



# Måltidspolicy

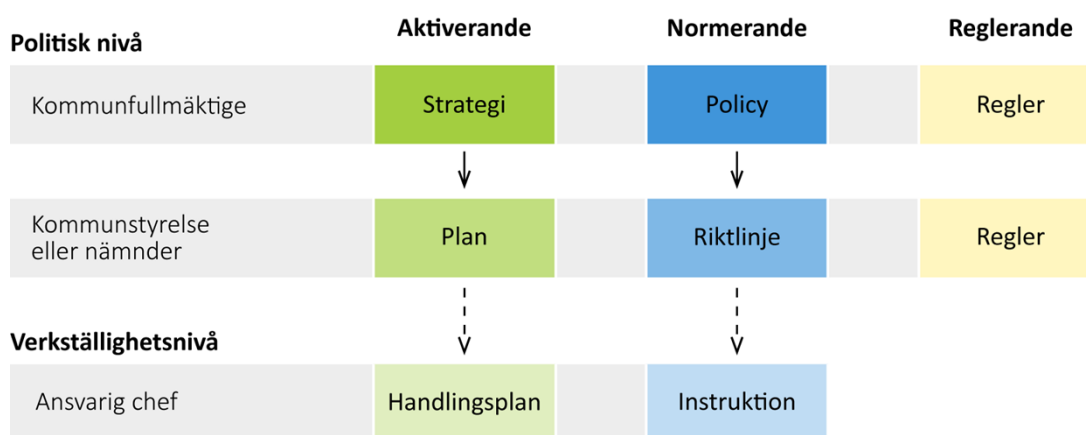
**Beslutat av:** Kommunfullmäktige  
**Datum/paragraf:** 2025-12-09 § §259

[www.borlange.se/forfattningssamling](http://www.borlange.se/forfattningssamling)



**BORLÄNGE**

# Borlänge kommuns politiska styrdokument



**Figur 1** Visar kommunens dokumentstruktur för politiska styrdokument. Kommunfullmäktige beslutar om strategier och policys, medan kommunstyrelse och nämnder beslutar om planer och riktlinjer. Alla politiska instanser kan även besluta om vissa regler. Strategier och planer är aktiverande styrdokument, som talar om vad kommunen vill förändra och styr vad som ska göras. Policys och riktlinjer är normerande styrdokument, som handlar om befintlig verksamhet och styr kommunens förhållningssätt. Om de politiska styrdokumenten behöver förtydligas kan ansvarig chef ta fram en handlingsplan eller instruktion. En handlingsplan är ett aktiverande och instruktion ett normerande styrdokument.

## Policy

Detta politiska styrdokument är en policy och ska ange kommunens övergripande värderingar och förhållningssätt samt handla om befintlig verksamhet. En policy ska innehålla politiska viljeinriktningar och ambitioner. Policyn ska vara kommunövergripande och utgöra ett långsiktigt stöd för styrning och ledning. En policy är ett normerande styrdokument och har ofta fokus på hur kommunen fungerar internt.

<b>Dokumentnamn:</b>	Måltidspolicy
<b>Diarienummer:</b>	2025/1291
<b>Dokumentägare:</b>	Förvaltningschef verksamhetsstöd
<b>Dokumentansvarig:</b>	Verksamhetschef kost- och lokalservice
<b>Planerad revidering:</b>	2027-01-31
<b>Kopplade dokument:</b>	Mål och budget 2024-2027, Miljöstrategi 2025-2045, Kretsloppsplan 2023-2030
<b>Övrig information:</b>	-
<b><u>Senaste revidering</u></b>	
<b>Datum och paragraf:</b>	-
<b>Beskrivning:</b>	-

# Innehåll

<b>1.</b>	<b>Inledning</b> .....	<b>4</b>
1.1	Syfte med styrdokumentet .....	4
1.2	Lagstiftning.....	4
1.3	Avgränsning .....	5
1.4	Kopplade dokument.....	5
<b>2.</b>	<b>Måltider i Borlänge kommun</b> .....	<b>6</b>
2.1	Gästnöjdhet .....	6
2.2	Goda måltider .....	7
2.3	Integrerade måltider.....	7
2.4	Trivsamma måltider .....	7
2.5	Miljösmarta måltider .....	8
2.6	Näringsriktiga måltider .....	8
2.7	Säkra måltider .....	8
<b>3.</b>	<b>Uppföljning</b> .....	<b>9</b>
<b>4.</b>	<b>Revidering</b> .....	<b>9</b>

# 1. Inledning

Måltidspolicyn är det övergripande styrdokumentet för kommunens arbete med mat och måltider. Måltidspolicyn utgår från Livsmedelsverkets nationella riktlinjer med tillhörande måltidsmodell. Måltidspolicyn är beslutad av kommunfullmäktige och är framtagen av kost- och lokalservice i samarbete med övriga verksamheter. Riktlinjer som förtydligar det fortsatta arbetet med måltider utarbetas av berörda nämnder.

Borlänge kommun strävar efter att erbjuda sina matgäster Sveriges trevligaste måltid. En trevlig måltid ska inspirera till goda och jämlika levnadsvanor genom att vi erbjuder näringsriktiga och målgruppsanpassade måltider, variation, nya smaker och en god måltidsmiljö. Måltiderna är inte bara grundläggande för att förebygga undernäring, sjukdom och ohälsa, måltidens sociala funktion är minst lika viktig eftersom den kan bidra till glädje, gemenskap och meningsfullhet.

Måltiden ska kännetecknas av ett tydligt kvalitets- och servicetänkande genom hela organisationen. Kommunikationen mellan olika personalkategorier och matgäster samt en tydlig ansvarsfördelning ska genomsyra hela processen.

## 1.1 Syfte med styrdokumentet

Måltidspolicyns syfte är att tydliggöra kommunens ansvar och inriktning för att erbjuda Borlängeborna kvalitet och god service när det gäller den mat som upphandlas och erbjuds i verksamheten. Måltidspolicyn ska vara en informationskälla för elever, vårdnadshavare, omsorgstagare, anhöriga och andra intresserade. För dessa grupper klargör kommunens måltidspolicy vilka förväntningar som kan ställas på offentligt finansierad mat och måltider i Borlänge.

## 1.2 Lagstiftning

Skollagen (SFS 2010:800)

Livsmedelslagen (2006:804)

Hälsa- och sjukvårdslagen (2017:30)

Socialtjänstlagen (2001:453)

### **1.3 Avgränsning**

Måltidspolicyn omfattar måltider som sker i kommunens regi, det vill säga måltider inom förskola, skola, gymnasium samt äldreomsorgens särskilda boenden. Det är verksamheter där kommunala skattemedel används till upphandling och inköp av livsmedel till måltider som kommunen planerar, tillagar och serverar. Arbetet med mat och måltider ska vara ett samarbete mellan kost- och lokalservice tillsammans med utbildnings- och omsorgsförvaltningens verksamheter. Måltidspolicyn ska tillämpas vid alla måltider.

Caféer i kommunal regi bör även de tillämpa måltidspolicyn.

Vid måltider i det egna hemmet så utgår dessa från matgästens egna önskemål kring inköp och kommunen kan därmed inte bestämma över vilka livsmedel som köps in. Däremot ska måltidspolicyn vara ett stöd för medarbetarna vid arbete med måltider.

### **1.4 Kopplade dokument**

Kommunens måltider omfattas av flera olika styrdokument som är beslutade i olika instanser inom kommunen.

Mål och budget 2024–2027 beskriver de ekonomiska förutsättningar kommunens verksamheter har. Verksamheterna ska bedrivas inom givna ramar och om konflikt uppstår mellan mål och medel är det tillgången till medel som är styrande.

Miljöstrategi 2025–2045 innehåller mål för kommunen kopplat till miljö och inköp av livsmedel.

Kretsloppsplan 2023–2030 är ett dalagemensamt projekt som beskriver avfallshantering samt beskriver arbete med matsvinn.

## 2. Måltider i Borlänge kommun

I Borlänge kommun serveras måltider av god kvalitet. Det innebär måltider som är bra för både matgästens hälsa och miljön, måltider som innehåller både bekanta smaker men som samtidigt inspirerar till att våga prova nytt. Måltider som serveras i en trivsamt måltidsmiljö och där matgästen ges möjlighet att vara delaktig i sin måltid. Måltiden är därmed mycket mer än bara maten som ligger på tallriken.

För att uppnå kvalitet sker arbetet med måltider utifrån Livsmedelsverkets Måltidsmodell, en modell i form av ett pussel med sex olika kvalitetsområden som är viktiga för att skapa nöjdhet med måltiden. Då måltiden berör flera verksamheter så behövs samarbete och kommunikation mellan alla involverade. Måltidsmodellen ska användas som ett verktyg i arbetet med att utveckla måltiderna för både barn, vuxna och äldre. Alla som arbetar med eller nära en måltid behöver kunskap om vad som kännetecknar en bra måltid för sina matgäster.



*Bilden på Måltidsmodellen och tillhörande pusselbitar kommer från Livsmedelsverket.se*

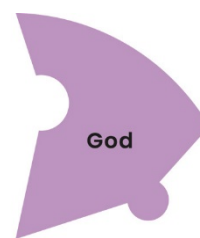
### 2.1 Gästnöjdhet

Matgästerna ska i så stor utsträckning som möjligt vara nöjda med måltiden. Gästnöjdheten ska följas upp med utgångspunkt i Måltidsmodellens pusselbitar. Uppföljningarna ska vara målgruppsanpassade och följa upp aspekter såsom helhetsupplevelsen, matens smak, matgästens möjlighet till delaktighet, menyns variation samt hur måltidsmiljön upplevs. Hur uppföljningarna ska ske ska definieras i de riktlinjer som berörda nämnder ska utarbeta som stöd till Måltidspolicyn.

## 2.2 Goda måltider

En av de viktigaste egenskaperna i en måltid är att den smakar gott. Med bra råvaror finns möjligheten att skapa goda måltider som blir dagens höjdpunkt för alla matgäster.

Måltiderna ska vara goda, trevliga och locka aptiten. En välsmakande måltid skapas inte bara i köket utan den fysiska och sociala miljön är viktig för måltidsupplevelsen. Vi upplever måltiden med alla våra sinnen; syn, doft, smak, hörsel samt känsel, och det är därför viktigt att maten är varierad. Att servera maten på ett tilltalande sätt och bjuda på smaker och dofter som inspirerar är viktigt för att väcka aptit. Goda måltider är även de måltider som kan utmana matgästen till att våga prova nya smaker och konsistenser.



## 2.3 Integrerade måltider

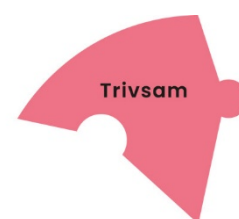
En bra måltid ger mätta magar oavsett om du är ung eller gammal och som ger möjligheten till att orka hela dagen. Alla som arbetar inom förskola, skola, vård och omsorg har kompetens för att främja goda matvanor. Medarbetarna har en viktig roll som goda förebilder i arbetet kring måltiderna.

Måltiden är ett tillfälle att skapa trygghet, ge omsorg och bygga relationer samt ett tillfälle att lära sig mer om var maten kommer ifrån. Måltiden kan även vara en del av firandet av våra traditioner.



## 2.4 Trivsamma måltider

En bra måltid är inte bara maten på tallriken utan även i hög grad upplevelserna runt omkring måltiden. Detta kan gälla möten mellan matgäst och medarbetare, rummets utformning, dofter och ljud. Oavsett var i verksamheten du äter din måltid har du rätt till en trivsamt miljö där du får ett fint bemötande av medarbetare som förmedlar en positiv syn på maten och måltiden. Måltiden är en social aktivitet som bidrar till att uppfylla behov av gemenskap. Vad som upplevs som trivsamt varierar med en persons behov, kultur, värderingar och livsstil. Måltiden bör vara en stressfri, lugn och glädjefylld stund.



## 2.5 Miljösmarta måltider

Kommunens miljöstrategiska arbete fokuserar särskilt på att hejda klimatförändringarna, stärka den biologiska mångfalden och att skapa cirkulär ekonomi. Biologisk mångfald stärker ekosystems motståndskraft mot förändringar och tryggar framtida generationers livskvalitet. Kommunen ska främja hållbart jordbruk.



Måltiden är på många sätt en väg för kommunen att bidra till hållbar utveckling. Vad som serveras på tallriken är av betydelse för matgästens hälsa, för en god och jämlik folkhälsa och för miljön.

Kommunens konsumtion av livsmedel påverkar omvärlden. Vid inköp ska kommunen beakta exempelvis biologisk mångfald och giftfri miljö, genom att ställa miljökrav i upphandlingar. Kommunen ska i möjligaste mån upphandla och välja livsmedel utifrån ordningen: 1 Lokalt, 2. Sverige, 3. Norden, 4. Utanför Norden.

Miljösmarta måltider innebär även att arbeta för ett minskat matsvinn.

## 2.6 Näringsriktiga måltider

Måltiden är näringsriktig, vilket innebär att kommunen ska följa de svenska näringsrekommendationerna samt Livsmedelsverkets råd och föreskrifter. Råden ligger till grund för menyplaneringen i kommunen och gäller för både huvudrätter som lunch och middag samt frukost och mellanmål. Medarbetarna har kännedom om grunderna för näringsriktiga måltider för sin målgrupp samt uppmuntrar till varierad kost och goda matvanor.



## 2.7 Säkra måltider

Maten som serveras är säker. Det innebär att medarbetarna har kunskap om livsmedelssäkerhet så att alla matgäster känner sig trygga samt att rätt mat serveras till rätt person. Alla medarbetare som arbetar med mat och måltider tar ansvar för en säker hantering vilket ger en säker servering och arbetsmiljö. Säkra måltider utgår från gällande lagstiftning.



### **3. Uppföljning**

Uppföljning av Måltidspolicyn sker årligen, med start inom ett år från att dokumentet beslutades, sedan årligen. Uppföljning sker utifrån mål i tillhörande riktlinjer för måltider som kompletterar Måltidspolicyn.

Uppföljning av kvalitet kring måltider i Borlänge kommun kan mätas genom indikatorer som gästnöjdhet, antalet genomförda matråd och kostråd, näringsberäkning av menyer, matsvinn, statistik över serverade portioner samt inköpsstatistik.

### **4. Revidering**

Revidering av Måltidspolicyn ska ske vid varje ny mandatperiod eller när det anses finnas behov.