



# Måltidspolicy

Finspångs kommun

Giltig från 2022-12-14

Ärendenummer: KS.2021.0550  
Beslutsinstans: Kommunfullmäktige  
Beslutsdatum: 2022-12,14, § 190  
Dokumentägare: Sektor samhällsbyggnad,  
servicechef



## Innehåll

<b>1. Förord</b> .....	<b>3</b>
<b>2. Inledning</b> .....	<b>4</b>
2.1 Varför en måltidspolicy? .....	4
2.2 Måltidspolicy för vem? .....	4
<b>3. Mål 2: Ingen hunger</b> .....	<b>5</b>
3.1 Hälsosam mat av hög kvalitet .....	5
3.2 Specialkost och anpassade måltider .....	5
3.3 Måltidsmiljön .....	5
3.4 Pedagogiska måltider .....	6
3.5 Restaurangen .....	6
<b>4. Mål 8: Anständiga arbetsvillkor och ekonomisk tillväxt</b> .....	<b>8</b>
4.1 Hållbar ekonomi .....	8
4.2 Kompetens och utveckling .....	8
<b>5. Mål 12: Hållbar konsumtion och produktion</b> .....	<b>9</b>
5.1 Fairtrade City .....	9
5.2 Minskat matsvinn .....	9
5.3 Närproducerad, säsonganpassad och ekologisk .....	9
5.4 Minskad klimatpåverkan .....	9
<b>6. Mål 14: Hav och marina resurser</b> .....	<b>10</b>
6.1 Hållbar fisk .....	10
<b>7. Mål 16: Fredliga och inkluderande samhällen</b> .....	<b>10</b>
7.1 Inflytande och delaktighet .....	10
<b>8. Genomförande och uppföljning</b> .....	<b>11</b>



## 1. Förord

Maten och måltiden är mycket viktig för alla. Maten skapar engagemang, måltiden är något att samlas kring, en naturlig mötesplats i hemmet. På samma sätt ska måltiden serveras i kommunens olika verksamheter. Den ska vara en källa till glädje, njutning och engagemang. God och vällagad mat är grunden till att barn och ungdomar orkar med en hel dag i skolan. För alla matgäster i omsorgsverksamheten ska måltiden inte bara vara näring utan även stimulera sinnet och ge social samvaro. Måltiden ska vara en av höjdpunkterna på dagen, värd att se fram emot.

Kort och gott - maten ska smaka gott. Råvarorna ska vara av hög kvalitet, vara svenska, gärna ekologiska och producerade i närområdet. Måltiden ska tillagas så nära gästen som möjligt.

Med Finspångs kommuns måltidspolicy görs en politisk markering på hur man i Finspångs kommun ser på maten och vad som prioriteras. Förslaget till måltidspolicy har arbetats fram i samverkan mellan Måltidsservice och Miljö- och samhällsberedningen.

Arbetet med att ta fram Finspångs kommuns måltidspolicy har föregåtts av debatt i kommunfullmäktige. Det förslag som togs fram presenterades på Finspångs kommuns hemsida samt i kommunhuset innan det att policyn antogs.





## 2. Inledning

### 2.1 Varför en måltidspolicy?

Måltidspolicyn styr vad som ska finnas med i kommunstyrelsens kravspecifikationer för måltidsverksamhet och utgör underlag för budget, uppdragsplaner, verksamhetsplaner och kravspecifikationer och följs upp inom kommunstyrelsens ordinarie kvalitetsarbete.

### 2.2 Måltidspolicy för vem?

Måltidspolicyn är ett övergripande styrdokument som riktar sig till kommunens samtliga verksamheter och ska bidra till hållbar utveckling och till att kvalitetssäkra måltidsverksamheten i Finspångs kommun. Policyn ska även utgöra grunden för hälsa, välmående och en bra miljö. Genom samverkan med övriga sektorer som arbetar med måltidspedagogik, ska den ge kunskap om livsmedel och dess ursprung, skapa intresse för måltiden och locka fler gäster till skolrestaurangerna. Ätandet och aptiten påverkar också de äldre vilket medför att risken för sjukdom och undernäring ökar. Det är därför av extra stor vikt att de måltider som serveras i kommunens verksamheter håller hög kvalitet och anpassas efter den äldres behov och vanor. I september 2015 antog FN:s generalförsamling Agenda 2030 för hållbar utveckling, med 17 globala mål som spänner över en bredd av samhällsutmaningar. Finspångs kommuns måltidspolicy och arbetet med offentliga måltider i vardagen utgår från fem av de globala målen.





## 3. Mål 2: Ingen hunger

Kommunen ser till att mat som serveras i verksamheterna håller hög kvalitet med näringsrikt innehåll samt erbjuder och tar hänsyn till individuella och kulturella preferenser.



### 3.1 Hälsosam mat av hög kvalitet

Finspångs kommun erbjuder god och hälsosam mat som framställs med hänsyn till hälsa, miljö och långsiktig resurshushållning enligt Agenda 2030 och Livsmedelsverkets rekommendationer. Detta innebär:

- Att menyn är omväxlande och planeras utifrån de olika målgrupperna, barn, ungdomar och äldre, både för boende på särskilt boende och hemmaboende med matlåda. Måltiderna näringsberäknas för att säkerställa näringsinnehållet.
- Att hänsyn tas till upphandlingsmyndighetens hållbarhetskrav för livsmedel. Maten ska lagas från grunden av livsmedel med hög kvalitet. Hel- och halvfabrikat ska användas i så liten utsträckning som möjligt för att ha god kontroll på innehåll och undvika onödiga tillsatser.
- Att maten tillagas så nära gästen/kunden och serveringstillfället som möjligt.
- Att elever som äter lunch i grund- och gymnasieskolan erbjuds två rätter varav en är vegetarisk.
- Att maten till de äldre anpassas utifrån mattraditioner och behov av konsistensanpassningar.
- Att kommunens verksamheter erbjuds varierande och näringsrika mellanmål och är restriktiva med försäljning och servering av sötsaker.

### 3.2 Specialkost och anpassade måltider

Specialkost erbjuds till de som av medicinska skäl behöver det. Förutom medicinska behov kan mat och måltider även behöva anpassas till en persons funktionsnedsättning eller religion.

### 3.3 Måltidsmiljön

Kommunala restauranger och cafeterior är mötesplatser och kulturbärare där gästen välkomnas av kunniga medarbetare med god service med ett professionellt bemötande. Här får gästen en syn-, smak- och doftupplevelse och känna



matglädje och gemenskap vid måltiden eller fikastunden. Måltidsmiljön ska vara utformad för att bidra till en lugn och trivsamt miljö med en låg ljudnivå.

Vid kommunens särskilda boenden för äldre ska det ges möjlighet att äta sin måltid i lugn och ro i en trivsamt måltidsmiljö utan tidspress. Maten ska presenteras på ett lockande sätt och den ska serveras från uppläggningsfat (ej kantiner, såvida det inte är matsalservering). Måltidsmiljön ska anpassas så att den ska ge möjlighet för den boende att ta till sig maten på ett självständigt sätt.

### 3.4 Pedagogiska måltider

Finspångs kommun strävar efter att tillämpa pedagogiska måltider och måltidspedagogik.

*Inom förskolans verksamhet innebär detta:*

Att förskolans medarbetare är goda förebilder vid pedagogiska måltider där de äter tillsammans med barnen. Vid måltiden inom förskolan skapas goda matvanor i en lugn, trivsamt miljö och lär barnen att äta omväxlande och allsidigt. Barnen tränar samtidigt finmotorik, språkutveckling och social samvaro.

*Inom skolans verksamhet innebär detta:*

Att skolans medarbetare ges möjlighet att äta tillsammans med eleverna. Varje elev bör ha möjlighet att äta lunch i lugn och ro, eleverna bör därför ha möjlighet att sitta vid bordet i ca 20minuter.

*Inom vård och omsorgsverksamhet innebär detta:*

Att matgästen bör ha möjlighet att äta sin måltid i lugn och ro i en trivsamt måltidsmiljö. Verksamhetens personal ges möjlighet att äta tillsammans med de boende då mat och näring är en viktig del av omvårdanden, så kallad omsorgsmåltid.

### 3.5 Restaurangen

Restaurangen/måltidsverksamheten kan vara öppen för fler målgrupper än den verksamhetsspecifika.<sup>1</sup> Gåsten/brukaren kan ges möjlighet att äta sin måltid i en restaurang som drivs av både interna och externa utförare.

Rektor/enhetschef ansvarar för restaurangen och dess miljö i samråd med ansvarig för måltidsverksamheten.

---

<sup>1</sup> Kommunala verksamheter kan samnyttja kommunens restauranger. Exempelvis genom att äldre har möjlighet att äta sin lunch vid en förskola eller skola. En skolklass kan ges möjlighet att äta där vård- och omsorgsverksamhet bedrivs.



FINSPÅNG





## 4. Mål 8: Anständiga arbetsvillkor och ekonomisk tillväxt

Finspångs kommun erbjuder goda förutsättningar för privat företagande och entreprenörskap. Vi säkrar kompetensförsörjningen i vår egen organisation genom att vara en attraktiv arbetsgivare med engagerade medarbetare.



### 4.1 Hållbar ekonomi

För att bidra till en hållbar ekonomi så säsong-anpassas inköpen, i största möjliga mån samordnas transporter för att minska antalet leveranstillfällen och verksamheten arbetar aktivt för att minska matsvinnet.

Finspångs kommun samverkar med externa parter som har god kännedom om, och upparbetade kontakter med, producenter i närområdet. Det möjliggör för lokala leverantörer att lämna anbud genom att bryta ner stora upphandlingar så att kraven blir möjliga att tillmötesgå även för mindre leverantörer.

### 4.2 Kompetens och utveckling

Medarbetarna har hög kompetens och fortbildas kontinuerligt i frågor om mat, hälsa, hygien och hållbar utveckling. Erfarenhet och utbildningsmöjligheter utvecklar och fördjupar medarbetarens kunskaper i exempelvis specialkost, vegetarisk matlagning, säsongbaserad matlagning och trender.







## 5. Mål 12: Hållbar konsumtion och produktion

Finspångs kommun som kund och producent säkerställer och bevakar hållbarhetsperspektivet i upphandling, tjänsteleverans samt hantering av avfallsprodukter. För Måltidsservice innebär det att inköpta livsmedel till stor del är svenska, Fairtrade, ekologiska, säsonganpassade, och producerade i närområdet.



### 5.1 Fairtrade City

Finspångs kommun bedriver och stimulerar ett aktivt Fairtrade-arbete.

### 5.2 Minskat matsvinn

Alla som hanterar mat ska verka för att minska svinnet genom hela livsmedelskedjan, från inköp till servering, dock utan att äventyra livsmedelssäkerheten. Köken ska planera både för att inte överproducera och för att ta tillvara på överbliven mat. Genom att minska svinnet görs en stor insats för klimatet och miljön men även för ekonomin.

För att följa upp mäts mängden matsvinn i livsmedelsverkets mall för matsvinn och statistik förs löpande.

### 5.3 Närproducerad, säsonganpassad och ekologisk

För att bidra till ett hållbart och livskraftigt jordbruk i Sverige ska menyerna vara säsonganpassade i så stor utsträckning som möjligt och livsmedel som väljs vara närodlade, närproducerade och ekologiska där möjligt och utifrån beslutade målnivåer.

Kommunens upphandlingar ska möjliggöra inköp av närodlade och närproducerade produkter samt viltkött såsom exempelvis vildsvin, hjort med mera.

Med närproducerat/närodlat avses eget och angränsande landskap. Hänsyn tas till den regionala livsmedelsstrategin.

### 5.4 Minskad klimatpåverkan

Maten står för över en fjärdedel av våra totala utsläpp av växthusgaser, gaser som orsakar klimatförändringar. Finspångs kommun behöver bli smartare när det kommer till maten som köps, äts och (inte) slängs.



FINSPÅNG

För att minska klimatpåverkan tas i menyplaneringen hänsyn till klimatpåverkan av de råvaror och livsmedel som serveras. Klimatbelastning av den mat som köps in ska redovisas av leverantören och följas upp regelbundet. Vid upphandling ska strävan vara att öka sortimentet klimatsmarta produkter.

Transport av inköpt livsmedel och lagade måltider ska ske med minsta möjliga negativa miljö och klimatpåverkan.

Måltider ska tillverkas och distribueras på ett sätt som leder till minskad energianvändning och klimatpåverkan över tid och därmed bidra till kommunens mål för minskad energianvändning och klimatpåverkan.

Matens klimatpåverkan anges i koldioxidekvivalenter som är ett vedertaget mått för utsläpp av växthusgaser såsom koldioxid och metan.

## 6. Mål 14: Hav och marina resurser

Finspångs kommun arbetar med att sprida kunskap om – och jobbar utifrån – åtgärder som förvaltar våra vattenresurser i syfte att minska vårt bidrag till föroreningar i hav.

### 6.1 Hållbar fisk

Krav ställs på miljömärkning vid upphandling av livsmedel med marint ursprung.



## 7. Mål 16: Fredliga och inkluderande samhällen

Finspångs kommun erbjuder tillgängliga dialogformer och undanröjer hinder för att delta i det demokratiska samhället

### 7.1 Inflytande och delaktighet

Alla som berörs av den offentliga måltiden i Finspångs kommun har möjlighet till delaktighet och inflytande vad gäller maten och måltidsmiljön genom exempelvis olika matråd och kostråd inom förskola, skola och särskilda boenden.





## 8. Genomförande och uppföljning

Kommunstyrelsen ansvarar för att Måltidspolicyn implementeras i kommunens verksamheter och sektorcheferna är ytterst ansvariga för att informationen når ut till medarbetarna.

Måltidspolicyn styr vad som ska finnas med i kommunstyrelsens kravspecifikationer för måltidsverksamhet och utgör underlag för budget, uppdragsplaner, verksamhetsplaner och kravspecifikationer och följs upp inom kommunstyrelsens ordinarie kvalitetsarbete.

Kommunstyrelsen ansvarar för att utvärdering av kundnöjdhet gällande maten, måltidsmiljön, servicen, kvaliteten och bemötandet genomförs regelbundet. Måltidspolicyn ska revideras varje mandatperiod.

Sektorerna upprättar verksamhetsanpassade handlingsplaner utifrån tillämpliga delar av måltidspolicyn. Sektorerna uppdaterar handlingsplanerna regelbundet och vid behov.