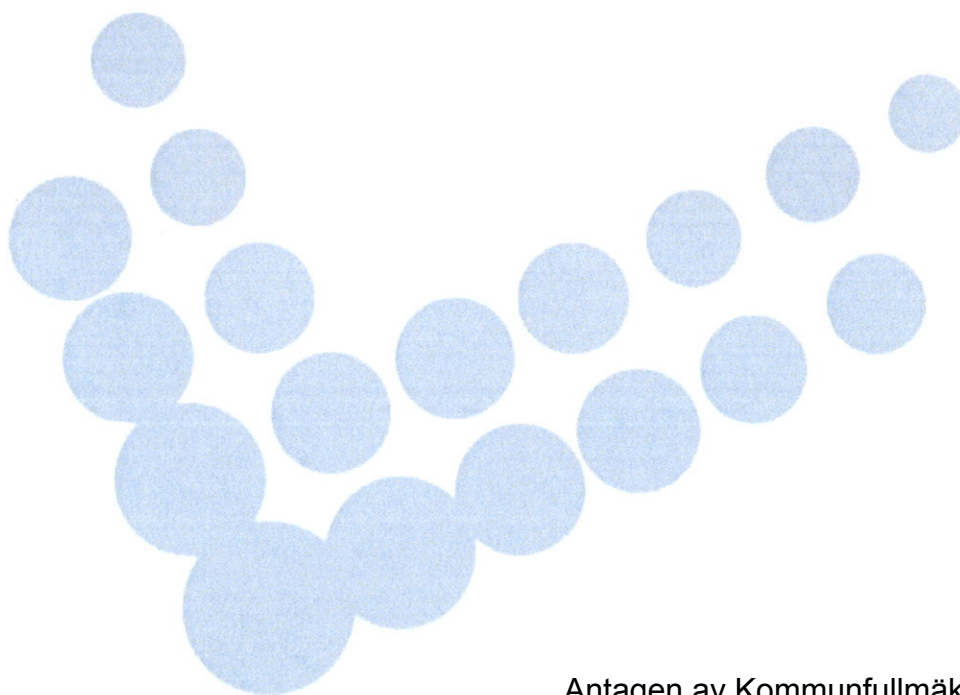




Vårgårda kommun

Diarienummer 2011-000265

Måltidspolitiskt program 2012 - 2018



Antagen av Kommunfullmäktige
20120509 §45

Övergripande mål

- Måltiden ska genomsyras av glädje och tillfredsställelse över god mat, beskriven i en tilltalande meny och att den ätande känner sig sedd och viktig.
- De som serveras mat genom kommunens försorg ska kunna äta den i en miljö som gör måltiden till en trivsamt aktivitet.
- Alla ska få äta sig mätta.
- Andelen ekologiskt odlad ska vara minst 25% av livsmedelskostnaden.
- Maten ska vara producerad på ett klimatsmart sätt och i enlighet med svenska regler för god djurhållning.

Målgrupper (Antal mars 2012)

- Äldre, boende på SÄBO (102 st)
- Äldre, som får mat via hemtjänsten (40 st)
- Skolungdomar (Högstadiet o gymnasiet) (790 st)
- Skolbarn (F – 6) (900 st)
- Barn i kommunal förskola (460 st)

Hälsosam livsstil

Många barn, ungdomar och gamla rör sig för lite och tillbringar för mycket tid inomhus. Fysiska aktiviteter är viktigt för alla åldrar. Särskilt barn bör röra sig mycket under dagen. Medvetenheten om kostens betydelse ska ökas och inspirera till förbättrade matvanor och hälsa. Inga luncher före kl 11:00.

Förslag

Skolbarn:

- Skoldagen ska innehålla tillräckligt med raster för att barnen ska hinna röra på sig och därmed få aptit.
- Skolbarnen ska ha god tid på sig att äta.

Skolungdom:

- Cafeterian ska inte erbjuda godis och sötdricka.

Äldre:

- Äldre ska erbjudas utevistelse varje dag vid tjänlig väderlek.
- Måltiderna sprids jämt över dagen.
- Ofrivillig nattfasta ska vara högst 11 tim.

Matsedel

En näringsrik, näringsberäknad lunch ska erbjudas, som täcker minst en tredjedel av dagens närings- och vitaminintag. Maten ska vara tilltalande, smaka gott, dofta gott och på så vis öka aptiten. Maten ska tillagas från råvaror av hög kvalitet. Matsedeln ska vara varierad, säsongsanpassad och återkommande med regelbundenhet. Måltidens innehåll och råvarornas ursprung presenteras på ett lättöverskådligt sätt.

Förslag

Barn i förskolan:

- Frukosten ska vara varierad och mellanmålet ska ge ett bra näringstillskott. (Gäller även fritidshem)
- Samma matsedel på alla förskolor.

Skolbarn och skolungdomar:

- En vegetarisk rätt ska erbjudas varje dag som alternativ.
- Samma matsedel på alla skolor.

Äldre:

- Näringsriktiga, välkryddade traditionella måltider från råvaror de gamla känner igen bör vara grunden för utbudet.
- Två rätter att välja mellan.

Alla:

- Värna om matkulturen genom att regelbundet servera traditionella rätter samt våga influeras av världens mat.
- "Dagens rätt/rätter" ska presenteras på ett informativt och tilltalande sätt beroende på ålder hos konsumenterna.
- Stor vikt ska läggas vid att minska svinn.
- "Fair trade" och "kravmärkt" ska vara kravet vid köp av bananer och kaffe.

Måltidsmiljö

Måltiden intas utan stress i en trevlig och välkomnande miljö. De som serverar maten och de som äter tillsammans med barnen är viktiga bärare av normer och attityder inför måltiden. Att tvätta händerna före maten är en god vana.

Förslag

Skolbarn:

- Pedagogisk måltid.

Skolungdomar:

- Många vuxna finns tillsammans med ungdomarna vid måltiden.

Äldre, boende på SÄBO:

- Måltiden anpassas i tid efter den äldres vana och önskemål.
- Måltiden är den viktigaste aktiviteten på ett äldreboende. Den måste få ta tid samt involvera och aktivera de boende i så stor utsträckning som möjligt, både i vardag som vid högtid/fest.

Äldre:

- Det bör finnas mötesplatser för äldre i kommunen, där möjligheten ges att äta lunch tillsammans.

Tillagningskök och transporter

Mat bör lagas så nära matsalen/restaurangen som möjligt. Tiden mellan tillagning och servering bör inte överstiga 2 timmar. Lagad mat bör transporteras i så liten omfattning som möjligt.

Förslag

- Utveckla Gullhögskolans matsal, så att så många som möjligt kan äta där. Det ger bäst förutsättningar för hög kvalitet på maten och minskat svinn.
- Tillagningskök, mottagningskök och mattransporter ska ha sådan teknisk utrustning att matens kvalitet kan bibehållas och svinnet hållas nere.

Utbildning

De som arbetar i kök ska ha hög kompetens och vara väl insatta i styrdokument för verksamheten. All personal som är involverad i måltidsverksamheten, både pedagogisk- och omsorgspersonal, bör regelbundet fortbildas för att skapa de bästa måltidsförhållandena.

Förslag

- Fortbildning och nätverksdeltagande av typen ”Skolmatsakademien” används på ett systematiskt sätt för att höja kompetensnivån på personalen.
- Bilda en grupp med representanter för olika personalgrupper för att förbättra samverkan och kunskapsspridning inom måltidsverksamheten.

Egen regi och uppföljning

Verksamheten inom kostenheten samordnas för att ge bästa effektivitet.

Förslag

- Maten tillagas och serveras i huvudsak i kommunal regi.
- Intraprenad/entreprenad kan ev prövas på någon/några enheter.
- Hemtjänsten ska regelbundet följa upp kvalitén på den kylda maten.
- Åsikter om måltider och måltidsmiljö ska regelbundet följas upp. (T ex med hjälp av Skolmatsakademins testenkät)