

## **Mat och Måltidspolicy**

### **Trelleborgs kommun**

#### **Mål**

Trelleborgs kommun ska:

- erbjuda näringsriktiga måltider till matgäster inom samtliga verksamheter som hanterar mat och måltider i kommunens regi;
- servera mat och måltider i miljöer som upplevs som trivsamma;
- arbeta med mat och måltider på ett sätt som bidrar till hållbar utveckling;
- genom god kommunikation och dialog integrera mat och måltider som en resurs i verksamheter inom pedagogisk omsorg, förskola, skola och äldreomsorg;
- ge matgäster möjlighet till inflytande och delaktighet över måltiden;
- servera säker mat;
- kvalitetssäkra att adekvat kompetens finns hos medarbetare som arbetar med mat och måltider.

#### **Syfte**

Policyn ska kvalitetssäkra mat och måltider i kommunens samtliga verksamheter. Den ska vara vägledande vid planering, inköp, genomförande och uppföljning av all verksamhet som hanterar mat och måltider.

#### **Näringsriktighet**

Matgäster inom pedagogisk omsorg, förskola och skola ska erbjudas mat och måltider som uppfyller de nordiska näringsrekommendationerna samt vara i linje med övriga nationella lagar och rekommendationer inom området mat och måltider.

Matgäster inom äldreomsorgen ska erbjudas mat och måltider enligt Socialstyrelsens vägledning samt vara i linje med övriga nationella lagar och rekommendationer inom området mat och måltider.

Samtliga verksamheter som hanterar mat och måltider i kommunens regi ska planera sortiment så att det finns näringsriktiga valmöjligheter för målgruppen.

#### **Måltidsmiljö**

Måltidsmiljön ska bidra till måltidsglädje och utformas så att matgäster tycker det är trevligt att äta. Det ska finnas ett positivt och respektfullt bemötande i kommunens alla måltidsmiljöer. Lokaler ska vara ändamålsenliga och sittplatser ska erbjudas till alla matgäster. Alla ska ges tillräckligt med tid för att äta samt möjlighet att äta på regelbundna tider.

#### **Hållbar utveckling**

Trelleborgs kommun ska arbeta med mat och måltider på ett sätt som bidrar till hållbar utveckling och med ett kostnadseffektivt förhållningssätt. Trelleborgs kommuns upphandlingsenhet ska upphandla livsmedel i nivå med nationellt gällande lagstiftning i enlighet med Upphandlingsmyndighetens hållbarhets kriterier. Mattransporter ska samordnas i kommunen för att minimera körsträckor. Energianvändning, energiförbrukning samt färskvattenförbrukning ska minimeras.

Trelleborg ska vara en förebild vad gäller systematiskt arbete med energieffektivisering.

Upphandlingsmyndighetens kriterier för hållbar offentlig upphandling ska ligga till grund för livsmedel och livsmedelshantering. Trelleborgs kommun ska arbeta på ett sätt som gör att matsvinnet blir så litet som möjligt. Avfall ska källsorteras. Inom förskola och skola ska intaget av vegetabilier främjas. Livsmedel som har en så liten miljöpåverkan som möjligt ska prioriteras och matsedlar ska säsongsanpassas.

### **Integrerade måltider**

Mat och måltider ska integreras som en resurs i verksamheter inom pedagogisk omsorg, förskola, skola och äldreomsorg. Kommunikation och samarbete över förvaltningsgränser med måltiden i fokus ska främjas. Den mat och de måltider som erbjuds ska alltid tydligt presenteras för matgästerna och vara trevligt serverad.

Mat och måltider inom pedagogisk omsorg, förskola och skola ska uppmuntras som ett pedagogiskt verktyg i undervisningen för att väcka barn och elevers nyfikenhet kring mat. Mat och måltider kan också bidra som kulturbärare. En pedagogisk måltid ger tillfälle till samvaro mellan vuxna och barn. Den pedagogiska måltiden ska bidra till en positiv måltidsupplevelse och matglädje.

Omsorgsmåltider inom äldreomsorgen innebär att personal äter tillsammans med matgästen för att skapa förutsättning för en lustfylld måltid med en positiv matupplevelse som resultat.

### **Inflytande och delaktighet**

Trelleborgs kommun ska ge matgäster möjlighet till inflytande, delaktig och att ge synpunkter över måltiden inom givna ramar.

### **Livsmedelssäkerhet**

Mat som serveras ska vara livsmedelshygieniskt säker och alla inom kommunen som hanterar mat ska följa gällande livsmedelslagstiftning. Matgäster som är i behov av medicinsk specialkost ska få detta tillgodosett på ett sätt som skapar trygghet.

### **Mat- och måltidskompetens**

Alla som arbetar med måltider ska ha rätt kompetens, tillgång till professionellt stöd och kompetensutveckling. Med rätt kompetens ska måltider tillagas så mycket som möjligt från grunden, av råvaror med god kvalitet nära serveringsögonblicket. Rätt mat- och måltidskompetens ska bidra till positiv måltidsupplevelse.