

## STYRANDE DOKUMENT

Godkänt datum 2011-02-10  
Ärendenummer Regionstyrelsen 2011-02-10,  
§ 31, 0902636

# Matlandet Skåne -en vision för Region Skånes

## Skåne som matregion

Vision: Skåne är norra Europas ledande matregion  
2025.

## Hur når vi dit?

Skåne är en attraktiv och dynamisk gränsregion och en tillväxtmotor i Öresundsregionen. Skånes mattraditioner är starka och här finns en lång rad framgångsrika företag inom livsmedelsbranschen. Förutsättningarna för tillväxt förändras emellertid och därför måste alla aktörer i Skåne samarbeta för att nå framgång. Mat och livsmedel är ett viktigt område för utvecklingskraft, entreprenörskap, innovationskraft och investeringar.

Entreprenörskap och företagsamhet på matområdet måste frodas i hela Skåne. Tillsammans med LRF Skåne, SLU Alnarp, Kommunförbundet Skåne, Länsstyrelsen och Skånes åtta Leader -områden arbetar Region Skåne för att förbättra förutsättningarna för entreprenörskap så att den skånska landsbygdens tillväxt -och utvecklingspotential nyttjas på bästa sätt.

Inom livsmedelsområdet har Region Skåne utvecklingsåtgärder på livsmedelsområdet tillsammans med Skånes Livsmedelsakademi och Smaka på Skåne, bland annat inom projektet Mat för äldre.

Offentliga upphandlingar har stor påverkan på vad som serveras vid offentliga måltider. Utöver behovet att finna nya lösningar för måltider inom den offentliga sektorn finns också ett behov att tänka nytt kring upphandling. Det är viktigt att regionen i sina upphandlingar av livsmedel ställer krav på miljöhänsyn och djurskydd som minst motsvarar kraven för svensk livsmedelsproduktion.

Skåne har en lång och traditionsrik historia av smakfull matlagning och välrenommerade kockar, mycket tack vare den naturliga tillgången på kvalitativa råvaror. Här finns också en modern och nyskapande matlagning med inspiration från världens alla hörn. Region Skåne och bolaget Tourism in Skåne stöder åtgärder där måltidsturism sätts i fokus.

Invest in Skåne erbjuder kostnadsfri rådgivning och service till utländska företag som vill etablera sig i Skåne samt skånska företag som är redo att ta steget ut på den internationella marknaden. Två fokusområden för verksamheten är livsmedels- och produktionsteknik samt förpackningar och förpackningsteknik.

Alla aktörer i Skåne, såväl offentliga som privata, bör vara föredömen och visa exempel på god matkultur.

Region Skåne ska vara en aktiv och innovativ upphandlare av livsmedel. Det ska vara enkelt för både stora och små leverantörer att lägga anbud. Nya idéer att hitta logistiska lösningar som minskar transporter måste uppmuntras.

## **Mat och matval som främjar miljön**

Vision: Måltiden visar vägen till ett hållbart och hälsosamt Skåne.

Livsmedelstransporterna ska minska. Andelen livsmedel som är ekologiska och/eller närproducerade ska öka.

## Hur når vi dit?

Matkedjan - från jord till bord - beräknas stå för 25 procent av Sveriges miljöpåverkande utsläpp. Som en stor inköpare av livsmedel kan Region Skåne, genom att göra medvetna matval, hjälpa till att reducera dessa.

Ambitionen ska vara att Region Skåne bedriver ett aktivt miljöarbete för att reducera miljöpåverkan i sin verksamhet genom fossilbränslefri, klimatneutral och klimatanpassad verksamhet, hälsosam miljö, hållbar resursanvändning och genom att hålla en stark miljöprofil.

Regionstyrelsen har beslutat att 2016 ska minst 50 procent av regionens livsmedelsbudget gå till inköp av ekologiska och/eller närproducerade livsmedel. För att öka andelen ekologiska och närproducerade livsmedel på marknaden arbetar Region Skåne även för en ökad ekologiskt odlad areal i Skåne.

Region Skåne ställer miljökrav vid upphandling av livsmedel och gör det enkelt även för små leverantörer att lägga anbud. Regionen arbetar också på att hitta logistiska lösningar som minskar transportererna av mat och livsmedel.

De personalrestauranger som finns i Region Skåne erbjuder säsongsanpassade menyer, goda och hälsosamma matval till personalen och ger dem inspiration till att välja klimatsmarta alternativ.

Region Skåne ska arbeta aktivt med att minska matsvinnet i verksamheterna. Källsortering ska finnas i alla regionens verksamheter och det organiska avfallet ska gå till produktion av biogas.

## Mat för hälsa och tillfrisknande

Vision: Alla patienter ska vara nöjda med maten och måltidssituationen på sjukhusen och den personliga valfriheten ska öka. Andelen undernärda och överviktiga ska minska till ett minimum.

## Hur når vi dit?

Måltiden är en viktig del av Region Skånes verksamhet och en integrerad del av sjukvården. Matvanorna påverkar människors hälsa. Dåliga mat- och motionsvanor kan bidra till övervikt som är en riskfaktor för kronisk sjukdom.

Även undernäring påverkar hälsan och är kostsamt för sjukvården. Så många som en tredjedel av patienterna på svenska sjukhus lider av eller riskerar undernäring. För lite näring vid sjukdom försvårar läkande och tillfrisknande och bidrar till förlängt lidande och längre vårdtider. Genom att ha bra rutiner för att bedöma riskerna för undernäring på sjukhusen och genom att bedriva ett aktivt folkhälsoarbete påskyndar vi läkande och tillfrisknande samt förebygger sjukdom. Region Skåne måste därför ha bra rutiner för nutritionsscreening och åtgärdsprogram för undernärda patienter. Det är också mycket viktigt att all personal har goda kunskaper om matens betydelse för hälsan.

För att få patienten att vilja äta krävs inte bara god mat. Det krävs också att det doftar gott och att maten är trevligt upplagd. Social samvaro i samband med måltiden förhöjer upplevelsen ytterligare. Kanske kan goda dofter och trevligt sällskap göra att patienter reser sig ur sängen och går till matsalen - då får man samtidigt lite motion som i sin tur kan underlätta läkning.

En bredare meny med rätter tillfredsställer olika preferenser och får flera att äta och njuta av maten. Flexibilitet när det gäller att tillgodose personliga önskemål om mat (inklusive storlek på portionen) och mattider har dessutom visat sig ge gott ekonomiskt resultat och minskat matsvinn. Vi äter med alla sinnen och det är därför viktigt att dofter och synintryck i måltidssituationen hjälper till att stimulera aptiten. För att säkra en hög matkvalitet ska måltiderna, i så stor utsträckning som är rimligt, vara lagade från grunden, av färska råvaror och innehålla ett minimum av tillsatser. Även de patienter som har svårt att äta och svälja ska få mat som är god och inbjudande.

Ledorden för Region Skånes folkhälsoarbete är bra matvanor, fysisk aktivitet, social gemenskap och meningsfullhet. Måltiden spelar en viktig roll för det psykosociala välbefinnandet och den mentala hälsan. Den ger positiva känslor som trygghet, tillhörighet och meningsfullhet.

Region Skåne arbetar i dialog med handel och livsmedelsindustri för att hjälpa konsumenten att göra hälsosamma matval. Regionen har också satt som mål att minska andelen överviktiga i Skåne med 5 procent till år 2013.

## Hög kompetens och ett bra bemötande

Vision: All personal inom vården ska ha goda kunskaper om matens betydelse för hälsa, tillfrisknande och återhämtning.

## Hur når vi dit?

I regionens måltidsverksamhet ska gästen sättas i fokus, vare sig hon är patient eller kund i personalrestaurangen. Måltiden ska vara en integrerad del av sjukvården. Därför måste all personal ha goda kunskaper om matens betydelse för hälsa, tillfrisknande och återhämtning.

Måltidssituationen ska vara god på vårdavdelningar, och även på caféer och restauranger som ligger på sjukhusen. Gästerna ska bli tillfrågade om vad de tycker om att äta och detta ska tas hänsyn till i måltidsplaneringen.

Personalen i köken har ansvaret för maten och hur den serveras, och de har tillräcklig kompetens för sitt jobb. Kökspersonalen har god kännedom om ekologiska livsmedel och om olika matkulturer. Det ska finnas en plan för kontinuerlig kompetensutveckling. Köken ska ha bra och tillräcklig utrustning.

Region Skåne samverkar med högskolor och universitet, i Sverige och utomlands, för att få kunskap om och stimulera till forskning kring matens kvalitet, nutrition och måltidens utformning.