



Måltidspolitiskt program för Strängnäs kommun 2021-2024





Innehållsförteckning

1. Inledning	3
1.1 Ett Måltidspolitiskt program - varför?.....	3
1.2 Ett måltidspolitiskt program – till vem?	4
1.3 Ansvar och uppföljning	4
2. Övergripande målsättningar för mat och måltider	6
Goda måltider	6
Integrerade måltider	6
Trivsamt måltidsmiljö	7
Miljösmart mat.....	7
Näringsriktig mat.....	8
Säker mat	8
2.1 Andra styrdokument.....	8
3. Måltidspolitiska utvecklingsområden	9
3.1 Måltider i förskola, skola och på fritidshem.....	9
3.2 Måltider inom vård och omsorg.....	10
3.3 Mat och måltider i övriga verksamheter	12
4. Centrala begrepp och definitioner	13



Beslutad när:	2021-mm-dd § xx
Beslutad av	Kommunfullmäktige
Diarienummer:	TFN/2020:779- 001 eller KS diariennr?
Ersätter:	Måltidspolicy för Strängnäs kommun, TFNG (G st/2011:71
Gäller för:	Strängnäs kommunkoncern
Gäller fr o m:	2021-xx-xx
Gäller t o m:	2024-xx-xx
Dokumentansvarig:	Teknik- och servicekontoret
Uppföljning:	Årligen genom styrmodell

1. Inledning

1.1 Ett Måltidspolitiskt program - varför?

Mat och måltider berör alla – en källa till välbefinnande och näring, som mötesplats och kulturbärare.

Måltiden är ett mycket tydligt exempel på hur arbetet med hållbar utveckling är en fråga för hela kommunorganisationen. De tre dimensionerna miljömässig, ekonomisk och inte minst social hållbarhet är tydlig i måltidens sammanhang. Genomförandet av Agenda 2030 för hållbar utveckling bygger dessutom på tre principer som handlar om att vi själva inte kan välja vad som är hållbar utveckling. Det krävs nämligen framgång utan negativa konsekvenser i alla de områden som de 17 utvecklingsmålen pekar ut. Vi kan heller inte välja vilka delar av verksamheten som ska arbeta med hållbar utveckling, och vi har genom agendan en särskild skyldighet att ta hänsyn till de människor som har sämst förutsättningar och därmed inte kan prioriteras bort.

Med Agenda 2030 kommer därför fokus att hamna på hur måltiden hjälper oss att hitta hindrande målkonflikter och hjälpande synergier. Maten och måltiden är central för hållbar utveckling och en viktig nyckel för att förstå var det finns möjlighet till synergier och hur målkonflikter ska lösas. Därför är måltidsverksamheten ett horisontellt verksamhetsområde där flera kontor och funktioner är avgörande för resultatet.

Måltiden är en viktig del i människans mående, tillsammans med sömn, motion och psykosociala faktorer. Därför innebär måltider i Strängnäs kommun vällagad, god och säker mat i tilltalande miljö, varje dag. Alla ska känna trygghet i att mat och måltider har rätt näringsinnehåll samt att råvaror, måltidsmiljö och livsmedelshygien håller hög kvalitet. Matlusten stimuleras och grunden läggs för hälsosamma matvanor, för att uppnå en god hälsa hos kommunens invånare, sett ur ett livslångt perspektiv.



Det är viktigt att mat produceras på ett sätt som inte i onödan belastar miljön och bidrar till negativ klimatpåverkan. Miljö- och klimatsmarta inköp kombinerat med pedagogiska insatser gör att långsiktigt hållbara matvanor skapas och kan bibehållas upp i vuxen ålder. Att förändra människors matvanor är mödosamt och kräver samverkan och långsiktigt arbete. Den offentliga måltiden har stora möjligheter att bidra till samhällets omställning och hållbara utveckling när måltidsverksamheten, förskola, skola, vård och omsorg gör en gemensam ansträngning.

Ett måltidspolitiskt program är ett övergripande och politiskt dokument som visar Strängnäs kommuns viljeriktning. Det är ett viktigt verktyg för att hela kommunkoncernen ska samverka och ha en horisontellt kopplad styrning och uppföljning. Det Måltidspolitiska programmet ska även stärka kommunen i rollen som inköpare, utförare, inspiratör och samverkanspartner och bidra till ett positivt näringslivsklimat och ökad attraktionskraft i den lokala livsmedelskedjan.

1.2 Ett måltidspolitiskt program – till vem?

Programmet gäller för alla verksamheter som hanterar och tar del av kommunens inköpta livsmedel, mat och måltider. Det är bland andra förskola, skola, olika kommunala boendeformer, hemtjänst/boendestöd/socialpsykiatrins boenden, LSS gruppboendestäder och personlig assistans, fritidsgårdar, bad- och fritidsanläggningar, kafeterior och mötesplatser. Programmet gäller även för representation, personalbefrämjande åtgärder och de kommunala bolagens inköp. Kommunens ambitionsnivå för mat och måltider ska återspeglas i utbud och kommunikation.

Programmet är också till för dem som beslutar om och arbetar med måltidslokaler eller dess utrustning: förtroendevalda, fastighetsförvaltare, lokal-, kommun- och ekonomicontrollers, upphandlare, med flera.

Programmet ska användas för planering, uppföljning och vidareutveckling av måltiderna i samverkan av berörda verksamheter. Programmet är ett övergripande och politiskt dokument som visar Strängnäs kommuns viljeriktning.

Programmet ska inspirera friskolors och fristående förskolors måltidsverksamhet och bidra till samverkan med kommunens måltidsservice.

1.3 Ansvar och uppföljning

Måltidspolitiskt program för Strängnäs kommun revideras en gång per mandatperiod. Varje kontor, avdelning och bolag inom kommunkoncernen ansvarar för att det måltidspolitiska programmet efterlevs i alla berörda verksamheter. Programmet kompletteras med för verksamheten anpassade handlingsplaner med tydliga åtgärder som bidrar till att uppnå målen i



programmet. Uppföljning av åtgärder och aktiviteter kopplade till det måltidspolitiska programmet ska alltså integreras i styrmodellen och ske årligen i samband med ordinarie verksamhetsuppföljning till Kommunstyrelsen.

Handlingsplanerna ska ange de ekonomiska och personella resurser som krävs för att genomföra åtgärderna. Berörda brukarråd är delaktiga i framtagandet av handlingsplanerna, som är kända hos såväl matgäster som medarbetare.

Kommunens verksamheter har tillsammans rätt kompetens för att kunna ta ansvar för sina delar. Det kan handla om specifik kunskap inom kost, dietetik, hälsa eller särskilda gruppers behov av anpassad kost.

Förutom att laga och servera mat bidrar Måltidsservice till alla berörda verksamheter med kompetens och kunskap om mat och måltider samt stöttar verksamheterna i framtagandet av handlingsplaner och lokala rutiner. Måltidsservice har tillsammans med inköpsenheten ett ansvar för att det finns ramavtal för livsmedel samt nödvändiga måltidstransporter.

I den linjeorganisering som kommunen har i botten av sin styrning är det en utmaning att integrera Måltidsservice i en i övrigt sammanhållen verksamhet. Ett horisontellt samverkande arbete för bästa måluppfyllnad, där brukare och invånare står i centrum, är därför nödvändigt att prioritera där Måltidsservice finns med sin verksamhet. Måltidsservice fungerar dessutom som den sammanhållande länken mellan övriga verksamheter, förmedlar kunskap och inspiration från andra delar av livsmedelskedjan.

Ansvaret för matens kvalitet och innehåll ligger hos den verksamhet där maten köps in och tillagas. Med kvalitet menas matens innehåll, råvarornas ursprung, smak, doft, konsistens, näringsammansättning, variation, menyplanering, presentation med mera. Detta innebär att Måltidsservice är ansvarig för råvaror och den mat som tillagas och skickas till ett särskilt boende, medan boendet är ansvarigt för de livsmedel som köps in och de måltider som bereds på plats hos dem.

Den verksamhet, exempelvis den skola eller särskilt boende, där måltiden serveras och äts, ansvarar för att varje matgäst får den mat den behöver för sin hälsa och sitt välbefinnande. Detta kräver kunskap och nära samarbete med andra delar av måltidskedjan, som till exempel Måltidsservice, elevhälsoteam samt hälso- och sjukvård.

Ansvaret för måltidsmiljön ligger hos den verksamhet, exempelvis den skola eller särskilt boende, där måltiden serveras och äts. Med måltidsmiljö menas rumslig gestaltning, möblering, ljudmiljö, mötet mellan medarbetare och matgäst, matens presentation på bordet, den pedagogiska måltiden med mera.



Resursanvändningen som krävs för kommunens måltider är omfattande och fördelas över flera nämnder och bolag. Därför sker utvärdering av Måltidspolitiskt program för Strängnäs kommun horisontellt för hela koncernen. En viktig del av genomförande och uppföljning av programmet är måltidsråd och brukarråd som bidrar till matgästernas inflytande och delaktighet.

2. Övergripande målsättningar för mat och måltider



Bild: Måltidsmodellen. Källa: Livsmedelsverket

Mat och måltider i Strängnäs kommun främjar utvecklingen för ett hållbart samhälle. Måltidspolitiskt program för Strängnäs kommun tydliggör kommunens val i miljömässiga, sociala, ekonomiska, kulturella och demokratiska perspektiv.

Goda måltider

Måltider tillagas och serveras med matglädje och hög kvalitet. Medarbetare som har måltidsrelaterade arbetsuppgifter har relevant utbildning, engagemang och kunskap samt ges regelbundet kompetensutveckling för sitt uppdrag. Ändamålsenliga lokaler och utrustning är också viktiga förutsättningar för goda måltider.

Vad matgästerna tycker om sin mat och måltidsmiljö undersöks regelbundet. I varje verksamhet där måltider ingår, finns ett forum för dialog om måltider. Forumets roll är att ta tillvara matgästernas åsikter, att sprida kunskap samt främja dialog och delaktighet. Matgäster, pedagoger, omsorgsmedarbetare och köksmedarbetare är representerade. Dialogforum finns på såväl verksamhets- som enhetsnivå i kommunens organisation.

Integrerade måltider

Måltiden är en resurs som används varje dag för att höja kvaliteten i hela verksamheten. Måltiden är en självklar del av pedagogiken, vården och omsorgen.

Varje verksamhet där måltider ingår (exempelvis på en förskola, skola eller särskilt boende) ansvarar för samverkan och utveckling tillsammans med övriga berörda kontor och avdelningar (exempelvis med måltidsservice eller inköpsenheten). Tillagning nära matgästen främjar dialog och samarbete och gör köket till en integrerad del av kärnverksamheten.



Trivsamt måltidsmiljö

Måltidsmiljön är inbjudande, ren, underlättar bra val för hälsa och miljö samt bidrar som helhet till trivsel. Bemötandet mellan matgäster och medarbetare är trevligt och respektfullt. Den som ansvarar för måltidsmiljön ser till att matgästerna involveras i utformningen. Samverkan mellan ansvarig fastighetsägare, förvaltare, lokalcontroller, lokalsamordnare, verksamheten och Måltidsservice är en viktig förutsättning.

Miljösmart mat

Livsmedelskonsumtionen kan påverka miljön både negativt och positivt. Faktorer som är viktiga och som Strängnäs kommun kan påverka genom inköp är bland andra om livsmedlen är producerade nära och möjliggör dialog direkt med producenten, om de gynnar den biologiska mångfalden, är växtbaserade i större utsträckning än i dag, producerade utan skadliga bekämpningsmedel, producerade utan handelsgödning, samt bidrar till goda arbetsvillkor för producenten.

De viktigaste kraven som kommunen ställer i sin upphandling av livsmedel är

- Minst hälften av de upphandlade artiklarna ska ha EU-ekologisk, KRAV- eller annan tredjepartscertifierad miljömärkning.
- God djurhållning, ursprungsmärkning och livsmedel fria från genmodifiering.
- För varor från länder med stora sociala skillnader ställs krav på Rättvisemärkt eller annan tredjepartscertifierad märkning för social rättvisa. Detta gäller till exempel kaffe, te, socker, kakao och vanilj.
- Förpackningar, förbrukningsmaterial och transporter upphandlas med krav på så liten miljö-, klimat-, och hälsopåverkan som möjligt. Kraven kan med fördel höjas enligt en trappstegsmodell under avtalstiden.
- Andelen inköpta lokalt producerade livsmedel som bidrar till kommunens miljö- och klimatmål, ökas successivt.
- Genom inköp och menyplanering minskas andelen animalier utan att matens närings- och energinivå påverkas negativt.
- Genom inköp och menyplanering främjas intaget av grönsaker, baljväxter, frukt och fullkorn.
- Fisk väljs från hållbara bestånd, märkta med ASC eller MSC alternativt från småskaligt regenerativt fiske.
- Inköp och utbud säsongsanpassas.
- Från planering till servering via upphandling och inköp arbetar berörda verksamheter med att minimera matsvinnet i hela livsmedelskedjan.

Alla miljö- och klimatkrav tillgodoses så långt det går och prioriteringar görs kontinuerligt för att uppnå en sammanvägd nytta för både invånare och miljö.



Näringsriktig mat

Maten som serveras är näringsriktig, god, varierad och av hög kvalitet. Måltiderna är baserade på råd, rekommendationer och riktlinjer som är utfärdade av Livsmedelsverket och Socialstyrelsen. Matens innehåll motsvarar de svenska näringsrekommendationerna (SNR).

Andelen hel- och halvfabrikat som används är låg och då de används är kvaliteten hög. Livsmedel som köps in är fria från onödiga tillsatser.

Maten tillagas i ändamålsenliga kök så nära matgästerna och serveringstillfället som möjligt. Tillagningskök har bättre förutsättningar att minska mängden matsvinn jämfört med mottagningskök. Smak, konsistens och näringsvärde gynnas av kort varmhållning, och maten sprider dofter som kan väcka aptit och nyfikenhet.

Säker mat

I varje verksamhet där livsmedel hanteras finns tydliga rutiner och regelbunden egenkontroll för säker mat. En tydlig ansvarsfördelning säkerställer vem som ansvarar för att lagstiftningen följs. Det är tydligt för matgästen vad maten innehåller.

Specialkost erbjuds av medicinska skäl. Måltidsservice har kompetens för att avgöra detta samt fattar beslut om individuella koster efter samråd med berörd verksamhet.

2.1 Andra styrdokument

Måltidspolitiskt program för Strängnäs kommun har nära koppling till en rad globala, nationella och lokala styrdokument. Några av de viktigaste är:

Agenda 2030

Barnkonventionen

Sveriges nationella livsmedelsstrategi

Livsmedelsverkets råd för bra måltider

Socialstyrelsens rekommendationer

Skollag

Läroplan

Flerårsplan 2021 – 2023

Barn- och ungdomsstrategin

Klimat- och energiplan

Idrottspolitiska programmet

Avfallsplan

Intresse- och målkonflikter uppstår ständigt i kommunens olika verksamheter. Dessa hanteras med matgästens välmående i fokus, utifrån ett långsiktigt hållbart perspektiv. När målkonflikter uppstår i frågor av strategisk karaktär ska dessa lyftas till högre chef eller kommunens politiska organisation för avgörande.



3. Måltidspolitiska utvecklingsområden

3.1 Måltider i förskola, skola och på fritidshem

Måltiderna i skolan och på fritids baseras på Livsmedelsverkets Råd för bra måltider i förskolan samt Livsmedelsverkets Råd för bra måltider i skolan.

Under barn- och ungdomsåren grundlägger vi våra matvanor vilket till stor del ligger till grund för framtida konsumtionsmönster. Livsmedelsverket med flera beskriver att bra matvanor har betydelse för inläring, koncentration och välbefinnande samt bidrar till god hälsa genom livet. Övervikt och fetma är idag de största kostrelaterade hälsoproblemen, vilka ökar risken för en rad sjukdomar som till exempel diabetes, högt blodtryck och hjärt- kärlsjukdom. Det finns även andra typer av kostrelaterade hälsoproblem och det är därför viktigt att måltiderna i skolan är av god kvalitet och har ett bra näringsinnehåll.

Förskola, skola och fritidshem är arenor som förenar lek, rörelse och goda matvanor i vardagen, med en strävan att inspirera barn och unga till en sund inställning till kost och motion. För elever i skolan erbjuds daglig fysisk aktivitet för att på så sätt stimulera aptiten, ätandet och inläringen.

Skolmåltiden är en vardagsmåltid. Barnen i skolan äter sig mätta och måltiden bidrar till deras kunskapsresultat och långsiktiga hälsa och välbefinnande. Väl fungerande och integrerade skolmåltider bidrar till en jämlik skola. Högtider och andra speciella tillfällen uppmärksammas och ger variation i vardagen.

Ett inbjudande utbud av såväl kalla som varma rätter och tillbehör ger alla barn möjlighet att äta sig mätta. Utbudet präglas av variation och tradition, med såväl lokal och svensk matkultur som från världens mångfald av smaker och dofter.

Alla barn erbjuds frukt eller grönsak under för- eller eftermiddagen som komplement till skollunchen. Elever i grundskolan erbjuds en enkel frukost som inledning på skoldagen. Alla platser och tillfällen där barn tar del av mat och måltider i skolan erbjuds ett hälsosamt sortiment. Detta gäller till exempel på utflykt och i skolans cafeteria.

Måltiderna i förskola och skola utgör ett värdefullt pedagogiskt verktyg i skolans uppdrag kring livsstil, miljö och hälsa. I skolan kan schemalagd lunch vara ett bra sätt att ge större nytta av måltiden till undervisningen. Pedagogiska måltider är en värdefull resurs där pedagoger använder måltidssituationen som ett arbetsverktyg, integrerat i skoldagen. Riktlinjer för pedagogiska måltider tas fram av den verksamhet som måltiden är en del av, alltså av den förskola eller skola där måltiden serveras.

Måltidsmedarbetarnas kompetens integreras och tas till vara i det pedagogiska arbetet på förskolor och skolor. Genom kollegialt lärande bidrar olika yrkesgrupper till att öka barnens kunskap, intresse och nyfikenhet kring mat och



måltider och dess koppling till övriga ämnen och kunskapsområden. Lärare, specialpedagoger, skolsköterskor och pedagoger inom hemkunskap samt idrott och hälsa har viktiga roller för att få ihop den komplexa helheten.

Den plats där barn och unga äter utformas så att både barn och vuxna tycker att det är trevligt att äta där. Måltidsmiljön som erbjuds är i möjligaste mån speciellt inredd för ätande. Barnen involveras i matrummets utformning oavsett om det är en matsal eller ett klassrum och det är den verksamhet som har mandat att ändra lokalerna som ser till att detta sker. Barnkonventionen säger att barn ska respekteras, ha möjlighet att själv kunna påverka sitt liv och att alla beslut som påverkar barn ska beakta barnets bästa. Därmed ska barn involveras i utformningen av måltidsmiljön som de befinner sig i dagligen. De fyra grundprinciperna säger vidare att:

2. Alla barn är lika mycket värda. Ingen får diskrimineras.
3. Barnets bästa ska alltid sättas i främsta rummet.
6. Alla barn har rätt till liv och utveckling.
12. Alla barn har rätt att uttrycka sin åsikt. Vuxna ska lyssna, beakta och återkoppla till barnet

Strängnäs kommun tillämpar Kost- och närings riktlinjer för specialkost i förskola och skola. Specialkost av medicinska skäl erbjuds alla barn med behov. Etiska och religiösa behov hos barn i förskola och skola tillgodoses så länge det inte inverkar på den stora gruppens möjligheter att få sina behov tillgodosedda.

För barn med neuropsykiatriskt funktionshinder ingår anpassning av måltiden som en del i skolans extra anpassningar för det enskilda barnet. Alla individanpassade koster genomförs i samverkan mellan skola, elevhälsa, vårdnadshavare och Måltidsservice. Beslut om individanpassade koster fattas av Måltidsservice.

Alla barn uppmuntras att engagera sig i måltidsfrågorna för att utveckla såväl måltidernas kvalitet som elevernas kunskap inom området. Delaktighet i skolmåltiden är en del av varje barns vardag. Varje förskola och skola erbjuder ett dialogforum där barn kan delta på sina villkor och där såväl mat som måltidens förutsättningar tas upp.

Vårdnadshavare bjuds in att uppleva skollunchen minst en gång per år. Vid föräldramöten och öppet hus är skolmåltiderna en självklar del av det som skolan presenterar för vårdnadshavarna.

3.2 Måltider inom vård och omsorg

Måltider i äldreomsorgen baseras på Livsmedelsverkets Råd för bra måltider i äldreomsorgen (särskilt boende och ordinärt boende). Måltider i LSS-boende baseras på Livsmedelsverkets broschyr Uppmuntra till bra måltider.



Kommunen strävar efter en hållbar måltidskedja för alla förekommande boendeformer. Med helhetsperspektiv och värdeskapande arbete i hela måltidskedjan, blir måltiderna en resurs med sociala, miljömässiga och ekonomiska vinster.

De inom Strängnäs kommuns vård och omsorg som har behov av stöd ska få uppleva att måltiden är en stressfri och trivsamt stund som präglas av respekt, värdighet och lyhörddhet. Måltiderna har en central betydelse inom äldreomsorgen och skapar förutsättningar för livskvalitet. Den enskilde ska få möjlighet till delaktighet och självbestämmande då medarbetarna har ett personcentrerat förhållningssätt.

Enligt Socialstyrelsen är måltiderna grundläggande för att förebygga undernäring, sjukdom och ohälsa. Det är därför viktigt att måltiderna i vård och omsorg är av god kvalitet och har ett bra näringsinnehåll. De äldres näringsstatus och vikt följs regelbundet och kosten anpassas för att förebygga ohälsa. Vid behov erbjuds anpassad kost, till exempel näringsberikad, energiberikad, konsistensanpassad eller kost som på annat sätt anpassas till den enskildes behov. Ordination och utförande av insatser kring anpassad kost sker i samverkan mellan hälso- och sjukvård och Måltidsservice. Behovet av individuella kost utreds initialt av medarbetare med dietistkompetens och i samråd med ansvarig sjuksköterska. Beslut om individanpassade kost fattas av Måltidsservice. Det utförs ett aktivt arbete för att förebygga och motverka pågående undernäringssituation hos de äldre, vilket även regelbundet följs upp. Nattfasta är en riskfaktor för undernäring och ingår i det förebyggande arbetet vilket bland annat innebär att sprida måltidstillfällena jämnt under dagen.

För äldre på särskilt boende erbjuds daglig fysisk aktivitet för att på så sätt stimulera aptiten, ätandet och därmed hälsa och livskvalitet. Matgäster och brukare i vård och omsorg äter sig mätta och måltiden bidrar till deras långsiktiga hälsa och välbefinnande.

Högtider och andra speciella tillfällen uppmärksammas och ger variation i vardagen. En tydlig skillnad mellan vardag och helg märks genom variation på rätter, fikabröd och tilltugg.

Till lunch och middag finns olika rätter att välja bland och ätandet över dygnet är väl fördelat och sker på den enskildes villkor. Maten serveras i karott på bordet så att matgästen får möjlighet att själv förse sig med mat och dryck, när så är möjligt. Detta främjar såväl valmöjligheter som interaktioner och samtal. Utbudet präglas av variation och tradition, med såväl sörmländsk som svensk matkultur. Världens mångfald av smaker och dofter får också plats i menyn.

Måltiderna i vård och omsorg utgör ett värdefullt verktyg i verksamhetens uppdrag kring livskvalitet för alla brukare. Väl fungerande och integrerade



måltider bidrar till en jämlik vård och omsorg. För yngre brukare ska normaliseringsprincipen råda, det vill säga att det ska vara som för vem som helst, som om individen inte hade behov av stöd och hjälp. I äldreomsorgen kan omsorgsmåltider vara en värdefull resurs och som en del av omvårdnaden, där medarbetare använder måltidssituationen som ett arbetsverktyg i arbetet med att förebygga undernäring och ohälsa. Måltiden anpassad utifrån individuella behov bidrar till en bättre livskvalitet för den äldre.

Måltidsmedarbetarnas kompetens integreras och tas till vara inom vård och omsorg och bidrar till kollegialt lärande om mat och måltider tillsammans med omsorgens medarbetare. Undersköterskor, sjuksköterskor, kostombud, arbetsterapeuter och fysioterapeuter har viktiga roller för att få ihop den komplexa helheten.

Verksamheterna strävar efter en likvärdig och för brukaren värdefull måltid oavsett boendeform.

Den plats där brukare äter utformas så att de tycker att det är trevligt att äta där. Måltidsmiljön som erbjuds är i möjligaste mån speciellt inredd för ätande. Alla brukare har möjlighet och uppmuntras att engagera sig i måltidsfrågorna för att utveckla måltidsmiljön och måltidernas kvalitet. Varje vård- och omsorgsboende erbjuder ett dialogforum där enskilda kan delta på sina villkor och där såväl mat som måltidens förutsättningar tas upp. För att främja en trevlig måltidsstund ges matgäster och brukare inom vård och omsorg möjlighet att servera sig maten själv. I så stor utsträckning som möjligt kan den äldre på särskilt boende välja var, med vem och vid vilken tidpunkt måltiden ska intas. Alla verksamheter strävar efter och uppmuntrar möjligheten till praktiskt deltagande kring måltiden efter vars och ens egen förmåga.

Mötesplatser för seniorer erbjuds i de olika kommundelarna där måltider kan intas i ett socialt sammanhang, något som främjar aptit och hälsa för äldre som ännu bor hemma. Att ta sig mellan hemmet och mötesplatsen ger också möjlighet till värdefull rörelse och vardagsmotion.

Anhöriga erbjuds alltid möjligheten att kunna köpa en portion mat vid besök för att kunna dela en måltid med sin närstående, förutsatt att beställning gjorts i god tid enligt boendets rutiner för måltidsbeställning.

3.3 Mat och måltider i övriga verksamheter

På fritidsgårdar erbjuds till vardags ett hälsosamt och miljösmart utbud med syfte att locka till hälsosamma val för barn och unga. Genom delaktighet och aktiviteter kan barn och unga påverka utbudet och lära sig mer om enkla och bra mellan- och kvällsmål. På fritidsgården märks det skillnad mellan vardag och helg genom utbud och aktiviteter i cafeteria och kök.



På bad- och fritidsanläggningar samt cafeterior och mötesplatser erbjuds till största delen ett hälsosamt och miljösamt utbud. Många besökare är barn och unga och kommunens ansvar att bidra till hälsa och välbefinnande är stort.

På kommunkoncernens anordnade möten, event och konferenser serveras uteslutande växtbaserade måltider.

Vid de kommunägda bolagens inköp av livsmedel och måltider ska det måltidspolitiska programmet vara styrande.

4. Centrala begrepp och definitioner

Definitionerna nedan gäller för tolkningen av detta styrdokument, Måltidspolitiskt program för Strängnäs kommun.

Brukarråd- en grupp personer som företräder människor som kommer i kontakt med kommunens vård, skola och omsorg i någon form, till exempel barn i skolan, äldre eller funktionshindrade.

FAMM – Five Aspects of a Meal Model, en förklaringsmodell för måltidens olika beståndsdelar. Rummet, Produkten, Stämningen, Styrsystemet och Mötet är delar som kan förklara måltidens komplexitet.

Hållbar utveckling- Hållbar utveckling tillfredsställer dagens behov utan att äventyra kommande generationers möjligheter att tillfredsställa sina behov.

Härlagat- mat tillagad i matgästens närhet, till exempel i samma byggnad eller i skolan där barnet går. *Härlagat* används för restaurang och storkök till skillnad från *hemlagat* som betecknar mat som lagats i någons privata hem.

Individanpassad kost- kost som är anpassad för en enskild person, av medicinska, religiösa, etiska eller andra skäl.

Integrerat- process som leder till att skilda enheter förenas.

Klimatsmart- en handling eller ett inköp av produkt eller tjänst som bidrar till minskad negativ klimatpåverkan eller till och med positiv klimatpåverkan.

Kost- den blandning av olika livsmedel som intas dagligen för att täcka näringsbehovet.

Kvalitet- värdet av egenskaper som till exempel ett livsmedel eller en måltid kan ha. Kvalitetsdimensioner är till exempel den färdiga rättens innehåll, råvarornas ursprung, smak, doft, konsistens, näringssammansättning, variation, menyplanering, presentation med mera.



Mat lagad från grunden- mat lagad från råvaror vilket innebär livsmedel som inte värmts upp eller tillagats i förväg.

Miljösmart- en handling eller ett inköp av produkt eller tjänst som bidrar till minskad miljöpåverkan.

Måltid- mat som äts i ett sammanhang där rummet, sällskapet, organiseringen och stämningen bidrar till en helhetsupplevelse.

Måltidskultur- måltidskultur finns överallt där människor äter och delar liknande föreställningar om hur, när, vad, var och med vem man bör äta. Som framgår av själva grundbetydelsen av kultur (odling), är det något som lever och förändras, och som också innehåller ett aktivt moment.

Närproducerat/ lokalt- råvaror och därav förädlade produkter med ursprung i Södermanland och dess grannlandskap.

Omsorgsmåltid- En omsorgsmåltid innebär att medarbetare deltar i måltiden med brukarna vid matbordet för att erbjuda det stöd och den hjälp som behövs under måltiden (Socialstyrelsen).

Pedagogisk måltid- En pedagogisk måltid innebär att skolpersonal äter tillsammans med barnen i förskolan eller skolan. Syftet är att måltiden ska vara ett tillfälle till samvaro mellan vuxna och barn samt ge möjlighet till att integrera måltiden i skolans pedagogiska uppdrag.

Restaurang, matsal- ett rum särskilt inrett och avsett för att servera mat och äta i.

Specialkost- kost som är anpassad till ett visst sjukdomstillstånd eller medicinskt behov.

Säsonganpassad, säsongbetonad- mat som vid varje given tidpunkt och geografiska plats kan odlas utan behov av extra uppvärmning, skördas respektive lagras på ett resurseffektivt sätt. Det kan också handla om att fiska fisksorter när de smakar som bäst, eller att vilt kan jagas och slaktas under en viss del av året. Att äta säsongbetonat är att anpassa val av råvaror till vad som finns att tillgå i det geografiska närområdet regionalt eller i klimatzonen. För livsmedel som till exempel citrusfrukter kan de sägas vara i säsong från december till februari beroende på närmast tillgängliga plats där citrusfrukt odlas, det vill säga i södra Europa.

Verksamhet- exempelvis förskola, skola eller särskilt boende.