

# Riktlinje för måltider

**Beslutad av:** Kommunfullmäktige

**Beslutsdatum och paragrafnummer:** 2025-05-13, § 94

**Diarienummer:** KS 2024/0500

**Dokumentansvarig avdelning:** Kommunstyrelsens förvaltning



**VARBERGS  
KOMMUN**

## Innehållsförteckning

<b>Riktlinje för måltider</b> .....	1
Syfte med riktlinjen .....	3
Upphandling och inköp .....	3
Produktion och servering .....	4
Uppföljning .....	4
Ansvarsfördelning .....	5

## Syfte med riktlinjen

För måltidsverksamheten i Varbergs kommun finns en tydlig koppling till Varbergs vision och förhållningssätt om hållbarhet och delaktighet. Riktlinje för måltider i Varbergs kommun avser alla måltider som tillagas i kommunens verksamheter samt upphandlad måltidsverksamhet.

Genom riktlinjen säkerställer Varbergs kommun att förutsättningar skapas för goda matvanor, säkra livsmedel och en god matmiljö med målet att uppnå en god folkhälsa.

Måltidsverksamheten i Varbergs kommun ska utgå från Livsmedelsverkets måltidsmodell och ska bygga på tydligt kvalitets- och servicetänkande i hela kedjan, från upphandling av livsmedel till servering. Måltidsmodellen ger ett helhetsperspektiv på bra måltider och består av sex olika områden som alla är viktiga för att skapa matglädje och en positiv upplevelse för matgästen. Enligt måltidsmodellen ska måltiden vara god, säker, näringsriktig, hållbar, trivsam och integrerad.

Livsmedelsverkets rekommendationer och riktlinjer för respektive målgrupp ligger till grund för måltiderna i Varbergs kommun som på ett positivt och naturligt sätt ska främja en hälsosam livsstil med bra matvanor, oavsett ålder på matgästen och var i kommunen man äter.

## Upphandling och inköp

Upphandling av livsmedel ska följa lagen om offentlig upphandling, de svenska lagstadgade kraven avseende jordbruk och djurproduktion samt politiska beslut tagna i Varbergs kommun. Respektive nämnd ansvarar löpande för sina livsmedelsinköp utifrån rådande förutsättningar och omvärldsbevakning.

Varbergs kommun har tagit beslut om avsteg från Livsmedelsverkets rekommendationer gällande matfett. Margarinbaserade produkter i tillagning och som smörgåsfett ersätts med produkter baserade på smör och vegetabilisk olja.

Livsmedel har stor påverkan på miljön i hela kedjan, från produktion till servering. En hållbar måltidsverksamhet ska verka för att kontinuerligt minska miljöbelastningen genom att göra miljövänliga val av produkter och utrustning.

Inköpen av livsmedel i Varbergs kommun ska baseras utifrån miljöpåverkan, kostnader, gästers önskemål och näringsrekommendationer. Livsmedelsinköpen ska vara säsongsanpassade och transportsnåla där så är möjligt. Ekologiska livsmedel ska väljas när de är ekonomiskt fördelaktigt. I Gemensamma principer för inköp av livsmedel till de offentliga köken i Halland 2024–

2028 som antogs i juni 2024 framgår att kaffe, te, kakao och bananer ska vara ekologiskt, socialt och hållbart producerade.

## Produktion och servering

Maten som produceras ska följa Livsmedelsverkets krav på säker livsmedels-hantering. En hälsofrämjande måltidsverksamhet ska verka för att maten som produceras ska vara näringsrik, vällagad och tilltalande utifrån utseende, doft och smak. Matsedeln ska vara omväxlande och anpassad till matgästens behov, både traditionell och modern matkultur ska värnas.

Måltiderna som tillagas ska i möjligaste mån anpassas utifrån etiska, kulturella, religiösa och medicinska skäl. Måltiderna ska motverka felnäring, undernäring, övervikt och ohälsosamma matvanor. Så långt som möjligt ska maten tillagas från grunden.

Personalen ska ha rätt utbildning och kompetens för uppdraget och kök och serveringslokaler ska vara anpassade för den produktion och servering som planeras.

Måltidsverksamheten ska vara utformad och verka för valmöjligheter för matgästerna, exempelvis genom att arbeta med flerrätterssystem eller bufféserving. Beställare och utförare ska tillsammans ha strategier för att minska matsvinnet.

Måltidsmiljön ska vara lugn, trivsamt och vara anpassad till den verksamhet som bedrivs. Måltiden skall vara integrerad som en del av verksamheten och vara ett tillfälle för social gemenskap och samtal. För matgästen ska måltiderna så långt som möjligt ske vid samma tidpunkt varje dag och matgästen ska ges tillräckligt med tid för att äta.

Lunchmåltiden på skolor bör vara schemalagd och där så är möjligt separerad från rast för att möjliggöra minskad påverkan av stress hos elever i samband med måltid. Måltidsverksamheten ska tillsammans med berörda verksamheter verka för kundinflytande genom t.ex. matråd.

De caféverksamheter som bedrivs inom kommunen ska fungera som betydelsefulla mötesplatser och bidra till hälsosamma matvanor genom ett varierat utbud.

## Uppföljning

Berörda nämnder ska årligen följa upp riktlinjen. Uppföljningen utgår från respektive nämnds reglemente samt *Riktlinjer och urvalsmodell för interna tjänsteleveranser, Facility Management i Varbergs kommun* för att se vilket verksamhetsområde som berörs. Uppföljningen ska ingå

i årsredovisningen. En översyn av Riktlinje för måltider ska ske en gång per mandatperiod.

## **Ansvarsfördelning**

Respektive verksamhetsnämnd är ansvarig för måltiderna inom sitt verksamhetsområde, oavsett om dessa görs i egen regi, köps från servicenämnden eller genom upphandlad entreprenör. *Policy och beslutsmodell för interna tjänsteleveranser, Facility Management i Varbergs kommun* samt respektive nämnds reglemente beskriver respektive nämnds verksamhetsområde.



**VARBERGS  
KOMMUN**

Telefon: Varberg direkt: 0340-880 00. E-post: [varbergdirekt@varberg.se](mailto:varbergdirekt@varberg.se). Webbplats: [varberg.se](http://varberg.se)  
Postadress: Varbergs kommun, 432 80 Varberg. Besöksadress: Varberg direkt, Norra Vallgatan 14