



Vindelns
Kommun

Måltidspolicy

För måltidsverksamheten inom Vindelns kommun

Dokumenttyp	Dokumentägare	Beslutsinstans	Giltig till
Policy	Måltidsenheten	Kommunfullmäktige	2030-08-15
Upprättad av	Fastställd/uppriättad	Reviderad av	Senast reviderad
Måltidschef	2025-10-20		
Dokumentet gäller för Vindelns kommun			Diarienummer K-2025-582

Fastställd av

Datum



Innehållsförteckning

Innehållsförteckning.....	2
Inledning.....	3
Syfte.....	3
Trivsamt.....	4
God.....	4
Säker.....	4
Integrerad.....	5
Miljösmart.....	5
Näringsriktig.....	5
Hänvisningar för mer information.....	7

Inledning

I Vindelns kommun läggs stor vikt vid måltidens betydelse för ett gott liv. Mat och måltider berör alla och är en källa till välbefinnande och glädje, en mötesplats och en av grundstenarna för hälsosamma levnadsvanor. Genom att servera bra mat ska våra gäster ges möjlighet att redan i förskolan lära sig nyttan av att äta en varierad måltid som leder till en god folkhälsa. Detta är ett av prioriterade områden i Vindelns kommuns folkhälsopolitiska arbete.

Syfte

Måltidspolicyn syftar till att vara ett styrdokument som kvalitetssäkrar alla verksamheter inom Vindelns kommun som tillagar måltider samt hanterar och möter matgäster i det dagliga arbetet. Som grund för vår policy har Livsmedelsverkets Måltidsmodell med dess fokusområden använts.

Måltidspolicyn ska tydliggöra de olika fokusområden som finns i Livsmedelsverkets Måltidsmodell. Det innebär att matgäster i Vindelns kommun ska serveras goda, säkra, näringsriktiga och trivsamma måltider med kloka val av livsmedel för hälsa och miljö. En måltid är inte bara energi utan ska också erbjuda en trevnad och samvaro.

Måltidspolicyn ska förankras och regelbundet diskuteras så att den blir en självklarhet att följa. Policyn ska ses över vart fjärde år i händelse av att den behöver uppdateras. Det är ett levande dokument som är lättillgängligt och ska vara väl förankrat hos måltidsenhetens personal samt personal inom berörda verksamheter.

Policyn är en naturlig del i verksamhetsplaneringen där det ska finnas aktiviteter kopplat till de olika målen. Aktiviteter kan också vara ett samarbete med skolan där man kan integrera aktiviteter i undervisningen.

Trivsamt

- Måltidsenheten samarbetar med berörda verksamheter med målet att måltiden serveras i en miljö som våra gäster känner sig lugna och trygga i och att tiden för måltiden är tilltagen så att gästen kan äta i lugn och ro. Stor vikt ska läggas vid bemötandet av våra gäster.
- Måltidsmiljön ska utformas så den ger möjlighet till en lugn och trivsamt måltidsupplevelse.
- Måltidsenheten för en dialog med eleverna genom dagligt bemötande. Dialog förs även vid behov med personal och elevråd. För omsorgen har måltidsenheten regelbundna måltidsträffar med utsedd personal.
- Pedagoger och personal inom skola och omsorg bidrar med kunskap, lugn och ro så att måltiden kan ätas under trevliga förhållanden i en lugn miljö utan stress.

God

- Man äter med alla sinnen. Vi ska göra vårt bästa för att med bra råvaror tillaga en näringsrik och smakrik måltid som presenteras och serveras så gästen lockas och vågar äta av det som bjuds. Att det doftar gott är också en aptitretare.
- Måltidsenheten ska erbjuda en arbetsplats som ger möjlighet till utveckling i professionen och har personal som har god kunskap om olika råvaror och tillagningstekniker.

Säker

- För att vara säker behövs rutiner. Det är viktigt att alla vet och gör lika. Det gäller de som lagar maten men också de som serverar och de som äter pedagogisk lunch. Maten på tallriken ska vara säker för våra gäster att äta oavsett vilket behov man har.
- Mat ska kunna serveras vid olika former av kriser. Därför ska arbete ske aktivt med en hållbar matsedel för olika former av kris så som elavbrott, vattenbrist, drivmedelsbrist, kris och krig.
- Den svenska livsmedelslagstiftningen ska följas och det ska ske regelbundna internkontroller på den mat som lagas och serveras.
- Maten är även anpassad till personer med särskilda behov. Där är det extra viktigt att rätt råvaror används vid tillagning samt att de som serverar maten har förståelse för varför gästen ska serveras just den maten.

Integrerad

- Måltiden är en resurs för hela verksamheten. I förskolan och skolan kan måltiden användas som ett pedagogiskt verktyg i undervisningen och för att väcka elevernas nyfikenhet kring mat. För sjuka och äldre är måltiden en viktig del av personcentrerade vården och omsorgen.
- Maten anpassas till de som har en kostavvikelse på grund av livsmedelsallergier, religiösa skäl och till de som väljer att äta en vegetarisk kost.
- Jämlikhet och jämställdhet ska prägla verksamheten och säkerställa att alla har möjlighet till en god måltidsupplevelse.
- Vindelns kommun ingår i förvaltningsområdet för samiska. Samisk mat ska därför vara en naturlig del av måltiden.

Miljösmart

- Arbete ska ske aktivt för att minska matsvinnet, både från kök och matservering.
- Klimatsmarta råvaror ska användas och arbete ske efter de Nordiska Näringsrekommendationerna, NNR 2023.
- Genom att handla livsmedel som är från Sverige, när- eller lokalproducerade så bidrar vi till att minska koldioxidutsläppet. Vi bidrar också till att hålla den svenska åkermarken öppen. En så stor del som möjligt ska vara svenska råvaror men även närproducerat. Med närproducerat definieras de fyra nordligaste länen samt Österbotten. Kommunen ska, inom ramen för gällande upphandlingsrättslig lagstiftning, verka för upphandlingssätt som möjliggör för leverantörer av när odlade och närproducerade produkter att lägga anbud. Genom att minska köttmängden till förmån för mer grönsaker, rotfrukter, bönor och linser gör vi gott för miljö, klimat och människan. Minst en dag i veckan serverar vi en vegetarisk måltid.
- Kött från gris, fågel och nöt ska motsvara de krav på djurskydd som ställs enligt svensk lagstiftning.
- Den fisk som köps in ska ha en nivå på ekologisk och social hållbarhet motsvarande KRAV eller vara fiskad eller odlad inom Sverige. Alternativt ska vildfångad fisk ha en nivå som motsvarar MSC och odlad fisk ASC.
- Matsedlarna ska vara säsonganpassade och dyra europeiskt odlade grönsaker under vintern ska undvikas.

Näringsriktig

- Vi följer de nordiska näringsrekommendationerna, NNR 2023. I de nya nordiska näringsrekommendationerna finns inte bara rekommendationer om enskilda näringsämnen, utan även om hur mycket av olika livsmedel som är lämpligt att äta. NNR är också den vetenskapliga grunden för vad människor behöver äta för att må bra utan att belasta miljö och klimat i onödan (för mer info se länk).

Utifrån dessa rekommendationer arbetar vi för att:

- barn och elever inom förskola, skola och fritidshem inte ska serveras sockerrika livsmedel som saft, läsk, godis, glass, kakor och sötade mejeriprodukter
- servera en näringstät måltid genom att bland annat ha ett bra utbud med sallader på grönsaker, rotfrukter och baljväxter
- måltiderna anpassas till gästernas ålder och behov
- servera en vegetarisk rätt minst en gång i veckan
- maten till äldre inom omsorgen ska förebygga undernäring och verka för god livskvalitet. Nattfastan ska inte vara längre än 11 timmar.

Hänvisningar för mer information

På livsmedelsverkets webbplats finns mer information om:

- Nordiska näringsrekommendationer, NNR 2023,
- Livsmedelsverkets kostråd,
- Nationellt kompetenscentrum för måltider i vård, skola och omsorg
- Mat för äldre
- Sverige och EU:s livsmedelslagstiftning

På Jordbruksverkets webbplats finns mer information om:

- Mervärde hos svensk mat
- Djurskydd och djurhälsa

På Riksdagens webbplats finns mer information om miljöbestämmelser för jordbruksföretag och djuhållning.