



VARBERGS
KOMMUN

Policy för måltider

» Policy
Program
Riktlinje
Strategi
Anvisning
Handlingsplan

Beslutad av Kommunfullmäktige	Beslutsdatum och paragrafnummer 16 mars 2021, § 37	Diarienummer KS 2020/0329	Dokumentansvarig avdelning Kommunkansliet
---	--	-------------------------------------	---

Innehåll

Policy för måltider i Varbergs kommun	3
Syfte och vision med policyn.....	3
Upphandling och inköp	3
Produktion och servering.....	4
Uppföljning.....	5
Ansvarsfördelning	5

Policy för måltider i Varbergs kommun

Syfte och vision med policyn

För måltidsverksamheten i Varbergs kommun finns en tydlig koppling till Varbergs vision och förhållningssätt om hållbarhet och delaktighet. Policy för måltider i Varbergs kommun avser alla måltider som tillagas i kommunens verksamheter samt upphandlad måltidsverksamhet.

Genom måltidspolicyn säkerställer Varbergs kommun att förutsättningar skapas för goda matvanor, säkra livsmedel och en god matmiljö med målet att uppnå en god folkhälsa.

Måltidsverksamheten i Varbergs kommun ska utgå från Livsmedelsverkets måltidsmodell och ska bygga på tydligt kvalitets- och servicetänkande i hela kedjan, från upphandling av livsmedel till servering. Måltiden och måltidsmiljön ska utformas så att den är en positiv upplevelse för matgästen.

Livsmedelsverkets rekommendationer och riktlinjer för respektive målgrupp ska utgöra en grund för måltiderna i Varbergs kommun som på ett positivt och naturligt sätt ska främja en hälsosam livsstil med bra matvanor, oavsett ålder på matgästen och var i kommunen man äter.

Upphandling och inköp

Upphandling av livsmedel ska följa lagen om offentlig upphandling, de svenska lagstadgade kraven avseende jordbruk och djurproduktion samt politiska beslut tagna i Varbergs kommun. De livsmedel som upphandlas ska vara anpassade efter Livsmedelsverkets näringsrekommendationer.

Varbergs kommun har tagit beslut om ett avsteg från Livsmedelsverkets näringsrekommendationer vad beträffar matfett. Margarinbaserade produkter i tillagning och som smörgåsfett ersätts med produkter baserade på smör och vegetabilisk olja.

Livsmedel har stor påverkan på miljön i hela kedjan, från produktion till servering. En hållbar måltidsverksamhet ska verka för att kontinuerligt minska miljöbelastningen genom att göra miljövänliga val av produkter och utrustning.

Verksamheterna ska köpa in produkter som stämmer överens med SMART-modellen. SMART-modellen tar ett helhetsgrepp om valen av livsmedel, för att främja hälsosamma och hållbara matvanor:

- Större andel vegetabilier**
- Mindre andel tomma kalorier**
- Andelen ekologiskt ökar**
- Rätt kött och rätt grönsaker vid rätt årstid**
- Transportsnålt**

Detta innebär bland annat att andelen ekologiska produkter minst ska uppgå till det kommunala målet samt att valet av råvaror ska följa säsong.

Produktion och servering

Maten som produceras ska följa Livsmedelsverkets krav på säker livsmedels-hantering. En hälsofrämjande måltidsverksamhet ska verka för att maten som produceras ska vara näringsrik, vällagad och tilltalande utifrån utseende, doft och smak. Matsedeln ska vara omväxlande och anpassad till matgästens behov, både traditionell och modern matkultur ska värnas.

Måltiderna som tillagas ska i möjligaste mån anpassas efter individuella behov utifrån etiska, kulturella, religiösa eller medicinska skäl. Måltiderna ska motverka felnäring, undernäring, övervikt och ohälsosamma matvanor. Så långt som möjligt ska maten tillagas från grunden.

Personalen ska ha rätt utbildning och kompetens för uppdraget och kök och serveringslokaler ska vara anpassade för den produktion och servering som planeras.

Måltidsverksamheten ska vara utformad och verka för valmöjligheter för matgästerna, exempelvis genom att arbeta med flerrätterssystem eller buffésservering. Det ska finnas strategier för att minska svinnet och det matavfall som uppstår skall sorteras och användas för t.ex. biogastillverkning.

Måltidsmiljön ska vara lugn, trivsam och vara anpassad till den verksamhet som bedrivs. Måltiden skall vara integrerad som en del av verksamheten och vara ett tillfälle för social gemenskap och samtal. För matgästen ska måltiderna så långt som möjligt ske vid samma tidpunkt varje dag och matgästen ska ges tillräckligt med tid för att äta. Lunchmåltiden på skolor bör vara schemalagd och där så är möjligt separerad från rast för att möjliggöra minskad påverkan av stress hos elever i samband med måltid. Måltidsverksamheten ska tillsammans med berörda verksamheter verka förkundinflytande genom t.ex. matråd.

De caféverksamheter som bedrivs inom kommunen ska fungera som betydelsefulla mötesplatser och bidra till hälsosamma matvanor genom ett varierat utbud.

Uppföljning

Berörda förvaltningar ska årligen följa upp måltidspolicyn. Uppföljningen ska vara en del av det systematiska kvalitetsarbetet och ingå i den årliga verksamhetsberättelsen. En översyn av måltidspolicyn ska ske en gång per mandatperiod.

Ansvarsfördelning

Respektive verksamhetsnämnd är ansvarig för måltiderna inom sitt verksamhetsområde, oavsett om dessa görs i egen regi, köps från servicenämnden eller genom upphandlad entreprenör.