



ÖSTERSUNDS  
KOMMUN  
STAAREN TJELTE

# Riktlinje för mat och måltider inom vård- och omsorgsnämndens verksamhetsområden

<b>Beslutad av:</b>	Ange beslutande politiska instans, datum (YYYY-MM-DD) och paragraf
<b>Diarienummer:</b>	00452-2021
<b>Dokumentansvarig:</b>	Ange ansvarig person, Alexander Håkansson Miljösamordnare
<b>Författare:</b>	Alexander Håkansson
<b>Dokumenttyp:</b>	[Riktlinje]
<b>Dokument-ID:</b>	[Document::Prefix] – [Document::Number]
<b>Version:</b>	[Document::Version]
<b>Berörd verksamhet:</b>	[Metadata::Förvaltning]
<b>Giltig från:</b>	[Document::PublishDate]
<b>Giltig till:</b>	[Document::AlarmDate]
<b>Antal sidor:</b>	4

## 1. Inledning

Mat och måltider ska vara en källa till glädje, njutning, trivsel och välbefinnande. Måltiden är förknippad med social samvaro, återhämtning och kulturella värden. Måltiderna är också grundläggande för att tillgodose kroppens behov, ge medicinsk kostbehandling och att förebygga undvikbar ohälsa.

Alla matgäster som får insatser inom Vård- och omsorgsnämndens verksamhetsområde ska erbjudas mat att njuta av och måltider att längta till. Maten ska beredas av bra råvaror med individuellt anpassad näring. Stor hänsyn ska tas till klimat, miljö och hållbar utveckling.

Denna riktlinje ersätter den kostpolicy som beslutades av Kommunfullmäktige 2013-03-14.

## 2. Syfte

Denna riktlinje syftar till att kvalitetssäkra måltidsverksamheten och tydliggöra Vård- och omsorgsnämndens förhållningssätt vad gäller mat och måltider.

Nyckelord är vård och hälsa, hållbarhet, kultur, njutning, social samvaro och avkoppling.

## 3. Avgränsning

Riktlinjen styr enbart mat och måltider inom vård- och omsorgsnämndens verksamhetsområden.

## 4. Ställningstaganden

### 4.1. Mat som serveras bereds av säkra råvaror med hög livsmedelshygienisk kvalitet och är väl sammansatt

- Planering och sammansättning av matsedlar och måltider utgår ifrån Nordiska Näringsrekommendationer och följer Livsmedelsverkets nationella riktlinjer och Socialstyrelsens råd vid medicinska behov
- Allt stöd till medborgare utan behov av medicinsk kostbehandling ska vara anpassat så att det skapar förutsättningar för en god hälsa, mat och måltider utgår ifrån Nordiska Näringsrekommendationer, ex. portionsmat
- Livsmedel köps in från registrerade eller godkända livsmedelsanläggningar

- Maten är näringsberäknad och omväxlande
- Ett fullvärdigt alternativ erbjuds till de med specialkost, som tillgodoser behovet av energi och näringsämnen enligt gällande rekommendationer
- I verksamheten finns möjlighet till daglig dialog och en återkoppling av synpunkter på de livsmedel och maträtter som serveras
- Alla som arbetar med mat och måltider har tillräcklig kompetens, tillgång till professionellt stöd och regelbunden kompetensutveckling

## **4.2. Måltiden är en positiv helhetsupplevelse som ger näring, stimulans, tid för avkoppling och trevlig samvaro**

### **4.2.1 Ekologisk hållbarhet**

- Vård och omsorgsnämnden strävar långsiktigt efter att hållbara livsmedel ska utgöra en majoritet av inköpta livsmedel. Hållbara livsmedel redovisas per inköpt krona vad gäller ekologiskt, MSC-märkt, svenskt viltkött, samt livsmedel producerade i Jämtland.
- Vård- och omsorgsnämnden strävar efter en hög andel närproducerad mat. Det ökar medvetenhet om och förståelsen för den lokala matens produktionsförutsättningar, samtidigt som det bidrar till öppna landskap och biologisk mångfald.
- Vård- och omsorgsnämnden strävar fortsatt för en hög andel ekologiska livsmedel
- Fisk som köps in kommer från hållbara bestånd och kontrollerat fiske
- Vård- och omsorgsnämnden väljer i första hand svenskt kött
- Menyerna och val av livsmedel anpassas efter säsong
- Inköp görs med hänsyn till miljö och klimat
- All måltidsverksamhet arbetar enligt mål 7, efter kommunens prioriterade miljöaspekter och i enlighet med kommunens miljöpolicy
- Vård- och omsorgsnämnden arbetar för fossilbränslefria transporter av mat
- Vård- och omsorgsnämnden samordnar och minimerar mattransporter.
- Vård- och omsorgsnämnden arbetar systematiskt för att minimera plastanvändningen vid servering och mathantering

## 4.2.2 Social hållbarhet

- Måltiden förebygger ohälsa och verkar för god livskvalitet
- Inom vård och omsorg ses måltiden som en integrerad och viktig del av omvårdnaden
- Måltiden utgår ifrån Livsmedelsverkets måltidsmodell och är: trivsamt, god, näringsriktig, hållbar, säker och integrerad
- Mat erbjuds i möjligaste mån utifrån individens etiska, religiösa och kulturella önskemål
- Måltidsmiljön präglas av ett bra bemötande och god service så att alla målgrupper trivs och tycker att det är trevligt att äta. Måltiderna presenteras på ett sätt som väcker matlust

- Måltiderna serveras utspridda under dagen på ett sådant sätt att målgruppen orkar äta av alla mål och att långa uppehåll inte äventyrar individens hälsa
- Verksamhet som riktar sig till medborgare med kognitiva funktionsnedsättningar erbjuder pedagogisk måltid eller omvårdnadsmåltid/spegling utifrån individuella behov.
- Måltiden påminner om matproduktionens förutsättningar i Sverige och Jämtland och möjliggör en upplevelse av det gastronomiska kulturarvet i Jämtlands län, inklusive det samiska matarvet
- I verksamheten finns möjlighet till daglig dialog och en återkoppling av synpunkter på måltider och måltidsmiljö
- Inköp görs med hänsyn till etik, arbetsförhållanden, hälsa och ekonomi

### 4.2.3 Ekonomisk hållbarhet

- Maträtter bereds i så stor utsträckning som möjligt utifrån följande nyckelbegrepp; från grunden, efter säsong och med ekonomisk hushållning
- Vård- och omsorgsnämnden arbetar aktivt för att minimera matsvinn vilket inkluderar: kökssvinn, serveringssvinn och tallrikssvinn

## 5. Relaterade dokument

- Handlingsplan för Mat, måltider och behandling 2019-2022
- Miljöpolicy, Östersunds kommun
- Klimatstrategi för ett fossilbränslefritt och energieffektivt Östersund