



**SNABBASTE VÄGEN TILL
HÅLLBARA MÅLTIDER
I OFFENTLIG FÖRVALTNING**



**Nu lyfter vi den
offentliga måltiden!**

**fokus
matglädje**



Jo, alla kommuner kan!

Det bubblar av aktivitet inom den offentliga måltidsverksamheten i Sverige. I det nationella projektet Fokus Matglädje får alla Sveriges kommuner möjlighet att lyfta den offentliga måltiden genom konkreta, inspirerande utbildningar med matgästen i fokus och tydliga mål. Klimatsmart mat med hållbara råvaror och kreativ matlagning ingår i helhetslösningen för måltidslyftet.

Det är hög tid att lyfta den offentliga måltiden. Nu.

*Projektet drivs av Hushållningssällskapens Förbund.
Jordbruksverket är delfinansiär.*

www.foksmatgladje.nu



Tre steg till hållbar måltidsutveckling & matglädje

Fokus Matglädje består av tre olika steg - var och ett med målet att stärka samarbetet och utveckla ny kompetens inom kommunens offentliga måltidsverksamheter. Vi erbjuder konkreta möten kring behov och upplägg tillsammans med representanter för kommunen. Matglädjen står i fokus och information varvas med kreativ och inspirerande matlagning tillsammans med måltidspersonalen.

Steg 1 - Möte med representanter för kommunledning/nämnd, skolledare och kostchef

Steg 2 - Utbildning för personal inom den offentliga måltidsverksamheten

Steg 3 - Utvärdering och fortsatt förändringsarbete

Efter projektet har er kommun:

- tagit ställning för matglädje och hållbar måltidsutveckling
- lyft kökspersonalens teoretiska/praktiska kunskaper
- ökat valfriheten, matkvalitén och utbudet
- fått stöd i upphandlingsfrågor
- engagerat personalen i måltidsfrågorna





STEG 1. Möte med representant för kommunledning/ nämnd, skolledare och kostchef

Vi startar upp med att tillsammans gå igenom kommunens möjlighet att lyfta de offentliga måltiderna. Kommunens ambitioner och mål styr - vad vill vi, vad kan vi, när och hur ska det göras? Olika möjligheter presenteras.

I fokus står:

Kommunens Matvision (profil) för hållbar utveckling.
Klimatsmart mat, livsmedelskvalitet, livsmedelssäkerhet och matglädje.

Vi kommer också att diskutera innehållet för hela satsningen utifrån följande punkter:

- Bra mat i förskolan, skolan och inom äldreården
- Livsmedelsverkets råd för goda matvanor för hälsa och miljö
- Bakgrundsfakta och utmaningar

Upphandling för hållbar utveckling

Presentation av Miljöstyrningsrådets upphandlingskriterier för livsmedel samt vägledning och uppföljning av kommunens livsmedelsupphandling. Framgångsfaktorer för hållbar upphandling.

Kostpolicy med målsättning och riktlinjer

Styrdokument för personal i kommunens kök.
Goda exempel och kostpolicyförslag från Hushållningssällskapet.

Samarbetsavtal

Ett avtal upprättas mellan Hushållningssällskapet och medverkande kommun där det framgår att kommunen åtar sig att påbörja ett långsiktigt förändringsarbete avseende måltidsverksamheten.

STEG 2. Utbildning för personal i den offentliga måltidsverksamheten

Steg 2 består i grunden av en basutbildning och två praktiska utbildningar för kökspersonalen. Möjlighet finns att komplettera med ytterligare utbildningar. Vilka utbildningar som genomförs styrs av kommunens visioner, mål och behov.

Basutbildning - Bra mat i skola/förskola

Bra mat för förskola och skola alt. Äldres mat med SLVs material som bas. Basutbildningen ger personalen en gemensam plattform att arbeta utifrån. Utbildningstid: 2–3 timmar.

Gruppens storlek: max 80 personer (förutom kökspersonal kan pedagoger, rektorer, politiker med flera delta)

Innehåll Basutbildning

- Därför är bra mat så viktigt för barn och ungdomar, alt. äldre
- Matens betydelse för inläring och humör
- Måltidsordning
- Bra livsmedelsval
- Förskolan/skolans/äldreomsorgens uppdrag vad det gäller mat, hälsa, miljö
- Pedagogiska måltider, vad är det?

Utbildning - Livsmedelskunskap och matlagning

Målet med utbildningarna är att matgästen skall få ännu godare och varierad mat genom att personalen får mer kunskap om hur livsmedelsval, tillagningsmetod och servering påverkar kvalité och upplevelsen av måltiden. Matsedelsplanering, råvaruval och tillagningsmetoder skall genomsyras av matglädje och nytänkande med hälsa och miljö i fokus. Teori och praktik varvas.

Gruppens storlek: max 20 personer



STEG 2, forts.

Följande utbildningar erbjuds i Livsmedelskunskap och matlagning:

- Rätt val - Fiskmåltider, en halvdag 4-5 tim
- Rätt val - Vegetariskt/sallader/grönsaker/potatis, en halvdag 4-5 tim
- Rätt val - Köttmåltider, en halvdag 4-5 tim
- Rätt val - Mellanmål, aptitretare, sängfösare, en halvdag 4-5 tim (Bra mat för äldre)

Innehållet i respektive utbildning är:

- Råvaruval med miljö och hälsoperspektiv – Klimatsmart, ekologi med ekonomi
- Metodmatlagning med rationella, säkra metoder som lyfter matkvalitén
- Avsmakning och diskussioner om hur de olika rätterna kan varieras, serveras och anpassas till de olika kökens möjligheter och till matgästernas önskemål
- Sensoriska tankar om färg, form, doft, smak och konsistens
- Måltidsmiljö som stimulerar matglädjen
- Arbetsuppgifter som implementerar ny kunskap i matsedlar och måltider

Fler utbildningar kan köpas till/bokas utöver det som ingår i projektet.

CITRUSSMAKANDE POTATISSALLAD

Koka bitar av potatis och morötter. Använd en fast potatissort och koka inte potatisen för länge. Koka sockerärter några minuter (eller vänd ner frusna i den varma potatisblandningen).

Blanda en dressing av rapsolja eller flytande margarin med lite grönsaksbuljong, rivet citronskal, pressad citron, örtekryddor, salt/svartpeppar. Vänd försiktigt ihop dressingens med grönsakerna. Servera och njut i trevlig miljö!



STEG 3. Utvärdering och fortsatt förändringsarbete

3.1 - Möte med representanter för kommunledning/nämnd, skolledare och kostchef

I steg 3 sker presentation/redovisning från kommunens arbetsgrupp. Vi fastställer tillsammans kommunens matvision och kostpolicy med målsättning och riktlinjer.

Förändringsprocess

Diskussion om vad som behöver förändras, hur det ska följas upp och utvärderas.

Vilka kriterier/krav som ska ställas på upphandlingen utifrån kostpolicy.

Uppföljning med nyckeltal.

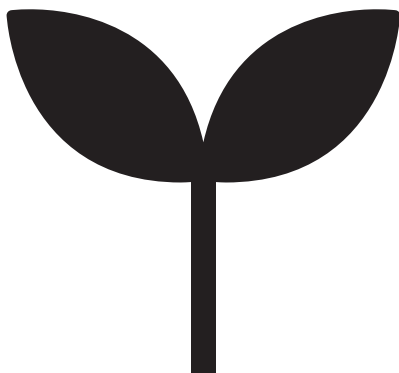
Handlingsplan med tidsperspektiv.

Så går förändringsprocessen vidare i kommunen.

3.2 - För personalen

Redovisning från köken samt kökens arbetsuppgifter med nya maträtter, mat-sedelsplanering och måltider.

Information och redovisning av kommunens matvision, upphandling och fortsatta förändringsarbete.





INFORMATION/BOKNING

Margareta Frost Johansson
0521-72 55 60
margareta.frost@hush.se

Cecilia Sassa Corin
0521-72 55 61
cecilia.corin@hush.se

Ellinor Moberg
0709-46 06 28
ellinor.moberg@hush.se



Vi hörs!

Projektansvarig Delfinansier



fokus
matglädje

www.foksmatgladje.nu