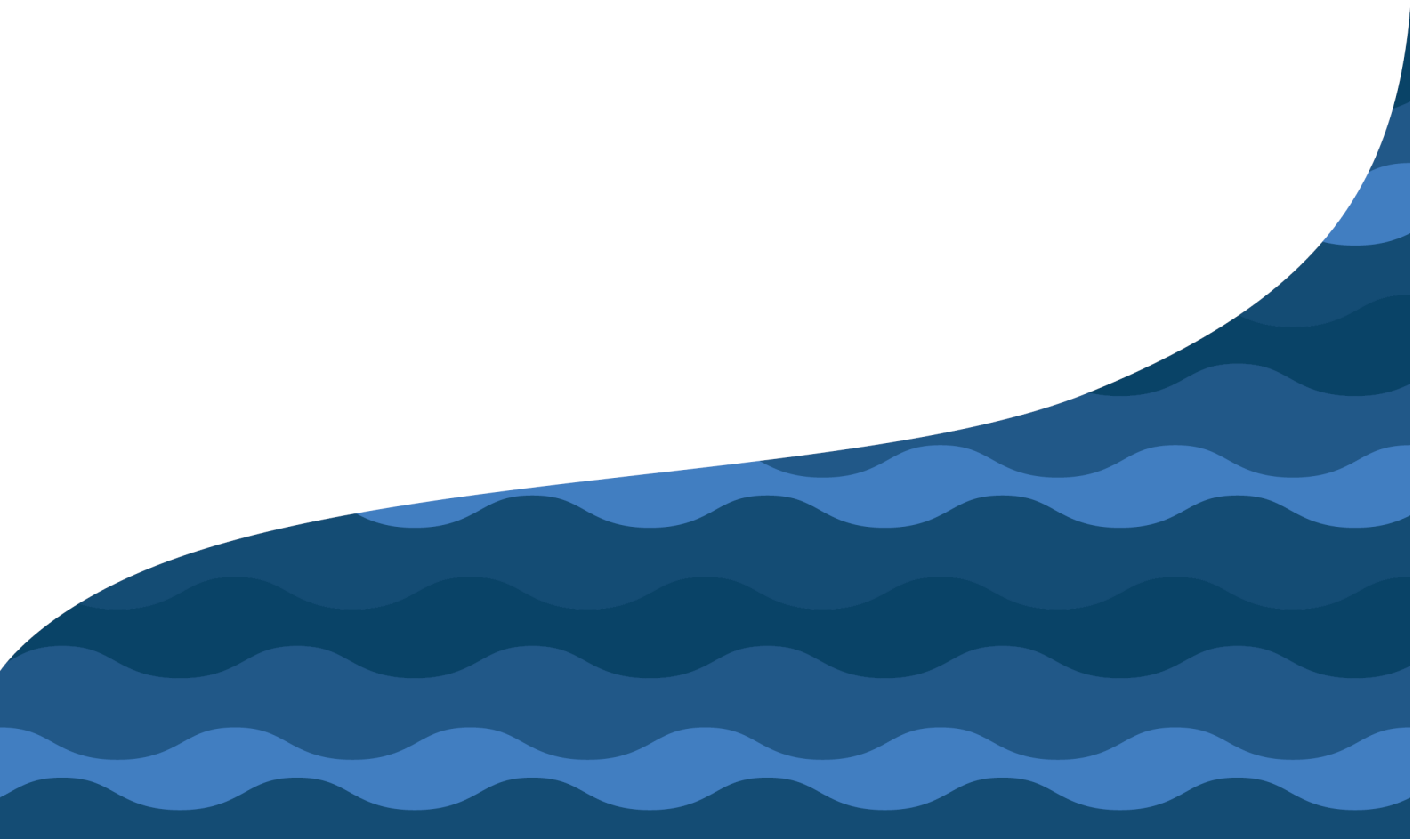




Beslutad av: Kommunfullmäktige
Dokumenttyp: Policy
Diarienummer: 2024/45
Antagen: KF § 20, 2024-02-19
Gäller från: 2024-03-01
Reviderad:
Gäller för: All måltidsverksamhet i Karlshamns kommun

Måltidspolicy

för Karlshamns kommun





Bakgrund

Måltidspolicyn ska fungera som ett styrande dokument i det dagliga arbetet och som stöd för all måltidsverksamhet i Karlshamns kommun.

Syfte

Maten och måltiden tjänar många syften under hela livet, den ger näring och kraft till att leva ett gott liv, den är en källa till njutning och glädje, den är ett sätt att mötas och den agerar som kulturbärare.

Målsättningen är att uppfylla alla delar i Livsmedelsverkets måltidsmodell (bild 1) för alla individer där kommunen tillhandahåller måltider eller är behjälpliga vid måltidssituationen. Måltidsmodellen fokuserar på helhetsupplevelsen av måltiden och innebär att maten ska vara: god, säker, näringsriktig, miljösamt, trivsam och integrerad. Måltiden ska vara en av höjdpunkterna på dagen och i största möjliga mån lagas från grunden. Måltidsverksamheten ska arbeta med kontinuerlig utveckling utifrån omvärldsfaktorer och lokala förutsättningar.



1. Livsmedelsverkets måltidsmodell med Karlshamns kommuns tillägg: Beredskap.



God

Mat som tillhandahålls av kommunen ska smaka gott. All mat som kommunen levererar ska vara av bra kvalitet, sen har varje enhet ett stort ansvar för hur de förbereder, presenterar och serverar maten i respektive verksamhet.

Säker

All mat som serveras ska vara säker för individen att äta. Matgästerna ska kunna känna sig trygga i att de inte blir sjuka av maten som erbjuds. Det är därför viktigt att all personal som är inblandad i livsmedelshantering har kunskap om detta. Tydliga rutiner för hur risker ska hanteras, förebyggas och åtgärdas ska finnas i den egna verksamheten. Även i de fall då matgäster hjälper till med förberedelser inför måltid ska det finnas rutiner för detta.

Näringsriktig

De olika typerna av kost som kommunen tillhandahåller ska baseras på riktlinjer från Socialstyrelsen samt Livsmedelsverket och NNR (Nordiska näringsrekommendationer). Det är viktigt att all personal som är inblandad i måltidsverksamhet har kunskaper om näringsriktig kost för den målgrupp man arbetar med.

Trivsamt

En trevlig måltidsmiljö bidrar till att matgästen kan njuta av maten. En stor del i detta är att restaurangen eller matsalen ger ett trivsamt intryck genom till exempel bra belysning, ljuddämpande inredning och fin dukning.

Integrerad

Måltiden ska skapa en gemenskap, en delaktighet, en känsla av oberoende och bör vara en av höjdpunkterna på dagen. För att matgäster och personal ska känna sig tillfreds med måltiden i sin helhet är det också viktigt att kunna vara med och påverka utformning av miljön och maten som serveras.

Miljösmart

Alla verksamheter inom kommunen ska aktivt arbeta med hållbar utveckling. Maten påverkar miljön på många sätt och i kommunens verksamheter ska personalen till exempel källsortera avfall, sträva efter minskat matsvinn, hög andel svenskt och lokalproducerat och matsedlar planeras efter säsong. Vid upphandling av livsmedel tas upphandlingsmyndighetens kriterier i beaktande och kommunen upphandlar animalier utefter hållbarhetskriterier för svensk djurskyddslagstiftning.

Beredskap

För att klara beredskapen är det viktigt att sträva efter att köpa svenska, lokalproducerade produkter utan behov av importerade insatsvaror, så länge det inte strider mot gällande lagstiftning.