



Den värdefulla måltiden

i vården, skolan och omsorgen



Måltider som påverkar hela samhället

I Sverige serveras varje dag cirka tre miljoner måltider i vård, skola och omsorg. Hälsosam och miljösamt livsmedelskonsumtion är en förutsättning för en hållbar samhällsutveckling, en grund för Sveriges beredskap och för att nå de nationella miljömålen och målen i Agenda 2030. De offentliga måltiderna kan vara motor i den omställningen! Måltiderna i förskola och skola har potential att bidra till en mer jämlik hälsa och öka elevernas förutsättningar för lärande. Inom vård och omsorg kan måltiden bidra till högre livskvalitet och ett minskat vårdbehov.

Dessutom färgar bra måltider av sig. De ger nöjda matgäster, stolt personal och kan bidra till att höja kvaliteten i hela verksamheten.

Du som beslutsfattare är viktig!

Rätt använda kan måltiderna grundlägga hållbara matvanor – en grund för jämlik hälsa – för barnen i förskolan och skolan. Och måltiderna i vården och omsorgen kan ge guldkant i tillvaron och förebygga undernäring och det lidande undernäring för med sig. Om du som beslutsfattare ger rätt förutsättningar!

Bra måltider behöver inte kosta mer

Kommuner och regioner satsar uppskattningsvis närmare 30 miljarder kronor per år på offentliga måltider. De allra dyraste måltiderna är de som inte tas tillvara i kärnverksamheten och de som inte äts upp. Med engagemang, kompetens och samverkan finns stora vinster att hämta hem.

Fem grundförutsättningar för bra offentliga måltider

1. Fokusera på matgästen

Det finns ingen universallösning för alla matgäster. Därför är det viktigt att måltidsverksamheten genomförs av flexibilitet och hög servicekänsla. Den som bor på ett äldreboende, får hjälp via hemtjänst eller vårdas på sjukhus bör kunna påverka vad, när och hur han eller hon vill äta. Barn i förskola och skola bör involveras och ges gott om tid att äta.



2. Satsa på kunskap och kompetens

Se till att skapa en måltidsverksamhet som lockar till sig kompetent och engagerad personal – det kan göra stor skillnad. Alla som arbetar med eller nära måltiden behöver kunskap om vad som kännetecknar en bra måltid, vad den kan bidra till och vilken roll just de har. Det gäller såväl rektorer och äldreomsorgschefer som kokkar, pedagoger och vårdpersonal.



3. Se till helheten – använd Måltidsmodellen

En bra måltid är mycket mer än maten på tallriken. Förutom att bidra till hälsa och hållbar utveckling behöver måltiden också utformas så att den verkligen hamnar i magen. Måltidsmodellen ger ett helhetsperspektiv på bra måltider och kan användas i såväl planering som uppföljning av måltiderna.

4. Skapa en organisation med samarbete över gränser

Bra måltider kräver en organisation med tydligt mandat att driva utvecklingen framåt och som främjar dialog och samarbete mellan olika professioner. Måltiderna påverkas av många olika aktörer – politiker, vård- och omsorgschefer, skolledare, måltidspersonal samt vård-, omsorgs-, och pedagogisk personal.

5. Sätt upp mål och fråga efter resultaten

Fastställda, framåtsyftande mål kring måltiderna är viktiga för att skapa en gemensam ambition för alla inblandande kring såväl upphandling, tillagning som servering. Ta tillvara andras erfarenheter och inspireras av goda exempel. Ta fram konkreta handlingsplaner utifrån målen och följ upp resultatet.



Måltidsmodellen – ett helhetsperspektiv på hållbara måltider

Bra måltider förutsätter en helhetssyn och lyhördhet för matgästernas behov och önskemål, vilket illustreras i Livsmedelsverkets Måltidsmodell.

Att måltiden är *god* och *trivsamt* är viktigt för att maten ska hamna i magen. En bra måltid ska också vara *näringsriktig* och *säker* att äta. Dessutom bör måltiden bidra till en *miljömässigt* hållbar utveckling och de nationella miljömålen och även tas tillvara som en *integrerad* del i verksamheten, exempelvis i pedagogiken eller i omvårdnaden. För att nå god kvalitet på alla områden krävs samverkan mellan måltidsverksamheten och kärnverksamheten.





**Du som beslutsfattare
sitter på nycklarna**
– ta tillvara på måltiden!

Nationellt kompetenscentrum för måltider i vård, skola och omsorg

På Livsmedelsverket finns ett nationellt kompetenscentrum för måltider i vård, skola och omsorg.

Kompetenscentrum arbetar på uppdrag av regeringen för en fortsatt utveckling av offentliga måltider i syfte att främja en hållbar och hälsosam livsmedelskonsumtion i offentlig sektor. Det gör vi genom att utveckla nationella riktlinjer och annat stöd, samverka med andra nationella myndigheter och organisationer på måltidsområdet, sammanställa fakta och sprida goda exempel.

Läs mer på: livsmedelsverket.se/maltid

Följ oss på: livsmedelsverket.se/maltidsbloggen

