



Kostprogrammet vägleder oss i att göra ansvarsfulla val när det gäller kost inom stadens tjänster för att främja invånarnas välbefinnande och stadens välfärd.

24.11.2022

MAT 2030

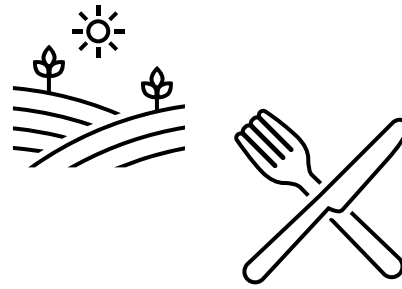
KOSTPROGRAM för Pargas och Pargasbor

(Översättning)

PARGAS

KOSTPROGRAM

MAT 2030



Mat är förutom oundgänglig för människan också en del av vår kultur och vardag samt en central del av bioekonomin, det sociala umgänget och hälsan. Matpolitiken vägleder oss i att göra ansvarsfulla val när det gäller kost inom stadens tjänster för att främja invånarnas välbefinnande och stadens välfärd.

Matpolitiken bidrar till att främja välfärden i samhället, stärker den regionala och lokala livskraften samt uppmuntrar företag inom livsmedelsbranschen att förnya sig och utveckla sin verksamhet. Matpolitiken skapar förutsättningar för den inhemska primärproduktionens konkurrenskraft och mångsidighet, livsmedelssäkerheten och tryggheten av försörjningsberedskapen samt för livsmedelsindustrin i Finland.

I detta kostprogram/denna koststrategi behandlas också hållbar mat- och vattenförsörjning med begränsade naturresurser som kommer att bli en stor utmaning. Kostprogrammet baserar sig på statsrådets redogörelse om livsmedelspolitik Mat 2030.

Kostprogrammet för Pargas har som mål att (de kursiverade termerna i blått förklaras nedan)

- * synliggöra *livsmedelssystemet* i Pargas område
- * främja *matmedborgarskapet* och *matmedvetenheten* i kommunen
- * säkerställa matens goda kvalitet och näringsriktighet vid måltider som kommunen upphandlar som köptjänster
- * utmana oss att fundera över och utveckla ansvarsfullheten i livsmedelskedjan
- * förbättra kompetensen, lönsamheten, produktiviteten och hållbarheten samt konkurrenskraften när det gäller de lokala resurserna
- * säkerställa försörjningsberedskapen i området i kriser och extraordinära situationer
- * för sin del säkerställa att klimat- och miljömålen uppnås

- * främja tillgången till och framställningen och användningen av smakrika, säkra livsmedel av näringsmässigt hög kvalitet som har ett rimligt pris
- * öka samarbetet mellan aktörerna inom livsmedelsbranschen
- * stärka Pargas område med hjälp av god mat och matturism genom att utveckla livsmedelsbranschen i området.

Jord- och skogsbruksministern konstaterade följande när han tillsatte delegationen för matpolitik: "Matpolitiken har en ytterst viktig roll i hälso-, ekonomi-, sysselsättnings- och miljöfrågorna i vårt samhälle. Vårt gemensamma mål måste vara att hela samhället mår bra ända från dem som arbetar inom primärproduktionen till oss alla som äter mat varje dag. Ett livsmedelssystem som har byggts på en hållbar grund möjliggör ett gott liv och skapar ett nationellt välbefinnande för oss samt också för kommande generationer."

TERMER

Livsmedelssystem: Ett livsmedelssystem är ett helhetssystem för produktion och konsumtion som utöver aktörerna i livsmedelskedjan även består av alla de privata och offentliga instanser som på ett eller annat sätt deltar i systemets funktion. Livsmedelssystemet är ett begreppsmässigt verktyg som hjälper till att beskriva systemets struktur, delarna i det och verksamheten och de olika sorters samverkan som binder dem samman.

Matmedborgarskap: En situation där en medborgare är medveten om matens kvalitet som helhet – inte enbart om maten är hälsosam och säker, utan också om kvalitetsfaktorer med anknytning till produktions- och konsumtionssystemet (rätten till mat, etisk kvalitet, miljökonsekvenser och kulturella aspekter).

Matmedvetenhet: Matmedvetenhet kommer fram i exempelvis värderingar, attityder och sätt att förhålla sig till mat med lämplig uppskattning. Matmedvetenheten omfattar hyfs och hänsyn, social förmåga, respekt för maten och ansvarsfulla val samt förståelse för matens många betydelser i vårt samhälle.

Matmedvetenhet innebär att mat används på ett förnuftigt och ekonomiskt sätt samt att matsvinnet minimeras.

Ansvarsfullhet i livsmedelskedjan: Ansvarsfullheten i livsmedelskedjan består av sju dimensioner som är lokalproducerat, miljö, djurens välbefinnande, arbetshälsa, näring, ekonomiskt ansvar och produktsäkerhet.

1. PRIMÄRPRODUKTION

Fundamentet för det inhemska livsmedelssystemets konkurrenskraft är en hållbar, etisk och konkurrenskraftig primärproduktion av hög kvalitet. Primärproduktionen spelar en viktig roll vid övergången från fossil ekonomi till bioekonomi och cirkulär ekonomi.

Ekologisk produktion och kompetens i den spelar en allt större roll då gödselmedel har blivit en bristvara och kvaliteten på jorden samtidigt behöver förbättras.

En företagare inom primärproduktion (jordbruk eller fiskerinäring) strävar efter resurseffektivitet och använder högklassiga och säkra produktionsinsatser, återvinner näringsämnen, strävar efter att utnyttja möjligheterna till förnybar energi och söker öppet samarbets- och affärsmöjligheter samtidigt som hen tillämpar den senaste forskningsrönen och teknologin i sitt arbete.

1.1. Jordbruk

I Pargas område finns starka lantbruksföretag som gagnar den regionala ekonomin och som kan vidareutvecklas med hjälp av matpolitiken.

När konsumenter och kommuninvånare blir allt mer intresserade av närproducerad mat bidrar det också till lokal försörjningsberedskap. Ny teknologi, specialisering och odlingslösningar i mindre skala skapar möjligheter till förändringar i den traditionella livsmedelsproduktionen.

Att det finns företag inom jordbruk och fiskerinäring i området skapar förutsättningar också för sektorer som betjänar dessa, som till exempel företag inom maskin- och utrustningsindustrin och elektronikbranschen.

Dessutom spelar affärsverksamhet som utnyttjar sidoströmmar från primärproduktionen hela tiden en allt större roll i livsmedelssystemet.

En lönsam och hållbar primärproduktion är därför en grundförutsättning för hela livsmedelssystemet. Detta är också något som EU:s jordbruksstöd syftar till.

1.2. Fiske och vattenresurser

De akvatiska naturresurserna ger inte enbart tillgång till hushållsvatten av hög kvalitet utan möjliggör också vattenintensiv och säker livsmedelsproduktion och -förädling. Till exempel kan den bevattningsbara arealen och bevattningen ökas utan att vattenresurserna äventyras och investeringar i torkningssystem utnyttjas för att effektivisera återvinningen av vatten och näringsämnen, om det finns tillräckliga vattenresurser. Viktiga affärsområden här är exempelvis vattenkompetens och -teknologi, fiskerinäringens värdekedja, vattenförsörjning och turism baserad på vattendragen.

Fisk är en viktig del av den finländska matpolitiken. Uppskattningen av fisk har ökat och efterfrågan kommer enligt prognoserna att fortsätta öka. Fisk är hälsosam och trendig mat.

1.3. Naturprodukter

Naturen i Pargas område erbjuder en mångfald av mat: fisk, vilt och naturprodukter som bär, svamp och vilda örter. Naturprodukterna är näringsmässigt värdefulla och de kan utnyttjas med stöd av den allemansrätt vi har i Finland.

I Pargas område innebär vilda bär särskilda möjligheter. Efterfrågan på dem ökar snabbt inte bara på grund av deras hälsoeffekter utan också på grund av deras låga koldioxid- och vattenavtryck.

1.4. Mat och näring

Primärproduktionen och naturprodukterna blir allt viktigare då kommuninvånarnas och konsumenternas matvanor blir grönsaksbetonade i och med klimat- och hållbarhetsutmaningarna, men också i och med lockande alternativ och ett uppmuntrande sätt att prata om mat. En utveckling av produktionen av inhemska växtproteiner då köttkonsumtionen minskar och en ökad användning av bär och grönsaker lever väl upp till de näringsmässiga målen om hälsosam och miljövänlig mat. Då matkunders och konsumenters behov och önskemål blir allt mer differentierade kan man dra nytta av ett ökat samarbete och av att involvera konsumenter eller matkunder i planeringen av produkter och produktionskedjor. Digitaliseringen och robotiken ger många möjligheter till detta och annan utveckling såväl inom jordbruket som i det övriga samhället.

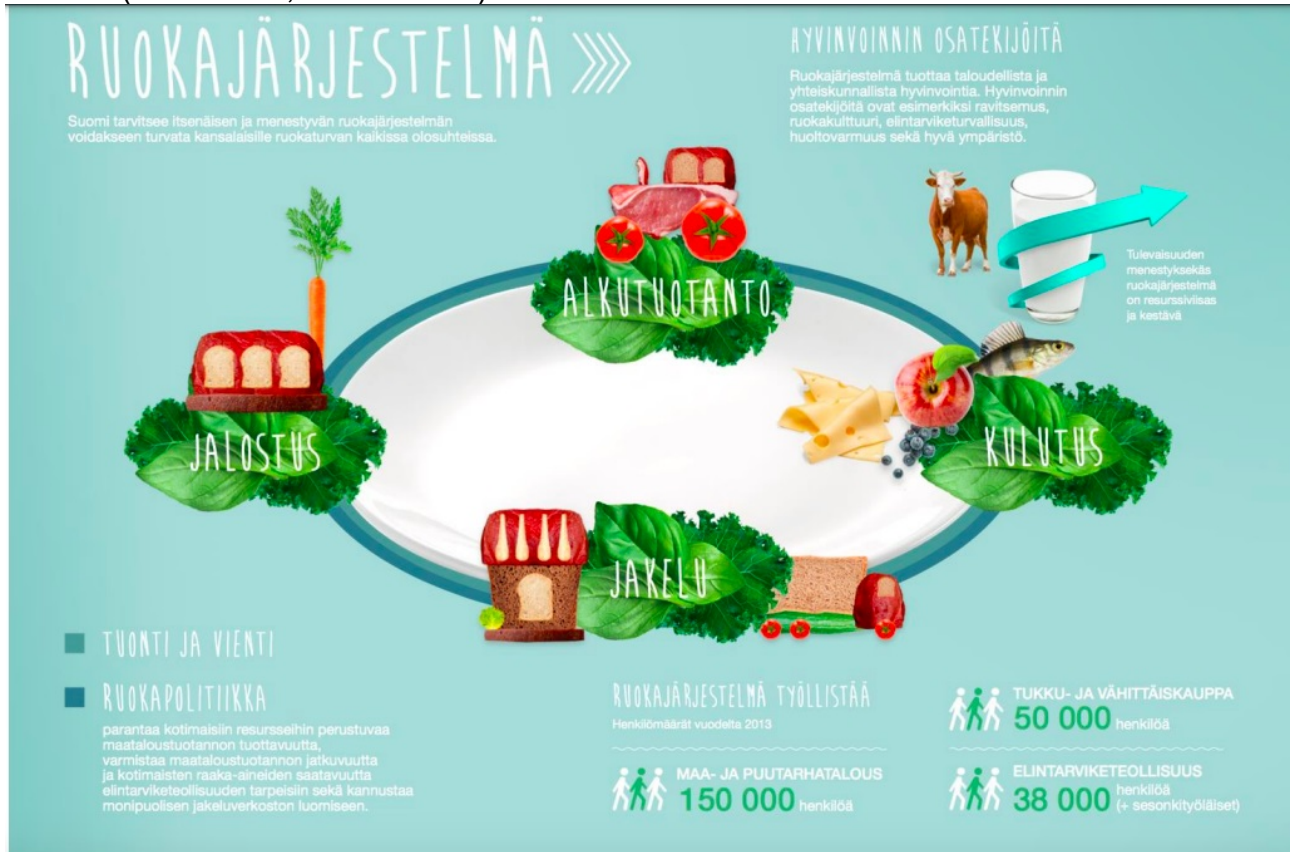
Åtgärder och viktigt

- A. En välmående landsbygd samt hållbart och ansvarsfullt producerad, säker och mångsidig mat till konsumenterna kan tryggas genom jordbruket och jordbrukets strukturutveckling.
- B. En störningsfri produktion av hushållsvatten av hög kvalitet och riskhantering.
- C. Säkerställa användningen av inhemsk fisk som är en hälsosam och säker produkt.
- D. Effektivisera tillvaratagandet av naturprodukter genom att kommunicera om plockning för husbehov och bildande av plockningsnätverk.
- E. Styrgrupperna för måltidstjänster i Pargas betonar en ökad användning av grönsaker, inhemska växtproteiner och bär i utvecklingen av måltidstjänsterna.

2. LIVSMEDELSSYSTEM

Konsumentbeteendet formar hela livsmedelssystemet, även om konsumenternas val är beroende av utbudet inom livsmedelsindustrin och handeln. Trenderna, förändringarna i omvärlden, individualiseringen av måltidsrytmer och dieter och att mångkulturalismen stärks påverkar konsumenternas beteende på samma sätt som den ökande medvetenheten om sambandet mellan hälsa och mat.

BILD 1. (Källa: Sitra, Ruoka 2030)



Konsumenterna är intresserade av matens ursprung samtidigt som de globala livsmedelssystemen suddar ut ursprunget. Man läser märkningarna på livsmedelsförpackningar för att få information om matens näringsinnehåll och ursprung, men dessutom förväntar man sig att maten ska vara en upplevelse som man bland annat skapar genom att förmedla en berättelse om matens väg fram till konsumenten.

Närproducerad mat och lokalisering som uppstått som en motvikt till globalisering ökar i popularitet. Man vill ha enkelhet när det gäller maten, men samtidigt är en del av konsumenterna beredda att anstränga sig för sin mat, och därför är odling, till och med stadsodling, populärt.

Det är viktigt att dela med sig av korrekt information och utnyttja befintlig information.

Oron över om maten ska räcka och över tillgången på mat har ökat inte bara på grund av klimatförändringen, utan också på grund av det rådande krigstillståndet. Individer och samhället behöver därför tänka på sin egen matberedskap.

Företagen inom livsmedelsbranschen i Pargas är små i finländska mått mätt, för att inte tala om de europeiska, och därför är samarbetet viktigt. Städerna borde i sin verksamhet och i sina upphandlingar komma ihåg att den resiliens som de små och medelstora företagen ger till exempel i extraordinära situationer är av stor betydelse.

I Pargas har man redan levt upp till detta bland annat genom att trygga dagligvaruhandelns verksamhet på öar genom att använda deras tjänster. Både

kommuninvånarna och kommunen drar nytta av samarbetet. Även de sommarboende tackar.

Åtgärder och viktigt i Pargas

- A. Arbeta för utvecklingen av livsmedelssystem och differentierade distributionskanaler i området. Sätta upp tydliga mål för ökad användning av produkter från lokala producenter.
- B. Se till att det finns tillräckliga resurser för tillsyn över och rådgivning om försäljning av livsmedel i staden.
- C. Bidra till en mer differentierad struktur för handeln genom att öka små företags verksamhetsmöjligheter.
- D. Sträva efter att trygga bybutikernas verksamhet bland annat genom inköp och upphandlingar.

3. KOMPETENSUTVECKLING, UTBILDNING, RÅDGIVNING

Av dem som arbetar inom och med livsmedelssystemen krävs allt mångsidigare kompetens, som kompetens inom produktion, affärsverksamhet, marknadsföring och företagande, kännedom om olika användar-/konsumentgrupper, kompetens inom arbetarskydd och produktsäkerhet, kunskaper i informationsteknologi, språkkunskaper och social kompetens samt insikter i juridik.

Kännedom om digitalisering och förmåga att ta till vara de möjligheter som digitaliseringen ger är viktiga faktorer för framgång i framtiden.

Kompetens inom cirkulär ekonomi hjälper en att förstå de ekologiska ramarna i livsmedelssystemet och omvandla dem till en konkurrensfördel.

Resurs- och energieffektivitet blir viktigare i all verksamhet i och med miljömedvetenheten som har ökat överallt. Med materialeffektivitet kan man i sin tur uppnå betydande kostnadsbesparingar. Dessa innebär många utmaningar för aktörerna inom branschen och det krävs förståelse också av dem som köper tjänster och produkter.

3.1. Utbildning och rådgivning ökar kompetensen

En förutsättning för att livsmedelssystemet ska kunna utvecklas är att skapa en **matmedvetenhet** hos hela befolkningen. Den ska läras ut ända från småbarnspedagogik och grundläggande utbildning till yrkesutbildning och högre universitetsutbildning av hög kvalitet.

Det krävs allt mer färdigheter av företagen och där kan olika slags rådgivning och utbildning vara ett bra stöd. En ökning av gårdsstorleken och produktionen, säsongsvariationer o.d. kräver ofta att man anställer mer arbetskraft, lägger ut verksamheter eller bedriver verksamhet gemensamt med andra aktörer. Dessa leder för sin del till ett ökat behov av rådgivning.

Klimatpåverkan från produktionen och anpassningen till klimatförändringen måste lyftas fram i utbildningen av och rådgivningen till jordbrukarna, och inte bara som en nödvändighet utan också som en möjlighet. Rådgivning kan även främja hållbara

produktionssätt, som ekologisk produktion och hälsovård för djur. Rådgivning ger även vägledning i lämplig användning av växtskyddsmedel, hantering av risker förknippade med växtskadegörare osv.

3.2. Fostran och hur man pratar om mat i allmänhet

Barnens och elevernas måltider regleras av lagar och förordningar samt lokala planer för småbarnspedagogik och utbildning. Statens näringsdelegation ger egna rekommendationer, som till exempel "Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen" för den grundläggande utbildningen. Dessa fokuserar på ätande och måltider som en övergripande händelse som alltid har en social, kulturell och näringsmässig betydelse. De alla är lika viktiga.

Inom jord- och skogsbruksministeriet pågår projektet "Skolmat 2.0", där fokus ligger mer på att delaktiggöra och involvera barn och unga i de dagliga måltiderna och planeringen av dem än måltidernas näringsmässiga dimension. Pargas deltar i projektet.

Det hur man pratar om mat i allmänhet är en liten sak som alla kan bidra med för att utveckla kompetensen. När man talar uppskattande om livsmedelsproduktion, mat tillredning, mat och måltider får de en helt annan betydelse och uppskattning. Ett uppmuntrande och positivt sätt att prata om mat inverkar positivt på barns ätande och till exempel användning av grönsaker. Redan när man är liten kan man lära sig positiva uttryck för att beskriva sina egna förnimmelser.

Åtgärder och viktigt i Pargas

- A. Säkra och utveckla grundläggande utbildning och fortbildning inom livsmedelsbranschen i området. Detta påverkar inte bara kommuninvånarnas matkompetens utan också tillgången på kompetent arbetskraft i storköken.
- B. Kräva god yrkeskompetens och kontinuerlig utveckling av yrkeskompetensen av producenterna av måltidstjänster, till exempel ha personalens utbildningsnivå som ett kriterium vid konkurrensutsättning.
- C. Kommunicera om bioekonomi.
- D. Trygga tillräckliga resurser för konsumentrådgivning och rådgivning till företag och lantbruksföretagare.
- E. Främja olika förvaltningars och stadsbornas delaktighet i matpolitiken för att öka de samhälleliga effekterna av den.
- F. Ett positivt sätt att prata om mat i hemmen, daghemmen och skolorna, vilket styrgrupperna för måltidstjänster kan främja.

4. MATKULTUR OCH UPPSKATTNINGEN AV MATEN

Den rika finländska matkulturen bygger på olika regionala råvaror och traditioner, tillvaratagande av naturprodukter och säsonger. I matkulturen ingår även kunskapen och kompetensen i livsmedelssystemet.

Matkulturen är viktig inte bara för att bygga upp en nationell utan också en regional identitet. Den formas av lokala förhållanden och råvaror, marknadsföring,

matfostran och även politisk styrning. Det är matupplevelser och service av hög kvalitet som får turister att se en ort som ett resmål för matturism.

Uppskattningen av maten är en del av matkulturen. Uppskattningen av maten och matvanorna etableras tidigt i livet bland annat i och med ett positivt sätt att prata om mat (punkt 3.2.). All slags kommunikation om frågor som gäller mat, som ansvarsfulla val, goda matvanor och uppskattning av dem som producerar maten, är viktig. Att vi äter tillsammans, lagar mat och är medvetna om vår egen matkultur, naturens gåvor och matens ursprung påverkar för sin del uppskattningen och därigenom till exempel svinnet. Att minska matsvinnet i hela livsmedelssystemet är ett centralt krav.

I takt med att vår matkultur förändras blir också vår dryckeskultur allt mer mångsidig. Även om flytande mjölkprodukter fortfarande spelar en viktig roll har också olika typer av vatten och vin hittat vägen till våra matbord. Företagsamhet och goda förhållanden att idka näring har gett upphov till lokala ölbryggerier, caféer och tehus. I Finland har kaffe av tradition alltid uppskattats och det har i huvudsak druckits hemma. Cafékultur har långa traditioner hos oss och de senaste åren har den fått ett kraftigt uppsving.

Vatten, som är absolut nödvändigt för människan, är drickbart direkt ur kranen. Det är unikt i världen. Uppskattningen av vårt drickbara kranvatten måste läggas vikt vid i framtiden.

Matfostran ingår i läroplanen för förskoleundervisning och grundläggande utbildning. Skolmåltiderna måste utvecklas på ett övergripande sätt. Matfostran och matkulturen i undervisningen får gärna synas i de lokala mångvetenskapliga lärområdena, men i bästa fall kan matfostran vara en helhet av kunskaper och färdigheter som påverkar hela livet och fortsätter hela livet ut.

Åtgärder och viktigt i vår kommun

- A. Uppmuntra alla barn och unga att delta i skolmåltiderna, vilket främjar hälsan på ett jämlikt sätt. Säkerställa att skolmaten är näringsriktig, av hög kvalitet och smakrik. Mäta detta regelbundet eller förlita sig på mätare som producenten av måltidstjänster använder.
- B. Säkerställa den näringsmässiga kvaliteten, tillräckligheten och smaken av måltiderna inom äldreomsorgen och omsorgstjänsterna som överförs till välfärdsområdet, men också fortsatta traditioner kring måltiderna och en glad kundservice. Serviceproducenterna ska redovisa mätresultat om kundnöjdhet och dessa ska rapporteras till beslutsfattarna i kommunen.
- C. Uppmuntra familjer och tredje sektorn till matfostran för att främja hållbar utveckling och en positiv vegetarisk inriktning.
- D. Minska matsvinnet och även återvinna svinnet.
- E. Samarbeta med medierna och aktörerna i området för att lyfta fram positiva föreställningar kring mat som anknyter till Pargas och skärgården.
- F. Framhäva betydelsen av eget hushållsvatten.

- G. Bedöma möjligheterna att främja matmedborgarskapet genom att stödja verksamhet, som till exempel stadsodling, Rekoringar och andelsjordbruk och -fiske.

5. MAT OCH FOLKHÄLSA

Maten har en central betydelse för människans hälsa och välbefinnande. Förutom genom att försäkra sig om matens mikrobiologiska kvalitet och kemiska säkerhet kan man främja hälsan särskilt genom att äta enligt näringsrekommendationerna. Det är billigare för samhället att främja hälsan än att behandla sjukdomar.

Vårdkostnaderna på grund av ohälsosamma levnadsvanor uppgår i Finland till över två miljarder euro om året. Övervikt är ett av de största nationella hälsoproblemen, eftersom den ökar risken för många sjukdomar. Andra problem i vår kost är ett för litet intag av grönsaker, fisk och fullkornsprodukter samt ett för stort intag av salt och mättat fett.

Måltidstjänster inom såväl den offentliga som den privata sektorn har stor betydelse för främjandet av finländarnas hälsosamma näringsintag, eftersom var tredje finländare använder måltidstjänster dagligen (före coronatiden).

Vid måltider för äldre ska man i synnerhet se till att maten är smakrik och näringsrik, och det behövs ofta olika näringspreparat för att säkerställa tillräckligt näringsintag.

Offentliga måltidstjänster och andra professionella kök styr i betydande grad finländarnas kost- och konsumtionsbeteende. Man borde därför garantera hälsosam, säker, hållbar och smakrik mat för så många som möjligt och fortsätta utveckla offentliga måltidstjänster av hög näringsmässig kvalitet.

Åtgärder och viktigt i Pargas

- A. Främja Pargasbornas hälsa och välbefinnande även i fortsättningen på ett hållbart sätt genom god kost.
- B. Satsa på servering av välsmakande, näringsrik och hälsosam mat inom småbarnspedagogiken och i skolorna samt på arbetsplatserna. Inom småbarnspedagogiken och vid skolmåltiderna betona inte bara matens kvalitet utan också att det finns tillräckligt med tid för att äta, att god matmedvetenhet och ansvarsfullhet säkerställs och det används närproducerade livsmedel. Samarbeta med olika aktörer som t.ex. Axxell.
- C. Fortsatt följa näringsrekommendationerna vid upphandling/konkurrensutsättning av måltidstjänster.
- D. Servera näringsrik, tillräcklig och smakrik mat på äldreomsorgens boendenheter och hälsovårdens avdelningar med beaktande av variation enligt säsong och högtider.
- E. Avgöra hur kvaliteten på måltidstjänster kan förbättras på äldreomsorgens boendenheter och hälsovårdens avdelningar jämfört med nuläget i samarbete med Egentliga Finlands nya välfärdsområde. Regelbundet följa upp förutom att målen i punkt 4 B uppfylls även att maträtter som önskats de facto serveras.

F. Alla aktörer pratar positivt om mat!

6. MATSÄKERHET OCH FÖRSÖRJNINGSBEREDSKAP

Med matsäkerhet avses att alla människor under alla tidsperioder får tillräckligt med näringsrik och säker mat. I matsäkerheten ingår tillgången på mat, människors förmåga att skaffa mat, matens användbarhet och säkerhet samt ett stabilt utbud av mat.

Som en del av den nationella och globala matsäkerheten samt försörjningsberedskapen är det viktigt att utveckla även stadsodlingen och odlingen för husbehov. En utveckling av stadsodlingen och odlingen för husbehov främjar samtidigt också det aktiva matmedborgarskapet. En god skörd av naturprodukter, bär, svamp och örter kräver ingen mänsklig insats i form av energi eller gödsel. Tillvaratagande av naturprodukter är en del av ett resurssmart livsmedelssystem. Det är viktigt att upprätthålla traditionen med att plocka naturprodukter och att det är tillräckligt lätt att nå områden där man kan hitta dem. Fritidsfiske och jakt är också en del av det nationella livsmedelssystemet (Jord- och skogsbruksministeriet: Mat 2030).

6.1. Riskhantering och försörjningsberedskap

I och med urbaniseringen är vi mer beroende av ett fungerande livsmedelssystem och en driftsäker vattenförsörjning än tidigare.

Avståndet mellan livsmedelsproducenten och konsumenten har ökat samtidigt som riskerna har ökat i både antal och omfattning. Riskerna i Pargas kan bland annat ha att göra med

- allt kraftigare naturfenomen
- fungerande trafikförbindelser
- tillgången på produktionsinsatser och om de kan ersättas
- beroende av särskilt elenergi
- tillgång på tillräcklig mängd vatten av rätt kvalitet
- betalningssystemens sårbarhet
- cyberhot
- automation och elektronisk dataöverföring
- risk för spridning av djur- och växtsjukdomar
- marknaden.

Man borde komma ihåg att inköp av inhemsk mat och försörjningsberedskap har en direkt koppling till varandra. Det är svårt att ha det bästa för samhället i åtanke när man fattar beslut om innehållet i det egna kylskåpet. Man ser mat och vatten som självklarheter som direkt har med vårt dagliga välbefinnande att göra.

En livskraftig jordbruksproduktion och förädling av livsmedel som bygger på inhemska råvaror, förnybar inhemsk energi, tillgängliga vattenresurser samt materialhantering som bygger på en cirkulär ekonomi säkrar försörjningsberedskapen i kriser.

Vi borde sträva efter att upprätthålla en hel del praktiska färdigheter och förståelsen för behovet av att ha ett tillräckligt reservförråd hemma.

6.2. Vårdreformen medför ändringar

Vårdreformen har konsekvenser som påverkar stödtjänsterna, som till exempel måltidstjänsterna, i kommunerna. Måltidstjänsterna inom social- och hälsovården överförs alltså 1.1.2023 från Pargas stad till välfärdsområdet. Det nya välfärdsområdesfullmäktige beslutar om vilka värderingar och mål som gäller för måltidstjänster. Närproducerad mat och inhemska råvaror, hållbar upphandling och matprioriteringar samt nöjda matkunder ingår säkert även i målen för det framtida välfärdsområdet. Det lönar sig att framföra och kommunicera om målen, önskemålen och de nuvarande utmaningarna så tydligt och lösningsorienterat som möjligt för Pargasbornas bästa. Även om måltidstjänster inom äldreomsorgen och på sjukhusen kan komma att koncentreras till stora enheter, är det bra att i olika sammanhang betona det utmanande läge som inrättningarna i Pargas har, till exempel på öar, där mat förhoppningsvis också framöver tillreds i små, smidigt fungerande tillredningskök under professionell ledning.

Särskilt utsatta grupper som är beroende av samhällets måltidstjänster, som äldre, sjuka och barn samt mindre bemedlade, behöver särskilt stöd i kristider.

Beslut om hur måltidstjänsterna ska organiseras i välfärdsområdet kan knappast förväntas före senhösten 2022. Dessa beslut kommer knappast att "huggas i sten", utan de kommer att söka sin form i olika faser. Man kan och måste påverka dem.

7. KONKURRENSKRAFTEN I PARGAS

7.1. Tillämpning av upphandlingslagen

En handbok för offentlig upphandling av livsmedel och måltidstjänster färdigställdes våren 2017. Målet är att korrigera det stora underskottet i handelsbalansen för livsmedel genom att öka andelen inhemsk mat i offentlig upphandling.

Upphandlingslagen gör det möjligt att ställa sådana krav på livsmedel och måltidstjänster som till exempel säkerställer att livsmedlen är färska (t.ex. bageriprodukter levereras till den upphandlande enheten utan emballage i bageribackar eller potatis levereras tvättad och skalad) och säkra att använda (t.ex. bär ska kunna användas utan att kokas). Bland annat på detta sätt kan man möjliggöra upphandling av inhemska livsmedel av hög kvalitet samtidigt som man respekterar principen om fri rörlighet för varor inom EU.

7.2. Sysselsättning och arbetshälsa

I takt med att bristen på god arbetskraft ökar får arbetets attraktionsfaktorer en allt större betydelse. Det finns många sådana attraktionsfaktorer, som till exempel en god arbetsgemenskap, gott ledarskap osv. En sak som påverkar arbetshälsan är personalmåltider. En attraktiv arbetsgivare erbjuder en förmånlig möjlighet till mångsidiga måltider av hög kvalitet i en angenäm

miljö. Detta förbättrar inte bara arbetstagarens arbetshälsa utan också hens arbetsprestationer.

8. SAMMANDRAG

Mat 2030, kostprogrammet för Pargas och Pargasbor innehåller många saker och åtgärder som redan görs och genomförs. Programmet innehåller också synpunkter, åtgärder och uppgifter som kräver att olika aktörer för dem framåt. Dessa olika aktörer borde därför plocka de saker som berör dem från åtgärdslistorna och integrera dem i sin verksamhet för att föra detta gemensamma kostprogram framåt.

Styrgrupperna behöver få bra numeriska uppföljningsdata framtagna av producenten av måltidstjänster eller en extern auditör för att kunna se hur uppfyllandet av de önskade och nedskrivna målen fortskrider steg för steg. Det måste framhävas i förhandlingarna och kommunikationen kring vårdreformen att beslutsfattarna och de som verkställer besluten i det nya välfärdsområdet i den mån det är möjligt ska fatta beslut som berör Pargas utifrån detta program för att matkulturen, kvaliteten på maten, invånarnas välbefinnande, matproduktionen och företagen ska kunna utvecklas så att naturvärdena och hållbarheten samtidigt främjas.