

Styrdokument
Dokumenttyp: Policy
Beslutat av: Kommunfullmäktige
Fastställsedatum inkl. dnr: 2026-03-30, §26. Dnr KS.2026.34
Gäller för: Gislaveds kommun
Ansvarig: Avdelningschef måltid
Revideras: Vart fjärde år
Följs upp: Avdelningen för måltid samhällsutvecklingsförvaltningen

Mat- och måltidspolicy

2026-03-12

Innehållsförteckning

1	Inledning.....	3
2	En god och trivsamt måltid	3
3	En säker måltid.....	4
4	En integrerad måltid.....	4
5	En miljösmart måltid	4
6	En näringsrik måltid.....	5
7	Beredskap.....	5
8	Genomförande och uppföljning.....	5

I Inledning

Den offentliga måltiden styrs främst av Livsmedelsverkets och Socialstyrelsens föreskrifter samt lagar som livsmedelslagen, skollagen, patientsäkerhetslagen, socialtjänstlagen och lagen om offentlig upphandling.

Gislaveds kommun ska erbjuda måltider som är goda, näringsriktiga, säkra och hållbara samt bidrar till hälsa, trivsel och välbefinnande för kommunens invånare. Mat- och måltidspolicyn anger kommunens övergripande principer för måltidsverksamheten. Policyn kan kompletteras med riktlinjer och rutiner som beslutas av ansvarig nämnd eller förvaltning. Den syftar till att säkerställa likvärdig kvalitet för alla gäster och fungerar som vägledning vid upphandling. Bra mat och måltider är ett kommunövergripande ansvar som berör flera förvaltningar.

Mat- och måltidspolicyn är en revidering av den senaste antagna policyn från 2016 och anger kommunens övergripande principer och förhållningssätt till måltidsverksamheten och utgår från Livsmedelsverkets måltidsmodell som innehåller kvalitetsfaktorerna God och trivsam, Näringsriktig, Säker, Miljösmart och Integrerad. Livsmedelsverkets nationella riktlinjer ska utgöra grunden för måltidsuppdraget. Kommunens riktlinjer för gränsdragning och ansvarsfördelning utgör ett förtydligande. Äldreomsorgspolicyn samt utbildningsförvaltningens riktlinjer för pedagogiska måltider har beaktats i samband med framtagandet.



2 En god och trivsam måltid

Måltiden erbjuder en stunds avkoppling och är en källa till glädje och social kontakt. Mötet mellan olika matgäster och yrkesgrupper präglas av ömsesidig respekt och gott bemötande.

Måltidsmiljön är utformad för att vara hälsofrämjande avseende ljud, ljus, färg, luftkvalitet och inredning, vilket har stor betydelse för matgästernas

aptit och näringsintag. Att måltiden upplevs som god och trivsamt är viktigt för att maten ska hamna i magen.

Maten ska vara vällagad, smakrik och serverad på ett aptitligt sätt. Maten som serveras ska vara anpassad efter målgruppen och uppskattas av så många matgäster som möjligt. Matgäster ska kunna äta i lugn och ro i trivsamma lokaler.

3 En säker måltid

I varje verksamhet där livsmedel hanteras finns tydliga rutiner och regelbunden egenkontroll för säker mat enligt kommunens riktlinjer. En tydlig ansvarsfördelning säkerställer vem som ansvarar för att lagstiftning och att riktlinjer följs. All livsmedelshantering ska följa gällande livsmedelslagstiftning. Köken ska vara utformade på ett ändamålsenligt sätt som säkerställer säkra måltider och en god arbetsmiljö för medarbetarna.

Medarbetare inom måltidsverksamheten har relevant utbildning, stort engagemang och kunskap samt ges löpande kompetensutveckling för sitt uppdrag. Övriga medarbetare har god förståelse och kunskap om måltidshantering.

Matgäster som av olika skäl inte kan äta ordinarie mat erbjuds ett fullgott alternativ.

Allergiframkallande livsmedel såsom nötter, mandel, jordnötter eller sesamfrö får inte förekomma i mat till barn och elever.

4 En integrerad måltid

Måltiden ska tas tillvara som en resurs i verksamheten, exempelvis i pedagogiskt arbete i förskola och skola eller i omvårdnad. Gästernas möjlighet till påverkan och delaktighet ska uppmuntras genom forum, mätningar och uppföljningar.

5 En miljösmart måltid

Måltiden ska bidra till en miljömässigt hållbar utveckling. Måltiden genomsyras av ett ansvarstagande gentemot klimat och miljö. Det innebär bland annat att matsvinnet är så litet som möjligt och att säsongsanpassade råvaror väljs. Ekologiska råvaror förordas. Utbudet av frukt och grönt är stort och vegetabiliska livsmedel är en naturlig del av måltiderna.

Vid livsmedelsupphandling och inköp av livsmedel kan Upphandlingsmyndighetens framtagna hållbarhetskrav vara vägledande för respektive produktgrupp. Hållbarhetskrakterierna omfattar djurskyddsaspekter och/eller miljöaspekter som återfinns i svensk lagstiftning eller frivilliga branschöverenskommelser i Sverige.

När det är möjligt uppmuntras mindre leverantörer att lämna anbud alternativt samarbeta med anbudslämnande grossist, detta för att möjliggöra närproducerade livsmedel.

6 En näringsrik måltid

En god, näringsriktig och vällagad måltid inom Gislaveds kommuns verksamheter främjar hälsa och välbefinnande hos matgästerna. I enlighet med Livsmedelsverkets definition av en bra måltid tillgodoser måltiderna i Gislaveds kommun olika målgruppers behov av energi och näring enligt de Nordiska näringsrekommendationerna (NNR 2023).

Måltiden uppfyller de rekommendationer och riktlinjer som är utfärdade av Livsmedelsverket och Socialstyrelsen vilket innebär att Livsmedelsverkets nationella riktlinjer för måltider tillämpas.

7 Beredskap

Måltider är en viktig del i kommunens beredskapsarbete och det ska finnas en kris- och kontinuitetsplanering för att kunna hantera driftstörningar och extraordinära händelser.

Vi eftersträvar livsmedel med svenskt ursprung och som är producerade i Sverige för att kommunen ska bidra till en hållbar livsmedelsförsörjning i Sverige. Kommunen minskar sårbarheten vid samhällskris genom att stötta den lokala livsmedelsproduktionen.

8 Genomförande och uppföljning

Utvärdering av policyn görs i samband med revidering av policyn. Revidering ska göras vid behov och minst vart fjärde år.

En bra måltid genomsyras av delaktighet, omtanke och förtroende. Kompetens, fortbildning, samarbete och uppföljning säkrar att policyn efterföljs. Uppföljning vad gäller efterlevandet av policyn görs i samband med förvaltningarnas årliga uppföljningsrapporter.