



DEN VÄRDEFULLA MÅLTIDEN

i vården, skolan och omsorgen



Ta vara på måltidens möjligheter

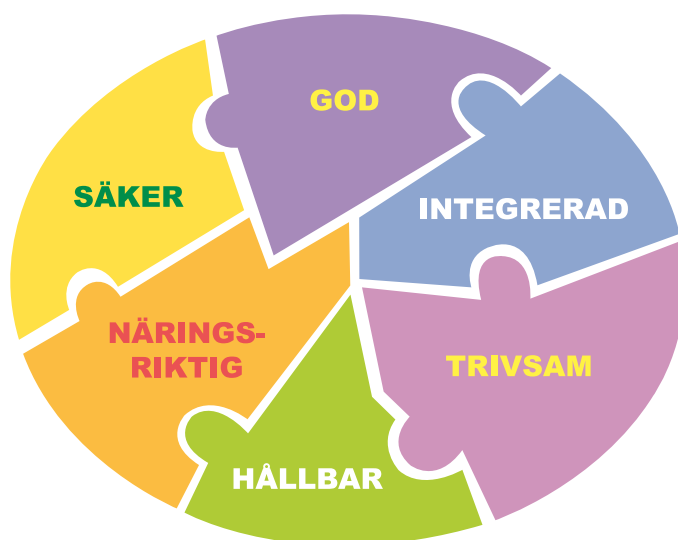
De offentliga måltiderna är ett guldägg som kan ge avtryck på stämningen och höja kvaliteten i hela verksamheten. Goda och bra måltider ger nöjda matgäster, stolt personal och kan utgöra en konkurrensfördel. Måltiderna i förskola och skola ger alla barn lika möjlighet till bra matvanor och är en viktig del av folkhälsoarbetet. Inom omsorg och vård kan måltiden bidra till livskvalitet och hälsa. Låt måltiderna bli dagens höjdpunkt, såväl på förskolan som på äldreboendet och se till att alla matgäster känner måltidsglädje och mår bra av maten.

Bra måltider behöver inte kosta mer än dåliga

Genom att satsa på måltiderna kan kommun och landsting få ut mer av de pengar som investeras i verksamheten. Exempelvis har skolbarn som äter sin skollunch bättre förutsättningar att lära. Äldre som får i sig näring i rätt mängd kan längre klara sig själva med minskat vårdbehov som följd.

En bra måltid är inte bara det som är på tallriken

En bra måltid kännetecknas av flera faktorer som tillsammans är viktiga för att matgästen ska känna måltidsglädje. Måltiden ska vara god och trivsamt. Hållbar och säker. Näringsriktig och integrerad i verksamheten.



Sätt upp mål och fråga efter resultaten

Du som har ett övergripande ansvar för måltiderna har rätt att ställa höga krav. Sätt upp mål för vad ledningen vill uppnå med måltidsverksamheten och följ upp. I skollagen från 2011 finns krav på att skollunchen i grundskolan inte bara ska vara kostnadsfri utan också näringsriktig. Hur lever kommunen upp till detta?

Satsa på kunskap och kompetensutveckling

Se till att skapa en måltidsverksamhet som lockar till sig engagerad och kompetent personal – det kan göra stor skillnad. Men alla som på något sätt berörs av måltidsverksamheten behöver kunskap om vad som kännetecknar en bra måltid och vilken roll just de kan spela. Det gäller såväl rektorer och äldreomsorgschefer, som kökspersonal, pedagoger och vårdpersonal.

Fokusera på matgästen

Det finns ingen universallösning för alla matgäster. Därför är det bra om måltidsverksamheten genomsyras av flexibilitet och hög servicekänsla. Den som bor på äldreboende, får hemtjänst eller vårdas på sjukhus bör exempelvis kunna påverka vad, när och hur han eller hon vill äta. Skolbarnen bör involveras och ges gott om tid att äta.

En organisation med tydligt mandat och som samarbetar över gränser

Många olika yrkesgrupper behöver bidra och samarbeta. Det behövs en genomtänkt måltidsorganisation som har de rätta förutsättningarna och ett tydligt mandat att driva utvecklingen mot uppställda mål. De som beslutar bör ställa tydliga krav och följa upp. Exempelvis på dialog och samarbete över gränserna mellan kök/vård och kök/pedagoger.

En del av regeringens vision om Sverige – det nya matlandet

De offentliga måltiderna är ett av fem fokusområden i regeringens vision om Sverige – det nya matlandet. Det är en vision om att Sverige ska bli det nya matlandet i Europa och att skapa tillväxt och nya jobb inom mat- och upplevelse-sektorn. De andra fokusområdena är primärproduktion, förädlad mat, matturism och restaurang.

Vårt uppdrag

Regeringen har gett Livsmedelsverket i uppdrag att skapa ett nationellt kompetenscentrum för måltider i den offentliga sektorn med uppdrag att stödja och stimulera kommuner och landsting i deras arbete med att utveckla måltidsverksamheten. Kompetenscentrumet har även ett uppdrag från Utbildningsdepartementet att informera och ge stöd kring det nya lagkravet på näringsriktiga skolmåltider i samverkan med Skolverket.

Här finns råd, stöd och goda exempel

Livsmedelsverkets Nationella kompetenscentrum för måltider i vård, skola och omsorg erbjuder kunskapsunderlag, ger råd och stöd och sprider goda idéer från verksamheter runt om i landet.

Läs mer på www.livsmedelsverket.se under rubriken *Vård-skola-omsorg*.

Följ oss på vår blogg

<http://www.maltidsbloggen.blogspot.se/>
och på twitter: [@Maltiden](https://twitter.com/Maltiden)

Kontakt

Eva Sundberg, eva.sundberg@slv.se

Anna-Karin Quetel, anna-karin.quetel@slv.se

Inger Stevén, inger.steven@slv.se

Lena Forsman, lena.forsman2@slv.se

Tel vx 018-17 55 00