



Policy för mat och måltider i Järfälla kommun

| | |
|---|------------------------------------|
| Dokumentet gäller för Samtliga nämnder i Järfälla kommun | Fastställt av Kommunfullmäktige |
| Dokumentgrupp Aktiverande styrdokument | Dokumenttyp Policy |
| Fastställt 2024 | Giltig till och med 2030 |
| Dokumentansvarig Kommunstyrelseförvaltningen | Tid för nästa översyn 2029 |



JÄRFÄLLA



Innehållsförteckning

| | |
|--|---|
| 1. Mat och måltider i Järfälla kommun | 2 |
| 1.1 Förutsättningar för hållbar mat och hållbara måltider | 2 |
| 2. Syfte | 3 |
| 3. Principer för hållbar mat och hållbara måltider | 3 |
| 3.1 Kommunens principer för kvalitet i mat och måltider innebär: | 4 |
| 5. Ansvar | 5 |
| 6. Uppföljning..... | 6 |
| 7. Referenser..... | 6 |

1. Mat och måltider i Järfälla kommun

Mat och måltider ska vara en naturlig del i barn och ungdomars utveckling och utbildning, samt en viktig del i livskvalitet och välmående för samtliga med behov och stöd inom omsorg, äldreomsorg och övriga boendeformer i kommunens verksamheter. Måltiden ska ge näring, stimulans, tid för avkoppling och trevlig gemenskap.

I Järfälla kommun ska vi erbjuda en hög och likvärdig kvalitet när det gäller måltider, livsmedel och caféutbud. Därmed har denna policy utarbetats för att användas inom samtliga kök, restauranger och serveringsverksamheter inkluderat möten och konferenser, i kommunens förvaltningar. Vår övergripande ambition är att alla ska vilja äta maten som serveras. Mat och måltider i Järfälla kommun ska grundas i medvetna val för hälsa och miljö, samt utvecklas inom kommunens ekonomiska ramar och i linje med kommunens vision och mål.

1.1 Förutsättningar för hållbar mat och hållbara måltider

Järfälla kommun ska erbjuda mat och måltider som genomsyras av professionalism och kvalitet. En viktig förutsättning för detta är att, såväl kompetens som resurser och andra arbetsmiljömässiga förutsättningar finns och genomsyrar hela måltidskedjan från planering, inköp, beredning, tillagning och servering.

Vid planering och uppföljning av kommunens måltider är måltidsmodellen¹ en grund och ett stöd när det gäller att erbjuda en helhetsupplevelse för varje måltidsgäst. Måltidsmodellen (uppdaterad version 27 juni-2023) är ett kvalitetsverktyg och består av följande sex pusselbitar. Alla är viktiga, bland annat för att skapa matglädje och bidra till hållbar utveckling.



Bild- och textkälla: Livsmedelsverket.se

¹ Referens: Måltidsmodellen utvecklad av Livsmedelsverket, utifrån teoretiska modellen för måltidskvalitet Five Aspects Meal Model, FAMM (Gustavsson, Öström, Johansson, & Mossberg, 2006, Örebro Universitet).

God och Trivsamt - Att måltiden är god och trivsamt är centralt för att maten ska ätas upp, göra nytta och bidra till livskvalitet, för både friska och sjuka. Maten ska vara väl tillagad och serveras på ett aptitligt sätt. Möjlighet ska finnas att äta enskilt eller tillsammans med andra i en avkopplande miljö.

Näringsriktig och Säker - En hållbar måltid är näringsriktig, med fokus på tillfrisknande och välbefinnande, bevarande av hälsa, funktionsförmåga och livskvalitet, samt livsmedelshygieniskt säkert att äta. Det handlar även om att säkerställa så att matgäster med allergier och överkänslighet inte blir sjuka.

Miljösmart och Integrerad – En miljösmart måltid bidrar till hållbar utveckling och de nationella miljömålen. Med integrerad menas att måltiden är en resurs för hela verksamheten och där delaktighet även är en viktig medverkande kraft. I förskola och skola kan måltiden användas som ett pedagogiskt verktyg i undervisningen och för att väcka elevernas nyfikenhet kring mat. För sjuka och äldre är måltiden en viktig del av den medicinska behandlingen och omvårdnaden, men också för att skapa sociala sammanhang.

De nya nordiska näringsrekommendationerna (NNR 2023) och Livsmedelsverkets riktlinjer ska utgöra grund för planering och servering av samtliga måltider. Policy för mat och måltider i Järfälla integrerar detta i policyns principer.

2. Syfte

Policyn beskriver kommunens förhållningssätt och är ett styrande dokument och stöd för att kvalitetssäkra och följa upp mat och måltider i Järfälla kommun. Policyn är en del i Järfälla kommuns arbete med mål- och resultatstyrning och utgår från såväl lokala som nationella målsättningar och riktlinjer. Denna policy syftar ytterst till att främja kvaliteten inom kommunens verksamheter och på så vis även stödja kommunens uppsatta mål.

Policyn kompletterar rådande lagstiftning, nationella riktlinjer och rekommendationer inom området livsmedel, mat och måltider. Policyn ska även användas i syfte att tydliggöra upphandlingsförfarandet vid konkurrensutsättning av måltidsdrift.

3. Principer för hållbar mat och hållbara måltider

Mat och måltider i verksamheter som Järfälla kommun ansvarar för, främjar hälsa och välbefinnande hos alla – barn, ungdomar, vuxna och äldre. Samtidigt bidrar måltiden till hållbarhet och långsiktig utveckling - ekologiskt, socialt och ekonomiskt.

Yttre och inre miljöaspekter ska integreras som en naturlig del i måltidsverksamheten, där yttre miljö avser livsmedelsproduktion som exempelvis ekologiska livsmedel, energieffektiv

produktion, samt transporter som exempelvis drivmedel och logistik. Inre miljö avser till exempel matsalsmiljö och bemötande.

Järfällas principer för mat och hållbara måltider utgår från Livsmedelsverkets måltidsmodell och har konkretiserats i tre områden; *gästfokus*, *god hälsa* och *hållbarhet*.

3.1 Kommunens principer för kvalitet i mat och måltider innebär:

Gästfokus:

- Att måltiden utgör en integrerad del av verksamheten, med närvarande personal som kan bidra till läroplaners måluppfyllelse i undervisning samt ge stöd i omsorg för äldre och funktionshindrade.
- Att måltiden ska anpassas och serveras på ett sådant sätt att den bidrar till alla målgruppers fysiska, psykiska och sociala utveckling.
- Att mat och måltidsmiljö främjar matro och bidrar till trivsel, välbefinnande och en plats för det goda mötet.
- Att målgrupperna ges inflytande över måltiderna för ökad delaktighet, nyfikenhet och lärande.
- Att måltiden genomsyras av omtanke och förtroende.

God hälsa:

- Att måltiden bidrar till att grundlägga och bibehålla goda matvanor och främja en god och jämlik hälsa – maten är viktig för alla.
- Att måltiden är ett stöd i behandling, tillfrisknande och hälsa i omsorg för äldre och personer med funktionsnedsättning.
- Att mat och måltider används som ett stöd och verktyg i rådgivning till aktuella målgrupper för att stärka hälsofrämjande levnadsvanor.
- Att verksamheterna arbetar för att främja intresset för mat och motivation till ätande även mellan måltiderna.

Hållbarhet:

- Att en god arbetsmiljö genomsyrar hela måltidsverksamheten och att kompetensförsörjning säkras via kontinuerlig verksamhetsanpassad utbildning, studiebesök och rekrytering.
- Att verksamheterna bidrar till miljöplanens mål inom hållbar konsumtion och hög miljömedvetenhet kopplat till mat².
- Att planering av menyer och urvalet av livsmedel säsongsanpassas och bidrar till naturlig variation över året och även med anpassning till årets högtider.

² Referens: Miljöplan för Järfälla kommun 2023–2030, Miljömål – effektmål 4.1.2 sid 10, effektmål 4.4.2 sid 15 samt 4.6.2 sid 17.

- Att verksamheterna fortsatt verkar för minskat matsvinn³.
- Att upphandling av livsmedel och råvaror sker enligt Upphandlingsmyndighetens hållbarhetskriterier. Enligt Järfällas miljöplan 2023-2030 ska miljökrav på avancerad nivå ställas, och spjutspetsnivå där det är ekonomiskt möjligt.
- Att samverkan sker med relevanta aktörer inom livsmedelsförsörjning och mellan förvaltningar för bästa möjliga kvalitet och användning av resurser.
- Att beredskap och förmåga upprätthålls efter behovet av livsmedels- och måltidsförsörjning i händelse av kris och samhällsstörningar utifrån ett kommungemensamt perspektiv.

5. Ansvar

Kommunfullmäktige är politiskt ansvarig för måltidsverksamheten i Järfälla kommun. Ansvaret innebär att mål och riktlinjer för verksamheten upprättas och löpande följs upp. Kommunstyrelsen är även ansvarig livsmedelsföretagare, vilket innebär ansvar för att alla stadier i produktions- bearbetnings- och distributionskedjan av livsmedel följer EU:s livsmedelslag (2006:804) samt förordningar (EG) nr 178/2002 med allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, (EG) nr 853/2004 om hygienregler för livsmedel med animaliskt ursprung samt (EU) nr 1169/2011 om kommunikation av livsmedelsinformation till gäst och konsument.

Samtliga förvaltningar är ansvariga för att denna policy är väl känd inom den egna verksamheten, såväl avseende måltider som produceras och serveras av medarbetare i aktuella kökslokaler, som måltider som i förekommande fall produceras och serveras av medarbetare på avdelning inom respektive förvaltning.

Barn- och ungdomsnämnden samt Kompetensnämnden med delegation till chefer för förskola, grund- och anpassad skola samt rektor för gymnasieskola, har ytterst ansvaret för att mat och måltider i den egna verksamheten följer policyn och de riktlinjer som antagits. Förskola och grundskola har även det pedagogiska ansvaret vid serveringen.

Måltider som serveras i förskolan och grund- och gymnasieskolan är för varje individ endast en del av dygnets näringsbehov och matintag. Ett delat ansvar råder därför mellan förskola/skola och vårdnadshavare, för att barn och elever ska få fullt energi- och näringsbehov tillgodosett, varje dag. För att ge barn och ungdomar en positiv inställning till mat och matvanor rekommenderas dialog och samverkan mellan förskola/skola och vårdnadshavare.

Äldre- och omsorgsnämnden, med delegation till verksamhets-/enhetschef har vid vård- och omsorgsboenden ytterst ansvaret för att policyn med riktlinjer efterlevs och att måltiderna tillgodoser varje individs behov. De ansvarar även för maten som skickas till ordinärt boende

³ Referens: Miljöplan för Järfälla kommun 2023–2030, Bilaga 1 Förslag till åtgärder för minskat matsvinn.



med biståndsbeslut om matlådor. Vid måltidsstöd i ordinärt boende ska policyn i den utsträckning som är rimlig, vara en inriktning.

6. Uppföljning

Policy för mat och måltider i Järfälla kommun gäller fram till 2030 men kan revideras vid behov. Måltidsverksamheten följs upp via kommunens ordinarie uppföljningsprocess, det vill säga i delårsrapporter, verksamhetsberättelser för respektive nämnd samt i kommunens övergripande årsredovisning. Uppföljningen fokuserar på relaterade mål och på insatser som gjorts med utgångspunkt i de principer som denna policy lyfter fram.

7. Referenser

- Mål och budget 2024–2026.
- Miljöplan för Järfälla kommun 2023–2030.
- Svenska livsmedelsstrategin med mål från 2017 (Ny rev. Livsmedsstrategi 2.0 kommer våren 2024).
- Nordiska näringsrekommendationer, NNR. (Vetenskaplig forskning om mat och hälsa som ligger till grund för NNR, senaste utgåva juni 2023).
- Livsmedelsverket.se
- Upphandlingsmyndigheten.se