

Sätt maten på dagordningen inför 2014 och gör skillnad!

Ett ökat politikerengagemang krävs



Barnen behöver energi och näring för att klara skolan!

Aldrig förr har väl maten och måltiden diskuterats som nu och inte minst den offentliga måltiden som ofta ifrågasätts och ställs under lupp. Dagligen möts vi även av budskap om vilken matfilosofi som ska ge oss den mest optimala hälsoeffekten parallellt med en fulländad måltidsupplevelse.

Politiker och beslutsfattare i Sveriges kommuner och landsting; ni har makt, ansvar och kan göra skillnad via att låta maten och måltiden bli en av de mest angelägna frågorna på dagordningen.

Låt måltiden bli synlig och ett av flera framstående argument i marknadsföring av den egna kommunens eller lanstingets verksamhet. Maten har en stor och avgörande betydelse för hälsa och välmående och ofta en så viktig del av tillvaron, inte minst för barn, ungdomar och äldre.

Den sanning som vi möter i Sveriges kommuner och landsting idag 2013,



Vi måste ta hand om våra äldre! Det är deras förtjänst att vi har det så bra som vi har det nu.

är att många (läs flertalet) kommuner och landsting saknar politiskt förankrade styrdokument som tydligt anger nivå, krav och riktlinjer för måltidens kvalitet. Därmed saknas även t ex nyckeltal och handlingsplaner som kan användas för systematisk uppföljning av såväl den s.k. systemkvaliteten som den upplevda måltidskvaliteten för varje gäst.

En granskning som 2012 genomfördes av Skolinspektionen om hur det nya kravet i Skollagen från den 1 juli, 2011 att skolmåltider ska vara kostnadsfria men också näringsriktiga, visade att ansvariga politiker och kommunledning sällan efterfrågar uppföljning av den mat, som serveras lever upp till skollagens krav.

Vilken roll och status avspeglas i ovan beskrivna scenarier då det gäller den offentliga måltiden hos Sveriges ansvariga politiker inom kommuner och landsting?



Medverkande talare vid Magasin Måltids seminarium

Mat och politik i Almedalen 2013

Politik, upplevelser, möten, seminarier, mat, mingel, engagemang, nätverkande - allt under "Mötesplats Almedalen, världens största demokratiska scen". Det är så vi kan sammanfatta årets Almedalsvecka 2013, dessutom en unik möjlighet till kompetensutveckling och insikt i frågor som kommer bli tongivande de närmast kommande åren. Glädjande var att mat och måltider debatterades och diskuterades på ett sätt som inte setts tidigare. Seminarier berörde framförallt områden som livsmedelsupphandling, måltider inom äldreomsorgen, upphandlingsutredningen, hållbar konsumtion, köttfusk och matens betydelse för hälsan. Flera seminarier framhöll hållbarhet och ansvarsfrågor där bl a Gustav Fridolin, språkrör Miljöpartiet, hävdade att Sveriges politiker halkat efter...

På www.diningdevelopment.com/bildgalleri finns bilder från årets Almedalsvecka.

Matens roll för ett hållbart samhälle blir en viktig fråga i debatten framöver och förhoppningsvis en självklar fråga på dagordningen under valet 2014 och nästa Almedalsvecka.



Inger Stiltjestränd Svensson, VD/kostekonom/konsult.

Mat och måltid en het fråga inför valet 2014 - Lyft maten/måltiden till nya höjder - vi erbjuder verktygen som gör att ni når målet!



Att laga mat från grunden... – rimligt recept för alla?

Diskussioner förs genom landet om att "laga mat från grunden" och "inte använda halv-helfabrikat". Enligt vår bedömning saknas det kunskap om dess olika innebörd, vilket även Scan visar i en tydlig annonskampanj nyligen, då det gäller att laga t ex falukorv från grunden.

Vi måste se till rimligheten i att från grundråvara tillaga mat inom såväl de offentliga- som privata köken. Hur många kök och restauranger har ett eget slakteri, eget rökeri, en egen kvarn, eget bageri... osv.

Enligt ordboken betyder helfabrikat råvaror som bearbetats industriellt för att (när det gäller mat) underlätta matlagningen. Några exempel på helfabrikat: mjöl, havregryn, ris. Det är inte alla förunnat att själv kunna mala sitt vete eller korn. De djupfrysade ärtorna och majs-kornen är helfabrikat, även den rimmade skinkan och köttfärsen är helfabrikat, liksom korvar, bacon och kaffe.

Vi skulle knappt klara oss utan helfabrikaten heller. Bröd, leverpastej, yoghurt, glass, kaviar, inlagd sill, makrill i tomatås är exempel på produkter som industrin tagit över från oss eftersom vi framförallt som privatpersoner inte alltid hinner eller kan tillaga. Däremot finns det bekväma lösningar som ärtsoppa och bruna bönor, tidsödande i det privata hushållet men som absolut blir godast då det tillagas i stora volymer! Med hopp om att följande kan tydliggöra begreppen:

Matsvinn!

Matsvinnet en högaktuell fråga då det handlar om miljö och hållbar utveckling. 174 000 ton mat per år kastas inom svenska restauranger och storkök enligt en rapport från Nordiska ministerrådet 2012. Totalt i Norge, Sverige, Finland och Danmarks storkök och restauranger kastas 456 000 ton mat per år. Det är 18 kilo per invånare och år. Det handlar både om det som kastas vid beredning, tillagning och hantering i köket och det som matgästerna inte äter upp. Troligtvis är mängden som kastas ännu större än vad som anges i rapporten. Soppor och såser till exempel spolas ner i avloppet, liksom drycker. Inte heller mat som hämtas från restaurangen är med.

Här finns ansvariga pengar som bl a skulle kunna användas till bra råvaror som medverkar till ökad måltidskvalitet för varje gäst.

▶ Helfabrikat=Processad produkt färdig för konsumtion. Ex: Sylt, korv, filmjöl, ketchup, glass. I princip kan man säga att om det inte finns i naturen/hos bonden och du kan äta det utan att tillaga det, då är det ett helfabrikat.

▶ Halfabrikat=Processad produkt som behöver ytterligare tillagning/preparering innan konsumtion. Ex: Pasta, mjöl, ris, kaffe. Finns det inte i naturen/hos bonden och du måste preparera det på något vis för att konsumera det, då är det ett halfabrikat.

▶ Råvara=Ej processad produkt. Ex: Ägg, rent kött, frukt, grönsaker.

Faktorer som kökslokalernas status, befintlig maskinell utrustning, varierande tillgång på råvaror är exempel på avgörande förutsättningar då det gäller att laga mat från grunden. Härutöver är även aktuell personalbemanning och anställdas kompetens avgörande faktorer för i vilken omfattning mat och måltider kan lagas från grundråvara.

Dock måste det påpekas att det fortfarande finns en hel del omkring både halv- och helfabrikat att önska i fråga om kvalitet och märkning, som kräver att vi alla är observanta och med kritiska ögon granskar!



Nordiska ministerrådets Guide "Kasta mindre mat" – vägen till miljövänlig och lönsam köksdrift, ger värdefulla tips om hur matsvinnet kan minskas! Finns på: www.norden.org

KORT OM LITE AV VARJE

Nr 1 – en tankeställare om våra barn:
"Underklassens barn äter ihjäl sig utan att vi bryr oss", struntar vi i att hjälpa våra många överviktiga barn drabbar det inte bara dem utan så småningom också oss själva, enligt danska debattören Signe Wennerberg i en debattartikel i Sydsvenskan 22 sept-13. Nu riskerar nästa generation inte att dö av undernäring, utan av fetma, detta har aldrig tidigare hänt i utvecklingens historia. Läs mer på: [sydsvenskan.se/opinion/aktuella frågor](http://sydsvenskan.se/opinion/aktuella_frågor)

Nr 2 – en tankeställare om våra barn:
"Föräldrar måste ta ansvar för barns fysiska och psykiska hälsa"

Barn som själva får lov att sätta dagordningen i familjen mår inte bra. Hur kan det komma sig att vissa föräldrar 2013 inte vågar ta på sig ansvaret att lära sina barn bra matvanor eller hur det sociala spelet fungerar? Ett barn har inte den erfarenhet och kunskap som vi vuxna har, och därför måste vi ta på oss ledarskapet och ge barnet god omsorg" av: *barnpsykiolog Margrethe Brun Hansen, Roskilde*

Hälsobegrepp anno 2013 - Vad är hälsa? Aktuella exempel som vinner allt mer mark är;

"Ett sunt sinnelag, glädje och ett bra liv" av *Birthe Linddal, sociolog och framtidsforskare, Food Future*

"Hälsorealism, vardagen som utgångspunkt – att få ned hälsan på jorden och göra den konkret och begriplig för allmänheten, rikligt med fullkornsprodukter, fisk, frukt och grönt ingår" etableras framförallt i Danmark av: *Christian Bitz, fil.kand i näringsfysiologi.*

"Nudging, vänlig puff eller knuff i rätt riktning", om hur vi kan hjälpa människor att göra bättre val. Amerikanskt begrepp som är på väg att etableras i hela världen, en av de metoder som vi kommer att få se mer mycket mer av i hälsodebatten.

Källa: *Perspektiv nr 1, juni 2013*

Råvarutrender på kommande:

Kål - kålrabbi, blomkål samt alla typer av rotfrukter som morötter, fänkål, rova och rädisor syns i USA och Chicago, så även Sunchoke, som är roten av en solros som används i allt från soppor och skum till desserter.

Argument för frukt och grönt – 53 % högre var dödligheten hos dem som aldrig åt frukt och grönt, jämfört med dem som åt fem portioner om dagen, enligt forskare Karolinska institutet i ny studie *AmJ Clin Nutr* 98,454-(aug 2013)

