



Den goda måltiden

Hållbara måltider och mat i Region Gotland

Fastställd av regionfullmäktige

Framtagen av regionstyrelseförvaltningen

Datum 2026-12-09

Gäller 2022–2025 **tillsvidare**

Ärendenr RS 2019/958

Version [1.0] **1.1**

Innehållsförteckning

1. Den goda måltiden	3
2. Syfte	3
3. Mål för hållbara måltider och mat.....	4
4. Förutsättningar för hållbara måltider och mat	5
5. Ansvar	6
6. Uppföljning.....	7

1. Den goda måltiden

Vad vi äter, när vi äter och hur våra måltider ser ut påverkar vår hälsa och vårt välbefinnande både idag och på lång sikt. Måltider och mat är en källa till glädje, social kontakt och avkoppling. Regionen ansvarar för många verksamheter där måltider och mat är en viktig del. Barn och elever äter ett eller flera av dagens tre huvudmål och ofta även mellanmål i verksamheter som regionen ansvarar för. Den som på grund av ålder, sjukdom eller funktionsnedsättning behöver hjälp med maten, äter ofta samtliga sina måltider med stöd av verksamheter som regionen ansvarar för. För medarbetare i regionen kan måltiden, antingen den äts i personalrestauranger eller som pedagogisk måltid i verksamhet, vara en viktig del för hälsan. Måltider och mat i Region Gotland är viktigt i det gemensamma arbetet för god, jämlik och jämställd hälsa.

Måltider och mat i Region Gotland ska grundas i medvetna val för hälsa och miljö, samt utvecklas inom regionens ekonomiska ramar. Det är i linje med regionens övergripande vision; Gotland - en kreativ ö med plats för hela livet, samt våra följande tre övergripande mål för Gotland och det tillstånd vi vill ha i samhälle och miljö år 2040:

- *Gotland är ett tryggt och inkluderande samhälle med livskvalitet för alla*, där måltiden är viktig för ett gott liv och god hälsa. För att bidra till goda levnadsvanor i vardagen och hälsa genom hela livet, ska mat och måltider som serveras i Region Gotland vara goda, säkra och näringsriktiga samt serveras i en trivsamt miljö och vid behov vara individanpassade.

- *Gotland är en förebild i energi- och klimatomställningen*, där måltider och mat bidrar till ekologisk hållbarhet genom medvetna val för miljö och klimat.

- *Gotland är en nytänkande tillväxtregion med utvecklingskraft*, där den offentliga måltidsverksamheten bidrar till attraktionskraft och samarbeten med gotländska producenter och leverantörer vilket bidrar till utveckling över hela ön.

2. Syfte

Policyn beskriver regionens förhållningssätt och är ett styrande dokument och stöd för att kvalitetssäkra och följa upp måltider och mat i Region Gotland. Hänsyn ska tas till hälsa, miljöpåverkan samt en långsiktig och god ekonomisk hushållning.

För att Region Gotland ska erbjuda en hög och likvärdig kvalitet när det gäller måltider, livsmedel, och restaurang-, café- och kioskutbud, samt matutbud vid möten och konferenser, så har denna policy utarbetats för att användas inom samtliga verksamheter i Region Gotland. Policyn omfattar även utförare vid konkurrensutsättning och entreprenad.

Policyn är en del i arbetet enligt den regionala utvecklingsstrategin – Vårt Gotland 2040 liksom omställningsarbetet ”Hälsa genom hela livet”.

Policyn ska stimulera till dialog mellan medborgare, regionens förtroendevalda, medarbetare, verksamheter och näringsliv.

Policyn kompletterar rådande lagstiftning, nationella riktlinjer och rekommendationer inom området livsmedel, måltider och mat.

3. Mål för hållbara måltider och mat

Den goda måltiden, inom verksamheter som Region Gotland ansvarar för, främjar hälsa och välbefinnande hos alla – barn, ungdomar, äldre, patienter och medarbetare. Samtidigt bidrar måltiden till hållbarhet och långsiktig utveckling - ekologiskt, socialt och ekonomiskt.

Regionens mål för den goda måltiden innebär att alla berörda ska bidra till:

Att måltiden grundlägger goda matvanor och främjar en god, jämlik och jämställd hälsa, samt att måltiden genomsyras av delaktighet, omtanke och förtroende.

Att måltiden utgör en integrerad del av verksamheten som bidrar till läroplaners måluppfyllelse i förskola och skola.

Att måltiden är ett stöd i tillfrisknande och hälsa hos patienter samt stöd i omsorg för äldre och personer med funktionsnedsättning.

Att mat och måltider används som ett stöd och verktyg i rådgivning till aktuella målgrupper för att stärka hälsofrämjande levnadsvanor.

Att måltiden serveras på ett sådant sätt att den bidrar till alla målgruppers fysiska, psykiska och sociala utveckling¹.

Att mat och måltidsmiljön bidrar till trivsel, välbefinnande och en plats för det goda mötet.

Att ett medvetet arbete i planering av menyer samt livsmedelsupphandling sker i överensstämmande med den regionala mat- och livsmedelsstrategin för Gotland.

Att urvalet av livsmedel säsonganpassas och bidrar till naturlig variation över året och även med anpassning till årets högtider.

Att öka servering av växtbaserade rätter och animaliska produkter som främjar både hälsan och en hållbar livsmedelskonsumtion³.

Att upphandling av livsmedel och råvaror i möjligaste mån sker enligt Upphandlingsmyndighetens hållbarhetskriterier. Baskrav i angivna kriterier ska utgöra lägsta nivå.

Att öka användningen av i första hand gotländska², i andra hand svenskproducerade livsmedel.

Att öka användningen av ekologiska livsmedel. Andelen av de totala livsmedelsinköpen (kr) var 2021, 28 %³.

Att samverkan sker med tillgängliga aktörer och mellan förvaltningar för bäst möjliga kvalitet och användning av resurser.

1 Riktlinjer för specialkost omfattar för närvarande regionens verksamheter i förskola, grundskola, gymnasium och särskola

2 Referens: Vårt Gotland 2040 - Regional utvecklingsstrategi, Mat och livsmedel, sid 46

3 Jordbruksverket redovisade 2018 en åtgärdsplan för att öka andelen ekologiska livsmedel och har för 2019–2023 årliga anslag om 25 mnkr för åtgärder och utlysningar i syfte att nå regeringens mål, enligt livsmedelsstrategins handlingsplan, att 30 procent av jordbruksmarken ska vara ekologisk år 2030 och att 60 procent av den offentliga livsmedelskonsumtionen ska vara ekologisk. Andelen

ekologiska livsmedelsinköp i offentlig sektor var 39 procent år 2020, en ökning med 1 procent jämfört med 2019, Källa: Budgetproposition 2022, 2021/22:1

Att minska matsvinn genom hela måltidsprocessen⁴.

Att kompetensutveckling säkras via kontinuerlig verksamhetsanpassad utbildning, studiebesök och rekrytering.

Att tillgången till livsmedel och måltider säkerställs i händelse av en samhällsstörning.

4. Förutsättningar för hållbara måltider och mat

Region Gotland ska erbjuda mat och måltider som genomsyras av professionalism och kvalitet. En viktig förutsättning för detta är att så väl kompetens som resurser och andra arbetsmiljömässiga förutsättningar finns genom hela måltidsprocessen.

Vid planering och uppföljning av regionens måltider är måltidsmodellen⁵ en grund och ett stöd när det gäller att erbjuda en helhetsupplevelse för varje måltidsgäst. Måltidsmodellen är ett gemensamt kvalitetsverktyg och består av följande sex områden, alla viktiga för att skapa matglädje och bidra till hållbar utveckling.



Bild- och textkälla: Livsmedelsverket.se

God och Trivsamt - Att måltiden är god och trivsamt är centralt för att maten ska ätas upp, göra nytta och bidra till livskvalitet, för både för friska och sjuka. Maten ska vara väl tillagad och serveras på ett apptitligt sätt. Möjlighet ska finnas att äta enskilt eller tillsammans med andra i en avkopplande miljö.

Näringsriktig och Säker - En hållbar måltid är näringsriktig, med fokus på tillfrisknande och välbefinnande, bevarande av hälsa, funktionsförmåga och livskvalitet, samt livsmedelshygieniskt säkert att äta. Det handlar även om att säkerställa så att matgäster med allergier och överkänslighet inte blir sjuka.

4 Referens: Etappmålet i miljömålssystemet: Matsvinnet ska minska så att det sammanlagda livsmedelsavfallet minskar med minst 20 viktprocent per capita från 2020 till 2025. Målet gäller det sammanlagda livsmedelsavfallet längs hela livsmedelskedjan.

5 Referens: Måltidsmodellen utvecklad av Livsmedelsverket.

Miljösmart och Integrerad – En miljösmart måltid bidrar till hållbar utveckling och de nationella miljömålen. Med integrerad menas att måltiden är en resurs för hela verksamheten. I förskola och skola 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 den medicinska behandlingen och omvårdnaden, men också för att skapa sociala sammanhang.

De nordiska näringsrekommendationerna (NNR) och Livsmedelsverkets riktlinjer ska utgöra grund för planering och servering av Region Gotlands samtliga måltider.

5. Ansvar

Regionstyrelsen i Region Gotland är politiskt ansvarig för måltidsverksamheten i egen regi. Ansvaret innebär att mål och riktlinjer för verksamheten upprättas och löpande följs upp. Regionstyrelsen är även ansvarig livsmedelsföretagare, vilket innebär ansvar för att alla stadier i produktions- bearbetnings- och distributionskedjan av livsmedel följer EU:s livsmedelslag (EG) nr 178/2002 med förordningar.

Den beskrivning av måltidsprocessen liksom överenskommelser som finns i regionen är grunden för aktuella förvaltningars samverkan och gemensamma ansvar till varje gäst. Det regionövergripande samverkansforumet ska på berörda förvaltningschefers uppdrag och med denna policy som grund, arbeta med gemensamma frågor för att ytterst säkra kvalitet och värde för dem processen finns till för. En dialogmodell och struktur för samverkan på olika nivåer ska finnas.

Samtliga förvaltningar är ansvariga för att denna policy är väl känd inom den egna verksamheten, såväl avseende måltider som produceras och serveras av regionstyrelseförvaltningens medarbetare, som måltider som i förekommande fall produceras och serveras av medarbetare inom respektive förvaltning.

Regionstyrelseförvaltningen är ansvarig för att avtalade måltider till regionens verksamheter tillagas, distribueras och serveras i enlighet med denna policy.

Barn- och utbildningsnämnden samt Gymnasie- och vuxenutbildningsnämnden med delegation till rektor för förskola, grund- och anpassad skola samt gymnasieskola har i samverkan med utförare ansvaret för att måltider och mat i den egna verksamheten följer policyn och de riktlinjer som antagits. Förskola, grundskola och anpassad skola har det pedagogiska ansvaret vid serveringen.

Måltider som serveras i förskolan, grundskolan, anpassad skola och gymnasieskolan, **den anpassade skolan och den anpassade gymnasieskolan** är för varje individ endast en del av dygnets näringsbehov och matintag. Ett delat ansvar råder därför mellan förskola/skola och föräldrar, för att barn och elever ska få fullt energi- och näringsbehov tillgodosett, varje dag. För att ge barn och ungdomar en positiv inställning till mat och matvanor rekommenderas dialog och samverkan mellan förskola/skola och föräldrar.

Hälso- och sjukvårdsnämnden, med delegation till sjukhus-/verksamhets-/enhetschef har vid vårdavdelningar i samverkan med utförare ansvaret för att policyn med riktlinjer efterlevs och att samtliga måltider och mat, tillgodoser varje individs behov.

Socialnämnden, med delegation till verksamhets-/enhetschef för den sociala omsorgen har i samverkan med utförare ansvaret för att policyn med riktlinjer efterlevs och att samtliga tjänster kring måltider och mat, tillgodoser varje individs behov. Vid måltidsstöd i eget hem ska policyn i den utsträckning som är rimlig, vara en inriktning.

6. Uppföljning

Policyn för hållbara måltider och mat ska integreras som en självklar del i regionens kvalitetsuppföljning. Det kan vara som kund- och brukarundersökningar, uppföljning av krav vid livsmedelsupphandlingar samt i uppföljningen av Vårt Gotland 2040, som ska resurssättas för kontinuerlig resultatuppföljning.

Samtliga förvaltningar ansvarar för att uppnådda resultat redovisas i årsredovisningen.

Utförare i avtalad entreprenaddrift, ska årligen redovisa att vid upphandlingen ställda krav i denna policy, efterlevs och rapporteras. Ansvarig för uppföljning är respektive förvaltning.

Regionstyrelsen, / genom regionstyrelseförvaltningen ansvarar för att uppföljning och eventuell revidering av policyn sker genomförs en gång per mandatperiod vid behov. Policyn fastställs av regionfullmäktige.

Referenskällor till dokumentet:

- * Vårt Gotland 2040 - regional utvecklingsstrategi för Gotland (RUS), beslutad av RF 2021-02-22.
- * Målbild – Hälsa genom hela livet, tidsperspektiv 2027, beslutad av RF 2021
- * Workshop och dialogmöte med regionpolitiker 23 och 29 mars 2022
- * Strategisk plan och budget 2022–2024 Region Gotland
- * En regional mat- och livsmedelsstrategi för Gotland 2016–2025
- * Svenska livsmedelsstrategin med mål från 2017
- * Nordiska näringsrekommendationer, NNR. (Vetenskaplig forskning om mat och hälsa som ligger till grund för NNR, senaste utgåva 2012, ny utgåva prel. 2022/2023). Mer information via livsmedelsverket.se
- * Livsmedelsverket.se
- * Upphandlingsmyndigheten.se