

Riktlinjer

Styrdokument

Riktlinjer för måltider

Antaget av: Kommunstyrelsen

Datum: 2026-03-05

Gäller från och med: 2026-01-01

Ansvar uppföljning/uppdatering: Sektorchef service

Gäller till och med: 2029



ULRICEHAMNS
KOMMUN

Våra styrdokument

[Normerande]

Vision - Överordnad, anger riktning för övriga dokument

Policy - Vår hållning, övergripande

Riktlinjer - Rekommenderade sätt att agera

Regler - Absoluta gränser och ska-krav

[Aktiverande]

Strategi - Avgörande vägval och strategiområden

Program - Avgörande vägval och programområden

Plan - Uppdrag, tidsram och ansvar

Innehåll

1	Bakgrund.....	4
2	Syfte.....	4
3	Berörda delar inom kommunkoncernen	4
4	Upphandling.....	4
5	Miljö	5
6	Gränsdragning.....	5
7	Produktion	6
8	Säkra måltider	6
8.1	Specialkost.....	6
8.1.1	Medicinska skäl.....	6
8.1.2	Etiska skäl.....	6
8.1.3	Religiösa skäl.....	6
8.2	Arbetsmiljö	7
9	Näringsvärde.....	7
10	Kvalitet	7
11	Delaktighet och samverkan	7
12	Krisberedskap.....	8

1 Bakgrund

Riktlinjerna för måltider tar hänsyn till de lagar, förordningar och rekommendationer som finns inom området. Lagar som verksamheten följer är livsmedelslagstiftningen, miljölagstiftningen, djurskyddslagstiftningen, EU: lagstiftning, skollagen samt lagen vid offentlig upphandling. Vid planering och produktion av måltiderna följer verksamheten livsmedelsverks rekommendationer som är baserade på de nordiska näringsrekommendationerna.

2 Syfte

Syftet med riktlinjerna är att måltiden ska göra gästen nöjd, vara näringsriktig och hållbar ur ett miljöperspektiv. Riktlinjerna ska också vara ett stöd för verksamheten när livsmedel ska upphandlas, tillagas och serveras.

3 Berörda delar inom kommunkoncernen

Gäller för kommunens förvaltning.

4 Upphandling

Vid livsmedelsupphandling ska lagen om offentlig upphandling (LOU) och likabehandlingsprincipen efterlevas och vi ska arbeta för att ge möjlighet till lokala producenter att lämna anbud. En omvärldsanalys kring utbud och efterfrågan är att önskas men kommer inte vara ett ska-krav för upphandlingar.

I upphandlingsarbetet ska verksamheten utgå från följande:

- Upphandlingsmyndighetens krav och kriterier med baskrav som lägsta nivå men även avancerad nivå inom vissa produktkategorier för att jobba mot en hållbar matkonsumtion.
- Miljökrav ska ställas i enlighet med svensk djurskyddslagstiftning, vilket bland annat innefattar begränsning av antibiotikaanvändning, främjande av djurens välfärd, tillsyn av myndighet, transport och slaktmetoder.

- Göra ett övervägande när det kommer till förpackningsstorlekar och förpackningsmaterial, så att produktionssvinnet och klimatpåverkan blir så liten som möjligt samtidigt som hantering och sortering blir så effektivt som möjligt.

5 Miljö

De val som görs när råvaror och livsmedel köps in till verksamheten har olika effekter på klimatet och miljön och det är i måltidsverksamhetens intresse att ha en så låg klimatpåverkan som är möjligt inom ramen för de förutsättningar som finns. Vid planering av måltider ska verksamheten:

- Bibehålla andelen ekologiska och närproducerade inköp och arbeta för att öka andelen svekologiska inköp.
- Använda miljömärkt fisk. Produkter som produceras på ett sätt som påverkar miljön negativt ska undvikas och där det inte är möjligt ska certifierade produkter användas.
- Arbeta aktivt för att minska matsvinnet.
- Arbeta för att minska klimatpåverkan.
- Öka andelen vegetabiliska råvaror i maten samt arbeta utifrån en säsonganpassad matsedel och göra hållbara val av frukt och grönt.
- Öka andelen svenska och närproducerade råvaror och livsmedel i den takt det erbjuds.

6 Gränsdragning

Verksamhet måltid ansvarar helt eller delvis att de måltider som serveras följer de nordiska näringsrekommendationer angående näringsinnehållet. Verksamhetens ansvar varierar beroende på vilken verksamhet maten serveras inom.

Verksamheten ansvarar för att följande näringsbehov uppfylls av det dagliga intaget:

Förskolan mellanmål)	ca 70 % (frukost, lunch,
Skolan Fritids mellanmål)	ca 30 % (lunch) ca 30 % (frukost,
Boende inom äldreomsorgen	100 %
Biståndsbedömd matlåda	ca 30 % (lunch)

7 Produktion

Verksamheten arbetar för att öka andelen tillagningskök och vid nybyggnationer eller vid renovering är målsättningen att tillagningskök byggs. Med tillagningskök menas att maten tillagas på ett traditionellt sätt i köket och att maten serveras i närliggande restaurang eller avdelning.

Där tillagningskök inte är möjligt tillämpas mottagningskök som innebär att maten transporteras varm eller kyld.

8 Säkra måltider

8.1 Specialkost

8.1.1 Medicinska skäl

Verksamheten erbjuder specialkost för de personer som behöver det av medicinska skäl. Specialkosten tillagas med noggrannhet efter de utdrag från journal som lämnats in. Alla ska känna sig trygga med den mat som serveras.

8.1.2 Etiska skäl

Till de personer som av etiska skäl inte kan äta av all den mat som serveras erbjuds en vegetarisk måltid. Önskemål om att till exempel all kost ska komma från ekologiska odlade produkter av etiska skäl, faller utanför verksamhetens ramar för specialkost.

8.1.3 Religiösa skäl

Till de personer som av religiösa skäl inte kan äta av all den mat som serveras erbjuds en vegetarisk måltid. Önskemål utifrån andra religioner än de fem

världsreligionerna, som inte tillgodoses i våra alternativ, faller utanför verksamhetens ramar för specialkost.

8.2 Arbetsmiljö

De lokaler som verksamheten är verksam i ska vara utformade på det sätt att en god arbetsmiljö uppfylls. Personalen som arbetar i verksamheten följer de anvisningar som finns för utrustning, arbetskläder, skyddsutrustning samt hjälpmedel.

9 Näringsvärde

När måltiderna planeras ska verksamheten följa de rekommendationer som Livsmedelsverket anger för de åldersgrupper som är aktuella.

Livsmedelsverkets rekommendationer utgår från de nordiska näringsrekommendationerna. Recept och måltider näringsberäknas i verksamhetens kostdatasystem.

10 Kvalitet

- Maten ska vara vällagad.
- Maten ska tillagas så nära matgästen och serveringstillfället som möjligt.
- Hel- och halvfabrikat används i så liten utsträckning som möjligt.
- Arbeta för att öka andelen färska råvaror.
- Måltidsverksamheten ansvarar för att kontinuerligt fortbilda all personal i köken för att säkerställa hög kvalitet.

11 Delaktighet och samverkan

Måltidsverksamheten arbetar aktivt för ökad dialog och samverkan med verksamheter där måltid tillhandahåller måltider. Matråd sker kontinuerligt och matgästerna har stor möjlighet att påverka vad som serveras.

12 Krisberedskap

Måltidsverksamheten ska utifrån nationella riktlinjer ha en god beredskap vid kris/krig. Kontinuitetsarbetet för beredskap ska regelbundet genomgå och hela måltidsverksamheten ska ha kunskap och resurser till att kunna hantera det.