

Måltidspolicy – 100% måltidsglädje

Måltidspolicyn riktar sig till alla som på något sätt handhar och/eller tar del av Hörby kommuns måltider. Den är ett politiskt dokument, styrande för tjänstemän och för personal involverade i de måltider som serveras i kommunens samtliga verksamheter. Måltiden är en central och viktig del i livet oavsett om det gäller det växande barnet eller personer med funktionsnedsättning eller vårdtagare.

Samtliga måltider utgår från livsmedelsverkets rekommendationer.

Måltidspolicyn ska revideras minst en gång per mandatperiod.

Syftet med måltidspolicy

- Att övergripande tydliggöra måltiden och måltidsfrågornas betydelse i kommunens verksamheter samt säkerställa måltidens kvalitet.
- Att tydliggöra måltidens betydelse för att främja hälso- & näringsfrågor.
- Att lyfta vikten av att integrera måltiderna i kommunens verksamheter – socialt och pedagogiskt.
- Att vara en del av kommunens klimat-, miljömål- & hållbarhetsprogram.

Måltidspolicyn - för vem?

Måltidspolicyn riktar sig till samtliga som på något sätt handhar och tar del av kommunen mat och måltider.

För mat och måltider som tillhandahålls inom kommunens verksamheter ska måltidspolicyn och livsmedelsverkets riktlinjer vara vägledande samt att inköp ska ske i enlighet med upphandling.

Varje enskild nämnd ansvarar för att följa måltidspolicyn.



God

Kunskap och engagemang i kombination med bra råvaror ska skapa förutsättningarna för en god måltid. Kockar och måltidspersonal ska eftersträva att maten lagas från grunden och så nära serveringstillfället som möjligt. Högtider och festligheter ska uppmärksammas i menyer och måltider. Stolta kockar och ekonomibiträden skapar nöjda gäster. Detta utvärderas och säkerställs genom årliga enkäter.

Integrerad

Samverkan är nyckeln till framgång. Genom delaktighet och gemensamma mål ska matgästens behov vara i fokus för varje medarbetare. Måltiden är ett fantastiskt tillfälle för samtal och ska vara ett pedagogiskt verktyg i förskola och skola för att skapa medvetenhet och förståelse över matens betydelse för hälsa och miljö. Även inom omsorgen kan måltiden vara ett pedagogiskt verktyg för att stimulera självständighet.

Kockarna ska vara delaktiga i att skriva kommunens menyer och verksamheternas matråd.

Trivsamt

Måltiden är en helhetsupplevelse som innefattar mer än bara mat. Miljön ska vara trivsamt och tilltalande i alla kommunens verksamheter där måltider serveras. Måltiderna ska serveras regelbundet och det ska finnas gott om tid att sitta och inta sin lunch.

Måltiden ska vara en stund att se fram emot.

Hållbar

Måltiderna ska, genom medvetna hållbara val och beslut sträva efter att minska klimatpåverkan. Detta ska bl.a. ske genom kloka transporter, årstidsanpassade måltider, ökad andel vegetabilier i måltiderna samt minimera matsvinnet.

Målsättningen är att andelen ekologiska livsmedel år 2020 uppgår till 50% samt år 2030 till 60%. Svenskt kött samt fisk från hållbart fiske (MSR – miljöstyrningsrådet) ska alltid vara förstahands val.

Näringsriktig

Alla måltider tar avstamp utifrån Livsmedelsverkets rekommendationer för förskola, skola och äldreomsorg. Vi följer och serverar måltider i enlighet med de nordiska näringsrekommendationerna. Mat blir till näring först när den når magen, därför ska kunskapsnivån vara hög och fokus ska ligga på hela måltiden.

Säker

Med god kompetens och tydliga rutiner inom livsmedelssäkerhet skall alla gäster känna sig trygga i samband med kommunens måltider. Tydlig information om näring och innehåll ska finnas lättillgängligt för alla.

Matgäster som av medicinska skäl har behov av specialkost ska ha rätt till det. Vid specialkost innehållande animaliska livsmedel med tillagnings- och/eller slaktmetoder som kommunen ej kan tillhandahålla erbjuds den alternativa måltiden.