



Göteborgs  
Stad

# Förslag till Göteborgs Stads policy för måltider

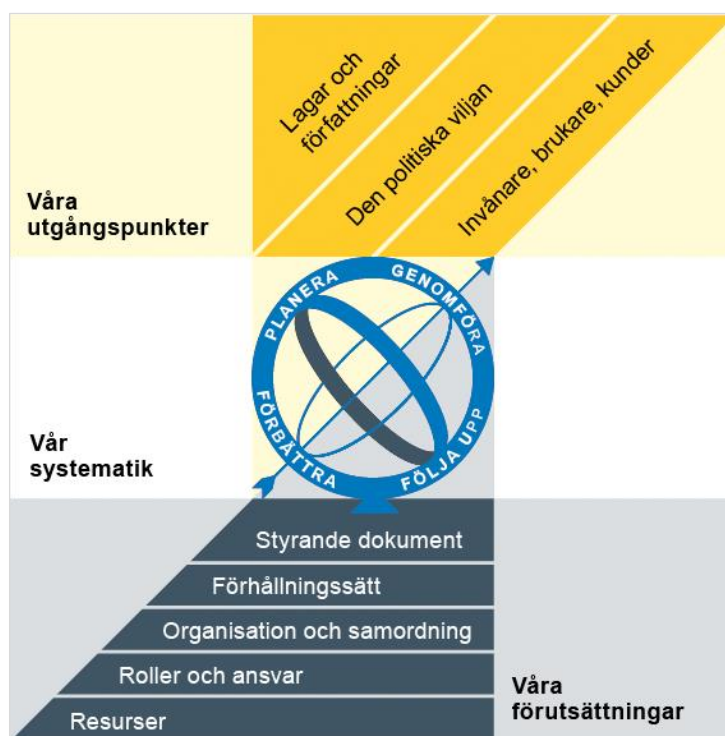
- kommungemensam för livsmedel, mat och  
måltider

Reglerande styrande dokument

► Policy  
Riktlinje  
Regel  
Anvisning  
Rutin  
Instruktion

## Göteborgs Stads styrsystem

Utgångspunkterna för styrningen av Göteborgs Stad är lagar och författningar, den politiska viljan och stadens invånare, brukare och kunder. För att förverkliga utgångspunkterna behövs förutsättningar av olika slag. Stadens politiker har möjlighet att genom styrande dokument beskriva hur de vill realisera den politiska viljan. Inom Göteborgs Stad gäller de styrande dokument som antas av kommunfullmäktige och kommunstyrelsen. Därutöver fastställer nämnder och bolagsstyrelser egna styrande dokument för sin egen verksamhet. Kommunfullmäktiges budget är det övergripande och överordnade styrande dokumentet för Göteborgs Stads nämnder och bolagsstyrelser.

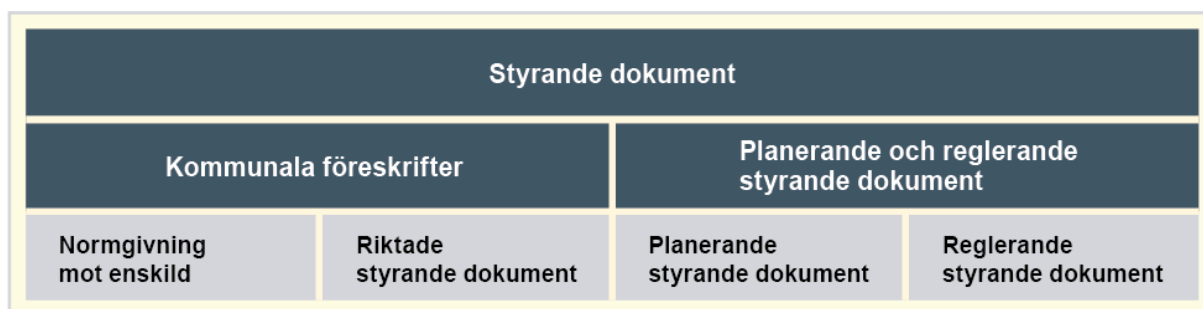


## Om Göteborgs Stads styrande dokument

Göteborgs Stads styrande dokument är våra förutsättningar för att vi ska göra rätt saker på rätt sätt. De anger vad nämnder/styrelser och förvaltningar/bolag ska göra, vem som ska göra det och hur det ska göras. Styrande dokument är samlingsbegreppet för dessa dokument.

Stadens grundläggande principer såsom demokratisk grundsyn, principer om mänskliga rättigheter och icke-diskriminering omsätts i praktisk verksamhet genom att de integreras i stadens ordinarie beslutsprocesser. Beredning av och beslut om styrande dokument har en stor betydelse för förverkligandet av dessa principer i stadens verksamheter.

De styrande dokumenten ska göra det tydligt både för organisationen och för invånare, brukare, kunder, leverantörer, samarbetspartners och andra intressenter vad som förväntas av förvaltningar och bolag. De styrande dokumenten ligger till grund för att utkräva ansvar när vi inte arbetar i enlighet med vad som är beslutat.



Dokumentnamn: Förslag till Göteborgs Stads policy för måltider			
Beslutad av: [Nämnd/styrelse/befattning]	Gäller för: [Text]	Diarienummer: [Nummer]	Datum och paragraf för beslutet: [Text]
Dokumentsort: [Dokumentsort]	Giltighetstid: [Giltighetstid]	Senast reviderad: [Datum]	Dokumentansvarig: [Funktion]
Bilagor: [Bilagor]			

# Innehåll

<b>Inledning .....</b>	<b>3</b>
Syftet med denna policy .....	3
Vem omfattas av policyn .....	3
Bakgrund .....	4
Koppling till andra styrande dokument .....	4
Lagbestämmelser, nationella riktlinjer och rekommendationer .....	4
<b>Policy .....</b>	<b>5</b>
1. Synsätt, ansvar, kompetens och ramverk .....	5
2. Goda måltider .....	7
3. Näringsriktiga måltider .....	7
4. Integrerade måltider .....	7
5. Trivsamma måltider .....	8
6. Miljösmarta måltider .....	8
7. Säkra måltider .....	9

# Inledning

## Syftet med denna policy

Syftet är att klargöra betydelsen av livsmedel, mat och måltider för matgästernas välbefinnande och hälsa och därmed för den totala kvaliteten inom verksamheter som köper in, tillagar och serverar mat som en del av sitt uppdrag. Policyn syftar också till att förtydliga vad som förväntas av arbetet i berörda verksamheter.

Utifrån denna policy ska berörda nämnder ta fram egna verksamhets-specifika anvisningar. Policyn och anvisningarna ska bidra till ett tydligt kvalitets- och servicetänkande i organisationen samt sträva efter en anpassning till nationellt, regionalt och lokalt antagna bestämmelser och mål för området samt mål för hållbarhet.

## Vem omfattas av policyn

Denna policy gäller tillsvidare med årlig aktualitetsprövning, för nämnder och styrelser i Göteborgs stad som ansvarar för:

- den mat som kommunen upphandlar, köper in, tillagar och serverar. Det omfattar mat till förskolor, grund- och gymnasieskolor samt till verksamheter inom äldreomsorgen. Inom funktionsstöd ska policyns principer gälla för information, motivation och stöd i planering av måltiden och vara vägledande för utförare inom funktionsstöd som erbjuder stöd i den egna lägenheten<sup>1</sup>.
- utförare i extern regi som utför motsvarande uppdrag (av måltidstjänster) för stadens räkning.
- övrig verksamhet inom förskola, grund- och gymnasieskola, äldreomsorg och funktionsstöd som påverkar planering, schemaläggning och resurssättning kring måltidsituationen.
- rekrytering av personal till verksamheter som hanterar, tillagar eller serverar mat och måltider.
- lokaler och säkerhet
- livsmedelskontroll och tillstånd

Policyn är också vägledande för kommunens publika verksamheter.

Med **livsmedel** avses i denna policy alla råvaror som köps in, hanteras och förädlas i stadens verksamheter.

Med **mat** avses samtliga livsmedel som köps in och hanteras och även den färdiga måltid som slutligen konsumeras av matgästen.

Med **måltider** avses både maten i sig och även upplevelsen kring hela måltiden vilket innefattar både den fysiska och psykosociala miljön.

Med **matgäster** avses verksamheternas målgrupper, de som verksamheten riktar sig till.

---

<sup>1</sup> Stöd i den egna lägenheten är ett särskilt uppdrag inom BMSS

## Bakgrund

Göteborgarna skall ges goda och likvärdiga livsvillkor i stadens verksamheter. Mat, måltider och social samvaro har en central roll för målgruppernas välbefinnande och livskvalitet. För att tydliggöra matens och måltidens särskilda vikt, tog kommunfullmäktige år 2004 initiativ till att området skulle styras tydligare genom ett måltidsprogram. Programmet har gällt sedan dess men uppdaterats, senast år 2011.

Denna policy ersätter programmet för att följa stadens formaliakrav för styrande dokument och har även uppdaterats i enlighet med grundläggande regelverk och rekommendationer: Livsmedelsverket har tagit fram en måltidsmodell för måltider som breddar måltidens funktion och plats och Nordiska Ministerrådet har tagit fram nordiska näringsrekommendationer.

### Koppling till andra styrande dokument

- **Göteborgs Stads miljö- och klimatprogram** för att minska stadens miljö- och klimatpåverkan. Särskild koppling finns till delmål för livsmedel där Göteborgs Stads inköp bidrar till att främja biologisk mångfald och minska klimatpåverkan.
- **Göteborgs Stads avfallsplan 2021 – 2030** som anger mål för avfallsförebyggande i kommunens verksamheter däribland för minskat matsvinn och användning av engångsartiklar vilka har särskild vikt för måltidsverksamheten.
- **Göteborgs Stads riktlinje för inköp och upphandling** som anger krav vid inköp för att bidra till en bättre miljö och ett hållbart samhälle. Hållbart innebär hänsyn till miljö inklusive cirkulära principer, etisk handel, företags sociala ansvar med flera.
- **Göteborgs Stads förbud** mot jordnötter, nötter, mandel och sesam i förskola och skola.

### Lagbestämmelser, nationella riktlinjer och rekommendationer

Lagstiftning och övrig nationell styrning (inklusive starka rekommendationer) kopplat till livsmedel, mat och måltider är omfattande. Följande har koppling till policyn:

Lagar, föreskrifter och allmänna råd:

- Livsmedelslag 2006:804
- Lag om offentlig upphandling 2016:1145 (LOU)
- Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen
- Socialstyrelsens föreskrifter och allmänna råd om förebyggande av och behandling vid undernäring SOSFS 2014:10
- Skollag 2010:800, Socialtjänstlag 2001:453 (SoL),  
Hälso- och sjukvårdslag 2017:30 (HSL),  
Lag om stöd och service till vissa funktionshindrade 1993:387 (LSS),  
Lag om Förenta nationernas konvention om barnets rättigheter 2018:1197  
(Barnrättslag)

Rekommendationer av Livsmedelsverket:

- Nordiska näringsrekommendationer
- Bra mat i förskolan, Bra mat i skolan,
- Uppmuntra till bra måltider
- Mat och måltider i gruppboende (LSS)

Branschriktlinjer av Sveriges kommuner och regioner:

- Offentlig säker mat

# Policy

## 1. Synsätt, ansvar, kompetens och ramverk

- All personal ska beakta måltidens betydelse som resurs för hela verksamhetsområdet. Matgästernas välbefinnande stärker förutsättningarna att fullgöra verksamhetens grunduppdrag och mål:
  - För **barn och unga** ska omsorg, utveckling och lärande betraktas som en helhet<sup>2</sup>. Måltiderna ska ge den energi och näring som behövs för att växa, utvecklas och kunna vara delaktig under dagen. Måltiderna är också ett pedagogiskt verktyg som ska främja en hälsosam och hållbar livsstil samt bidra till elevens utveckling och lärande<sup>3</sup>.
  - Måltiderna är en av grundstenarna i **äldreomsorgens** verksamhet och utgör en central och integrerad del av både vården och omsorgen av den äldre. Förutom att motverka undernäring skapar måltiderna sociala sammanhang och bryter ensamhet. Måltiderna inom äldreomsorgen är en viktig del i arbetet för ett värdigt och gott liv för alla.
  - Personer med **funktionsnedsättning** ska ges största möjliga inflytande och medbestämmande över det stöd som ges och insatserna ska präglas av en hög grad av individualisering. Individen ska få stöd att göra hälsofrämjande val<sup>4</sup> och i så stor utsträckning som möjligt vara delaktig i livsmedelsval, påverka och tillaga sina måltider. Det kan handla om att själv vara med och handla livsmedel, planera menyer och delta vid matlagning och dukning.

---

<sup>2</sup> Skollagen (2010:800) §10

<sup>3</sup> Läroplaner för respektive skolform: SKOLFS 2018:50, 2010:37, 2010:255, 2011:144 och 2013:148

<sup>4</sup> Mat och måltider i gruppboende LSS - livsmedelsverket.se

- Många delar av organisationen påverkar måltidsupplevelsen direkt eller indirekt (se illustration).



Berörda förvaltningar ska inför beslut som kan påverka övriga verksamheters förutsättningar att fullgöra sitt ansvar, söka samarbeten i så tidiga skeden som möjligt.

Inom verksamheter där måltider serveras ska ansvarsfördelningen tydliggöras mellan förvaltningsnivå, verksamhetsområde och utförande enhet. Nivåerna ska samarbeta i planering och genomförande för att principerna i denna policy ska kunna efterlevas.

- Personal som tillagar måltider ska ha dokumenterad kompetens inom livsmedels- och matlagningskunskap, menyplanering, näringslära, specialkost och livsmedelssäkerhet. Övrig personal som hanterar mat och måltider inom verksamheten ska ha grundläggande kunskaper om matgästens måltidsbehov, inklusive specialkost, livsmedelssäkerhet och måltidsmiljöns betydelse för den totala måltidsupplevelsen. Chefer ska säkerställa kontinuerlig kompetensutveckling och omvärldsbevakning kopplat till kompetenskraven.
- Stadens verksamheter ska följa de Nordiska näringsrekommendationerna och utgå från Livsmedelsverkets måltidsmodell och dess helhetssyn på måltider och breddning av måltidens funktion. Följande avsnitt uttrycker stadens åtagande mot matgästerna och de krav som ställs på verksamheterna i förhållande till respektive del.





## 2. Goda måltider

Våra matgäster upplever att maten är vällagad och aptitlig och att den erbjuds på ett sätt som ger lust att äta. Matgästerna märker att personalen tar hänsyn till deras smakpreferenser och erbjuder dem alternativ. Samtidigt känner gästerna sig uppmuntrade att testa nya smaker och inspirerade att grundlägga goda och sunda matvanor.

- Maten ska vara vällagad, utbudet ska anpassas utifrån varje målgrupp och det ska erbjudas alternativ.
- För att öka chansen att matgästerna får i sig näring, väcka intresse och uppmuntra till att provsmaka ska maten presenteras på ett inbjudande och aptitligt sätt.
- Matgästernas preferenser ska respekteras, likaså deras egna initiativ att pröva olika smaker. Personalen ska i sitt agerande skilja mellan personliga uppfattningar om smak och den professionella rollen.



## 3. Näringsriktiga måltider

Våra matgäster upplever att de får energi och ork av maten som serveras och är trygga med att vi ser till att de får den näring de behöver. Gästerna upplever att personalen alltid visar stor respekt för deras egen rätt att välja och kan därför inspireras till hälsosamma val och matvanor.

- Måltiderna ska planeras med stöd av nordiska Näringsrekommendationer och Livsmedelsverkets råd och riktlinjer. Menyerna ska näringsberäknas för att säkerställa rätt näringsintag<sup>5</sup>.
- För matgäster som riskerar undernäring ska matlusten gå före näringsriktighet.



## 4. Integrerade måltider

Våra matgäster ser fram emot och njuter av måltiden som en del av dagens upplevelser. De uppfattar att måltiden ger möjlighet för reflektion, återhämtning och gemenskap. Matgästerna känner att de blir lyssnade på och kan påverka sin dag och sina måltider.

- Måltiden ska organiseras så att tillräckligt med tid ges för att äta i lugn och ro och att måltiderna fördelas jämnt över dagen.

---

<sup>5</sup> En pedagogisk arbetsmetod för att visa på en balanserad måltid är Livsmedelsverkets tallriksmodell.



- Det systematiska kvalitetsarbetet i förvaltningen ska inkludera både kärnverksamhet och måltidsverksamhet. Råd eller forum där matgäster, kärnverksamhet och måltidsverksamhet är representerade ska hållas för att säkerställa inflytande på verksamhetens utförande och utveckling.
- I förskola och skola där måltiden är en del av den pedagogiska verksamheten, ska pedagoger och övrig personal, som vuxna förebilder, sitta ned med barnen och äta samma mat för en lugnare matsituation och föra lärande samtal.
- Inom äldreomsorg och funktionsstöd ska individens önskemål och preferenser kring måltiden respekteras av personalen och måltidssituationen anpassas därefter. Det kan handla om behov av avskildhet, extra tid, eller social stimulans och gemenskap. Det kan också handla om flexibla måltidslösningar som att servera mindre och fler näringstätta måltider. Dygnsfastan får ej överstiga elva timmar.



## 5. Trivsamma måltider

**Våra matgäster upplever att stämningen och miljön är välkomnande och bjuder in till att sitta ned, koppla av och njuta av maten. Gästen känner att personalen är angelägen om att måltidsstunden blir en höjdpunkt på dagen och känslan förstärks av att det är behagligt och trivsamt i lokalen.**

- All personal som på olika sätt bidrar till eller deltar i måltiden, ska med sitt personliga agerande göra allt för att måltidsmiljön ska upplevas trivsam och trygg. Ett välkomnande och respektfullt bemötande är en självklarhet.
- Den fysiska miljön ska vara ren och fräsch och utformad utifrån målgruppernas behov. Inredning och möblering ska i möjligaste mån bidra till en behaglig ljudnivå, god belysning, angenäm miljö samt en välfungerande logistik kring måltiden.



## 6. Miljösmarta måltider

**Våra matgäster upplever att verksamheten arbetar aktivt för att minska sin negativa miljö- och klimatpåverkan i alla moment från "jord till bord". Matgästerna känner också att de får stöd i ambitionen att minska sin egen påverkan.**

- Göteborgs Stad ska verka för att minska miljö- och klimatpåverkan i hela livsmedelskedjan från primärproduktion av livsmedel, till måltider och avfall genom att:
  - De livsmedel som köps in produceras, transporteras och tillagas med så liten miljö- och klimatpåverkan som möjligt.
  - I måltidsplaneringen ska **miljömåltider** utgöra förebild och stödja verksamheten att öka medvetenheten om matens miljöpåverkan, tänka kritiskt kring sina val och

främja en hälsosam matkultur. En miljömåltid är baserad på miljömärkta, säsonganpassade råvaror som består av en stor andel vegetabilier och baljväxter, tar hänsyn till etiska aspekter samt stödjer ökad hållbar lokal livsmedelsförsörjning.<sup>6</sup> Måltiderna ska också klimatberäknas<sup>7</sup>.

- Användningen av engångsartiklar ska vara sparsam och minska årligen.
- Måltidsordning, schemaläggning, tillagning och servering ska uppmuntra till att maten äts upp så att matsvinnet minskar. Matsvinn ska mätas och följas upp<sup>8</sup>.
- Matgästerna ska uppmuntras att delta i arbetet med att minska miljö- och klimatpåverkan från måltiderna.



## 7. Säkra måltider

**Våra matgäster upplever att maten är fräsch, att måltidsmiljön är ren och att hygien är god. De som är i behov av specialkost eller har allergier känner att de tryggt kan förlita sig på att det finns kompetens och rutiner som stödjer dem i en säker kosthållning.**

- Verksamheten ska ha dokumenterade och lättillgängliga rutiner för hur mikrobiologiska, kemiska och fysikaliska risker i livsmedelsproduktionen hanteras, förebyggs, kontrolleras och åtgärdas - även då matgäster hjälper till med mat- och måltidsförberedelser.
- Verksamheten ska ha rutiner för att säkerställa att personer med allergi och överkänslighet inte blir sjuka av maten. Som en del i detta ska maträtterna alltid presenteras med rättens namn och innehåll på ett sätt som är anpassat till målgruppens möjligheter att förstå den.
- Den som är i behov av specialkost<sup>9</sup> ska erbjudas detta samt få hjälp och stöd kring sin kosthållning. Specialkosten ska bygga på korrekta diagnoser och utredningar och säkerställas i regelbunden dialog med vården<sup>10</sup>. Anpassad eller alternativ kost av andra skäl ska utformas i samråd mellan matgästen, berörda verksamheter och vid behov närstående.

---

<sup>6</sup> Kommunstyrelsen har i uppdraget att vid pågående omarbetning av förslaget till ny måltidspolitik säkerställa en inriktning som stödjer ökad lokal livsmedelsförsörjning. Inriktningen utreds för närvarande inom ramen för Miljö- och klimatnämndens uppdrag i samband med budget 2021 att ta fram ett förslag på en plan för ett hållbart livsmedelsystem ur ett cirkulärekoniskt perspektiv, vilket innebär att denna remissversion saknar definitivt förslag till skrivning.

<sup>7</sup> Med hjälp av stadens gemensamma it-stöd för måltidsverksamhet.

<sup>8</sup> Se ovan

<sup>9</sup> Kost som är anpassad till ett visst sjukdomstillstånd (Socialstyrelsens definition).

<sup>10</sup> I enlighet med Sveriges kommuner och regioners (SKR:s) riktlinjer.