

Kunskapsunderlag för utveckling av offentlig måltidsservice

Dnr: 2025/3502

Datum: 27.5.2025

PB 1060, AX-22111 Mariehamn

registrator@regeringen.ax

+358 18 25 000

www.regeringen.ax

Innehållsförteckning

Sammanfattning.....	2
1. Bakgrund.....	3
1.1. Betydelsen av offentliga måltider	3
1.2. Näringsrekommendationer	4
1.2.1. Nationella näringsrekommendationer	4
1.2.2. Tillämpning av näringsrekommendationer	4
1.3. Styrning och organisering av offentlig måltidsservice.....	4
1.4. Utveckling av offentlig måltidsservice.....	5
1.4.1. Uppföljning och utvärdering av offentliga måltider.....	7
2. Syfte	7
3. Avgränsningar	7
4. Genomförande.....	8
4.1. Förtydligande av frågor i samband med kartläggning.....	9
4.2. Kunskapsgenomgång	10
4.3. Höranden	10
5. Nulägesbeskrivning	10
5.1. Tillgänglig statistik om matvanor och offentlig måltidsservice i landskapet.....	10
5.2. Styrning och organisering som berör offentlig måltidsservice	11
5.2.1. Lagstiftning	11
5.2.2. Läroplaner	12
5.2.3. Polycys och styrdokument.....	12
5.2.4. Tillsyn av offentlig måltidsservice	12
5.2.5. Initiativ för utveckling av offentlig måltidsservice i landskapet	13
5.3. Resultat av kartläggning av offentlig måltidsservice 2024-2025.....	14
6. Förutsättningar för utveckling av offentlig måltidsservice.....	17
6.1. Diskussion utifrån kartläggning av offentlig måltidsservice i landskapet	17
6.2. Diskussion utifrån styrning och organisering av offentlig måltidsservice.....	18
7. Åtgärdsförslag.....	19
7.1. Förslag till åtgärder på landskapsnivå.....	19
7.2. Förslag till åtgärder i kommuner	20
7.3. Förslag till åtgärder i de offentliga köken.....	21
8. Referenser	22
9. Bilagor	25

Sammanfattning

Varje dag serveras, enligt aktuell kartläggning, omkring 7400 lunchmåltider i de offentliga köken på Åland vilket utgör en betydande del av befolkningens näringsintag. Därtill serveras ytterligare frukost-, mellan-, och huvudmåltider i verksamheter för barn, elever, studerande, klienter och patienter, samt måltider för utkörning i kommunal och privat regi. Offentliga måltider är måltider som finansieras av skattemedel och serveras i skolor, vård och omsorg. Privata aktörer som tillhandahåller produkter, måltider och livsmedel i offentliga miljöer eller för brukare i offentliga verksamheter tillhör inte den offentliga måltidsservicen.

Avsnittet om matvanor i Folkhälsostrategi för Åland 2023-2030 beskriver hur dessa påverkar befolkningens hälsa. I Åtgärdspaket 2023-2025 för att främja fysisk aktivitet och hälsosamma matvanor i linje med Folkhälsostrategi för Åland 2023-2030 framkommer att det saknas en central kartläggning, uppföljning och styrning av området för kost- och nutrition samt att en sådan styrning kan bidra till en mer jämlik tillgång till hälsosam kost. Som en del av åtgärderna föreslås framtagande av underlag för utveckling av offentliga måltider. *Utveckling av offentlig måltidsservice: kunskapsunderlag och förmedling* är det andra av sex specifika projektmål för projekt Styrning av kost- och nutritionsfrågor i landskapet som pågår mellan maj 2024 och maj 2026. Syftet med kartläggning och skapande av underlag för utveckling av offentlig måltidsservice är en förbättrad standard inom offentliga måltider, ökad samverkan och kunskap om matens betydelse för hälsa och hållbar utveckling i landskapet samt att skapa mer jämlika förutsättningar för hälsosamma matvanor i befolkningen.

Offentliga måltider i barnomsorg, skola, hälso- och sjukvård och socialvård utgör en viktig grund för befolkningens hälsa och välmående. Offentliga måltider som är i linje med nationella och nordiska näringsrekommendationer kan minska risken för kostrelaterade sjukdomar och möjliggör mer jämlika och hållbara förutsättningar för hälsosamma matvanor. De offentliga måltiderna i samtliga verksamheter har betydelse för ett hälsosamt och hållbart förhållningssätt till mat och ätande och bevarar matkultur och matglädje. Matvanor utvecklas tidigt och påverkar oss livet ut och offentliga måltider har visat sig ha betydelse för barns och ungas fysiska utveckling och utbildningsgrad senare i livet.

Styrning av den offentliga måltidsservicen grundar sig på lagstiftning, rekommendationer och riktlinjer samt praxis för genomförande. I respektive verksamhet eller kommun skapar måltidsservicens omfattning och typ olika behov för organisering. Större områden eller kommuner kräver en samlad verksamhet som inkluderar olika typer av resurser. På övergripande nivå i landskapet saknas dock permanenta funktioner för styrning, stöd och framtagande av rekommendationer, vilket är en förutsättning för att nå bestämda mål om hälsa, hållbarhet och jämlikhet. Offentliga måltider är fortsatt outnyttjade som resurs för att nå flera av våra viktigaste målsättningar.

En muntlig och skriftlig kartläggning och dialog med samtliga kommuner gällande de offentliga måltiderna i landskapet genomfördes under hösten 2024 och vintern 2025 (bilaga 1). Höranden med ytterligare aktörer genomfördes, samt en kunskapsgenomgång av relevant litteratur, rapporter och aktuella rekommendationer med mera. Resultatet av kartläggningen visar, utöver antal lunchmåltider, kök och måltidspersonal, också att kännedom om nationella näringsrekommendationer för olika målgrupper varierar, samt att lokalt framtagna styrdokument och policys används liten utsträckning. Fortbildning och kunskapshöjande åtgärder efterfrågas i flera fall, och är inte vanligt förekommande.

Utveckling av den offentliga måltidsservicen behöver ske på flera nivåer i landskapet. Rekommenderade åtgärder är bland annat tydlig struktur och permanenta funktioner för styrning och organisering, ansvarsfördelning, mål och uppföljning, implementering av nationella och specifika rekommendationer, stöd, kunskapshöjande åtgärder, utveckling av hjälpmedel, främjande av delaktighet samt ökad kommunikation.

1. Bakgrund

1.1. Betydelsen av offentliga måltider

Offentliga måltider i barnomsorg, skola, hälso- och sjukvård och socialvård och andra verksamheter är grundläggande för befolkningens hälsa och välmående, och en betydande del av energi- och näringsintaget i befolkningen kommer från offentliga måltider. Barn och unga får ungefär en tredjedel av sitt energi- och näringsintag tillgodosett från bespisning i skola och barnomsorg.¹ För klienter i äldreomsorg och annan socialvård kan offentliga måltider utgöra huvuddelen av intaget, likaså för patienter i sjukvården som får samtliga måltider tillgodosedda under vårdtiden. Offentlig måltidsservice spelar en viktig roll för att nå folkhälsomål såväl som hållbarhetsmål och kan stötta självförsörjning, livsmedelsproduktion och sysselsättning. Därtill kan inköp av livsmedel till de offentliga köken ha ett politiskt värde. Genom satsningar på den offentliga måltidsservicen gynnas välfärden, och förebyggande åtgärder vid planering och organisering av måltidsservice verkar positivt för både folkhälsa och samhällsekonomi.²

Offentliga måltider som är i linje med nationella och nordiska näringsrekommendationer kan minska risken för kostrelaterade sjukdomar. Matvanor i enlighet med rekommendationer minskar risken för obesitas, högt blodtryck, hjärt-kärlsjukdomar, typ 2-diabetes, cancer och depression och främjar välbefinnande och livskvalitet för personer i alla åldrar. Offentlig måltidsservice kan, utöver ett adekvat energi- och näringsintag, bidra till en hälsosam och regelbunden måltidsrytm och till en hälsosam social matmiljö. Smakpreferenser och matvanor utvecklas och etableras i ung ålder, och ofta är bestående livet ut.³ Hur och vad vi äter har således betydelse tidigt i livet och påverkar kroppens funktioner fram till vuxen ålder. Kostnadsfria skolmåltider har visat sig påverka skolelevs fysiska utveckling och utbildningsgrad senare i livet.⁴

Den offentliga måltidsservicen möjliggör mer jämlika och hållbara förutsättningar för hälsosamma matvanor. Genom planering och organisering av offentliga måltider så att de följer aktuella rekommendationer säkerställs att målgruppen i respektive verksamhet får tillgång till måltider som uppfyller krav om god näringskvalitet och samtidigt främjar hälsa, livskvalitet och återhämtning från sjukdom. Genom att följa aktuella rekommendationer bidrar de offentliga måltiderna också till en mer hållbar konsumtion i enlighet med nationella och internationella målsättningar.⁵ Livsmedelskonsumtion och produktion beräknas bidra till omkring en tredjedel av den mänskliga påverkan på klimatet.

Slutligen har den offentliga måltiden en viktig social betydelse och uppgift för bevarande av matkultur, matglädje och ett väl fungerande förhållande till mat och ätande i samhället. Modeller har tagits fram för planering och uppföljning av offentliga måltider för att främja bland annat trivsamma, näringsriktiga och goda måltider som stöd i arbete och utveckling av offentlig måltidsservice.⁶

¹ Statens näringsdelegation och Institutet för hälsa och välfärd. *Hållbar hälsa från maten*. (Institutet för hälsa och välfärd, 2024) <https://www.julkari.fi/handle/10024/150065>

² C. Berg, C. Larsson, P. Palojoki (red.). *Människors möte med mat och måltider*. (Liber, 2024), s. 71.

³ Statens näringsdelegation och Institutet för hälsa och välfärd. *Hållbar hälsa från maten*. (Institutet för hälsa och välfärd, 2024) <https://www.julkari.fi/handle/10024/150065>

⁴ P. Lundborg, D.O. Rooth, J. Alex-Petersen. Long-term effects of childhood nutrition: Evidence from a school lunch reform. *The Review of Economic Studies*. 89:2. (2022): 876-908.

⁵ Jord- och skogsbruksministeriet. *Guiden för upphandling av ansvarsfulla måltidstjänster*. (2021). s. 7. <https://mmm.fi/sv/offentlig-matanskaffning/upphandling-av-maltidstjanster>

⁶ Livsmedelsverket. *Måltidsmodellen*. (2023). <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-var-d-skola-och-omsorg/maltidsmodellen>

1.2. Näringsrekommendationer

1.2.1. Nationella näringsrekommendationer

Nationella näringsrekommendationer och kostråd tas i Finland fram genom samarbete mellan Statens näringsdelegation, Livsmedelsverket, och Institutet för hälsa och välfärd i samarbete med bland annat jord- och skogsbruksministeriet, flertalet universitet och andra organisationer. Den senaste versionen av de finska näringsrekommendationerna gavs ut i november 2024 och baseras på de nordiska näringsrekommendationerna från 2023, som ges ut ungefär var tionde år. De nordiska näringsrekommendationerna ges ut av Nordiska ministerrådet, och utarbetas av en expertgrupp med representanter från samtliga nordiska länder. Hundratals forskare och experter bidrar till processen, vilka också granskas för jäv. Vid utarbetning av näringsrekommendationerna går man systematiskt igenom de senaste forskningsrönen, med det centrala målet att främja planetär hälsa. Den planetära hälsan innefattar både människans och naturens hälsa, vilka båda gynnas när näringsrekommendationerna utgör grunden för våra kostvanor. Primärt är dock matens näringsmässiga syfte, och livsmedelsval ska inte utgöra en risk för människors hälsa. Utöver de allmänna nationella näringsrekommendationerna finns specifika rekommendationer för barnfamiljer, barnomsorg, skolbespisning, gymnasieutbildningen, den äldre befolkningen, rekommendationer för nutritionsbehandling inom hälso- och sjukvården samt rekommendationer för användning av kosttillskott. Dessa kommer på nationell nivå att uppdateras för att motsvara de senaste generella näringsrekommendationerna. Hänvisning till aktuella rekommendationer finns i bilaga 2. Rekommendationerna betonar att matintaget hos befolkningen generellt bör vara mångsidigt och varierat, i lagom mängd samt vikten av att komma ihåg matglädjen.

1.2.2. Tillämpning av näringsrekommendationer

Näringsrekommendationerna används vid planering av offentliga måltider för barnomsorg, grundskola, gymnasieutbildning, hälso- och sjukvård, socialvård, matservicetjänster samt personalmåltider. De kan också användas vid produktutveckling i livsmedelsindustrin och utgör en grund för kommunikation om mat och näring. Pedagogiskt arbete, exempelvis pedagogiska måltider, och de offentliga måltidernas funktion som föredöme för att stöda hälsosamma matvanor samt öka kunskap och matglädje, utgår också från aktuella rekommendationer. Specifika minimikrav på den näringsmässiga kvaliteten för måltider i måltidsservice finns angivna i näringsrekommendationerna och används vid planering av recept, upphandling och tillredning. Vid menyplanering i offentlig måltidsservice används rekommendationerna som utgångspunkt för att planera hur ofta olika livsmedel ska serveras, till exempel hur ofta rött kött, processat kött, fisk och fet fisk serveras. På så vis säkerställs att en lagom mängd av olika livsmedel serveras under en tidsperiod, vilket är gynnsamt för hälsan och ur miljömässig synpunkt.⁷

1.3. Styrning och organisering av offentlig måltidsservice

Offentlig måltidsservice påverkas på olika beslutnivåer inom politik och förvaltning. På internationell nivå finns gemensamma målsättningar som tagits fram av Europeiska kommissionen och Förenta nationerna samt underliggande organisationer såsom World Health Organization, Food and Agriculture Organization och World Food Programme. På statlig nivå tas nationella rekommendationer och riktlinjer fram av exempelvis

⁷ Statens näringsdelegation och Institutet för hälsa och välfärd. *Hållbar hälsa från maten*. (Institutet för hälsa och välfärd, 2024) <https://www.julkari.fi/handle/10024/150065>

regering och förvaltningsmyndigheter, som sedan implementeras på regional och kommunal nivå. Styrmedel som påverkar de offentliga måltiderna är bland annat lagstiftning, skattemedel, bidrag och subventioner samt riktlinjer, råd och stöd i olika former. Överenskommelser på olika nivåer är också en typ av styrning som kan nyttjas för offentlig måltidsservice.⁸

Organisering och styrning av måltidsservice i landskapet Åland sker på kommunal nivå för barnomsorg, skola samt för äldreomsorg och annan socialvård, ibland med hjälp av lokala policys i varierande omfattning. För måltider för patienter i hälso- och sjukvård ansvarar Ålands hälso- och sjukvård vilka följer riktlinjer i enlighet med hälso- och sjukvårdens nutritionspolicy som är baserad på nationella rekommendationer, och i samarbete med legitimerade näringsterapeuter. För patientmåltider och nutritionsvård finns flertalet ansvarspersoner i hälso- och sjukvården, vid exempelvis vårdavdelningar och i centralkök.

I övriga Finland är kommunerna ansvariga för måltider i skola och barnomsorg. Velfärdsområden ansvarar för de offentliga måltiderna inom hälso- och sjukvård och socialvård. Måltidsservice kan tillhöra kommunens eller velfärdsområdenas verksamhet, men kan också upphandlas av företag som en del av kommunal verksamhet eller av enbart privata bolag. Det finns i dagsläget inget regelverk för kontroll av näringsinnehåll i måltider, men vanligen finns en tjänsteinnehavare med specialkompetens gällande specialkost och dieter i större områden eller kommuner. I mindre områden bär utbildad kostchef ansvar för måltidernas standard. De flesta verksamheter använder digitala system i måltidsproduktionen för att beräkna näringsinnehåll enligt recept per automatik.⁹

Organisering och genomförande av den offentliga måltidsservicen kan, enligt praxis i övriga Finland och Sverige, i praktiken se ut på olika sätt. I större områden eller kommuner kan en enhet eller avdelning för offentliga måltider krävas, medan det i mindre kommuner är mer lämpligt med en eller flera personer som ansvarar för planering och organisation av måltidsservicen. Det praktiska arbetet genomförs vanligen av kockar, köksbiträden och annan personal i de offentliga köken. Ansvarsfördelning av offentliga måltider i vård och omsorg är mer komplex än i till exempel barnomsorg och skola. Inom sjukvården har flera professioner ansvar för patientens måltid som också är en del av nutritionsbehandlingen. Näringsterapeut, läkare och annan vårdpersonal har tillsammans ett ansvar för att bedöma vilken kost eller näringstillförsel som är lämplig, vilken sedan säkerställs vid vårdavdelning eller i samarbete med personal i måltidsservice.¹⁰

1.4. Utveckling av offentlig måltidsservice

Implementering av policys och andra styrdokument för hälsosamma offentliga måltider bidrar till att förebygga uppkomst av kostrelaterade sjukdomar och främjar hälsosamma matvanor i befolkningen. Förutom åtgärder för offentliga måltider i barnomsorg, skola, gymnasieutbildning, hälso- och sjukvård och socialvård finns också möjlighet att påverka annan matkonsumtion genom ett hälsosamt utbud i verksamheter i privat regi såsom kafeterior, varuautomater och vid olika evenemang som sker i offentliga miljöer. Miljöer där livsmedel konsumeras eller anskaffas benämns som vår matmiljö, och upphandling som

⁸ C. Berg, C. Larsson, P. Palojoki (red.). *Människors möte med mat och måltider*. (Liber, 2024), s. 79.

⁹ V. Kulomaa. Försörjningsberedskapsorganisationen Finland/National Emergency Supply Organisation, Food Services Pool. E-post. 2025-01-24.

¹⁰ Statens näringsdelegation och institutet för hälsa och välfärd. *Rekommendationer för nutritionsbehandling*. (Institutet för hälsa och välfärd, 2023). s. 53.

ställer krav på utbud i offentliga matmiljöer kan skapa förutsättningar för ökad efterfrågan och tillgänglighet av hälsosamma livsmedel.¹¹

I Finland uppmärksammar det nationella programmet för hälsa och välfärd offentliga måltider som ett effektivt styrmedel för befolkningens livsmedelskonsumtion, både ur hållbarhetssynpunkt och ekonomisk synpunkt. Åtgärder som föreslås är bland annat utveckling av både offentlig och privat måltidsservice i enlighet med de nya nationella näringsrekommendationerna för att uppnå mål om hälsa, miljö, självförsörjning och konkurrens samt för övergången till ett hållbart livsmedelssystem. Vidare rekommenderade åtgärder i programmet är finansiering av utveckling av skolmåltider och införande av måltidsförmåner till pedagoger i barnomsorg och skola.¹²

Jord- och skogsbruksministeriet i Finland publicerade 2023 Programmet för utveckling av skolbespisningen med syfte att öka uppskattningen av måltider i skola och barnomsorg, öka deltagande i måltiderna samt för att utveckla praxis inom skolbespisningen. I publikationen beskrivs olika områden gällande måltider i skola och barnomsorg, bland annat lagstiftning, måltidernas syfte, bidragsmedel, detaljer gällande organisering av bespisningen, till exempel måltidsmiljö och matfostran, samt utveckling ur ett hållbarhetsperspektiv. Programmet ger förslag på olika utvecklingsområden, bland annat; tillräcklig budgetering, kostnadsfri frukost och mellanmål i grundskolan, tillräcklig och lämplig tid för måltider, förmåner som ger möjlighet till personalens deltagande i måltider, fortbildning för undervisnings- och bespisningspersonal, främjande av elevers och studerandes möjlighet att påverka samt säkerställande av att det på myndighetsnivå finns tjänsteinnehavare som ansvarar för skolmåltider, kosthållning och pedagogik kring mat och matvanor.¹³

Folkhälsomyndigheten i Sverige rekommenderar i en nyligen publicerad rapport för främjande av en hälsosam livsmedelskonsumtion hos barn och unga att skattefinansierade måltider ska vara näringsriktiga och hållbara, samt att inom offentliga miljöer implementera strategier för en hållbar och hälsosam matmiljö. Uppföljning av de offentliga måltidernas näringsriktighet och en tydlig ansvarsfördelning för styrning av skolmåltider är några av de åtgärder som föreslås.¹⁴

Kartläggning av offentlig måltidsservice kan ske i syfte att identifiera utvecklingsområden för såväl myndigheter som på kommunal nivå. Upplägget för en kartläggning kan till exempel vara att undersöka förekomst av kostchef eller annan ansvarsperson, måltidspersonalens utbildningsnivå, antal och typ av kök, antal serverade lunchmåltider i genomsnitt per verksamhet, förekomst av specialkost, mätbara mål gällande näringsinnehåll i måltiderna och för klimatpåverkan, svinn och inköp samt förekomst av beredskapsplan.¹⁵

¹¹ World Health Organization. *Action framework for developing and implementing public food procurement and service policies for a healthy diet*. (2021). [9789240018341-eng.pdf](https://www.who.int/publications-detail/9789240018341-eng)

¹² Social- och hälsovårdsministeriet. *Terveysteksti – kansallinen terveysteksti ja hyvinvointiohjelma Toimeenpanosuunnitelma/För hälsa – genomförandeplan för det nationella programmet för hälsa och välbefinnande*. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/165923>

¹³ Jord- och skogsbruksministeriet. *Programmet för utveckling av skolbespisningen*. (2023). https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/164906/mmm_2023_7.pdf?sequence=1

¹⁴ Folkhälsomyndigheten. *Samhället behöver främja en hälsosam livsmedelskonsumtion hos barn och unga*. (2025). <https://www.folkhalsomyndigheten.se/publikationer-och-material/publikationsarkiv/s/samhallet-behover-framja-en-halsosam-livsmedelskonsumtion-hos-barn-och-unga/>

¹⁵ Livsmedelsverket. *Kartläggning av måltider i kommunalt drivna förskolor, skolor och omsorgsverksamheter*. (2022). <https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/publikationer/artiklar/2022/1-2022-nr-01-kartlaggning-av-maltider-i-kommunalt-drivna-forskolor-skolor-och-omsorgsverksamheter-2021>

1.4.1. Uppföljning och utvärdering av offentliga måltider

Utvärdering och uppföljning är grundläggande för bibehållande av god standard i offentlig måltidsservice. Uppföljning av deltagande i skolmåltider sker bland annat genom enkäten Hälsa i skolan från Institutet för hälsa och välfärd, THL, som genomförs vartannat år.¹⁶ För uppföljning av de offentliga måltidernas näringsmässiga kvalitet är menynplanering, upphandling, utveckling av recept samt tillredning och servering grundläggande. Noggrann uppföljning av måltidernas innehåll sker genom näringsvärdesberäkning men kan också ske genom användande av kriterier för den näringsmässiga kvaliteten. För skolbespisningens lunchmåltider finns exempelvis grundkriterier om innehåll av fiber, fettkvalitet, grönsaker och frukt samt mer detaljerade kriterier gällande fett, salt och information om måltider.¹⁷ Det finns i nuläget ingen samlad nationell statistik över den energi- och näringsmässiga kvaliteten inom hälso- och sjukvården med undantag för enskilda utredningar. Det rekommenderas dock att följa upp grundkostor samt sjukdomsspecifika kostor och hur de används vid nutritionsbehandling i sjukvården.¹⁸ För barn och unga finns ingen detaljerad statistik på nationell nivå över den näringsmässiga kvaliteten i måltider i skola och omsorg. Lokal statistik finns troligen i måltidsverksamheter eller kommuner, som sammanställts genom digitala hjälpmedel för näringsvärdesberäkning av recept. En studie gällande förskole- och skolbarns levnadsvanor på individnivå, inklusive kostvanor, har genomförts mellan år 2014-2024 i flertalet kommuner. Landskapet Åland deltog dock inte.¹⁹ Fördelar med nyttjande av Europeiska unionens stödprogram för frukt, mjölk och grönsaker har utvärderats och sammanställts i en rapport skriven på finska.²⁰

2. Syfte

Syftet med kartläggning och skapande av underlag för utveckling av offentlig måltidsservice är en förbättrad standard inom offentliga måltider, ökad samverkan och kunskap om matens betydelse för hälsa och hållbar utveckling i landskapet samt att skapa mer jämlika förutsättningar för hälsosamma matvanor i befolkningen.

3. Avgränsningar

Underlaget innehåller inte detaljerade beskrivningar eller specifika näringsrekommendationer för utformning av offentlig måltidsservice i barnomsorg, skola, gymnasieutbildningen, äldreomsorg och annan socialvård. Hänvisning till gällande rekommendationer för de olika målgrupperna och beskrivning av dessa rekommendationer finns i bilaga 2.

¹⁶ Institutet för hälsa och välfärd. *Enkäten Hälsa i skolan*. (2024). <https://thl.fi/sv/forskning-och-utveckling/undersokningar-och-projekt/enkaten-halsa-i-skolan>

¹⁷ Statens näringsdelegation. *Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen*. (2017). <https://www.julkari.fi/handle/10024/131835>

¹⁸ Statens näringsdelegation och institutet för hälsa och välfärd. *Rekommendationer för nutritionsbehandling*. (2023). https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/146375/OHJ2023_004_Rekommendationer%20f%c3%b6r%20n%20utritritionsbehandling_WEB.pdf?sequence=4

¹⁹ Folkhälsan Research Center, Helsingfors Universitet, Östra Finlands Universitet. *Forskningsprojektet DAGIS. Varhaiskasvatusikäisten lasten ruoankäyttö, ravintoaineiden saanti ja stressibiomarkkerit*. På svenska – DAGIS

²⁰ Sillanpää, K. & Ålander, T. Suomen koulujakelujärjestelmän arviointi/ Evaluation of the Finnish school scheme. (2023). [Microsoft Word - Koulujakelujärjestelmän arviointiraportti TK-Eval VALMIS.docx](#)

Livsmedelssäkerhet och egenkontroll i storkök eller specifik information om utformning av livsmedelsupphandling berörs inte. Miljömässiga konsekvenser av den offentliga måltidsservicen, såsom matsvinn och enstaka livsmedels påverkan av miljön, faller också utanför ramarna för underlaget. Eftersom måltider som går i linje med aktuella rekommendationer gynnar miljö och hälsa simultant, beaktas således de miljömässiga aspekterna indirekt.

Kartläggningen beskriver endast antal serverade lunchmåltider under perioden för genomförande. Andra huvudmåltider såsom frukostmåltider och mellanmål har inte kartlagts. Det är dock rimligt att anta att lika många middagsmåltider som lunchmåltider serveras i äldreomsorg eller annan socialvård, även under helgdagar. Likaså serveras mellanmål och frukostmåltider i stor omfattning i barnomsorg, vissa skolor, delar av gymnasiet och i äldreomsorg och annan socialvård. Kostnader, budgetering eller ekonomiska begränsningar för de offentliga måltiderna har inte utretts i samband med skapande av underlaget.

Den information som framkommit genom telefonkontakt ger inte en heltäckande bild av organisering av måltidsservice i kommunerna, och är beroende av den information som den eller de kontaktade personerna hade kännedom om vid tillfälle av kartläggning. För en mer detaljerad uppfattning av måltidsservice i kommunerna krävs en mer omfattande eller på annat sätt utförd undersökning.

Beredskap i samband med offentlig måltidsservice beaktas inte i detta underlag, och således inte i förslag till åtgärder. Offentlig måltidsservice ska dock, enligt nationella näringsrekommendationer, beakta försörjningsberedskap i sin verksamhet.²¹

4. Genomförande

I kartläggningen omfattas barnomsorg, grundskola, gymnasieutbildning, äldreomsorg och annan socialvård, hälso- och sjukvård samt två privata aktörer.

Under hösten 2024 och vintern 2025 genomfördes en kartläggning av offentlig måltidsservice i samtliga kommuner i landskapet. Kartläggningen skedde muntligen genom telefonsamtal, och i enstaka fall via e-post. Personer som kontaktades var personal och ansvariga för de offentliga köken, barnomsorg, skola, gymnasieutbildning, hälso- och sjukvård, äldreomsorg och annan socialvård. En privat aktör kontaktades då utkörning av måltider nyttjas i stor omfattning av äldre och till viss del inom socialvården. Ytterligare en privat aktör hördes gällande tillhandahållande av måltider till äldre personer vid ett boende som inte är i kommunal regi. Samtliga tillfrågade informerades om bakgrund till kartläggningen och dess syfte.

Frågor som ställdes till respektive kommun och verksamhet vid den muntliga kartläggningen var följande:

- Antal serverade lunchmåltider per dag.
- Antal lunchmåltider för utkörning.
- Antal tillagningskök och mottagningskök.
- Antal anställda personer i måltidsservicen.
- Kännedom eller användning av nationella rekommendationer för bespisning i respektive verksamhet.
- Förekomst av på egen hand framtagna styrdokument såsom kost- eller nutricionalpolicies.
- Fråga om frekvens av relevant fortbildning för måltidspersonal.

²¹ Statens näringsdelegation och Institutet för hälsa och välfärd. *Hållbar hälsa från maten*. (2024). <https://www.julkari.fi/handle/10024/150065>

Under våren 2024 kontaktades samtliga kommuner med e-post där frågan ställdes huruvida man i kommunen nyttjar stöd från Europeiska unionens skolprogram för mjölk, frukt och grönsaker.²² I samband med frågan bifogades Livsmedelsverkets anvisning om ansökan om stöd. Kartläggningen är en grov uppskattning och en återspeglning av vid tidpunkten antal måltider som dagligen serveras i landskapets offentliga kök. I enstaka fall har antal platser, till exempel barnomsorgsplatser eller boendeplatser, i verksamheten angivits, men i de flesta fall angavs antal personer i respektive verksamhet som vid tidpunkt för kartläggningen nyttjade måltidsservicen. I barnomsorg, vissa grundskolor och gymnasieutbildning, äldreomsorg och annan socialvård, samt hälso- och sjukvård serveras även mellanmål mellan 1-3 gånger dagligen. För boenden med dygnet-runt-vård kan antas att lika många middagsmåltider som lunchmåltider serveras dagligen. Personalmåltider är inte medräknade i kartläggningen eftersom de kan variera i omfattning. Det totala antalet offentliga måltider skulle troligen öka betydligt om personalens måltider i samtliga tillfrågade verksamheter också inkluderas i kartläggningen. Måltider för personal i barnomsorg och grundskola har dessutom ett pedagogiskt värde och personalen förväntas delta vid måltidstillfället.

4.1. Förtydligande av frågor i samband med kartläggning

Antal serverade lunchmåltider per dag.

Antal lunchmåltider som i vid tidpunkt för kartläggning serverades i verksamheten per dag, exklusive personalmåltider.

Antal lunchmåltider för utkörning.

Lunchmåltider för utkörning som en del av matservice i socialvård, från kommunalt kök eller privat aktör.

Antal tillagningskök och mottagningskök.

Antal kök där måltider tillagas och antal kök som tar emot måltider för utdelning.

Mottagningskök benämndes ibland av tillfrågade som utdelningskök.

Anställda personer i måltidsservicen.

Antal personer som är anställda som kockar, köksbiträden, kostchef, måltidsansvarig eller liknande i kommunen. Hänsyn har inte tagits till om tjänster utgörs av hel- eller deltidsarbete. Delade tjänster som utgörs av arbete som köksbiträde och lokalvårdare har också medräknats som personal i måltidsservice.

Kännedom eller användning av nationella rekommendationer för bespisning i respektive verksamhet.

Samtliga kommuner tillfrågades om kännedom om och användning av aktuella rekommendationer för bespisning i respektive målgrupp.

Förekomst av på egen hand framtagna styrdokument såsom kost- eller nutritionspolicy.

Om det i kommunen existerar någon form av policy eller styrdokument, som tagits fram för den offentliga måltidsservicen.

Fråga om frekvens av relevant fortbildning för måltidspersonal.

Om fortbildning eller kunskapshöjande åtgärder genomförts för personal i måltidsservice, också med tanke på specifika rekommendationer för de olika målgrupperna.

²² Statens näringsdelegation. *Anvisning. Skolmjölkstöd och stöd till frukt i skolan, EU:s stödprogram.* (2023). <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yhteisot/tuet-ja-kehittaminen/sv/skolprogramstods-ansokningsguide-2023-2024.pdf>

4.2. Kunskapsgenomgång

Inför och under arbetet med underlag för utveckling av offentlig måltidsservice genomfördes en kunskapsgenomgång. Nationella näringsrekommendationer, specifika rekommendationer för bespisning i olika målgrupper, relevanta rapporter och aktuell litteratur studerades för att ge en bred bakgrund till framtagande av underlag.

4.3. Höranden

I samband med kartläggningen har ett antal aktörer hörts i syfte att erhålla relevant information om offentlig måltidsservice i landskapet, samt för att informera om kartläggningens genomförande. Aktörer som kontaktats anges nedan.

- Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet, ÅMHM.
- Ålands statistik- och utredningsbyrå, ÅSUB.
- Utbildningsbyrån, Ålands landskapsregering.
- Näringsterapin vid Ålands hälso- och sjukvård.
- Ålands kommunförbund
- Rädda barnen på Åland
- Privata aktörer (3)

5. Nulägesbeskrivning

5.1. Tillgänglig statistik om matvanor och offentlig måltidsservice i landskapet

De åländska matvanorna är troligen lika matvanor i övriga Finland generellt, och utmaningarna bör vara likartade. Kostrelaterade sjukdomar är vanligt förekommande, och beror till stor del på att befolkningen har ett för stort intag av salt och mättat fett och ett för litet intag av fiber. Ett högre intag av växtbaserade livsmedel såsom fullkornsprodukter, grönsaker, bär, frukt och baljväxter rekommenderas. Fettkvaliteten behöver förbättras genom att öka intag av vegetabiliska oljor, fisk och nötter och en minskning av användningen av salt rekommenderas.²³

Lokalt genomförda undersökningar av matvanor hos den åländska befolkningen existerar i nuläget inte. För barn och unga följs matvanorna upp i varierande omfattning genom undersökningen Hälsa i skolan som genomförs vartannat år av Institutet för hälsa och välfärd, THL. För vuxna över 20 år genomförs enkäten Hälsosamma Finland i olika omfattning och med olika intervall. GERDA-undersökningen för den äldre befolkningen från 67 år har frågor gällande om matservice, matinköp och matlagning men ger hittills inga uppgifter om konsumtion av livsmedel. Den åländska befolkningens matvanor sammanställs utifrån tillgängliga källor i Folkhälsostrategi för Åland 2023-2030 och följs upp som en del av folkhälsoarbetet.²⁴

²³ Statens näringsdelegation och Institutet för hälsa och välfärd. *Hållbar hälsa från maten*. (2024).
<https://www.julkari.fi/handle/10024/150065>

²⁴ Ålands Landskapsregering. *Folkhälsostrategi för Åland 2023-2030*. (2023)
<https://www.regeringen.ax/sites/default/files/attachments/page/Folkh%C3%A4lsostrategi%20f%C3%B6r%20%C3%85land%202023-2030%2C%20240823.pdf>

Enligt uppgift finns hittills ingen lokal, övergripande statistik gällande offentlig måltidsservice i landskapet.²⁵ Nyligen togs statistik på kommunal nivå fram för kostservice i Mariehamns stad för 2024. Sammanställningen beskriver bland annat antal serverade måltider i de olika verksamheterna, antal tillagningskök, mottagningskök och serveringskök samt antal och typ av köksresurser.²⁶

Utvecklings- och hållbarhetsagenda för Åland beskriver under mål 7 Hållbar konsumtion och produktion, delmål 7.7: Åtminstone 80% av befolkningen äter en lokalproducerad kost som enligt aktuella rekommendationer både är till gagn för människors och planetens hälsa. Uppföljning av detta mål har endast skett delvis genom en lokal enkätundersökning om miljömedvetenhet och engagemang där de tillfrågade fick svara på om de ofta eller alltid köper lokalproducerade produkter.²⁷ Gällande andel av befolkningen som äter enligt aktuella rekommendationer finns i nuläget inga lokala undersökningar.

Ålands hälso- och sjukvård för statistik över måltider för personal, patienter samt för totalt antal dietkoster.²⁸

Nya uppgifter om bland annat konsumtion, deltagande och åsikter om skolmåltider kommer för utvalda årskurser i samband med resultaten för enkäten Hälsa i skolan som genomförs under våren 2025. Andra undersökningar gällande matvanor hos barn och unga samt för äldre är planerade att genomföras under 2025 och 2026.

5.2. Styrning och organisering som berör offentlig måltidsservice

5.2.1. Lagstiftning

I Landskapslag (2020:32) om barnomsorg och grundskola finns angivet att en viss tid av arbetsdagen ska användas till måltider samt att de ska vara avgiftsfria. Måltiden ska vara fullvärdig och kompletteras med mellanmål om arbetsdagens längd kräver det. Måltider och mellanmål ska vara näringsmässigt väl sammansatta och tillräckliga, samt ändamålsenligt ordnade och övervakade.²⁹

För gymnasieutbildningen ska måltider enligt Landskapslag (2011:13) om gymnasieutbildning varje arbetsdag ordnas avgiftsfritt om inte landskapsregeringen av särskilda skäl beslutar annat.³⁰

Enligt Landskapslag (2020:12) om socialvård ska stödtjänster för måltider tillhandahållas av hemservice och som en del av boendeservice.³¹

Krav om måltiders näringsmässiga sammansättning, tillräcklighet och ordnande finns uteslutande i Landskapslag (2020:32) om barnomsorg och grundskola. Barn och unga som är inskrivna i barnomsorg eller

²⁵ Ålands statistik- och utredningsbyrå. E-post. 2024-12-16.

²⁶ Mariehamns stads Kostservice. E-post. 2025-01-21.

²⁷ Ålands statistik- och utredningsbyrå. *Ålänningar och miljö - en enkätundersökning om miljömedvetenhet och -engagemang 2022 RAPPORT*. (2022). 2022:4.

<https://www.asub.ax/sites/default/files/media/document/%C3%85%C3%A4nningar%20och%20milj%C3%B6n%202022.pdf>

²⁸ Ålands hälso- och sjukvård, Centralköket. E-post. 2025-01-25.

²⁹ Ålands landskapsregering. *Landskapslag (2020:32) om barnomsorg och grundskola*.

<https://www.regeringen.ax/alandsk-lagstiftning/alex/202032>

³⁰ Ålands landskapsregering. *Landskapslag (2011:13) om gymnasieutbildning*.

<https://www.regeringen.ax/alandsk-lagstiftning/alex/201113>

³¹ Ålands landskapsregering. *Landskapslag (2020:12) om socialvård*. <https://www.regeringen.ax/alandsk-lagstiftning/alex/202012>

grundskola får ta del av de lagstadgade och kostnadsfria måltiderna. För den andel barn som hemskolas i landskapet uteblir denna möjlighet.

I Landskapslag (2011:114) om hälso- och sjukvård finns inga specifika bestämmelser om måltider eller näringstillförsel.

5.2.2. Läroplaner

I läroplanen för barnomsorgen finns ett avsnitt om kost, vilket beskriver måltidernas betydelse för barn i barnomsorg. Utöver matens påverkan på hälsan, tas förhållande till mat, smakpreferenser, den offentliga måltidens betydelse för näringsintag och dess pedagogiska syfte upp, bland annat.³² Området för mat och näring tas på olika sätt upp i läroplaner genom till exempel hem- och konsumentkunskap samt i ämnet hälsokunskaper för elever i grundskolan.³³ För studerande vid Ålands lyceum och Ålands yrkesgymnasium ingår näringslära i ämnet hälsa och idrott.^{34, 35}

5.2.3. Policy och styrdokument

Övergripande policy eller styrdokument framtagna för landskapet Åland för området kost, nutrition eller offentliga måltider finns i nuläget inte för samtliga målgrupper. För den äldre befolkningen tog landskapsregeringen år 2010 fram *Kvalitetsrekommendation tjänster för äldre*, vilka bland annat beskriver mål och kvalitetsindikatorer gällande området kost och nutrition.³⁶ Policy inom kommuner och hälso- och sjukvård finns i relativt liten utsträckning och med varierande omfattning, dessa beskrivs närmare i avsnitt 5.3.1.

5.2.4. Tillsyn av offentlig måltidsservice

För offentlig måltidsservice genomförs tillsyn av de offentliga kökens egenkontroll av Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet, ÅMHM, i samband med ett antal andra kontrollpunkter vid tillsynsbesök. Egenkontrollplanerna kräver i nuläget inte godkännande för att utgöra grund till de offentliga kökens egenkontroll. Vid tillsyn av socialvård, som också utförs av ÅMHM, tar man hänsyn till landskapsregeringens *Kvalitetsrekommendation tjänster för äldre*.³⁷ Genom denna tillsyn kan exempelvis måltidernas konsistens i

³² Läroplan för barnomsorgen på Åland. Ålands landskapsregering, 2022.

<https://www.laroplan.ax/sites/default/files/media/document/L%C3%A4roplan%20f%C3%B6r%20barnomsorgen%20p%C3%A5%20C3%85land.pdf>

³³ Ålands landskapsregering. *Läroplan för grundskolan*. HYPERLINK

"<https://www.laroplan.ax/amnesdelen>"<https://www.laroplan.ax/amnesdelen>

³⁴ Ålands landskapsregering. *Läroplansgrunder för den allmänbildande gymnasieutbildningen och grundläggande yrkesutbildningen*. (2016).

https://www.regeringen.ax/sites/default/files/attachments/page/0099_310516_bilaga_laropansgrunder_allmanbildande_gymnasie_och_grundlaggande_yrkesutb.pdf

³⁵ Ålands landskapsregering. *LÄROPLAN FÖR ÅLANDS LYCEUM*. (2021).

<https://www.gymnasium.ax/sites/default/files/document/attachment/LP2021%20v1-3%20reviderad%202024-06-14.pdf>

³⁶ Ålands landskapsregering. *Kvalitetsrekommendation tjänster för äldre*. (2010).

<https://www.regeringen.ax/sites/default/files/attachments/guidedocument/kvalitetsrekommendation-tjanster-for-aldre.pdf>

³⁷ Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet. E-post. 2024-11-29.

måltidsservice för äldre kontrolleras, eftersom detta är en faktor för säkerhet för personer med dysfagi (ätsväljsvårigheter). Tillsyn gällande näringsmässig kvalitet av måltider i landskapet existerar inte.

5.2.5. Initiativ för utveckling av offentlig måltidsservice i landskapet

Tidigare har Ålands landskapsregering beviljat ett tillfälligt stöd till offentliga kök som deltog i kampanjen "Sätt Åland på tallriken" 2023. Kampanjen leddes av Ålands producentförbund och syftet var att främja användning av lokala livsmedel i offentlig måltidsservice. Utöver offentliga kök i tolv kommuner var även Ålands gymnasium och ett antal privata restauranger anslutna till kampanjen.³⁸

Landskapsföreningen Folkhälsan på Åland genomför under 2024-2026 ett projekt som syftar till att främja hälsosamma och hållbara matvanor hos unga i målgrupp 16-20 år. I projektet, "Hållbart på menyn Åland" ingår också, till viss del, utbildning och inspiration för personal i måltidsservice vid Ålands gymnasium och Ålands folkhögskola.³⁹

³⁸ Ålands producentförbund. *Rapport och framtidsspaning, kampanjen Sätt Åland på tallriken 2023*. (2023). <https://landsbygd.ax/wp-content/uploads/2023/12/Slutrapport.pdf>

³⁹ Folkhälsan på Åland. *Hållbart på menyn Åland*. (2024). <https://www.folkhalsan.fi/aland/hallbart-pa-menyn-aland/>

5.3. Resultat av kartläggning av offentlig måltidsservice 2024-2025

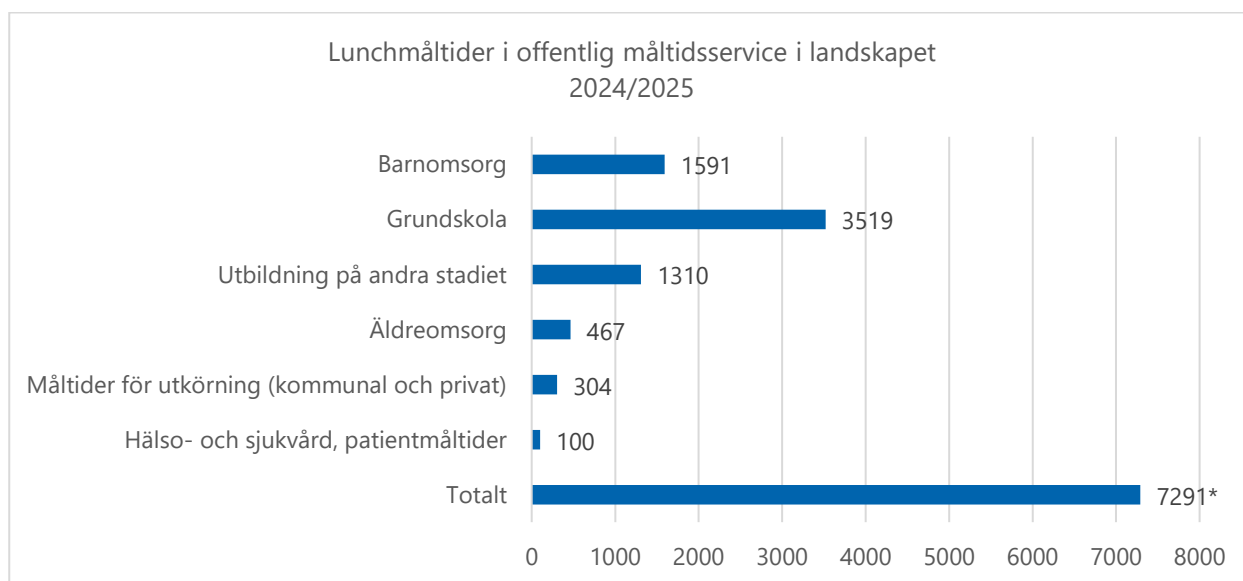


Diagram 1. Antal lunchmåltider som dagligen serverades i respektive verksamhet vid tidpunkt för kartläggning.

* exklusive personalmåltider som produceras centralköket vid Ålands hälso- och sjukvård, ca 200.

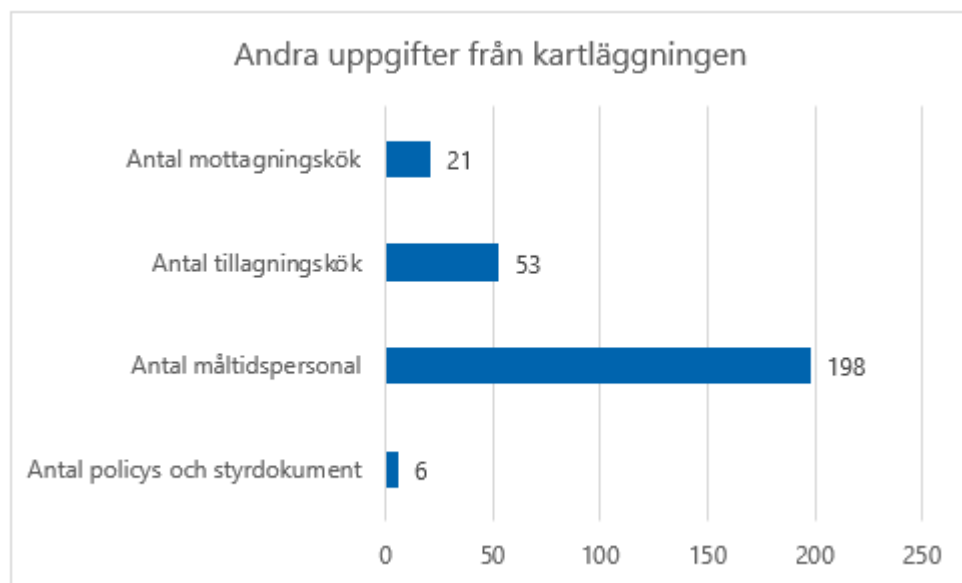


Diagram 2. Totalt antal mottagningskök, tillagningskök, måltidspersonal samt policy och styrdokument för måltidsservice i landskapets kommuner enligt uppgift vid kartläggning.

Antal serverade lunchmåltider per dag

Det uppskattade antalet lunchmåltider som serveras dagligen i landskapet var omkring 7400 måltider, inklusive personalmåltider från Ålands hälso- och sjukvårds centralkök. I barnomsorg var antalet enligt uppskattning totalt cirka 1600 lunchmåltider, i grundskola 3500 lunchmåltider, utbildning på andra stadiet 1300 lunchmåltider och för äldreomsorg 1300 lunchmåltider exklusive måltider för utkörning i kommunal och privat regi som var omkring 300.

Lunchmåltider för utkörning

För klienter i äldreomsorg och annan socialvård finns oftast möjlighet till att få måltider utkörda till hemmet. Måltiderna tillhandahålls i regel av ett kommunalt kök, med utkörning under vardagar. I två kommuner tillhandahålls också måltider för utkörning av en privat aktör. Kommunal måltidsservice för utkörning var cirka 182 måltider per dag, medan utkörning av privat aktör var omkring 100 måltider i genomsnitt per dag. Omkring 37 procent av det totala antalet måltider för utkörning till klienter i socialvård tillhandahålls av privata aktörer.

Kök i den offentliga måltidsservicen

Totalt antal tillagningskök i kommunerna var 53, och mottagningskök var 21. En del av kommunernas mottagningskök, d.v.s. kök vars uppgift är att ta emot mat för utdelning, har även möjlighet att fungera som tillagningskök. I några fall angavs att tillagningskök ansvarade för både måltider i skola eller barnomsorg samt för måltider i äldreomsorg. Detta medförde enligt de tillfrågade svårigheter för menyplanering och tillagning på grund av målgruppernas olika behov och preferenser för måltider.

Personal i offentlig måltidsservice

Vid tidpunkt för kartläggning framkom att den vanligaste strukturen för personal i kommunerna utgjordes av en eller flera kockar, varav en med huvudsakligt ansvar, samt köksbiträdestjänster bestående av heltidsarbete eller deltidsarbete i samband med andra arbetsuppgifter såsom lokalvård. Det förekom också tjänstebefattningar såsom kosthållare, matutdelare, kökschefer, husmor, kostservicechef, restaurangföreståndare, kostchef och biträdande kostchefer. Totalt antal måltidspersonal var 198, alla ovan nämnda befattningar inkluderade.

Kännedom eller användning av nationella rekommendationer

Vid fråga om tillämpning av nordiska eller nationella näringsrekommendationer, samt specifika rekommendationer för bespisning i barnomsorg, grundskola, gymnasieutbildning och för äldreomsorg framkom varierande kännedom och användning. I några fall ansågs att tillämpning av rekommendationerna gällande fettkvalitet inte var genomförbart på grund av krav om fetthalt för mjölkprodukter och typ av smörgåsfett. Ibland uppgavs att rekommendationerna var omfattande och tidsmässigt krävande att tillämpa. De flesta tillfrågade hade kännedom om de generella nordiska eller nationella näringsrekommendationerna, medan ett fåtal hade kännedom om specifika rekommendationer för olika målgrupper eller verksamheter.

Styrdokument och policys

Policys och styrdokument för området kost, och i enstaka fall även nutritionsvård, förekommer i olika utsträckning och omfattning kommunerna. Enligt kartläggningen existerar policys eller styrdokument med variation gällande omfattning och innehåll i sex kommuner. Innehåll i policys berör oftast specialkost eller kost för anpassning på grund av allergier eller intolerans. Enstaka policys är mer heltäckande, vilket oftast gäller policys för äldreomsorg. Omfattning av existerande policys varierar mellan en sida till omkring 40 sidor och uppgifter om datering eller uppdatering skiftar. Det förekommer att en och samma policy används för olika kommuner, dock framkommer i detta fall inte uppdragsgivare eller skapare av dokumentet. Vid Ålands hälso- och sjukvård finns en omfattande policy gällande nutritionsvård och måltider senast uppdaterad 2020, vilken granskas regelbundet. Om policys och styrdokument existerar, finns de i de flesta fall tillgängliga på kommunernas webbplatser. I ett fall angavs att landskapsregeringens kvalitetsrekommendationer för tjänster för äldre från 2010 användes för planering av måltider i äldreomsorgen. Vid fråga till kommunen om policys

och styrdokument för måltidsplanering lyftes ofta principer om sockerrika livsmedel, ekologiska livsmedel eller lokala livsmedel som centralt för planering av måltider.

Kunskapshöjande åtgärder och fortbildning för personal i måltidsservice

Vid fråga om förekomst av fortbildning eller kunskapshöjande åtgärder för personal i måltidsservice framkom att sådan inte är vanligt förekommande, inte heller utbildning gällande rekommendationer för specifika målgrupper. Struktur eller planering gällande kunskapshöjande åtgärder för personal i måltidsservice existerade inte. Flertalet tillfrågade i kommunerna efterfrågade utbildning eller kunskapshöjande åtgärder för måltidspersonal, anordnat både genom personligt deltagande eller på distans. Vid enstaka tillfällen har hälso- och sjukvården arrangerat föreläsningstillfällen för kommuner gällande nutritionsbehandling där också viss information gällande specialkost i till exempel äldreomsorg ingick. Internt anordnas fortbildning i nutritionsvård regelbundet för vårdpersonal och kökspersonal i hälso- och sjukvården. Ytterligare kunskapshöjande åtgärder, gällande nutritionsvård och utbildning för personal i offentlig måltidsservice, har på senare tid efterfrågats av kommuner i kontakt med hälso- och sjukvården.

Nyttjande av Europeiska unionens skolprogram för mjölk, frukt och grönsaker

Stöd för utdelning av mjölk, frukt och grönsaker i skola och barnomsorg finns att söka genom Livsmedelsverket i Finland och kan nyttjas i offentliga måltider i barnomsorg och skola. Syftet med stödet är att gynna hälsosamma matvanor hos barn och unga och kan sökas av organisationer som äger skolor och/eller daghem, d.v.s. kommuner, företag, föreningar och stiftelser. Leverantörer, såsom mejerier, kan också ansöka om stöd för utdelning i skolan för sina kunder. Endast en viss typ av mjölkprodukter, frukt och grönsaker berättigar till stöd och de får inte användas som ingredienser i matlagning.

Vid insamling av information gällande nyttjande av EU-stöd för mjölk, frukt och grönsaker inkom svar från 7 av 16 kommuner. Tre av de svarande kommunerna angav att stödet nyttjas, varav en kommun nyttjar stödet för mjölk och två endast för frukt. En av de kommuner som svarade att de inte nyttjar stödet angav att administrationen kring stödet som orsak till detta. Tre kommuner svarade att de inte använder stödberättigade produkter och därför inte nyttjar stödet.

Övriga uppgifter

Vid återkoppling i samband med kartläggning framkom i några fall annan information gällande måltidsverksamheten. Måltidens kvalitet avseende innehåll av salt är ett exempel, där man ville framföra att innehåll av salt var för högt. Annat som framkom var användning av hel- och halvfabrikat i måltider i barnomsorg vilket ansågs förekomma för ofta, tillsammans med saltrika livsmedel.

Det framkom också att de offentliga köken samlas vid ett tillfälle per år, då en kommun står värd för mötet vid varje tillfälle. Man diskuterade även att det i kommuner med färre antal invånare, eller där tillagningskök är i nära anslutning till verksamheten, är lätt att kommunicera om måltider vilket gynnar uppföljning av och uppskattningen av måltider. Vid några tillfällen togs förekomst av specialkost, kost anpassad för allergier, konsistensanpassning och berikning av måltider upp i samband med övriga frågor.

Strukturen för planering av menyerna för de offentliga måltiderna i landskapet varierar i kommuner och verksamheter, och är även beroende av särskilda förutsättningar såsom upphandling och förekomst och placering av tillagningskök. Till exempel har de verksamheter som inte är bundna till avtal om upphandling av livsmedel större frihet till variation än i de verksamheter som behöver förhålla sig till upphandling. Menyer planeras ofta med ett visst intervall, ibland så kort som två till tre veckor, men ofta med längre rullande

schema för sju till åtta veckor. Den aktuella matsedeln visas ibland på kommunens webbplats, genom andra digitala hjälpmedel eller i pappersform på lokala informationsblad.

Flertalet verksamheter serverar bortsett från en lunchmåltid även andra måltider såsom frukost, mellanmål och middag. För klienter i äldreomsorg tillhandahålls samtliga måltider av den offentliga måltidsservicen. Barnomsorg tillhandahåller troligen frukostmåltider och mellanmål dagligen utan undantag. I skola och gymnasieutbildning varierar tillgång på mellanmål, och ibland erbjuds en frukostmåltid för en mindre kostnad.

6. Förutsättningar för utveckling av offentlig måltidsservice

6.1. Diskussion utifrån kartläggning av offentlig måltidsservice i landskapet

Den genomförda kartläggningen visar att offentliga måltider förekommer i stor utsträckning dagligen i landskapet och det kan konstateras att en betydande del av energi- och näringsintaget i den åländska befolkningen är beroende av den offentliga måltidsservicen. Således är det av vikt att de måltider som serveras är av en standard som är gynnsam för hälsa och hållbarhetsmål, och tillgodoser behov i respektive målgrupp. En del måltider för utkörning, omkring 37 procent av det totala antalet måltider för utkörning till klienter i socialvård, tillhandahålls av privata aktörer som inte nås av kommunala policys eller kvalitetskrav, vilket kan medföra att en standard som är lämplig för målgruppen inte kan garanteras.

Organisering av måltider i kommunen genom tillagning i centralkök för distribution kan ha både styrkor och svagheter. Oberoende om måltider tillagas centralt eller i nära anslutning till verksamheten är organisering och planering av måltidsservicen av vikt för att målgrupperna ska få tillgång till måltider enligt behov. Att tillredning av måltider sker i nära anslutning till verksamheterna kan dock ha en rad fördelar, såsom minskad risk för förväxling av dietkost, kontaminering och temperaturväxlingar samt bibehållen smak och konsistens. En god kommunikation mellan måltidspersonal och annan personal, förekomst av policys, kännedom om näringsrekommendationer, fortbildning och utsedda ansvarspersoner skapar förutsättningar för en väl fungerande måltidsservice.

Lämplighet av kök som tillagar en och samma typ av måltider ämnade för personer i skola eller barnomsorg samt socialvård kan diskuteras, eftersom behov i de olika målgrupperna skiljer sig från varandra. Även i de fall där offentliga kök i skolor ansvarar för måltider för utkörning i kommunernas socialvård och äldreomsorg. Om måltider inte är tilltalande eller lämpliga för målgruppen, och på grund av detta inte äts upp, ökar matsvinn och risk för malnutrition. Idealt anpassas måltiderna efter målgruppens behov avseende smak, energi- och näringsinnehåll, konsistens och berikning med mera. Äldre personer i behov av energiberikad och konsistensanpassad kost löper risk för undernäring och felnäring om måltider inte uppfyller behov, vilket också kan ha konsekvenser för återhämtning under vårdtid efter sjukdom eller olycksfall. Tillgång till baskost enligt aktuella rekommendationer bör också säkerställas för de klienter som inte gynnas av berikad kost. I hälso- och sjukvården kan patienter få sjukdomsspecifik kost vid måltider, vilket ofta inte kan förverkligas vid förflyttning till socialvården. Måltider för barn och unga ska också planeras utifrån aktuella och specifika rekommendationer, för att skapa förutsättningar för god fysisk och mental hälsa.

Kartläggningen visar att ett antal policys i varierande omfattning gällande mat, måltider och nutrition existerar på kommunal nivå i landskapet och vid ett tillfälle uppgavs att kvalitetsrekommendationer för tjänster för äldre, framtagna av Ålands landskapsregering, användes vid planering av måltider i äldreomsorgen. På landskapsnivå existerar inga andra policys eller rekommendationer och det kan diskuteras om det finns behov av ytterligare kommunala eller kommunövergripande policys för olika målgrupper i offentlig måltidsservice.

Den varierande kännedomen om aktuella rekommendationer, samt om specifika rekommendationer för olika målgrupper, pekar på ett behov av ökad kunskap om dessa och dess användningsområden. De nationella rekommendationer som existerar för offentliga måltider och för nutritionsbehandling i hälso- och sjukvård, framtagna av Statens näringsdelegation och Institutet för hälsa och välfärd (bilaga 2), är heltäckande och lämpliga för respektive verksamhet. För att säkerställa att nationella rekommendationer är grunden till den offentliga måltidsservicen bör man överväga olika tillvägagångssätt för verksamheterna att tillgodogöra sig information från aktuella rekommendationer, till exempel genom kunskapshöjande åtgärder med fokus på rekommendationer och annan implementering.

Omkring 200 personer arbetar med de offentliga måltiderna, men struktur eller organisering för fortbildning eller kunskapshöjande åtgärder är inte vanligt förekommande. Däremot efterfrågades fortbildning i olika former, samt organisering av kunskapshöjande åtgärder med tanke på specifika rekommendationer och målgrupper. Den övergripande uppfattningen efter genomförd kartläggning är att fortbildning och kunskapshöjande åtgärder saknas, och är nödvändiga och efterfrågade. Ojämnt fördelad kompetens i de offentliga köken bidrar till ojämlika förutsättningar för måltider som främjar hälsa i de olika målgrupperna.

Nyttjande av Europeiska unionens stödprogram för mjölk, frukt och grönsaker vore ett effektivt sätt att öka intag av frukt, grönsaker och mjölkprodukter hos barn och unga. Stödberättigade produkter och livsmedel får inte användas som ingredienser i matlagning men kan nyttjas som tillbehör till måltider eller som mellanmål, vilket kan främja förekomst av frukost och mellanmål i till exempel grundskolan eller i fritidsverksamheter. Genom att öronmärka livsmedel och produkter som berättigar till ersättning för användning, som mellanmål eller för användning i pedagogiskt syfte, kan stödet nyttjas på ett effektivt sätt.

Organisering av de offentliga måltiderna utgörs delvis av menyplanering. Genom att på ett strukturerat sätt planera menyer avseende frekvens av rätter baserade på olika livsmedel, till exempel kött, fisk, ägg, baljväxter, fullkornsprodukter, vegetabilier med mera, säkerställs ett balanserat intag av olika livsmedel under en tidperiod. Menyplanering med aktuella rekommendationer som bas minskar risken för att livsmedel som inte är gynnsamma för målgruppen serveras för ofta, till exempel vissa typer av fisk avseende miljögifter, inälvsmat avseende höga halter av vitamin A eller hel- och halvfabrikat innehållande hög andel salt och mättat fett. Innehåll av salt i tillagad mat bör också mätas objektivt för att minska hälsorisker i samband med hög saltkonsumtion, speciellt hos barn och unga.

6.2. Diskussion utifrån styrning och organisering av offentlig måltidsservice

Utveckling och planering av offentlig måltidsservice behöver genomföras så att målgruppernas och verksamheternas behov tillgodoses. På förvaltnings- och myndighetsnivå kan övergripande rekommendationer, som grundar sig på nationella och internationella mål, stötta strukturen och arbetet på kommunal nivå. För att gynna de kommunala verksamheterna är det av vikt att se över lagstiftning och ekonomiska styrmedel som kan vara till gagn för de offentliga måltiderna och matmiljöerna. Att arbeta sektorövergripande, med till exempel kunskapshöjande åtgärder, är nödvändigt för att nyttja tillgängliga resurser. Implementering av arbetssätt i enlighet med aktuella näringsrekommendationer samt uppföljning av måltidernas näringsmässiga kvalitet kräver tid och planering. Styrdokument eller policys för varje enskild kommun är nödvändigtvis inte gynnsamt ur ett jämlikhetsperspektiv, då de tenderar att ha olika tyngdpunkter. Att skapa överenskommelser över kommungränser gällande vilka rekommendationer som ska följas för respektive målgrupp, kan däremot bidra till mer jämlika förutsättningar för offentliga måltider med god standard. För detta är en tydlig styrning och ansvarsfördelning för den offentliga måltidsservicen i landskapet, gemensamma mål och god kommunikation mellan beslutsfattare och personal, grundläggande förutsättningar. Utvecklingsbehov för den offentliga måltidsservicen och offentliga matmiljöer finns, baserat på aktuell kartläggning, på flera nivåer i landskapet och åtgärder på respektive nivå behöver gynna varandra

för att nå målsättningar gällande befolkningens hälsa, miljöpåverkan och mer jämlika förutsättningar för hälsa.

Som grund för styrning av den offentliga måltidsservicen finns lagstiftning, rekommendationer och riktlinjer samt praxis för genomförande. I respektive verksamhet eller kommun skapar måltidsservicens omfattning och typ olika behov för organisering. Större områden eller kommuner kräver en samlad verksamhet som inkluderar olika typer av resurser. De funktioner som, vid jämförelse med övriga Norden och Finland finns för styrning, stöd och framtagande av rekommendationer, existerar i nuläget inte permanent på en övergripande nivå i landskapet. Samtidigt visar kartläggningen att ett behov av detta finns. De offentliga måltidernas omfattning möjliggör främjande av hälsosamma matvanor för en betydande del av befolkningen och kan samtidigt minska risken för kostrelaterade sjukdomar och livsmedelskonsumtionens negativa inverkan på miljön. Därtill finns potential för gynnande av självförsörjning, livsmedelsproduktion och i slutändan samhällsekonomi i stort. Offentliga måltidsservice i landskapet är således en outnyttjad resurs för att nå flera viktiga målsättningar.

Genomförande av ovanstående processer är fortsatt beroende av utredning, planering och samordning. Föreslagna åtgärder i följande avsnitt rör utveckling på förvaltningsnivå, kommunal nivå, i de offentliga köken och övergripande för hela landskapet. Utvecklingsarbetet behöver ta hänsyn till flertalet komplexa faktorer och kräver landskapsövergripande koordination. I nuläget finns, utöver pågående projekt för styrning av kost- och nutritionsfrågor i landskapet, dock ingen permanent funktion som kan utföra detta arbete. Projektiden sträcker sig fram till maj 2026, då även en slutgiltig plan för området kost och nutrition förväntas vara färdigställd. I samband med projektet tillhandahålls underlag för utveckling av den offentliga måltidsservicen och området kost och nutrition, men förverkligande av åtgärder och målsättningar kommer fortsatt att behöva samordning och stöd. Under en övergångstid, och fram till att implementering av rekommendationer och arbetssätt har genomförts och stabiliserats, är en eller flera funktioner som del i permanent verksamhet och som stöd för hela landskapet avgörande.

7. Åtgärdsförslag

7.1. Förslag till åtgärder på landskapsnivå

Landskapsregeringens förvaltning

- Förtydligande av ansvarsfördelning gällande utveckling och genomförande av offentlig måltidsservice på landskapsnivå.
- Beslut om gemensamma målsättningar för den offentliga måltidsservicen i landskapet: användning av nationella rekommendationer och landskapets kostråd.
- Fastställande av mål för miljö och hälsa i den offentliga måltidsservicen.
- Uppföljning av matvanor på befolkningsnivå.
- En landskapsövergripande funktion för offentlig måltidsservice, uppföljning, fortsatt förebyggande arbete för främjande av hälsosamma matvanor i linje med målsättningar för folkhälsa och miljö.
- Beaktande av nationella näringsrekommendationer vid revidering av lagstiftning för barnomsorg, grundskola, gymnasieutbildning, socialvård och hälso- och sjukvård.
- Området för pedagogik om matvanor och måltider förtydligas och stärks i läroplaner för barnomsorg, grundskola och gymnasium.
- Möjliggörande av en digital sammanställning av aktuella kostråd och näringsrekommendationer.
- Utredda möjlighet till användning av digitala hjälpmedel för utvärdering av menyplanering och måltidernas näringsmässiga innehåll i landskapets offentliga kök.

Hela landskapet

- En permanent och kommunövergripande resurs med kompetens för koordinering av nutritionsvård och offentliga måltider i samverkan med hälso- och sjukvården.
- Beslut om kravställning för privata aktörer med försäljning av livsmedel, måltider och produkter i anslutning till kommunala miljöer och landskapets miljöer.
- Åtgärder för främjande av framtagande av lokala livsmedel och produkter som är i linje med näringsrekommendationer med syfte att användas av de offentliga köken i landskapet, samt uppföljning av dess användning.
- Säkerställa livsmedelsupphandling i linje med landskapets mål om hälsa och hållbarhet.
- Stöd för utveckling av offentlig måltidsservice i kommunerna genom digitala hjälpmedel för utvärdering av måltidernas kvalitet (program för näringsvärdesberäkning).
- Stöd för implementering av objektiv mätning av salt i samtliga offentliga kök i landskapet.
- Kommunövergripande kunskapshöjande åtgärder gällande nationella och lokala rekommendationer för måltidspersonal samtliga verksamheter i första hand, och annan berörd personal i andra hand. Kan ske i samverkan med tredje sektor.
- Uppföljning av användning av livsmedel och svinn i de offentliga köken.
- Främja personalens deltagande vid måltider i barnomsorg, grundskola och socialvård inklusive hemservice.
- Främja kommunikation över kommungränser för utveckling av offentlig måltidsservice.
- Uppföljning av bestämda mål för hälsa och miljö i enlighet med rekommendationer och mål i landskapet.

7.2. Förslag till åtgärder i kommuner

- Möjliggöra överenskommelser eller beslut om användning av nationella näringsrekommendationer och specifika näringsrekommendationer i barnomsorg, skola och socialvård.
- Beakta en tydlig ansvarsfördelning, på flera nivåer, för planering och organisering av de offentliga måltiderna i linje med nationella och lokala rekommendationer.
- Skapa konkreta mål för implementering av nationella och lokala rekommendationer.
- Säkerställa uppföljning av de grundläggande kraven för måltidernas näringsmässiga kvalitet, det vill säga innehåll av salt, fullkorn, fettkvalitet och andel grönsaker, rotfrukter samt frukt och bär.
- Utredda möjlighet till ökat nyttjande av Europeiska unionens stödprogram för mjölk, frukt och grönsaker.
- Utredda möjlighet till ökad förekomst av mellanmål, och eventuellt frukostmåltider, i linje med nationella och lokala rekommendationer. Europeiska unionens stödprogram kan nyttjas.
- Främja trivsamma och funktionella miljöer vid planering av matsalar och kök.
- Främja delaktighet och möjlighet till påverkan av de offentliga måltiderna genom regelbunden utvärdering i form av enkäter eller i dialog med brukare.
- Främja livsmedelsupphandling i linje med landskapets mål om hälsa och hållbarhet.
- Säkerställande av tillräckliga medel för utveckling och genomförande av offentlig måltidsservice i linje med rekommendationer.

7.3. Förslag till åtgärder i de offentliga köken

- Utveckling av arbetssätt för successiv implementering av nationella och lokala rekommendationer för respektive målgrupp.
- Uppföljning av mål för måltidernas näringsmässiga kvalitet och grundläggande krav om innehåll av salt, fullkorn, fettkvalitet och andel grönsaker, rotfrukter samt frukt och bär.
- Beakta nationella och specifika näringsrekommendationer vid menyplanering.
- Planering och tillagning av mellanmål som är i enlighet med nationella näringsrekommendationer och lokala kostråd.
- Främja användning av lokala livsmedel på ett sätt som är i linje med nationella och lokala näringsrekommendationer och kostråd.
- Införa objektiv mätning av salt vid matlagning genom användning av saltmätare på daglig basis. Resultat antecknas för egen kännedom.
- Deltagande i fortbildning för ökad kunskap om nationella näringsrekommendationer och specifika rekommendationer för måltidsservice i verksamheter för barnomsorg, skola, gymnasieutbildning, socialvård och hälso- och sjukvård.
- Deltagande i kommunikation och nätverkande över kommungränser gällande utveckling av offentlig måltidsservice.

8. Referenser

C. Berg, C. Larsson, P. Palojoki (red.). *Människors möte med mat och måltider*. (Liber, 2024).

Folkhälsomyndigheten. *Samhället behöver främja en hälsosam livsmedelskonsumtion hos barn och unga*. (2025). <https://www.folkhalsomyndigheten.se/publikationer-och-material/publikationsarkiv/s/samhallet-behover-framja-en-halsosam-livsmedelskonsumtion-hos-barn-och-unga/>

Folkhälsan på Åland. *Hållbart på menyn Åland*. (2024). <https://www.folkhalsan.fi/aland/hallbart-pa-menyn-aland/>

Folkhälsan Research Center, Helsingfors Universitet, Östra Finlands Universitet. *Forskningsprojektet DAGIS. Varhaiskasvatusikäisten lasten ruoankäyttö, ravintoaineiden saanti ja stressibiomarkkerit*
[På svenska – DAGIS](#)

Institutet för hälsa och välfärd. *Enkäten Hälsa i skolan*. (2024). <https://thl.fi/sv/forskning-och-utveckling/undersokningar-och-projekt/enkaten-halsa-i-skolan>

Jord- och skogsbruksministeriet. *Guiden för upphandling av ansvarsfulla måltidstjänster*. (2021). <https://mmm.fi/sv/offentlig-matanskaffning/upphandling-av-maltidstjanster>

Jord- och skogsbruksministeriet. *Programmet för utveckling av skolbispisningen*. (2023). https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/164906/mmm_2023_7.pdf?sequence=1

Livsmedelsverket. *Kartläggning av måltider i kommunalt drivna förskolor, skolor och omsorgsverksamheter*. (2022). <https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/publikationer/artiklar/2022/l-2022-nr-01-kartlaggning-av-maltider-i-kommunalt-drivna-forskolor-skolor-och-omsorgsverksamheter-2021>

Livsmedelsverket. *Måltidsmodellen*. (2023). <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-var-d-skola-och-omsorg/maltidsmodellen>

P. Lundborg, D.O. Rooth, J. Alex-Petersen. Long-term effects of childhood nutrition: Evidence from a school lunch reform. *The Review of Economic Studies*. 89:2. (2022): 876-908.

Social- och hälsovårdsministeriet. *Terveysteksti – kansallinen terveysteksti- ja hyvinvointiohjelma Toimeenpanosuunnitelma/För hälsa – genomförandeplan för det nationella programmet för hälsa och välbefinnande*. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/165923>

Sillanpää, K. & Ålander, T. Suomen koulujakelujärjestelmän arviointi/ Evaluation of the Finnish school scheme. (2023). [Microsoft Word - Koulujakelujärjestelmän arviointiraportti TK-Eval VALMIS.docx](#)

Statens näringsdelegation. *Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbispisningen*. (2017). <https://www.julkari.fi/handle/10024/131835>

Statens näringsdelegation och Institutet för hälsa och välfärd. *Hållbar hälsa från maten*. (Institutet för hälsa och välfärd, 2024) <https://www.julkari.fi/handle/10024/150065>

Statens näringsdelegation och institutet för hälsa och välfärd. *Rekommendationer för nutritionsbehandling*. (Institutet för hälsa och välfärd, 2023) https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/146375/OHJ2023_004_Rekommendationer%20f%c3%b6r%20n%20utritionsbehandling_WEB.pdf?sequence=4

World Health Organization. *Action framework for developing and implementing public food procurement and service policies for a healthy diet*. World Health Organization. (2021). [9789240018341-eng.pdf](https://www.who.int/publications-detail/9789240018341-eng)

Statens näringsdelegation. *Anvisning. Skolmjölkstöd och stöd till frukt i skolan, EU:s stödprogram*. (2023). <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yhteisot/tuet-ja-kehittaminen/sv/skolprogramstods-ansokningsguide-2023-2024.pdf>

Ålands Landskapsregering. *Folkhälsostrategi för Åland 2023-2030*. (2023). <https://www.regeringen.ax/halsa-omsorg/folkhalsostrategi-aland-2023-2030>

Ålands landskapsregering. *Landskapslag (2020:32) om barnomsorg och grundskola*. <https://www.regeringen.ax/alandsk-lagstiftning/alex/202032>

Ålands landskapsregering. *Landskapslag (2011:13) om gymnasieutbildning*. <https://www.regeringen.ax/alandsk-lagstiftning/alex/201113>

Ålands landskapsregering. *Landskapslag (2020:12) om socialvård*. <https://www.regeringen.ax/alandsk-lagstiftning/alex/202012>

Ålands landskapsregering. *Läroplan för barnomsorgen på Åland*. (2022). <https://www.laroplan.ax/sites/default/files/media/document/L%C3%A4roplan%20f%C3%B6r%20barnomsorgen%20p%C3%A5%20%C3%85land.pdf>

Ålands landskapsregering. *Läroplan för grundskolan*. <https://www.laroplan.ax/amnesdelen>

Ålands landskapsregering. *Läroplansgrunder för den allmänbildande gymnasieutbildningen och grundläggande yrkesutbildningen*. (2016). https://www.regeringen.ax/sites/default/files/attachments/page/0099_310516_bilaga_laroplanmgrunder_allmanbildande_gymnasie_och_grundlaggande_yrkesutb.pdf

Ålands landskapsregering. *LÄROPLAN FÖR ÅLANDS LYCEUM*. (2021). <https://www.gymnasium.ax/sites/default/files/document/attachment/LP2021%20v1-3%20reviderad%202024-06-14.pdf>

Ålands landskapsregering. *Kvalitetsrekommendation tjänster för äldre*. (2010).

<https://www.regeringen.ax/sites/default/files/attachments/guidedocument/kvalitetsrekommendation-tjanster-for-aldre.pdf>

Ålands producentförbund. *Rapport och framtidsspaning, kampanjen Sätt Åland på tallriken 2023*. (2023).

<https://landsbygd.ax/wp-content/uploads/2023/12/Slutrapport.pdf>

Ålands statistik- och utredningsbyrå. *Ålämningar och miljön - en enkätundersökning om miljömedvetenhet och -engagemang 2022 RAPPORT 2022:4*. (2022).

<https://www.asub.ax/sites/default/files/media/document/%C3%85l%C3%A4mningar%20och%20milj%C3%B6n%202022.pdf>

9. Bilagor

1. Resultat av kartläggning av offentlig måltidsservice i landskapet 2024-2025.
2. Sammanställning av nationella näringsrekommendationer för specifika målgrupper och anvisningar för tillämpning.

Bilaga 1.

Resultat av kartläggning av offentlig måltidsservice i landskapet 2024-2025

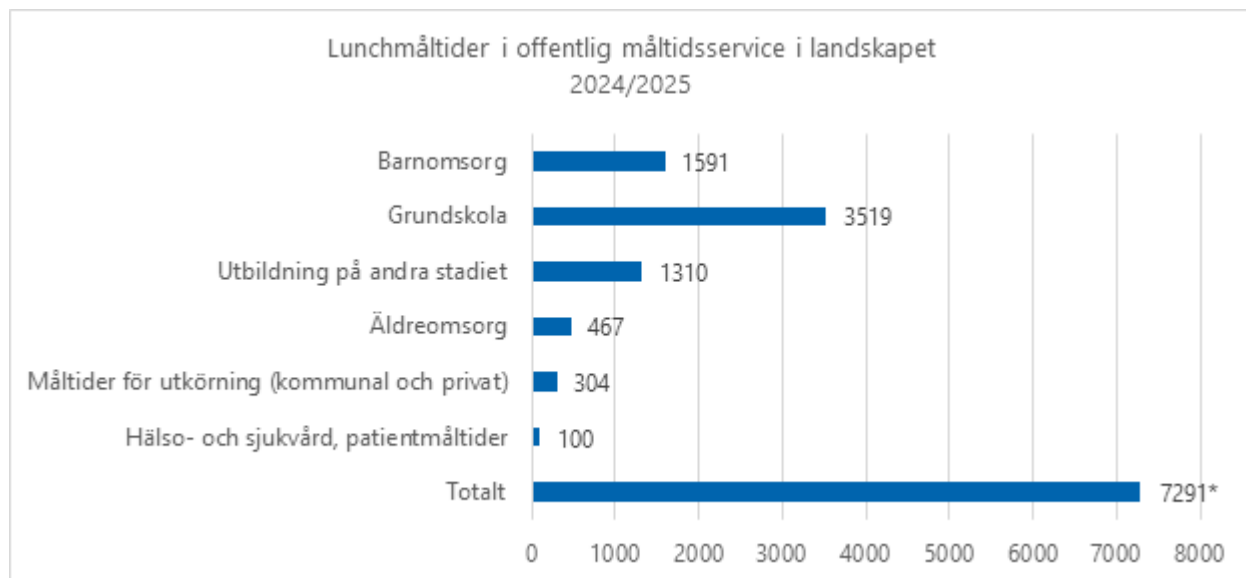


Diagram 1. Antal lunchmåltider som dagligen serverades i respektive verksamhet vid tidpunkt för kartläggning. Måltider för utkörning sker i både kommunal och privat regi.

* exklusive personalmåltider som produceras centralköket vid Ålands hälso- och sjukvård, ca 200.

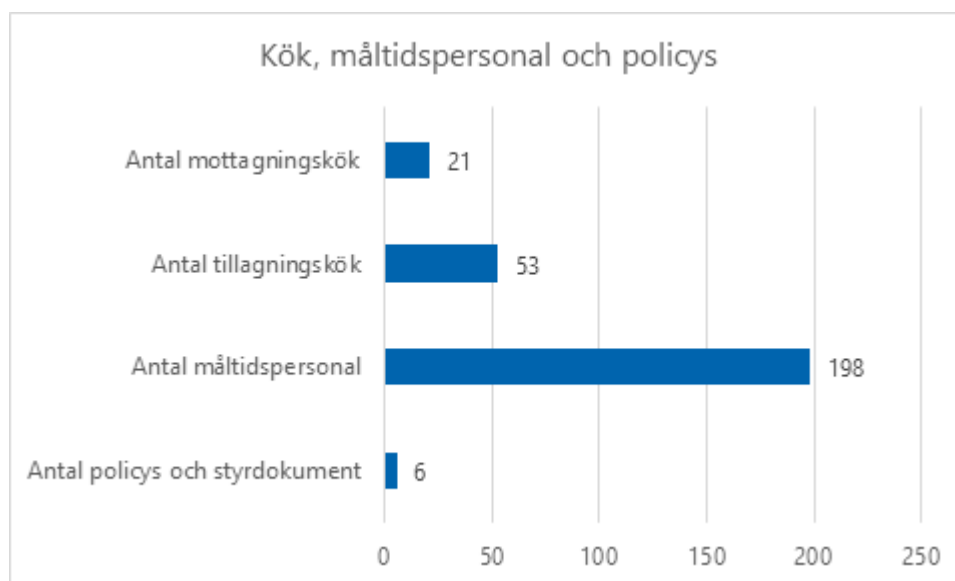


Diagram 2. Totalt antal mottagningskök, tillagningskök, måltidspersonal samt policys eller andra styrdokument för måltidsservice i landskapets kommuner.

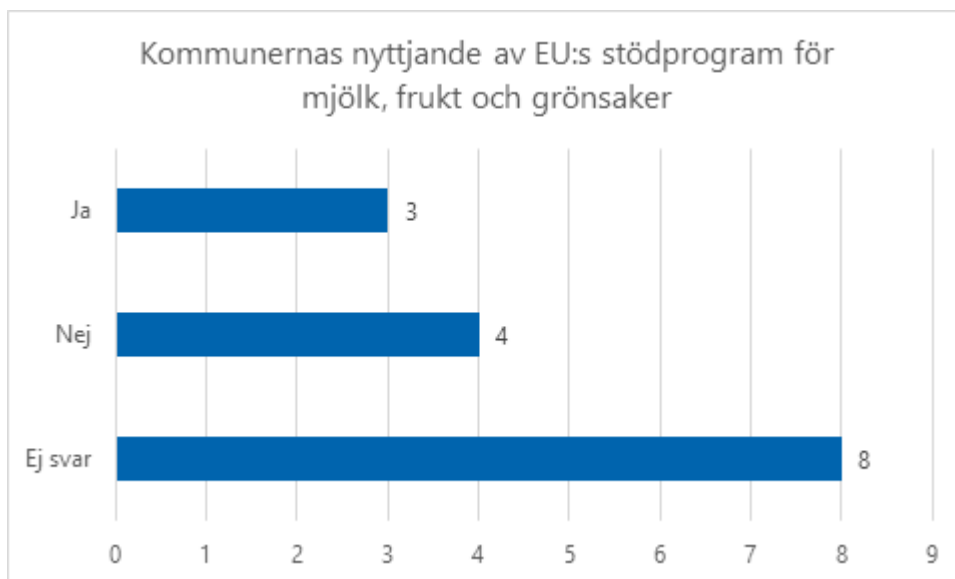


Diagram 3. Kartläggning av nyttjande av EU:s stödprogram för mjölk, frukt och grönsaker, 2024.

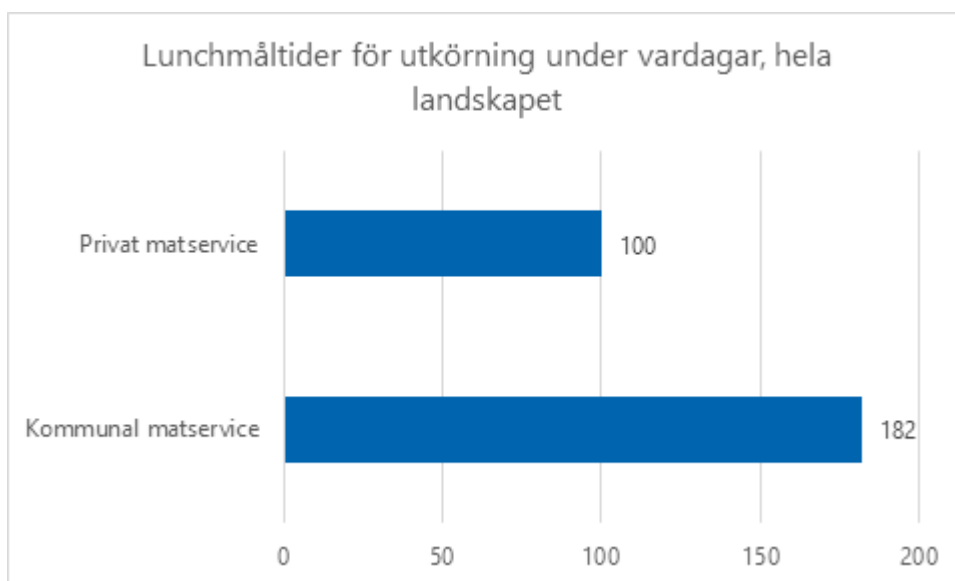


Diagram 4. Antal lunchmåltider som körs ut under vardagar i hela landskapet, i kommunal och privat regi.

Bilaga 2.

Sammanställning av nationella näringsrekommendationer för specifika målgrupper och anvisningar för tillämpning

Rekommendationer för specifika målgrupper och som används i avsedda verksamheter. Uppdatering sker kontinuerligt i enlighet med den senaste versionen av de nationella näringsrekommendationerna, varvid den mest aktuella rekommendationen för respektive målgrupp ersätter den föregående. Institutet för hälsa och välfärd, THL, och Statens näringsdelegation, VRN, informerar om uppdateringar.

Hållbar hälsa från maten – nationella näringsrekommendationer 2024 är generella näringsrekommendationer för hela befolkningen.

<https://www.julkari.fi/handle/10024/150065>

Målgrupp	Rekommendation	Anvisning för tillämpning
Spädbarn, barn, barnfamiljer, ammande och gravida	<i>Tillsammans kring matbordet – kostrekommendationer till barnfamiljer.</i> Statens näringsdelegation och Institutet för hälsa och välfärd, 2019. https://www.julkari.fi/handle/10024/137769	Nationella rekommendationer för barn, barnfamiljer, ammande och gravida. Riktat sig till yrkesgrupper i sitt arbete hanterar frågor om mat och matvanor för barn, gravida, ammande och barnfamiljer, till exempel barnrådgivning samt skol- och studerandehälsovård.
Barn i barnomsorg och familjer	<i>Mat ger hälsa och glädje – rekommendation om måltiderna inom småbarnspedagogiken.</i> Statens näringsdelegation, Utbildningsstyrelsen och Institutet för hälsa och välfärd, 2018. https://www.julkari.fi/handle/10024/136167	Riktlinjer för småbarnspedagogiken och annan verksamhet för små barn i alla sektorer samt för måltidsservice i dessa. Kan också användas i hemmet och är en lämplig informationskälla för de som i sitt arbete berör barns hälsa i till exempel hälso- och sjukvård, socialvård, föreningar, församlingar och hobbyverksamhet samt i utbildning och pedagogisk verksamhet.
Barn och unga i grundskoleålder	<i>Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen.</i> Statens näringsdelegation, Utbildningsstyrelsen och Institutet för hälsa och välfärd, 2017. https://www.julkari.fi/handle/10024/131835	Riktlinjer för genomförande av skolbespisning och pedagogik om mat och måltider i praktiken. Riktat sig till de som arrangerar undervisning och tillhörande verksamhet, skolor, ansvariga för skolornas måltidsservice, skolhälsovård, föräldrar, vårdnadshavare och skolelever. Handledning om skolmåltider och mellanmål i fritidsverksamhet ingår.

Ungdomar i gymnasieålder	<i>Maten ger välbefinnande och gemenskap – Kostrekommendation till yrkesläroanstalter och gymnasier.</i> Statens näringsdelegation, Utbildningsstyrelsen och Institutet för hälsa och välfärd, 2019. https://www.julkari.fi/handle/10024/140669	Rekommendationen riktar sig till arrangörer av utbildning och annan verksamhet i anslutning till utbildning, läroanstalter, lärare, studerandehälsovård, offentlig måltidsservice samt studerande och vårdnadshavare.
Äldre och seniorer	<i>Livskraft på äldre dagar: Kostrekommendation för äldre personer.</i> Statens näringsdelegation och Institutet för hälsa och välfärd, 2020. https://www.julkari.fi/handle/10024/140762	Riktlinjer för aktörer som är ansvariga för måltider för äldre inom offentliga och privata social- och hälsovårdstjänster, hemservice, vård-, omsorgs- och rehabiliteringsenheter och serviceboenden samt till dem som upphandlar tjänster, beslutsfattare och studerande inom branschen samt till äldre personer.
Patienter i hälso- och sjukvård, och klienter i socialvård	<i>Rekommendationer för nutritionsbehandling.</i> Statens näringsdelegation och Institutet för hälsa och välfärd, 2023. https://www.julkari.fi/handle/10024/146375	Styrdokument och kvalitetsrekommendation för de som genomför nutritionsbehandling i hälso- och sjukvård och socialvård, exempelvis läkare, sjukskötare, näringsterapeut, närvårdare, personal i måltidsservice med flera.