

## Riktlinjer

---

### **Gemensamma riktlinjer för mat och måltider i Vansbro kommun**



**Gemensamma riktlinjer för mat och måltider i Vansbro kommun 2024-03-06**

**Ansvarig för dokumentet:** Chef för kostenheten

**Omfattar:** -

**Informationsklass:** Öppen

**Beslutsinstans:** Kommunstyrelsen

**Fastställd:**

**Gäller från och med:**

**Reviderad:**

**Diarienummer:**



## Innehåll

<b>Gemensamma riktlinjer för mat och måltider i Vansbro kommun .....</b>	<b>2</b>
<b>Innehåll .....</b>	<b>1</b>
<b>1. Inledning .....</b>	<b>2</b>
<b>1.1. Riktlinjer för mat och måltider i Vansbro kommun .....</b>	<b>2</b>
<b>1.2. Varför har vi riktlinjer? .....</b>	<b>2</b>
<b>1.3. Riktlinjer för vem? .....</b>	<b>3</b>
<b>1.4. Uppföljning och ansvar .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Måltidsmodellen .....</b>	<b>4</b>



## 1. Inledning

### 1.1. Riktlinjer för mat och måltider i Vansbro kommun

I Vansbro är engagemanget stort för den goda och värdefulla måltiden.

Vällagad mat och tilltalande måltider i inbjudande miljö är viktigt för Vansbros innevånare. Mat och måltider berör alla – för välbefinnande, som källa till glädje, som mötesplats och kulturbärare.

För Vansbros kostenhet och invånare är det också viktigt att mat produceras på ett sätt som inte äventyrar matförsörjningen för kommande generationer och att vi arbetar för att minska vår miljö- och klimatpåverkan.

I Vansbro kommun tillagar och serverar vi mat och måltider med stolthet. Därför vill vi att den mat som serveras, i så stor utsträckning som möjligt ska vara producerad lokalt eller i Sverige. Denna mat minskar transporterna, har producerats med låg antibiotikaanvändning och bidrar även till den biologiska mångfalden. Värden som är viktiga för Vansbro kommun. När vi köper lokala råvaror bidrar vi också till fler arbetstillfällen, högre skatteintäkter och i bästa fall inflyttning för vår kommun.

Kommunens ambition är att mat och måltider ska bidra till matglädjen och medverka till goda matvanor, som leder till en god folkhälsa.

Vansbros riktlinjer bygger på de Gemensamma riktlinjerna för mat och måltider i Dalarnas län som tagits fram gemensamt av alla kommuner i Dalarna. Även om det kan skilja sig stort i exempelvis befolkning, ekonomi och produktionsmetoder i Dalarnas kommuner så kan ändå en gemensam inriktning visa på styrka vid tidigare nämnda punkter.

De gemensamma riktlinjerna främjar ett levande kostnätverk i Dalarna där man kan jobba vidare med kompetensutveckling, kvalitetsutveckling, gemensamma styrdokument, med mera.

### 1.2. Varför har vi riktlinjer?

- Riktlinjerna är ett kommungemensamt styrdokument samt ett stöd och verktyg för att säkerställa och profilera mat och måltider som erbjuds av Vansbro kommun.
- Med hjälp av riktlinjerna tydliggörs kommunens målsättning att matgäster i Vansbro ska erbjudas goda måltider i en trivsamt miljö, tillagade av bra råvaror som producerats med fokus på en hållbar utveckling.
- Alla ska känna trygghet i att mat och måltider har rätt näringsinnehåll samt att råvaror,



måltidsmiljö och livsmedelshygien håller hög kvalitet.

- Goda matvanor ska grundläggas och matlusten ska stimuleras. Mat och måltider ska bygga på kloka val för hälsa och miljö inom kommunens ekonomiska ramar.
- En måltid är så mycket mer än bara själva maten på tallriken. Måltiden som helhet handlar om måltidsmiljön, tiden maten serveras på, gemenskap runt matbordet, valfrihet att välja maträtt, doft, dukning och hur man lägger upp och presenterar maten.

## 1.3. Riktlinjer för vem?

Riktlinjerna riktar sig till alla som på något sätt handhar och tar del av kommunens mat och måltider.

För mat och måltider som hanteras och tillhandahålls inom till exempel bad- och fritidsanläggning, cafeterior, restauranger, daglig verksamhet, social omsorg och träffpunkter ska riktlinjerna ses som ett vägledande dokument och kommunens ambitionsnivå med mat och måltider ska återspeglas i utbudet till den betalande matgästen.

## 1.4 Uppföljning och ansvar

Riktlinjerna uppdateras vid behov.

Riktlinjerna ska efterlevas och följas kontinuerligt.



## 2. Måltidsmodellen



Källa: Bra mat i skolan SLV 2019

Kommunen ska jobba efter Måltidsmodellen som ger ett helhetsperspektiv på bra måltider och ska användas vid planering och uppföljning av den offentliga måltidsverksamheten. Modellen består av sex olika områden, som alla är viktiga för att matgästerna ska må bra av maten och känna matglädje.

- **God** och **Trivsamt** - Att måltiden upplevs som god, tilltalande och trivsamt är viktigt för att maten ska hamna i magen.
- **Näringsriktig** och **Säker** - En bra måltid är även näringsriktig och säker att äta.
- **Hållbar** - Med hållbar menar vi måltider som bidrar till en hållbar utveckling. Vi lägger tonvikten på miljö men social hållbarhet, det vill säga bra livsvillkor för människor är också en viktig dimension.
- **Integrerad** - Med integrerad menas att måltiden tas tillvara som en resurs i verksamheten, exempelvis i den pedagogiska verksamheten eller i omvårdnaden.

### **Kommunen skall också jobba för att:**

- Livsmedelsverkets råd för offentliga måltider, Socialstyrelsens föreskrifter och allmänna råd ska ligga till grund för måltidsarbetet.
- Forum som matråd eller kostråd, där till exempel matgäster, anhöriga samt personal och/eller berörda chefer medverkar, stimulerar till engagemang och ger möjlighet att aktivt påverka och ta ansvar för maten och främjar därigenom måltidsmiljön.
- Personal som arbetar med måltider ska ha relevant utbildning, stort engagemang och kunskap samt ges löpande kompetensutveckling för sitt uppdrag.
- Bemötande mellan matgäster och personal ska vara trevligt och respektfullt och bidra till att måltiden blir en positiv upplevelse.
- Måltiderna ska vara en självklar del av den pedagogiska verksamheten.
- Strävan är att tillagning av maten sker så nära matgästen som möjligt.





- Köken ska vara ändamålsenliga med bra utrustning och ha en bra arbetsmiljö.
- Andelen hel- och halvfabrikat ska strävas efter att minimeras och då de används ska de vara av hög kvalitet.

## Hållbara livsmedel

För att ständigt bli bättre och främja en fortsatt hållbar utveckling är inriktningen att:

- välja livsmedel med så liten miljö- och klimatpåverkan som möjligt
- främja intaget av grönsaker, rotfrukter, baljväxter, frukt och spannmål, samt öka utbudet av vegetariska maträtter
- i möjligaste mån välja kött från lokala gårdar, från Sverige eller ekologiskt uppfödda och om möjligt naturbetande djur
- välja fisk från hållbara bestånd, det vill säga certifierad fisk, till exempel MSC, ASC, WWF:s Fiskguiden med mera
- säsongsanpassa inköp och utbud
- öka andelen lokalt producerade livsmedel som uppfyller uppställda krav
- aktivt arbeta med att minimera matsvinnet
- upprätthålla och behålla en bra och tidig dialog med lokala producenter och grossister

