

Måltidspolitiskt program för Växjö kommun

Dokumenttyp Styrande dokument	Dokumentnamn Måltidspolitiskt program för Växjö kommun	Fastställt/Upprättad Kommunfullmäktige 2015-06-15, § 143	Senast ändrad 2015-06-15 Dnr KS/2014:676
Dokumentansvarig Måltidsenheten		Tidigare ändringar	Giltighetstid Tillsvidare
Dokumentinformation -			

Måltidspolitisktprogram för Växjö kommun



Vad vill vi – varför

Här kan Ni ta del av vad Växjö kommun gör för åtaganden i sin måltidsverksamhet. Måltiden är en del av kommunens långsiktiga hållbarhetsarbete för att nå en god folkhälsa. Måltidsprogrammet ska ses över i början av varje mandatperiod.



Vår vision om måltiden i Växjö kommun

Europas bästa offentliga måltider i Europas grönaste stad. Vi serverar den miljömässigt bästa maten med möten mellan människor och kulturer, i en rik och trivsamt miljö.

- Måltiden är av den största betydelse för omsorgstagare och deras möjligheter att fortsätta leva ett innehållsrikt liv
- Måltiden är en grund för välbefinnande för barn, elever och äldre

Nedanstående mål följs upp med både kvalitativa och kvantitativa metoder. Nyckeltalsjämförelser och kollegiegranskning sker. Målen gäller för kommunens alla registrerade livsmedelsanläggningar.

Övergripande inriktningsmål

1. Måltiden i Växjö kommun är en positiv helhetsupplevelse för måltidsgästen, där rummet, mötet, och maten samspelar. Den goda måltiden bidrar till ett ökat välbefinnande och en bra folkhälsa.
2. Måltiden är en integrerad del av hela verksamheten och utgör en väsentlig del av pedagogik och omsorg. Måltiden bidrar till goda resultat i utbildning och en bra omsorg.
3. Vi tillagar och serverar välsmakande, näringsriktig och hälsofrämjande mat. Måltiden sätter avtryck i alla sinnen, serveringen sker med gott bemötande i en lugn och avkopplande miljö. Känslan av välbefinnande är hög hos alla måltidsgäster. Måltidsmiljön är inbjudande och ger möjlighet till social gemenskap. Tillsammans skapar vi en positiv måltidsupplevelse.
4. Måltidsgäster och verksamhetsföreträdare har inflytande över maten, matsedeln och serveringsmiljön.
5. Alla som serveras måltider i kommunens regi, har rätt till likvärdig och hög måltidskvalitet. Mångfald kommer till uttryck i måltiderna vid menyplanering och särskilda temaveckor. Den kommer också till uttryck hos medarbetarna.
6. Måltidsverksamheten utvecklas och förbättras ständigt. Den står på beprövad erfarenhet och säker vetenskaplig grund. Vi söker och inleder samarbete med restauratörer, universitet/högskolor och andra intressenter.

Specifika mål och inriktningar.

7. Valbarhet

I Växjö kommun erbjuder vi minst två olika rätter. I grundskolan och gymnasium ska minst en av dessa två olika rätter vara vegetariskt. I omsorgsverksamheten ska en vegetarisk rätt kunna erbjudas de omsorgstagare som vill ha det.

8. Hållbar utveckling - miljöhänsyn

All tillagning sker med hänsyn till miljön, den är energieffektiv och tar till vara råvaror på bästa sätt.

Vi serverar klimatsmarta måltider och gynnar god djurhållning.

Transporter och olika former av svinn minimeras. Samordnad varudistribution bidrar till minskade transporter och ökade leveransmöjligheter för små producenter.

Delade upphandlingar möjliggör för mindre producenter att leverera till kommunen. Samordnad varudistribution bidrar till minskade transporter och ökar förutsättningar för mindre producenter att leverera sina produkter.

Under mandatperioden kravcertifieras kommunens kök

9. Livsmedelshygieniskt säker, näringsriktig och hälsofrämjande mat

All matlagning sker under säkra former, där hela kedjan från jord till bord är kvalitetssäkrad. Utvecklade program för egenkontroll finns och efterlevs.

Alla måltider uppfyller rekommendationer och riktlinjer utfärdade av Livsmedelsverket och Socialstyrelsen.

Måltidsordningen uppfyller rekommendationer av Livsmedelsverket för varje målgrupp.

Maten lagas i så stor utsträckning som möjligt från grunden av råvaror som är när- och ekologiskt producerade. Säsongsanpassade inköp av råvaror sker och klimatsmarta måltider serveras. Strävan är att minska användningen av hel- och halvfabrikat samt att använda ett minimum av tillsatser.

10. Nära måltidsgästen

Maten lagas så nära måltidsgästen som möjligt.

11. Inom omsorgsverksamhet betonas särskilt

Vi strävar efter att omsorgstagare ska kunna äta på tider enligt sina egna önskemål, tiderna för nattfasta iakttas.

För de omsorgstagare som bor i ordinärt boende eller äter i annan form av omsorgsverksamhet gäller samma valbarhet som för andra kommunala måltidsgäster.

Risken för undernäring inom äldreomsorgen är en påtaglig fara för hälsan varför regelbundna riskbedömningar avseende undernäring sker. Måltider är en viktig del av gästens sociala gemenskap, hälsa och välbefinnande.

12. Specialkost

Specialkost erbjuds av medicinska och religiösa skäl.

13. Pedagogiska och omsorgsmåltider

Pedagogiska måltider ger barn/elever en måltidsgemenskap, en god måltidsmiljö och bra vuxenförebilder.

Omsorgsmåltider där personal äter tillsammans med brukaren finns efter den enskildes behov.

Anhörig och vuxenmatgäster ses som en fördel i måltidsverksamheten.

14. Ekonomi och effektivitet

Måltidsverksamheten är ekonomiskt effektiv, insatta resurser ger hög kvalitet och goda resultat.

Kvalitetsindikatorer såsom mat lagad från grunden, säker mat, antalet avvikelser och gästens måltidsupplevelse mäts regelbundet.

Nyckeltal för jämförelser utarbetas.

Regelbunden uppföljning av ekonomi, personal och kvalitet sker på områdes/köksnivå.

Samordningsmöjligheter mellan olika former av kök tas till vara liksom gjorda investeringar i befintliga kök.

15. Medarbetare och kompetens

Medarbetare har goda arbetsförhållanden, känner stolthet över sitt arbete, trivs och bidrar till verksamhetens måluppfyllelse och utveckling. Kompetensspridning sker inom hela kommunkoncernen.

All personal som arbetar med måltiden har rätt utbildning och rätt kompetens för uppgiften i måltiden som helhet.

Särskild kompetens fordras för tillagning av specialkost och arbete med allergener.

Ett särskilt krav riktas till samtliga ledare som svarar för god information, kommunikation och samarbetet mellan verksamheternas olika delar.

16. Inköp och upphandlingar

Inköps- och upphandlingspolicy och övriga kommunala styrande regler följs och följs upp.

Genom olika former av upphandlingar ställs krav på kvalitet, miljöhänsyn, ekonomi, socialt likväl som etiskt handlande.

Samordning mellan olika tekniska system och kopplingar till menyplanering ger effektivitets fördelar.

Entreprenader och intraprenader är levande alternativ till den ordinarie kommunala verksamheten.

17. Relationer till kund/köpare

Förutsägbar och transparent prissättning sker mot kund med tydliga överenskommelser. Överenskommelser följs upp och sluts i god tid.

Matsedelsplanering görs med inflytande från verksamheten och i olika former av matråd.

Privata och enskilda utförare erbjuds, i enlighet med gällande lagstiftning, att köpa mat från den kommunala måltidsorganisationen

Avslutning

Måltidsprogrammets mål och inriktningar gäller för hela den kommunala verksamheten (kommunkoncernen). Det innebär att styrningen gäller all den måltidsservice Växjö kommun ger till barn – elever och omsorgstagare, till personal och till andra matgäster.

Verksamhetsplan med nyckeltal för verksamhet, måltidsprestationer, ekonomi (livsmedel och personalkostnader) och medarbetare tas fram och jämförs med likvärdiga kommuner för att garantera ändamålsenlighet och intern kontroll.