



Göteborgs
Stad

Göteborgs Stads policy för måltider

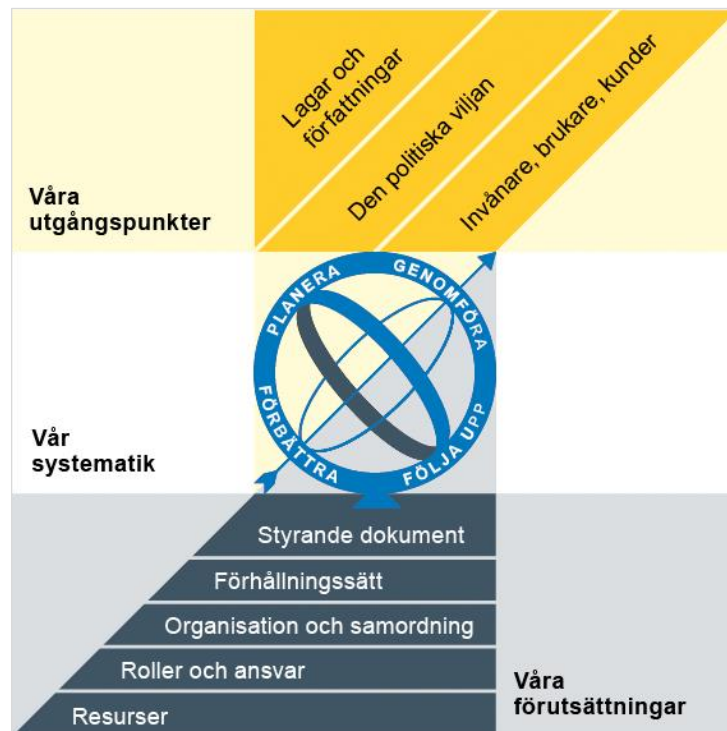
- kommungemensam för livsmedel, mat och måltider

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.

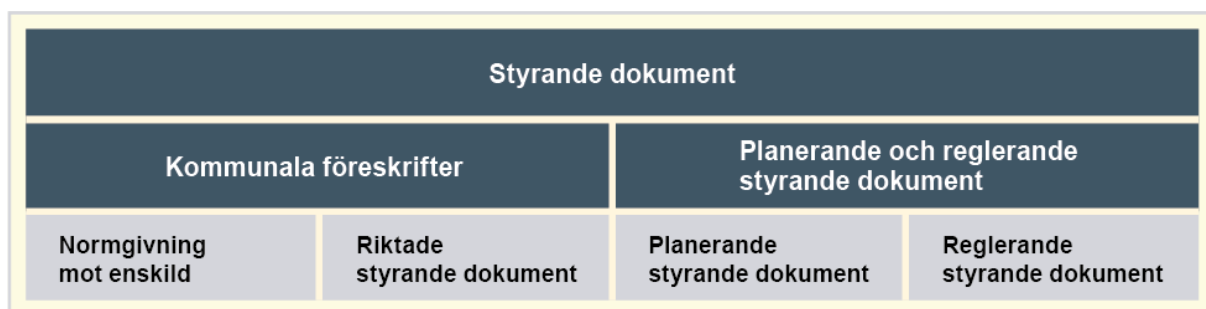


Om Göteborgs Stads styrande dokument

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: Göteborgs Stads policy för måltider			
Beslutad av: Kommunfullmäktige	Gäller för: Stadens nämnder	Diarienummer: 0417/20	Datum och paragraf för beslutet: KF 2021-12-09 § 14
Dokumentsort: Policy	Giltighetstid: Tillsvidare	Senast reviderad: 2021-12-09	Dokumentansvarig: Stadsledningskontoret Direktör Utveckling av stadens verksamheter
Bilagor: [Bilagor]			

Innehåll

Inledning	3
Syftet med denna policy	3
Vem omfattas av policyn	3
Bakgrund	3
Definitioner	4
Koppling till andra styrande dokument	4
Lagbestämmelser, nationella riktlinjer och rekommendationer	4
Policy	5
Synsätt, ansvar, kompetens och ramverk	5
Goda måltider	7
Integrerade måltider	7
Trivsamma måltider	8
Miljösmarta måltider	8
Näringsriktiga måltider	9
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 verksamhetsspecifika 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 tillsvdare för

- verksamheter inom förskolenämnden, grundskolenämnden, utbildningsnämnden, äldre samt vård- och omsorgsnämnden, nämnden för funktionsstöd samt socialnämnderna som upphandlar, köper in, tillagar eller serverar måltider. Här ingår verksamheter som är direkt involverade i dessa uppgifter och övrig verksamhet som påverkar planering, schemaläggning och resurssättning kring måltidsituationen. För verksamhet som utförs i målgruppernas privata bostad är policyn endast stödande och kan användas för att ge kunskap och inspiration kring måltiderna.
- utförare i extern regi som utför motsvarande uppdrag av måltidstjänster för stadens räkning.
- övriga nämnder med uppdrag som policyns principer är relevanta för, exempelvis kopplat till utformning av lokaler och logistik kring måltider, kompetensutveckling och rekrytering, livsmedelskontroll och tillstånd.

Policyn kan fungera som ett stöd och inspiration även för kommunens publika verksamheter.

Bakgrund

Göteborgarna ska 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 genom ett måltidsprogram.

Denna policy ersätter måltidsprogrammet för en mer ändamålsenlig styrning. Policy är ett övergripande reglerande styrande dokument som är avsett för åtaganden och grundprinciper för att styra organisationens agerande på ett område¹. Innehållet har uppdaterats i enlighet med grundläggande regelverk och rekommendationer: Livsmedelsverket har tagit fram en måltidsmodell för måltider som breddar måltidens

¹ Enligt Göteborgs Stads riktlinje för styrande dokument.

funktion och plats och Nordiska Ministerrådet har tagit fram nordiska näringsrekommendationer.

Definitioner

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**² 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.

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)
- 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)

² Miljömåltider har särskild förklaring (se avsnitt Miljösmarta måltider).

Rekommendationer av Livsmedelsverket:

- Nordiska näringsrekommendationer
- Nationella riktlinjer för måltider i förskolan
- Nationella riktlinjer för måltider i skolan
- Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen
- Uppmuntra till bra måltider
- Mat och måltider i gruppboheter (LSS)

Branschriktlinjer av Sveriges kommuner och regioner:

- Offentlig säker mat

Policy

Synsätt, ansvar, kompetens och ramverk

- All personal ska beakta måltidens betydelse som resurs för hela verksamheten. Matgästernas välbefinnande stärker förutsättningarna att fullgöra grunduppdrag och mål:
 - För **barn och unga** ska omsorg, utveckling och lärande betraktas som en helhet³. 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 individens utveckling och lärande⁴.
 - 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 i behov av **funktionsstöd** ska ges största möjliga inflytande och medbestämmande över stödet runt måltiderna som också ska präglas av en hög grad av individualisering. Individen ska få hjälp att göra hälsofrämjande val⁵ och i så stor utsträckning som möjligt vara delaktig i menyplanering, livsmedelsval, förberedelser och tillagning av måltiderna.
 - För **personer** som befinner sig i **social utsatthet** är måltiden ett medel för att bidra till ökat fysiskt, psykiskt och socialt välbefinnande. Måltidssituationen ska erbjuda näring, återhämtning och gemenskap som ger individen förnyad energi att hantera sin tillvaro. Måltidssituationen med dess förberedelser och innehåll kan användas för vardaglig träning som steg på vägen till ett självständigare, stabilare och hälsosammare liv.

³ Skollagen (2010:800) §10

⁴ Läroplaner för respektive skolform: SKOLFS 2018:50, 2010:37, 2010:255, 2011:144 och 2013:148

⁵ Mat och måltider i gruppboheter 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.
- Effektiv resurshushållning ska eftersträvas genom aktiv samordning mellan måltidsverksamheten och övrig verksamhet. Inom måltidsverksamheten ska kompetens och god planering av livsmedelsval, menyer och volymer göra att resurserna utnyttjas på bästa sätt utan avkall på aptitlighet och näringsriktighet. Att matsvinnet minimeras är centralt för att kunna nå mål och samtidigt hålla budget för livsmedelsinköp i balans (se avsnitt Miljösmarta måltider).
- 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.





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 till 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.



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.
- Det systematiska kvalitetsarbetet i organisationen ska inkludera måltidsverksamheten. Råd eller forum där matgäster, måltidsverksamhet och övrig (kärn-)verksamhet och är representerade ska hållas för att säkerställa inflytande på 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 lärande samtal.
- Inom äldreomsorg och funktionsstöd, ska personalen vara särskilt lyhörd för individens önskemål och preferenser kring måltiden 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.



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 trivsamt 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.



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:
 - livsmedel som köps in, produceras, transporteras och tillagas med så liten miljö- och klimatpåverkan som möjligt.
 - **miljömåltider** är förebild i måltidsplaneringen för att öka medvetenheten om matens miljöpåverkan, tänka kritiskt kring val och främja en hälsosam matkultur. En miljömåltid är baserad på miljömärkta⁶, säsonganpassade råvaror, består av en stor andel vegetabilier och halvväxter och tar hänsyn till etiska aspekter⁷. Måltiderna ska klimatberäknas⁸.
 - råvaror som producerats enligt Göteborgs Stads definition för lokalproducerat, väljs om möjligt i första hand, så länge inköpet följer lagstiftning och bestämmelser för inköp- och upphandling.
 - användningen av engångsartiklar ska vara sparsam och minska årligen i enlighet med beslutade mål⁹.
 - måltidsordning, schemaläggning, tillagning och servering ska uppmuntra till att maten äts upp så att matsvinnet minskar. Matsvinn ska mätas och följas upp¹⁰.

⁶ Miljömärkning omfattar eu-ekologisk märkning, kravmärkning, ASC-märkning och MCE-märkning

⁷ Etiska aspekter tas hänsyn till genom att etiskt märkta varor väljs då sådana finns tillgängliga.

⁸ Med hjälp av stadens gemensamma it-stöd för måltidsverksamhet.

⁹ Göteborg Stads avfallsplan, delmål 2.3

¹⁰ Se ovan, delmål 2.1

- Matgästerna ska uppmuntras att delta i arbetet med att minska miljö- och klimatpåverkan från måltiderna.



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 näringsintag¹¹.
- För matgäster som riskerar undernäring ska matlusten och energiinnehållet gå före näringsriktighet.



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 specialkost¹² 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 vården¹³. Anpassad eller alternativ kost av andra skäl ska utformas i samråd mellan matgästen, berörda verksamheter och vid behov närstående.

¹¹ En pedagogisk arbetsmetod för att visa på en balanserad måltid är Livsmedelsverkets tallriksmodell.

¹² Kost som är anpassad till ett visst sjukdomstillstånd (Socialstyrelsens definition).

¹³ I enlighet med Sveriges kommuner och regioners (SKR:s) riktlinjer.