

MÅLTIDSPOLICY FÖR ESLÖVS KOMMUN

- 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.

Det politiska handlingsprogrammet för 2015-2018 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

- Att bidra till god hälsa hos våra medborgare.
- Att stärka måltidens betydelse i kommunens egna verksamheter och därmed öka kommunens attraktionskraft.
- Att verka för ett hållbart Eslöv, både ekonomiskt, socialt och ekologiskt.

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 med start 2019.

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 bild:



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.

Integrerad



Måltiden 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.

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.

Hållbar



Eslövs kommun ska vara en ekokommun i framkant och detta ska synas i den mat vi serverar. Kommunens fem miljömål stöds främst genom våra ekologiska matinköp, minskning av matsvinn samt ökad servering av vegetariska rätter.

Kommunens mål är att 60 procent av livsmedelsinköpen ska vara ekologiska och/eller närproducerade senast 2018. Vi ska stimulera till inköp av närproducerad mat och tillse att den mat vi upphandlar inte är producerad med metoder som är förbjudna i Sverige. Genom att göra medvetna inköp stödjer vi även arbetsmiljö, etik, ekonomi och sociala förhållande.

Så långt det går ska maten tillagas så nära gästen som möjligt. Våra måltider planeras så att andelen vegetabilier ökas och vi arbetar aktivt med att minimera andelen mat som kastas.

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.

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.