



MÅLTIDSPOLICY

Med målsättningen att bli den bästa måltidskommunen

Varför en måltidspolicy?

Måltidspolicyn ska vara ett styrande dokument för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten. Måltidspolicyn ska styra mot att skapa matglädje för både matgäster och medarbetare.

Måltidsverksamheten i Ängelholms Kommun ska präglas av kvalitet, service, matglädje och delaktighet.

Måltidspolicyn ska stämmas av vartannat år.

Måltidspolicyn syftar bland annat till att:

- Servera god mat av hög kvalitet.
- Underlätta lärandet i förskolan och skolan genom mätta, pigga och friska barn och elever.
- Grundlägga goda matvanor hos barn och elever.
- Ge våra barn, elever och pensionärer en god måltidsupplevelse.
- Skapa glädje runt måltider för våra barn, elever och pensionärer.
- Åstadkomma en tilltalande måltidsmiljö.
- Skapa en stolthet hos kockar och ekonomibiträden.
- Se måltiden som en del i kommunens miljöplan.
- Betona måltiden som en viktig del i Kraftsamling Ängelholm om Ungdomsstaden, Idrottsstaden, Kunskapsstaden och Hälsostaden.

Foto:

Mats Roslund

Lisa Larsson

Grafisk formgivning:

Lisa Larsson

Kommunikationsenheten

April 2015



”Vi har ett jättefint och fräscht kök här på Hjärnarps förskola. Barnen är så välkomna in i köket. Det är roligt för dem och ett bra pedagogiskt verktyg.”

- Ann-Kristin Jansson, kock
Hjärnarps förskola

Delaktighet och valfrihet

- Alla verksamheter ska sträva efter att matgästerna själva ska få servera sig maten.
- Varje rektor alternativt enhetschef tillsammans med Måltidsservice ansvarar för att det finns ett matråd som kan påverka menyn och måltidsmiljön. Matråd hålls minst 4 gånger/år.
- Kockarna ska vara delaktiga i att skriva meny.
- För att skapa delaktighet från både gäster och personal så kan menyn variera mellan enheterna, för att kunna tillgodose gästens önskemål och låta kockarna använda sin kreativitet.
- Matgästens behov ska vara i fokus för varje medarbetare. Verksamheterna ska sträva efter att uppmuntra personalen att delta i måltiden tillsammans med barn, elever och pensionärer.
- Verksamheten inom förskolan och skolan ska ha som mål att använda måltiden som pedagogiskt verktyg, för att öka förståelsen för vilken mat som serveras, var den kommer ifrån och hur den tillagas.
- Barn och elever ska kunna vara med och i köket. Detta kan till exempel ske genom kökspraktik och pedagogisk matlagning ute på avdelningarna.
- För att göra föräldrarna delaktiga i måltiden erbjuds de att äta med sina barn kostnadsfritt 2 gånger/år.
- All personal ska bära enhetliga arbetskläder avsedda för kök.

Näring

- Måltiderna ska ge barn, elever och pensionärer en näringsriktigt sammansatt kost.
- Maträtterna ska vara varierande och planeras efter säsong.
- På skolorna och till våra pensionärer ska 2 alternativa rätter serveras per helgfri vardag för att därmed öka gästens valfrihet och därmed sannolikheten att alla ska äta av lunchen.
- Maten blir till näring först när den hamnar i magen. Det är därför av största vikt att hela måltidsupplevelsen är bra.
- Caféverksamheternas sortiment ska medvetet och kontinuerligt utvecklas på ett sådant sätt att det i allt större utsträckning präglas av näringsriktiga och hälsosamma alternativ.
- Innehållet vid frukost och mellanmål ska följa livsmedelsverkets rekommendationer vilket innebär att starkt sötade produkter till exempel soppor, kräm och saft ska serveras max 1 gång/månad.
- Inom förskolan och skolan ska hälsosamma alternativ förordas i samband med ”kalas”. En variant kan vara att barnet i förskolan kan få bestämma dagens lunch. Förskolan och skolan ska vid dessa tillfällen stå för innehållet. Detta för att bland annat undvika allergiska reaktioner.
- För att undvika allvarliga och livshotande allergiska reaktioner får mandel, jordnötter och övriga nötter inte serveras på förskola och skola.
- Specialkost ska tillhandahållas av medicinska, etiska eller religiösa skäl. Läkarintyg kan begäras in av Måltidsservice då det gäller specialkost som inte kommer att uppfylla näringsmässiga krav eller kost som är ovanlig. Vid behov ska maten konsistensanpassas. Inom vården bedömer sjuksköterska vilken specialkost som pensionären ska ha. Vid behov av halalslaktad råvara eller koshermat erbjuds vegetariskt kost eller något annat alternativ. Avsteg kan göras inom äldreomsorgen. Menyn för specialkost ska vara varierad och så lik den ordinarie maten som möjligt.
- Nattfastan inom äldreomsorgen får ej överstiga 11 timmar.

Under Klimatsmart vecka serverades klimatsmart mat på alla skolor och förskolor i Ängelholm. På Rönnegymnasiet kunde eleverna välja mellan Broccoligratinerad fisk med hemmagjort potatismos eller det vegetariska alternativet, Chili sin carne.



Råvaror

- Närodlande/närproducerade råvaror ska eftersträvas.
- Råvarorna ska vara så naturliga som möjligt och fria från onödiga tillsatser så som smakförstärkare.
- Härdat fett (transfett) får ej serveras.
- Hög kvalitet ska eftersträvas, exempelvis ska charkprodukter innehålla hög kötthalt och ursprungslandet ska deklarerars.
- Fisken ska vara MSC-märkt, grönlistad av Världsnaturfonden eller motsvarande.
- Fiskevattnet för fisken ska deklarerars.
- Ursprungslandet på kött och chark ska deklarerars.
- Ursprungsland på frukt & grönt ska deklarerars.
- Vid upphandling av kött och chark ska djurskydds krav ställas som minst lever upp till de svenska djurskydds kraven.
- Råvaror ska väljas efter säsong.



"2704 svenska kycklingklubbor marineras för att sedan tillagas under morgondagen. Vi marinerar dem i japansk soja, lökpulver, grovmalen svartpeppar, paprikapulver, chilipulver, kardemumma och vitlök."

- Jeanette Person Fredin, kock
Rönnegymnasiet

Hållbar utveckling

- Kommunen ska verka för upphandling som gynnar närodlande och närproducerade produkter, för att minska matens klimatpåverkan.
- Kommun minskar transportererna genom en distributionscentral.
- Verksamheterna ska stäva efter att årstidsanpassa menyn/råvarorna för att på så sätt minska transportsträckorna.
- Ekologiska råvaror ska öka år från år med målsättningen att senast år 2017 KRAV-certifiera samtliga kök (uppnå 25 % ekologiskt)
- Fisken ska vara MSC-märkt, grönlistad av Världsnaturfonden eller motsvarande.
- Matavfallet ska minimeras i både tillagningen och från serveringen. Matavfallet ska mätas 2 gånger/år.
- Bibehålla Ängelholms Kommun som en Fair-trade city kommun.





”Förutom satsningen på naturliga råvaror lägger vi vikt vid att maten ska lagas från grunden i så stor utsträckning som möjligt. Vi arbetar nu och kommer framöver att fortsätta arbeta med vår måltidsmiljö. Allt för att så mycket mat som möjligt ska hamna i magen.”

- Jennie Andersson,
måltidschef

Måltidsupplevelse

- En tilltalande och lugn måltidsmiljö ska eftersträvas.
- En restaurangkänsla ska eftersträvas i våra restauranger.
- Där maten serveras på avdelningarna ska måltidsmiljön göras så tilltalande som möjligt.
- Lunchen bör schemaläggas mellan kl 11:00-13:00 vid samma tidpunkt varje dag. Genom kontinuitet och regelbundenhet regleras aptiten på ett bra sätt och risken för småätande minskar. Samtidigt orkar barnen och eleverna med dagen och har även större möjlighet att prestera bra.
- Barnen och eleverna ska ha minst tjugo minuter på sig att, sittande vid bordet, inta sin lunch.





” Genom att servera mat baserad på färska råvaror, kan vi lära våra barn vilka grönsaker som finns tillgängliga i vårt närområde, hur riktigt kött smakar och skillnaden på råvaror med och utan smakförstärkare.”

- Jennie Andersson,
måltidschef

Kvalitet

- Maten ska tillagas så nära matgästen och serverings-tillfället som möjligt. Kommunens strävan är tillag-ningskök vid nybyggnationer.
- Vid nybyggnationer/ombyggnationer av kommu-nens kök ska Måltidsservice involveras tidigt i pla-neringsstadiet.
- Maten ska lagas från grunden i den utsträckning som är möjligt. Verksamheterna ska eftersträva att undvika att servera hel- och halvfabrikat.
- Varm mat ska erbjudas till hemmaboende pensio-närer som önskar matdistribution. 2 olika maträtter ska finnas att välja mellan varje helgfri vardag.
- Mattraditioner och extra festligheter ska uppmärk-sammats på menyn.
- Vid jul och påsk ska julbuffé respektive påskbuffé serveras. Mårtensafton och Nobeldagen ska upp-märksammas på förskolor, skolor och vårdboende.
- På vårdboende ska även Midsommarafton, juldagen, första advent, Trettondagsafton uppmärksammas genom måltiden. I samband med sommar uppmärk-sammats maten även på förskolorna.
- Måltidsverksamheten ska kontinuerligt utvärderas genom gästenkäter.
- Budgetmedel ska avsättas så att kvalitetskraven upp-nås.
- Kostnaderna för måltiderna ska inför varje år som lägst räknas upp med index så att ingen urholkning av matkvaliten sker.

Kompetens

- Alla medarbetare som är involverade i måltidsverksamheten ska vara insatta i rutiner för egenkontroll och livsmedelshygien.
- Vid nyanställning av kökspersonal ska krav på adekvat utbildning inom restaurang och storkök ställas.
- Alla medarbetare inom äldreomsorgens vårdboenden och hemtjänst ska ha kännedom om vad god näringsstatus innebär.

”Det roligaste med arbetet är att vi verkligen får möjligheten att laga maten från grunden med lokalproducerade råvaror så långt det går. Vi kan påverka maten i alla led och till alla måltider, såväl lunchmat som bakverk.”

- Anne-Marie Bertilsson, kock
Kungshaga vårdboende



Visste du att...

... det mesta kött som serveras i våra restauranger kommer från skånska gårdar?

... vi har tillagningskök på samtliga skolor?

... vår potatis odlas i Halmstad?

... vi varje dag serverar lunch till över 6000 gäster?

... de morötter som finns i måltider och på salladsbuffén odlas i Strövelstorp?

... förskolorna varje dag serverar 1000 barn frukost, lunch och mellanmål?



” I veckan fick jag höra att våra yngre gäster äntligen börjat äta mer av våra egengjorda fiskgratänger. Anledningen är att den fisk vi nu serverar tillagas färsk, inte fryst. Helt plötsligt gick det åt 82 kg fisk istället för 70 kg som räckt tidigare. Det är ett tydligt exempel på att bra mat smakar bättre.

Blir det då inte mycket dyrare med färsk fisk? Visst är det så - om vi bara räknar i rena pengar just här och nu. Men jag är övertygad om att vi på detta sätt investerar i en förbättrad folkhälsa framöver. Lyckas vi med det, så pratar vi om att spara stora pengar i det långa loppet.

Med denna måltidspolicy tar vi nu ett helhetsgrepp kring måltiden i Ängelholms kommun. Målsättningen är att bli den bästa måltidskommunen i landet.

Ett steg i detta arbete är att satsa på råvarorna. Förutom färsk fisk, använder också färskt fläsk- och nötkött. Efter att vi ställt mycket höga krav

vid vår upphandling lyckades vi få kött från skånska gårdar. Potatisen vi serverar odlas i Halmstad där vi har en god kontakt med odlaren. Morötterna är närproducerade och kycklingen är svensk. Vid upphandlingen ställde vi även krav på att ingen glutamat (smakförstärkare) får finnas i de produkter vi använder.

Genom att servera mat baserad på dessa råvaror, kan vi lära våra barn vilka grönsaker som finns tillgängliga i vårt närområde, hur riktigt kött smakar och skillnaden på råvaror med och utan smakförstärkare.

Förutom satsningen på naturliga råvaror lägger vi vikt vid att maten ska lagas från grunden i så stor utsträckning som möjligt. Vi arbetar nu och kommer framöver att fortsätta arbeta med vår måltidsmiljö. Allt för att så mycket mat som möjligt ska hamna i magen - det är först då den blir till näring.

På våra vårdboenden rullas köttbullarna och

stecks pannkakorna för hand. Maten lagas nära våra gäster. På samtliga skolor finns det tillagningssköt där maten lagas på plats. Allt för att det ska kännas så hemlagat som möjligt.

Som måltidschef i Ängelholms kommun är min målsättning att skapa matglädje för våra matgäster och våra medarbetare. Tänk att de varje dag lagar mat till över 6000 gäster från 1 års ålder till strax över 100.

Denna policy medverkar till att barn och äldre får bra mat varje dag. Ett större fokus på bra mat varje dag kan leda till bättre folkhälsa i framtiden. Tänk att få vara med och påverka folkhälsan, det är en mycket ansvarsfull och ärofylld uppgift!

Jennie Andersson
Måltidschef

