



LYCKSELE KOMMUN

LIKSJUON KOMMUVDNA

Måltidspolicy Lycksele kommun

Antagen av kommunfullmäktige 2023-02-27 § 14, dnr: 2022-000332



Inledning

I kommunen tillagas och serveras ett stort antal måltider. Enheterna som hanterar livsmedel har en påverkansroll rörande mat- och måltidsvanor. Lycksele kommun ska erbjuda goda, vällagade och näringsriktiga måltider anpassade till de behov som barn, elever, ungdomar, äldre och personer med funktionsnedsättning har. Utgångspunkten ska vara de nationella riktlinjer som är framtagna av Livsmedelsverket. God arbetsmiljö och trivsel ska råda.

Målgrupp

Våra gäster är barn i förskolan, elever i skolan och fritidshem, äldre samt personer med funktionsnedsättning som bor i särskild boendeform eller daglig verksamhet. Som gäster betraktas även anhöriga och föräldrar.





Syfte

Måltidspolicyn ger information om och sätter ramarna för att Lycksele kommun ska erbjuda god och hälsosam mat med hänsyn taget till hälsa, miljöpåverkan samt god långsiktig resurshushållning. Policyn ska ge tydlig information till elever, föräldrar, anhöriga, medarbetare och andra intresserade och för dessa grupper klargöra vilka förväntningar man kan ställa på offentligt finansierad mat och måltider. Måltidspolicyn ska också utgöra underlag för budget, verksamhetsplaner och nämndernas kravspecifikationer.

Måltiden som gemenskap

- I Lycksele kommun ser vi maten och måltiden som en del i ett större sammanhang. Vad vi äter, när vi äter och hur våra måltider ser ut påverkar vår hälsa och vårt välbefinnande både idag och på lång sikt.
- Måltiden ska vara en källa till glädje och social kontakt samt erbjuda en stunds avkoppling i vardagen.
- En förutsättning för att kunna uppskatta måltiden är att få avnjuta den i en lugn och trivsamt miljö, att maten är väl tillagad, upplagd och serveras på ett aptitligt sätt samt att service och bemötande är bra.
- För att skapa en helhet ska måltiderna integreras inom omsorgsverksamheten samt i det pedagogiska arbetet inom förskola, skola och fritids.
- Personal anställd av Lycksele kommun samt förtroendevalda ska kunna köpa personalmåltider där det är lämpligt med hänsyn till de lokala förutsättningarna.
- Vi sätter gästen i fokus och arbetar med inflytande och delaktighet.



Måltiden som uppdrag

- Den mat som serveras ska vara näringsberäknad, näringsriktig och råvarorna ska vara av god kvalitet.
- Specialkost ska efter ordination erbjudas till de som av medicinska skäl har behov av det.
- Måltiderna ska vara jämlika och även gynna medborgare med olika religiös bakgrund.
- Alla som äter lunch i Lycksele kommun ska kunna välja mellan minst två olika rätter.
- Maten ska vara vällagad. I Lycksele kommun strävar vi efter att laga maten från grunden.
- Till varje måltid serveras varierande grönsaker och rotfrukter.
- Genom pedagogiska måltider ska barn och elever tidigt ges goda vuxna förebilder i måltidssituationer.
- I Lycksele kommun strävar vi efter omsorgsmåltider där personalen deltar aktivt i själva måltiden.



Måltider som främjar den norrländska- och samiska kulturen

- Kostorganisationen ska aktivt arbeta med norrländska och samiska maträtter från och omkring Lycksele för att servera dem i kommunens matsalar. Här ska samarbete med lokala matinspiratörer skaffa kunskap, skapa acceptans och marknadsföra den offentliga maten.
- Samiska matvanor ska vara en levande del av kommunens matsedel.

Måltider för minskad klimat- och miljöpåverkan

Som en stor måltidsaktör kan Lycksele kommun genom medvetet agerande påverka miljön och klimatet i en positiv riktning.

- Kommunen ska bidra till ökad ekologisk framställning genom att köpa ekologiska livsmedel till kommunens kök och restauranger. Vid utgången av år 2030 ska 60 procent av all mat som serveras inom den kommunala verksamheten vara odlad inom regionen eller vara ekologisk.



- Den fisk som köps in ska ha en nivå på ekologisk och social hållbarhet motsvarande KRAV eller vara fiskad eller odlad inom regionen. Alternativt ska vildfångad fisk ha en nivå som motsvarar MSC och odlad fisk ASC.
- För att värna om djurskyddet ska kött väljas som motsvarar de krav på djurskydd som ställs på svensk köttproduktion. Verksamheterna ska även sträva efter att välja kött som produceras på en nivå av ekologisk, och social hållbarhet motsvarande KRAV eller som är producerad inom regionen.



- Varje kök ska minska köttmängden till förmån för mer grönsaker, rotfrukter, bönor och linser på tallriken. Minst en dag per vecka ska måltiderna vara helt vegetariska.
- Varje kök och restaurang/matsal ska vidta åtgärder för att minska matsvinn vid tillagning och servering. Alla kök och verksamheter ska arbeta med planering av inköp och bedömning av hur mycket mat som går åt för att kunna tillaga eller beställa rätt antal portioner. Skolor ska upprätta rutiner för att meddela skolköken om frånvarande elever. Alla verksamheter ska utbilda och informera matgästerna om betydelsen av att minska matsvinn.



- Vid eventuell överproduktion av måltider ska kommunens personal, studerande och brukare kunna köpa matlådor av överskottsmaten till förmånspris.
- Kommunen ska sträva efter att ha egna betesdjur som sköts av regionala bönder och som håller kommunens landskap öppet. Efter slakten ska köttet tillagas i och serveras av kommunens egna kök.

Upphandling av livsmedel

- Kommunen ska, inom ramen för gällande upphandlingsrättslig lagstiftning, verka för upphandlingssätt som möjliggör för leverantörer av närodlade och närproducerade produkter att lägga anbud.



Förutom dessa politiska mål så bygger innehållet i de kostpolitiska riktlinjerna på nationella mål och föreskrifter inom området:

- Bra mat i förskolan, Livsmedelsverket (senaste)
- Bra mat i skolan, Livsmedelsverket (senaste)
- Bra mat i äldreomsorgen, Livsmedelsverket (senaste)
- Nordiska näringsrekommendationer (NNR) (senaste)
- Branschriktlinjer för offentlig säkermat
- Livsmedelslagen
- Skollagen
- Lagen om offentlig upphandling
- Svenska livsmedelsstrategin

