

CENTERPARTIETS MATMANIFEST

- 18 PUNKTER FÖR BÄTTRE MAT I OFFENTLIG SEKTOR

Augusti 2010



Måltider inom skola, sjukvård och äldreboende är ständigt under lupp. Både de som äter maten, de som jobbar inom de olika verksamheterna och de anhöriga ställer sig frågan: Är maten tillräckligt näringsrik? Var kommer råvarorna från och hur har maten producerats? Att intresset för mat ökar är givetvis något Centerpartiet välkomnar och något som vi bör ta fasta på för att höja människors livskvalitet och stärka Sverige som matland. Centerpartiet jobbar för att den mat som serveras inom den offentliga sektorn ska genomsyras av kvalitet och matglädje.

Det är viktigt att beslut om maten i förskolan, skolan, äldreomsorgen och sjukvården ligger så nära barnen, de äldre och de sjuka som möjligt. För Centerpartiet är det därför viktigt att beslut kring maten i dessa verksamheter ska ligga på kommunal nivå, eller ännu hellre i själva verksamheterna. Vi vill inte flytta upp besluten till staten.

Det finns ändå några saker som regeringen kan göra, och som vi också har gjort under de fyra år som Alliansregeringen suttit vid makten. Ett viktigt beslut är att det numera är inskrivet i skollagen att maten i skolan ska vara näringsrik. Tidigare fanns bara lagstiftning som sade att den skulle vara gratis.

Regeringen har också gjort en storsatsning på maten för de äldre. Under mandatperioden har fyra miljarder kronor avsatts för att höja kunskapen kring äldres mat. Bland annat har pengarna gått till att anställa 101 dietister i kommunerna och till att förbättra matsalarna på boenden.

En annan sak som Centerpartiet har åstadkommit är att ta fram visionen om ”Sverige – det nya Matlandet”, där offentlig mat är en viktig del. Inom ramen för ”Sverige – det nya Matlandet” finns bland annat pengar som går till att höja kunskapen i skolköken och till att hjälpa kommunerna att förbättra sina upphandlingar.

Det här är Centerpartiets manifest för bättre mat i förskolor, skolor, äldreboenden och inom sjukvården. Vi vill uppmuntra alla kommuner att skriva under på våra 18 punkter för bättre mat i offentlig sektor. Om fler engagerar sig i matfrågan kan fler barn, äldre och sjuka få njuta av god mat.

18 PUNKTER FÖR BÄTTRE MAT I OFFENTLIG SEKTOR

1. Den mat som serveras i kommunens kök ska präglas av kvalitet och matglädje.

Om maten ska vara god måste den tillagas med omsorg av duktig personal. Maten ska hålla hög standard och vara näringsrik.

2. På alla skolor och äldreboende ska det varje dag finnas minst två rätter att välja mellan. Det ska också finnas salladsbord som förändras efter säsong. Alla människor tycker inte om all mat. Några barn älskar levergryta, medan några avskyr potatismos. Därför är det viktigt att alla som äter i kommunens kök själva ska kunna välja vad de vill lägga på tallriken. Om man själv får välja vad man ska äta kan också svinnet minska.

3. Maten ska lagas nära den som äter. Målet är självklart att det ska finnas tillagningskök på alla äldreboenden, skolor och förskolor. Mat som ska lagas med kärlek och omsorg, och inte kylas ner och transporteras flera mil på lastbil. Genom att laga där den sedan äts får personalen en direkt reaktion från barn och äldre. Gick maten åt? Var det någon som sade att den var god? Man öppnar också upp för att kunna ta hand om rester på ett effektivt sätt. Det är både billigt och klimatsmart!

4. Personalen i köket är den allra viktigaste personen för bra mat. Kommunen ska ha ett program för att höja kunskapsnivån och kompetensutveckla personalen. Maten blir aldrig bättre än kocken som lagar den. En duktig kock kan trolla med billiga råvaror, medan en sämre kock kan förstöra de yppersta råvaror. Därför är det otroligt viktigt att kommunerna satsar på personalen ute i köken som finns närmast barnen och de äldre ute i köken.

5. All mat som köps in till kommunen ska vara ursprungsmärkt och de som äter ska få reda på varifrån maten kommer. Människor som inte kan välja själva ska åtminstone ha möjlighet att ta reda på varifrån maten kommer. Kommunen bör därför ställa krav på att maten ska vara ursprungsmärkt.

6. All mat som äts i barnomsorg, skola och äldreomsorg ska vara producerad med höga krav på djuromsorg och miljöhänsyn. Man ska minst nå upp till den nivå som svenska bönder måste följa. De som äter i kommunens kök har ingen möjlighet att själv välja eller välja bort vilka råvaror man vill äta. Därför ska det vara självklart att man som barn i skolan eller äldre i omsorgen inte ska behöva vara med och bidra till vare sig miljöförstöring eller djurplågeri. Barnen på förskolan ska få mjölk från kor som har gått ute och betat på sommaren och de äldre ska få fläsklägg från en gris som haft knorren kvar.

7. Sätt upp ett mål för andelen ekologisk och närproducerad mat. Regeringen har ett inriktningsmål om att 25 procent av den offentliga maten ska vara ekologisk. Ekologisk mat odlas utan bekämpningsmedel och bidrar därför till att minska gifter i naturen. Kommunen kan bidra till att mer ekologisk mat odlas, genom att köpa in sådan mat.

Närproducerad mat har också flera fördelar. Eleverna kan besöka bonden som maten kommer ifrån, man slipper långa transporter och man skapar jobb i kommunen.

Kommunerna bör därför sätta upp mål för hur hög andel av maten som ska vara ekologisk och närproducerad.

8. Alla äldreboenden, skolor och förskolor ska sätta upp mål för och aktivt jobba med hur maten blir bättre och miljön lugnare. För att maten ska bli bra, och för att miljön där man äter ska vara trivsamt är det viktigt att ständigt jobba med frågorna. Därför vill vi att man har ett pågående arbete på alla äldreboenden, skolor och förskolor i kommunen.

9. Alla förskolor, skolor och äldreboenden ska ha matråd där såväl brukare som anhöriga och personal finns med. De som äter av maten ska också få vara med och bestämma över maten! Därför ska det vara självklart med matråd på såväl förskolor, skola som äldreboenden. I matråden ska också personal, föräldrar och anhöriga sitta med.

10. Alla ska få äta på sina villkor och kunna sitta ner i lugn och ro. Om maten ska smaka behövs mer än att den bara är god. Den som äter måste också ha tid på sig att äta och miljön måste vara trevlig. Idag finns det till exempel skolor där alla elever inte har plats att sitta ner. I äldreboenden är det också viktigt att de äldre får äta på sina egna villkor. Några vill sitta i matsalen, medan andra vill äta inne hos sig. Det är viktigt att ta hänsyn till människors önskemål.

11. Lunchen ska ätas när det faktiskt är lunchtid. Det är inte bara smaken på maten som är viktig. Att man faktiskt får mat när det är lunchtid är ingen självklarhet överallt. Det är också viktigt att man inte behöver äta på olika tider varje dag.

12. Maten ska tillagas så nära serveringstillfället som möjligt. Mat som varmhålls länge riskerar att förlora viktiga näringsämnen. Dessutom finns risk att den blir torr och mindre aptitlig. För oss är det självklart att maten ska tillagas precis innan den serveras, så lång det är möjligt.

13. Den som av hälsomässiga, etiska eller religiösa skäl behöver specialkost ska få det. Det är viktigt att alla människor känner sig trygga i det som de äter. En nötallergiker ska inte behöva tveka om skolmaten går bra att äta eller inte. En boende i äldreomsorgen som behöver särskild kost för att hålla sina kolesterolvärden i schack ska självklart få det. Men det är också viktigt i såväl förskola, skola som äldreomsorg att den som är vegetarian eller vill ha koschermat ska få det.

14. Maten ska utvärderas kontinuerligt. För att kunna förbättra sig måste man följa hur utvecklingen ser ut. Genom att föra statistik över hur många som äter och kartlägga vad som går åt, och vad som slängs kan man lägga grund för förbättringar. Det är också viktigt att ta reda på vad de som ska äta maten faktiskt tycker om den.

15. Gör Lagen om Valfrihet obligatorisk och inför fritt matval. Lagen om valfrihet, LOV ska göras obligatorisk i alla kommuner. Lagen innebär att äldre har rätt att själva välja vilket boende de vill ha. Då kan man flytta till ett boende som satsar på maten. Centerpartiet vill också införa fritt matval. Äldre människor ska själva få välja vilken mat de vill ha, och inte hänvisas till kommunens svarta matlåda.

16. Svinnet i de kommunala köken ska halveras till 2015. Idag slängs ungefär 30 procent av all mat som produceras. Detta är ett enormt slöseri med resurser som tär på miljön. Centerpartiet vill att den offentliga sektorn ska föregå med gott exempel och minska svinnet så mycket det går. Vi sätter därför upp som mål att svinnet i de kommunala köken ska minska med 50 procent till 2015. För att nå dit behöver kommunerna studera hur mycket som slängs nu, samt ta fram åtgärdsplaner för hur svinnet ska minska. I olika kök finns förmodligen olika problem och därmed olika lösningar. I vissa kök kanske problemet är att eleverna slänger för mycket av maten, medan problemet i andra kök är att man inte har kompetens eller resurser för att ta hand om rester. Rester ska i möjligaste mån komposteras eller rötas till biogas.

17. Låt skolmaten bli en del av undervisningen. I skolor och förskolor ska maten integreras i den pedagogiska verksamheten så att barnen får en kunskapsgrund som främjar goda matvanor och god hälsa. Barn ska veta hur mat odlas och produceras. Det ska också vara självklart att barnen ska kunna vara med ute i köket i såväl skolan som förskolan.

18. Mat i äldreården ska ses som en viktig del av omsorgen och behandlingen. Idag är var fjärde äldre undernärd. Sverige borde kunna bättre! Om fler gamla åt ordentligt skulle man kunna dra ner på medicinering och många skulle hålla sig mycket friskare. Maten måste därför ses som en viktig del av omsorgen. Det ska vara lika naturligt att se till att de gamla får mat som de tycker om och vill äta upp som att se till att de får rätt medicinering.