

Vår ref: Emma Wallin  
Områdeschef  
Datum: 2017-12-27

## Kvalitetsperspektiv för måltider i Tranemo kommun

När måltider planeras, tillagas och serveras antas följande perspektiv:

**Sensorik** det vill säga hur maten upplevs genom doft, syn och smaktryck. En uppäten måltid är en god måltid. Fler tillagningskök gör att matens doft sprids och väcker aptiten. Gästundersökningar görs där frågan om bland annat smak tas upp. En bilderbok är framtagen i äldreomsorgen som ska hjälpa både köks och omsorgspersonal att servera maten på ett aptitligt sätt.

**Näring:** Våra gemensamma matsedlar är näringsberäknade och uppfyller gällande näringsrekommendationer för respektive målgrupp. Genom att vi serverar mindre chark och mer fisk och kyckling i förskola och skola når vi lättare upp till rekommendationerna. Färska grönsaker i måltiderna och som tillbehör gör att näringsinnehållet i den uppätta måltiden ökar.

Inom seniormåltider skapar måltidsordningen möjligheter att nå upp till rekommendationen för våra äldre gäster. Fler små måltider utspridda över dygnet med naturligt protein och fett i varje måltid gör att vi kan dra ner på mängden berikningspulver som ofta påverkar smak och konsistens negativt.

**Ekologi (samspelet mellan levande organismer).** Maten som serveras är tillagad på råvaror där hänsyn är tagen till dess miljöpåverkan. Därför används 100 % svenskt färskt kött och kyckling samt msc eller motsvarande märkning på fisken. En stor del av upphandlat sortiment för spannmål och övrigt kolonial är ekologiskt och inköpen motsvarar 35 % av inköpsvärdet ekologiska råvaror. Råvaror med högt klimatavtryck såsom rött kött (framförallt nötkött), ris och mejerivaror används i en balanserad utsträckning för att vidmakthålla den sensoriska kvalitén. Fullvärdiga vegetariska måltider serveras ofta i skola och förskola.

Alla kök mäter dagligen svinnet för kök, servering och tallrik. Guider finns för att minska matsvinnet som är ett av verksamhetens kvalitetsmål.

**Hygien.** Som huvudman har vi ansvar för att servera säkra måltider. Vårt egenkontrollprogram ser till att rutiner finns för alla kritiska kontrollpunkter.

**Ekonomi.** En stor utmaning då livsmedelspriserna ökar ställt mot rådande budget. Hårt arbete med minskat matsvinn, receptöversyn men framförallt följsamheten i köken ökar chanserna att nå budget i balans. Vi har inte råd att servera fet fisk så ofta vi vill. Genom att servera en högre andel växtbaserade måltider når vi lättare budget i balans.