

Gemensamma riktlinjer för handlingsplaner i berörda förvaltningar :

DEN GODA MÅLTIDEN I VÄSTRA GÖTALANDSREGIONEN

Bakgrund

Folkhälsa

Det svenska folkhälsoarbetet utgår från elva målområden som fokuserar på de faktorer i samhället som påverkar folkhälsan, det vill säga livsvillkor, miljöer, produkter och levnadsvanor. De nationella folkhälsomålen innefattar 11 målområden varav målområde 10 är ”Goda matvanor och säkra livsmedel”. Goda matvanor har avgörande betydelse för att uppnå en god folkhälsa och förebygga insjuknande i fetma och fetmarelaterade sjukdomar.

Miljö

De nationella miljömålen utgör en viktig grund för en utveckling mot ett miljömässigt hållbart samhälle. Produktion och konsumtion av livsmedel påverkar de allra flesta av de 16 miljömålen. I många fall är försörjningskedjorna internationella, så att val av livsmedel kan ge miljöeffekter och andra effekter i produktionsländerna och i samband med transporten till Sverige.

Vision Västra Götaland

Vision Västra Götaland är en framtidsvision om ett gott liv för alla boende i länet. Visionen bygger på tankar om en hållbar utveckling där det finns en god balans i strävandet att uppnå ekonomisk utveckling, en god yttre miljö och en god social situation för människorna. Om någon av de tre saknas, eller om det råder obalans mellan dessa tre områden, är inte situationen hållbar på lång sikt.

Måltiden viktig för hälsan

En god måltid som avnjuts i en trevlig miljö och i ett trevligt sällskap tillhör livets höjdpunkter. En god måltid innefattar också att måltiden är hälsosam och tillgodoser näringsbehovet. Men det har blivit ett ökande problem att maten istället skapar ohälsa. Dagens mat är lättillgänglig och energität samtidigt som vårt energibehov minskar pga ökad inaktivitet. Det ger en obalans mellan energiintag och energiutgifter som leder till övervikt och fetma. Övervikt kan leda till en rad olika sjukdomar, som hjärt- och kärlsjukdomar och diabetes. Det skapar stort lidande för individ och samhälle. Vår ”obesogena” miljö, dvs en miljö som främjar fetma genom att gynna inaktivitet och energität mat påverkar individer och grupper i samhället som är speciellt känsliga för denna miljö.

Etiska hänsyn viktiga

Etiska frågeställningar kring produktionen av livsmedel, som rättvisefrågor, blir också mer och mer uppmärksammade och ses av allt fler som ett viktigt kriterium för en hållbar produktion och konsumtion av livsmedel.

Olika roller kring livsmedel inom Västra Götalandsregionen

Västra Götalandsregionen har flera roller att spela när det gäller produktion och konsumtion av livsmedel.

- Livsmedelssektorn tillhör de största branscherna i länet. Insatser görs från Västra Götalandsregionen för ökad tillväxt och en miljömässigt god utveckling av denna produktion.
- Externa projekt som Skolmatsakademin syftar till att grundlägga goda matvanor och att ge kunskap och förståelse för kopplingarna mellan mat, hälsa och miljö hos barn och ungdomar.
- Projektet Livsstil i Väst har tydliggjort att Västra Götalandsregionen som arbetsgivare kan bidra till goda matvanor hos de anställda.
- Ett pilotprojekt pågår på sjukhuset i Alingsås där målsättningen är att servera god och hälsosam mat i trivsamt miljö till personalen.
- Västra Götalandsregionen spelar dessutom rollen som större inköpare av livsmedel för de egna verksamheterna, och har därmed möjlighet att ställa krav på leverantörer samt att skapa förutsättningar för ”Den goda måltiden” i de egna verksamheterna.
- Regionen kan sträva efter att vara ett föredöme, exempelvis då man serverar gäster i samband med möten och konferenser.

Målbeskrivning för Den goda måltiden

”Den goda måltiden” består av hälsosam och god mat som producerats på ett miljömässigt skonsamt sätt, och där kravet på rättvis ersättning och goda arbetsvillkor längs livsmedelskedjan uppfylls. En positiv måltidsupplevelse utgör en viktig grund för ”Den goda måltiden”.

Den goda måltiden i Västra Götalandsregionens verksamheter

Budget

Västra Götalandsregionen köper in livsmedel för drygt 100 miljoner kr årligen till besökare och anställda. Ca 10% av dessa utgörs av ekologiska produkter, men andelen varierar mycket mellan olika verksamheter.

Det finns både små och stora produktionskök; det varierar mellan något eller några hundratal portioner per dag för folkhögskolor och naturbruksgymnasier upp till 2000-3000 portioner per dag för de största sjukhusen.

Upphandling

Offentliga organisationer omfattas av Lagen om offentlig upphandling (LoU) och inom Västra Götalandsregionen ansvarar styrgruppen för livsmedelsområdet för inköpsstrategier och avtalsvård, där miljökrav och andra viktiga krav inkluderas. Westma sluter avtal med de företag som lämnat de anbud som bäst motsvarar ställda krav, men själva inköpen görs av de enskilda verksamheterna. Kostverksamheter har givetvis budgetansvar, men inom ramen för den egna budgeten väljer man fritt bland de produkter som finns med på det gällande avtalet.

Produktionsköken tillhör olika utförarverksamheter i dagsläget men de kommer att samlas organisatoriskt inom område Kost, som är en del av Regionservice. I det gällande livsmedelsavtalet ingår transport av produkterna ut till produktionsköken. Kostverksamheten bedrivs till största delen i egen regi men i några av verksamheterna drivs köken av entreprenörer.

System och organisation

Trenden för storhushållssektorn generellt är att man använder halvfabrikat i allt större utsträckning. Då förflyttas arbetsbehov från köken till förädlingsindustrin samtidigt som inköpskostnaderna ökar för produktionsköken. Konsekvenserna för livsmedelskvalitén och måltidsupplevelsen är omdebatterade. Förädlingsgraden varierar beroende på produktionssystem och det förekommer, även i Västra Götalandsregionen, att maten tillagas på en plats och serveras på en annan. I personal- och skolmatsalarna serveras oftast bricklunch, där det finns möjlighet att välja mellan 2-3 måltidsalternativ. Patienter vid sjukhusen har i vissa fall möjlighet att välja sin frukost, lunch och middag.

Måltidsmiljön och serveringen av maten är ofta institutionell, men Västra Götalandsregionen har också restauranger och caféer av annan karaktär t.ex. på GöteborgsOperan och Bohusläns museum.

Lunchvanor

De flesta som väljer att äta i Västra Götalandsregionens personalmatsalar tillhör de högavlönade, medan lågavlönad personal i större utsträckning väljer att ta med mat hemifrån. En större andel av kvinnorna är lågavlönade och många av dem har fysiskt ansträngande arbetsuppgifter.

Framtidsvision för Den goda måltiden

Målet är att alla måltider som serveras av Västra Götalandsregionen ska omfattas av principerna för Den goda måltiden. Matgästerna är framför allt friska vuxna, som anställda, elever och besökare, samt patienter med varierande dietbehov. Framtidsvisionen har delats in i de tre delområdena för hållbar utveckling.

Sociala aspekter

De måltider som serveras i Västra Götalandsregionens verksamheter ska vara hälsosamma och näringsriktiga genom att uppfylla kraven i SNR (Svenska näringsrekommendationer 2005). Man ska i alla led underlätta att

göra ett hälsosamt måltidsval. För patienter ska rekommendationerna i ”Mat för sjuka inom vård och omsorg” från Livsmedelsverket följas.

Verksamheterna har skyldighet att ha rutiner som säkerställer den mikrobiologiska säkerheten (Livsmedelsförordningen).

Personalens kunskapsnivå ska höjas genom vidareutbildning och genom tydligare kunskapskrav vid nyrekrytering.

Kravspecifikaktioner vid upphandling av livsmedel och kvalitetssäkring av utbildning skall införas.

Rättvisefrågor är mest uppmärksammade för produkter som kommer från fattigare länder, som kaffe och bananer. Certifiering gör det lättare att välja produkter där producenter och jordbruksarbetare fått en skälig ersättning och rimliga arbetsförhållanden. Certifierade produkter ska väljas då de finns tillgängliga på marknaden. Även för produkter som kommer från närområdet är det viktigt att beakta rättviseaspekten. Det kan innebära att producenten ska få skälig ersättning för sina produkter.

Både för besökare, som patienter, och personal har måltidsupplevelsen stor betydelse. Måltiden ska serveras och avnjutas under så trevliga former som möjligt. Detta inkluderar en lugn och trevlig måltidsmiljö, tillräcklig tid att äta utan stress och god sensorisk kvalitet.

Miljöaspekter

Produktion, förädling, förpackningar, distribution och tillagning av livsmedel påverkar miljön längs hela försörjningskedjan. Val av råvaror har stor betydelse för denna miljöpåverkan. Västra Götalandsregionen har fattat beslut om att öka andelen ekologiska livsmedel i de egna verksamheterna. Miljöpåverkan i form av svinn, energi- och vattenförbrukning i de egna produktionsköken ska minimeras.

Råvaror som producerats i närområdet har potential att orsaka mindre klimatpåverkan, under förutsättning att produktion, lagring och transporter sker på ett effektivt sätt. Genom ökad andel vegetariska råvaror och säsonganpassning av matsedeln kan också utsläppen av växthusgaser hållas nere. Konceptet ”Ät Smart!” Som tagits fram av Stockholms läns landsting kan användas som guide för val av råvaror.

Ekonomiska aspekter

Det är viktigt att helhetssyn präglar det ekonomiska tänkandet, så att t.ex. en högre arbetskostnad kan accepteras om kostnaderna för livsmedelsinköpen kan hållas nere genom inköp av mindre förädlade produkter eller genom att vegetariskt protein till viss del ersätter animaliskt protein.