungas kunskapsresultat och långsiktiga hälsa och välbefinnande. Väl fungerande och integrerade skolmåltider bidrar till en jämlik skola. Högtider och andra speciella tillfällen uppmärksammas och ger variation i vardagen.

Ett inbjudande utbud av såväl kalla som varma rätter och tillbehör ger alla barn möjlighet att äta sig mätta. Utbudet präglas av variation och tradition, med såväl lokal och svensk matkultur som från världens mångfald av smaker och dofter.

Alla barn erbjuds frukt eller grönsak under för- eller eftermiddagen som komplement till skollunchen. Elever i grundskolan kan erbjudas en enkel frukost som inledning på skoldagen. På alla platser och vid alla tillfällen där barn tar del av mat och måltider i skolan erbjuds ett hälsosamt sortiment. Detta gäller till exempel på utflykt och i skolans cafeteria.

Måltiderna i förskola och skola utgör ett värdefullt pedagogiskt verktyg i skolans uppdrag kring livsstil, miljö och hälsa. Alla barn i förskola och skola har tillräckligt med tid avsatt för att kunna äta i lugn och ro. I skolan kan schemalagd lunch vara ett bra sätt att ge större nytta av måltiden till undervisningen. Pedagogiska måltider är en värdefull resurs där pedagoger använder måltidssituationen som ett arbetsverktyg, integrerat i skoldagen. Riktlinjer för pedagogiska måltider tas fram av den verksamhet som måltiden är en del av, alltså av den förskola eller skola där måltiden serveras.

Måltidsmedarbetarnas kompetens integreras och tas till vara i det pedagogiska arbetet i förskola och skola. Genom kollegialt lärande bidrar olika yrkesgrupper till att öka barnens kunskap, intresse och nyfikenhet kring mat och måltider och dess koppling till övriga ämnen och kunskapsområden. Lärare, specialpedagoger, skolsköterskor och pedagoger inom hemkunskap samt idrott och hälsa har viktiga roller för att få ihop den komplexa helheten.

Den plats där barn och unga äter utformas så att det är trevligt för både barn och vuxna att äta där. Lokalerna ska anpassas efter arbetsmiljöverkets riktvärden för bullernivå, luftkvalitet och yta. Måltidsmiljön som erbjuds är i möjligaste mån speciellt inredd för ätande. Barnen involveras i matrummets utformning oavsett om det är en matsal eller ett klassrum och det är den verksamhet som har mandat att ändra lokalerna som ser till att detta sker. Barnkonventionen säger att barn ska respekteras, ha möjlighet att själv kunna påverka sitt liv och att alla beslut som påverkar barn ska beakta barnets bästa. Därmed ska barn involveras i utformningen av måltidsmiljön som de befinner sig i dagligen. De fyra grundprinciperna säger att:

2. Alla barn är lika mycket värda. Ingen får diskrimineras.
3. Barnets bästa ska alltid sättas i främsta rummet.
6. Alla barn har rätt till liv och utveckling.



12. Alla barn har rätt att uttrycka sin åsikt. Vuxna ska lyssna, beakta och återkoppla till barnet.

Strängnäs kommun tillämpar *Kost och Närings nationella rekommendationer för specialkost och anpassade måltider i förskola och skola*. Specialkost av medicinska skäl erbjuds alla barn med behov. Etiska och religiösa behov hos barn i förskola och skola tillgodoses så länge det inte inverkar på den stora gruppens möjligheter att få sina behov tillgodosedda.

För barn och unga med neuropsykiatriska funktionsvariationer ingår anpassning av måltiden som en del av skolans extra anpassningar för det enskilda barnet. Alla anpassade måltider genomförs i samverkan mellan skola, elevhälsa, vårdnadshavare och Måltidsservice. Beslut om specialkost och anpassade måltider fattas av Måltidsservice på delegation av Barn- och utbildningsnämnden.

Alla barn uppmuntras att engagera sig i måltidsfrågorna för att utveckla såväl måltidernas kvalitet som barnens kunskap inom området. Delaktighet i skolmåltiden är en del av varje barns vardag. Varje förskola och skola erbjuder ett dialogforum där barn kan delta på sina villkor och där såväl mat som måltidens förutsättningar tas upp.

Vårdnadshavare bjuds in att uppleva skolmåltiden minst en gång per år. Vid föräldramöten och öppet hus är skolmåltiderna en självklar del av det som skolan presenterar för vårdnadshavarna.

3.2 Måltider inom vård och omsorg

Måltider i äldreomsorgen baseras på Livsmedelsverkets *Råd för bra måltider i äldreomsorgen* (särskilt boende och ordinärt boende). Måltider i LSS-boende baseras på Livsmedelsverkets broschyr *Uppmuntra till bra måltider*.

Kommunen strävar efter en hållbar måltidskedja för alla förekommande boendeformer. Med helhetsperspektiv och värdeskapande arbete i hela måltidskedjan, blir måltiderna en resurs med sociala, miljömässiga och ekonomiska vinster.

Omsorgstagare inom Strängnäs kommuns vård och omsorg ska få uppleva att måltiden är en stressfri och trivsamt stund som präglas av respekt, värdighet och lyhördhet. Måltiderna har en central betydelse inom äldreomsorgen och skapar förutsättningar för livskvalitet. Den enskilde ska få möjlighet till delaktighet och självbestämmande och medarbetarna har ett personcentrerat förhållningssätt.

Enligt Socialstyrelsen är måltiderna grundläggande för att förebygga undernäring, sjukdom och ohälsa. Det är därför viktigt att måltiderna i vård och omsorg är av god kvalitet och har ett bra näringsinnehåll. Näringsfattig mat och för litet matintag försämrar hälsan och kan till exempel leda till ökad risk för fall.



Äldre äter ofta mindre portioner än tidigare i livet, samtidigt som närings- och energibehov är minst lika högt som tidigare. Därför ska maten innehålla mycket näring i små portioner. Lite och ofta är ledorden. De äldres näringsstatus och vikt följs regelbundet och mat och måltider anpassas för att förebygga ohälsa.

Vid behov erbjuds anpassade måltider, till exempel näringsberikad, energiberikad, konsistensanpassad eller på annat sätt anpassad till den enskildes behov. Ordination och utförande av insatser kring anpassade måltider sker i samverkan mellan hälso- och sjukvård och Måltidsservice. Behovet av anpassade måltider utreds och beslutas av legitimerad personal med dietistkompetens i samråd med ansvarig sjuksköterska och Måltidsservice. Etiska och religiösa behov tillgodoses när det är praktiskt möjligt. Det utförs ett aktivt arbete för att förebygga och motverka pågående undernäringssjukdom hos de äldre, vilket även regelbundet följs upp. Nattfasta är en riskfaktor för undernäring och ingår i det förebyggande arbetet vilket bland annat innebär att sprida måltidstillfällena över dygnet.

För äldre på särskilt boende erbjuds daglig fysisk aktivitet för att på så sätt stimulera aptiten, ätandet och därmed hälsa och livskvalitet. Matgäster och omsorgstagare i vård och omsorg har möjlighet att äta sig mätta och måltiden bidrar till deras långsiktiga hälsa och välbefinnande.

Högtider och andra speciella tillfällen uppmärksammas och ger variation i tillvaron. En tydlig skillnad mellan vardag och helg märks genom variation på rätter, fikabröd och tilltugg.

Till lunch och middag finns olika rätter att välja bland och ätandet över dygnet är väl fördelat och sker på den enskildes villkor. Maten serveras i karott på bordet så att matgästen får möjlighet att själv förse sig med mat och dryck, när så är möjligt. Detta främjar såväl valmöjligheter som interaktioner och samtal. Utbudet präglas av variation och tradition, med såväl sörmländsk som svensk matkultur. Världens mångfald av smaker och dofter får också plats i menyn.

Måltiderna i vård och omsorg utgör ett värdefullt verktyg i verksamhetens uppdrag kring livskvalitet för alla omsorgstagare. Väl fungerande och integrerade måltider bidrar till en jämlik vård och omsorg. För yngre omsorgstagare ska normaliseringsprincipen råda, det vill säga att det ska vara som för vem som helst, som om individen inte hade behov av stöd och hjälp. I äldreomsorgen kan omsorgsmåltider vara en värdefull resurs och en del av omvårdnaden, där medarbetare använder måltidssituationen som ett arbetsverktyg i arbetet med att förebygga undernäring och ohälsa. Måltiden anpassad utifrån individuella behov bidrar till en bättre livskvalitet för den äldre.

Måltidsmedarbetarnas kompetens integreras och tas till vara inom vård och omsorg och bidrar till kollegialt lärande om mat och måltider tillsammans med omsorgens medarbetare. Dietist, undersköterskor, sjuksköterskor,



måltidsombud, arbetsterapeuter och fysioterapeuter har viktiga roller för att få ihop den komplexa helheten.

Verksamheterna strävar efter en likvärdig och för omsorgstagaren värdefull måltid oavsett boendeform.

Den plats där omsorgstagare äter utformas så att det är trevligt att äta där. Kommunens lokaler ska anpassas efter arbetsmiljöverkets riktvärden för bullernivå, luftkvalitet och yta. Måltidsmiljön som erbjuds är i möjligaste mån speciellt inredd för ätande. Alla omsorgstagare har möjlighet och uppmanas att engagera sig i måltidsfrågorna för att utveckla måltidsmiljön och måltidernas kvalitet. Varje vård- och omsorgsboende erbjuder ett dialogforum där enskilda kan delta på sina villkor och där såväl mat som måltidens förutsättningar tas upp. För att främja en trevlig måltidsstund ges matgäster och omsorgstagare inom vård och omsorg möjlighet att servera sig maten själv. I så stor utsträckning som möjligt kan den äldre på särskilt boende välja var, med vem och vid vilken tidpunkt måltiden ska intas. Alla verksamheter strävar efter och uppmanar möjligheten till praktiskt deltagande kring måltiden efter vars och ens egen förmåga.

Anhöriga erbjuds alltid möjligheten att kunna köpa en portion mat vid besök för att kunna dela en måltid med sin närstående, förutsatt att beställning gjorts i god tid enligt boendets rutiner för måltidsbeställning.

Måltider inom ordinärt boende

Vård- och omsorg riktas alltmer till det egna hemmet. Det är därför viktigt att förebyggande, hälsofrämjande insatser kan erbjudas som bidrar till att människor ges förutsättningar till att kunna bo kvar i ordinärt boende med bibehållen god hälsa. Måltiden fyller en viktig funktion i det förebyggande arbetet och det är viktigt att måltiden uppfyller de kriterier på näringsriktighet och regelbundenhet som socialstyrelsen förespråkar, oavsett boendeform för omsorgstagaren. Inom ordinärt boende är mat och måltider samt sociala insatser en del av de biståndsbedömda insatser som omsorgstagare ansöker om. Det är önskvärt att hemtjänstinsatserna, efter biståndsbeslut och i samråd med omsorgstagaren, är planerade så att flera huvudmål och mellanmål kan serveras utspridda över dygnet. Medarbetare inom ordinärt boende behöver stödja och motivera omsorgstagare i att köpa in och äta näringsriktig mat fördelad under dygnet. Rätten att besluta om inköp och val av måltider ligger hos omsorgstagaren.

Mötesplatser för seniorer erbjuds i de olika kommundelarna där måltider kan intas i ett socialt sammanhang, något som främjar aptit, hälsa och näringsintag för äldre som ännu bor hemma. Att ta sig mellan hemmet och mötesplatsen ger också möjlighet till värdefull rörelse och vardagsmotion.



3.3 Mat och måltider i övriga verksamheter

På fritidsgårdar erbjuds till vardags ett hälsosamt och miljösamt utbud med syfte att locka till hälsosamma val för barn och unga. Genom delaktighet och aktiviteter kan barn och unga påverka utbudet och lära sig mer om enkla och bra mellan- och kvällsmål. På fritidsgården märks det skillnad mellan vardag och helg genom utbud och aktiviteter i cafeteria och kök.

På bad- och fritidsanläggningar samt cafeterior och mötesplatser erbjuds till största delen ett hälsosamt och miljösamt utbud. Många besökare är barn och unga och kommunens ansvar att bidra till hälsa och välbefinnande är stort.

På kommunkoncernens anordnade möten, event och konferenser serveras uteslutande växtbaserade måltider.

Vid de kommunägda bolagens inköp av livsmedel och måltider ska det måltidspolitiska programmet vara styrande.

4. Centrala begrepp och definitioner

Definitionerna nedan gäller för tolkningen av detta styrdokument, Måltidspolitiskt program för Strängnäs kommun.

Anpassade måltider – måltid som är anpassad för en enskild person, av medicinska, religiösa, etiska eller andra skäl.

Brukarråd – en grupp personer som företräder människor som kommer i kontakt med kommunens vård, skola och omsorg i någon form, till exempel barn i skolan, äldre eller personer med funktionsvariation.

FAMM – Five Aspects of a Meal Model, en förklaringsmodell för måltidens olika beståndsdelar. Rummet, Produkten, Stämningen, Styrsystemet och Mötet är delar som kan förklara måltidens komplexitet.

Hållbar utveckling – Hållbar utveckling tillfredsställer dagens behov utan att äventyra kommande generationers möjligheter att tillfredsställa sina behov.

Härlagat – mat tillagad i matgästens närhet, till exempel i samma byggnad eller i skolan där barnet går. *Härlagat* används för restaurang och storkök till skillnad från *hemlagat* som betecknar mat som lagats i någons privata hem.

Integrerat – process som leder till att skilda enheter förenas.

Klimatsmart – en handling eller ett inköp av produkt eller tjänst som bidrar till minskad negativ klimatpåverkan eller till och med positiv klimatpåverkan.



Kost, mat – den blandning av olika livsmedel som intas dagligen för att täcka näringsbehovet.

Kvalitet – värdet av egenskaper som till exempel ett livsmedel eller en måltid kan ha. Kvalitetsdimensioner är till exempel den färdiga rättens innehåll, råvarornas ursprung, smak, doft, konsistens, näringsammansättning, variation, menyplanering, presentation med mera.

Mat lagad från grunden – mat lagad från råvaror vilket innebär livsmedel som inte värmts upp eller tillagats i förväg.

Miljösmart – en handling eller ett inköp av produkt eller tjänst som bidrar till minskad miljöpåverkan.

Måltid – mat som äts i ett sammanhang där rummet, sällskapet, organiseringen och stämningen bidrar till en helhetsupplevelse.

Måltidskultur – måltidskultur finns överallt där människor äter och delar liknande föreställningar om hur, när, vad, var och med vem man bör äta. Som framgår av själva grundbetydelsen av kultur (odling), är det något som lever och förändras, och som också innehåller ett aktivt moment.

Närproducerat/lokalt – råvaror och därav förädlade produkter med ursprung i Södermanland och dess grannlandskap.

Omsorgsmåltid – innebär att medarbetare deltar i måltiden med omsorgstagarna vid matbordet för att erbjuda det stöd och den hjälp som behövs under måltiden (Socialstyrelsen).

Pedagogisk måltid – innebär att skolpersonal äter tillsammans med barnen i förskolan eller skolan. Syftet är att måltiden ska vara ett tillfälle till samvaro mellan vuxna och barn samt ge möjlighet till att integrera måltiden i skolans pedagogiska uppdrag.

Restaurang, matsal – ett rum särskilt inrett och avsett för att servera mat och äta i.

Specialkost – kost som är anpassad till ett visst sjukdomstillstånd eller medicinskt behov.

Säsonganpassad, säsongbetonad – mat som vid varje given tidpunkt och geografiska plats kan odlas utan behov av extra uppvärmning, skördas respektive lagras på ett resurseffektivt sätt. Konserverad och fryst mat är ett sätt att äta säsonganpassat. Det kan också handla om att fiska fisksorter när de smakar som bäst, eller att vilt kan jagas och slaktas under en viss del av året. Att äta säsongbetonat är att anpassa val av råvaror till vad som finns att tillgå i det



geografiska närområdet regionalt eller i klimatzonen. För livsmedel som till exempel citrusfrukter kan de sägas vara i säsong från december till februari beroende på närmast tillgängliga plats där citrusfrukt odlas, det vill säga i södra Europa.

Verksamhet – exempelvis förskola, skola eller särskilt boende.