



# Måltidspolicy

- För att ge och få måltidsglädje



## Måltidspolicyn - för vem?

Måltidspolicyn riktar sig till alla som på något sätt handhar och/eller tar del av måltider i Flens kommunala verksamheter.

Den är en kommungemensamt dokument, styrande för tjänstemän och för personal involverade i de måltider som serveras i kommunens samtliga verksamheter.

Måltiden är en central och viktig del i livet oavsett om det gäller det växande barnet eller personer med funktionsnedsättning eller vårdtagare.

## Syftet med måltidspolicy

Att övergripande tydliggöra måltiderna och måltidsfrågornas betydelse i kommunens verksamheter samt säkerställa måltidernas kvalitet.

Att tydliggöra måltidernas betydelse för att främja hälso- & näringsfrågor.

Att lyfta vikten av att integrera måltiderna i kommunens verksamheter – socialt och pedagogiskt.

Att samtliga måltider ska utgå från livsmedelsverkets rekommendationer.

## Uppföljning av Måltidspolicyn

Berörda nämnder ansvarar för:

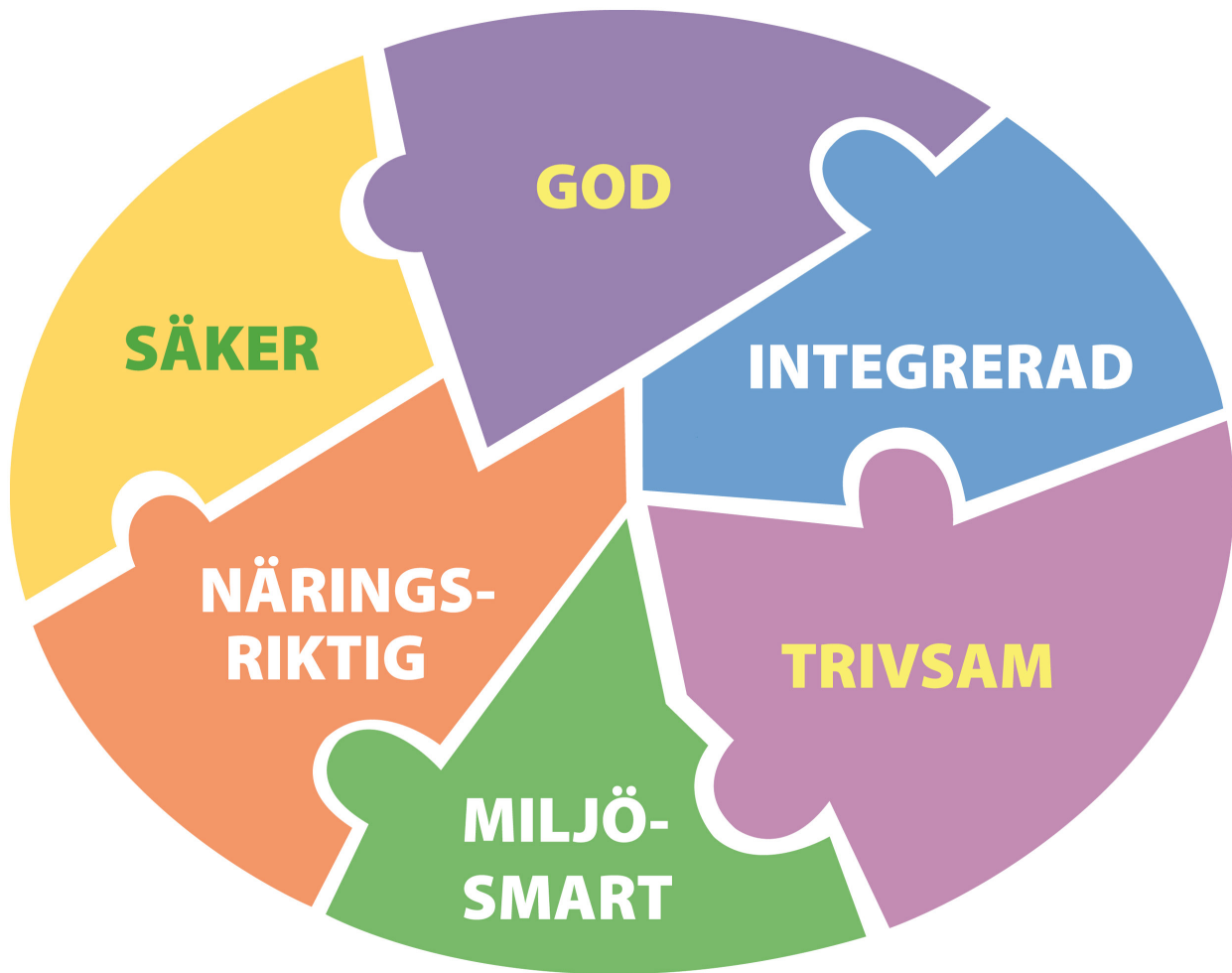
- att denna måltidspolicy följs

- avstämning av att arbetet bedrivs i enlighet med policyn, och att väsentliga kontroller avseende måltidsverksamheten kan inarbetas i nämndens internkontrollplan.

- att minst vartannat år följa upp måltidsverksamheten med en enkätundersökning för att mäta nöjdheten hos kunderna.

- att årligen följa upp målen för inköp av livsmedel och mätning av matsvinn.

## Måltidsmodellen



Livsmedelsverkets måltidsmodell



## Näringsriktig

Alla måltider utgår från Livsmedelsverkets rekommendationer för bra måltider och följer de nordiska näringsrekommendationerna.

Mat blir till näring först när den når magen, därför ska fokus ligga på hela måltiden och kunskapsnivån ska vara hög hos de som tillagar och serverar den.

Vid caféverksamhet ska större delen av sortimentet vara näringsriktigt och hälsosamt.

## Säker

Som stöd för att leva upp till livsmedelslagstiftningen används Sveriges kommuners och regioners branschriktlinjer för offentlig säker mat.

Matgäster som av medicinska skäl har behov av specialkost ska ha rätt till det.

Vid anpassad kost innehållande animaliska livsmedel med tillagnings- och/eller slaktmetoder som kommunen ej kan tillhandahålla erbjuds ett växtbaserat alternativ.

Specialkost och anpassade måltider i förskola och skola utgår från Kost & Närings nationella rekommendationer.

Med god kompetens och tydliga rutiner inom livsmedelssäkerhet skall alla gäster känna sig trygga i samband med kommunens måltider.

## God

Kunskap och engagemang i kombination med bra råvaror ska skapa förutsättningarna för en god måltid.

Det ska eftersträvas att maten lagas från grunden och så nära serveringstillfället som möjligt.

Maten ska läggas upp på ett sätt som väcker aptit och intresse.

Högtider och festligheter ska uppmärksammas i menyer och måltider.

Stolta, delaktiga och engagerade medarbetare som tillagar och serverar måltider runt om i kommunen skapar nöjda gäster.



## Trivsamt

Måltiden är en helhetsupplevelse som innefattar mer än bara maten på tallriken.

Miljön ska vara trivsamt och tilltalande i alla kommunens verksamheter där måltider serveras.

Måltiderna ska serveras på så regelbundna tider som möjligt och med lämplig frekvens.

Det ska finnas gott om tid att sitta i lugn och ro inta sin måltid.

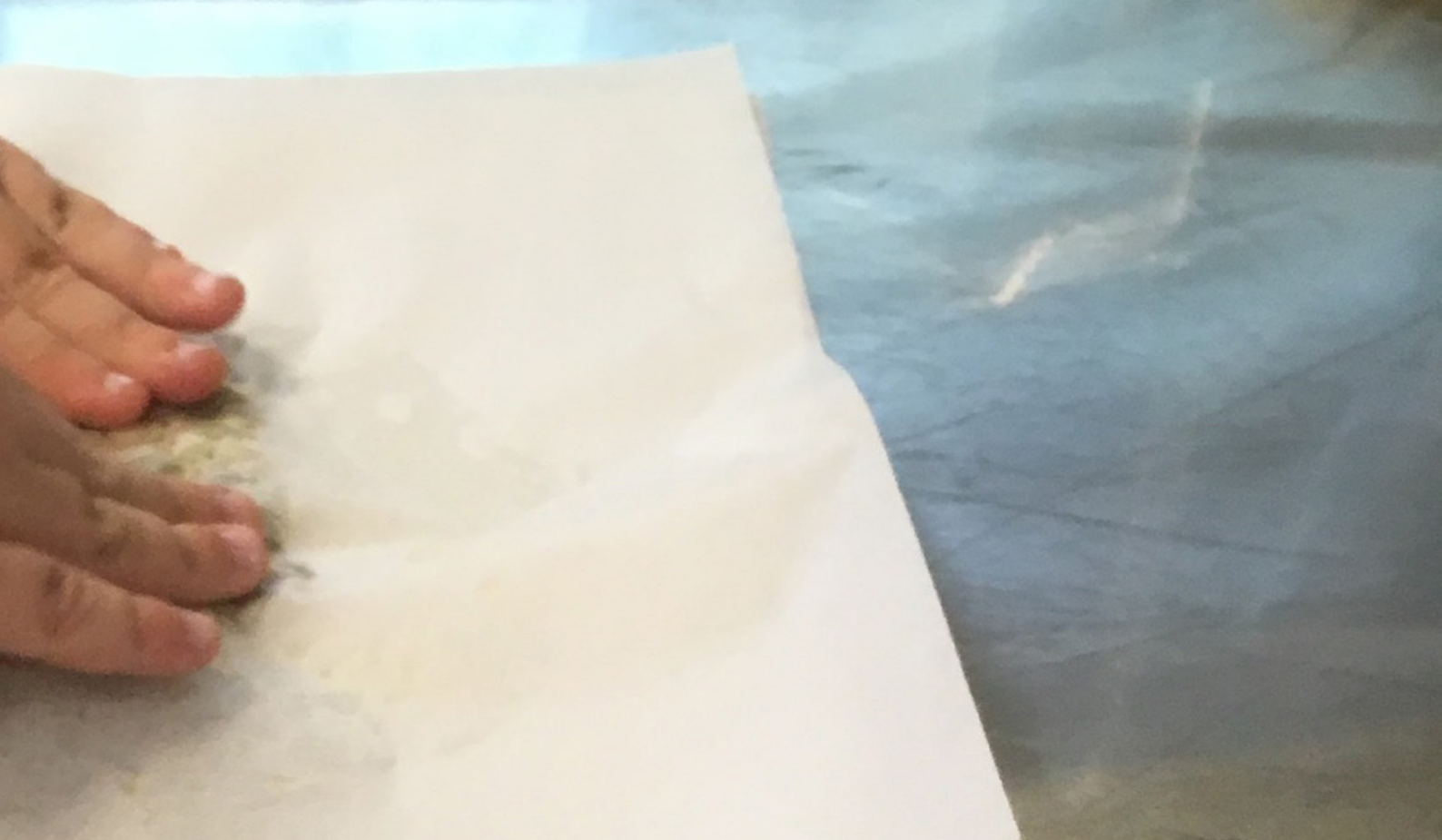
Matgästen ska känna sig välkommen och bemötas på ett trevligt sätt av såväl personal som andra matgäster.

Måltiden ska vara en stund att se fram emot.

## Integrerad

Samverkan är nyckeln till framgång.

Genom delaktighet och gemensamma mål ska matgästens behov vara i fokus för varje medarbetare.



Måltiden är ett fantastiskt tillfälle för samtal och ska vara ett pedagogiskt verktyg i verksamheter med barn och ungdomar för att skapa medvetenhet och förståelse över matens betydelse för hälsa och miljö.

Inom omsorgen ska måltiden vara ett pedagogiskt verktyg för att stimulera självständighet och möjliggöra ökad delaktighet.

Matgästen ska ha möjlighet att lämna synpunkter via till exempel matråd eller enkäter.

## Miljösmart

Måltiderna ska, genom medvetna hållbara val och beslut sträva efter att minska klimatpåverkan.

Detta ska bland annat ske genom kloka transporter, årstidsanpassade måltider, ökad andel vegetabilier i måltiderna samt minimering av matsvinnet.

Svenskt kött samt fisk från hållbart fiske ska alltid vara förstahandsval.

Mål för inköp av ekologiska, svenska och sörmländska livsmedel samt minskning av matsvinn sätts årligen upp av kommunfullmäktige och/eller nämnder.



**Flen**  
kommun