

Handläggare
Ewa Jungstedt Pilestål
Telefon: 08-508 01 522**Till**
Rinkeby-Kista stadsdelsnämnd
2018-10-25

Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat

Svar på remiss från kommunstyrelsen

Förvaltningens förslag till beslut

1. Remissen besvaras med förvaltningens tjänsteutlåtande.
2. Omedelbar justering.

Ulla Thorslund
stadsdelsdirektörJohan Hernman
administrativ chef

Sammanfattning

Stadsledningskontoret har utarbetat ett förslag till stadsövergripande matstrategi. Syftet är att bidra till bättre folkhälsa. Strategin omfattar alla verksamheter och är användbar oavsett om måltider utförs i egen regi eller av entreprenör. Livsmedelsverkets måltidsmodell ska vara utgångspunkt för att främja samsynen på hälsa, kvalitet, hållbarhet, säkerhet, trivsel och pedagogiska aspekter.

Stadsdelsförvaltningen är positiv till förslaget om matstrategi och anser att den är tydlig och välstrukturerad. I strategin anges att matavfallet ska återvinnas. Förvaltningen tycker att det är bra, men vill framföra att förvaringen av matavfall behöver lösas på ett säkert sätt för att undvika problem med råttor, vilket i dagsläget är ett problem i stadsdelsområdet. Förslaget om att verksamheter som erbjuder måltider ska försöka erbjuda minst två rätter, varav en vegetarisk, varje dag kan bidra till minskad klimatpåverkan och till att det finns mat som tilltalar alla varje dag.

Rinkeby-Kista stadsdelsförvaltning
Administrativa avdelningenBorgarfjordsgatan 14
Box 7049
164 07 Kista
Telefon 08-508 01 522
Växel 08-508 01 000
rinkeby-kista@stockholm.se
stockholm.se

I underlaget anges att matstrategin ska tillämpas i alla stadens verksamheter. Förvaltningen anser att det behöver tydliggöras att strategin även omfattar målgrupperna inom fritidsverksamhet såsom öppen förskola, parklekar, 10-12-årsverksamhet, ungdomsgårdar och träffpunkter.

Bakgrund

Kommunstyrelsen har remitterat Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat till samtliga stadsdelsnämnder, facknämnder och Stockholms Stadshus AB. Svar på remissen ska ha inkommit till kommunstyrelsen senast den 29 oktober 2018. Förslaget bifogas.

Ärendet

Stadsledningskontoret har tillsammans med berörda nämnder utarbetat ett förslag till stadsövergripande matstrategi. Strategin ska bidra till ökad insikt och kunskap hos medarbetare, brukare och stockholmare. Syftet är att bidra till bättre folkhälsa. Strategin omfattar alla verksamheter och är användbar oavsett om måltider utförs i egen regi eller av entreprenör.

Strategins sex delar

Livsmedelsverkets måltidsmodell ska vara utgångspunkt för att främja samsynen på hälsa, kvalitet, hållbarhet, säkerhet, trivsel och pedagogiska aspekter. Modellen innehåller sex delar som bildar en helhet för måltiden och måltidsupplevelsen:

- God
- Näringsriktig
- Hållbar
- Integrerad
- Trivsamt
- Säkert

I strategin utvecklas vad de olika delarna innebär. Vidare betonas att måttet ”andel ekologisk mat” behöver kompletteras med ett mått om minskad klimatpåverkan och ett mått på matsvinnet.

Målgrupper och inriktning

Barn i förskola och skola samt äldre anges vara de viktigaste målgrupperna. Inriktningen i strategin är att:

- äta mer frukt och grönsaker
- minska kött och mejeriprodukter
- handla efter säsong
- välja ekologiskt
- minska matsvinn
- använda Världsnaturfondens guide för kött och fisk.

Stadens verksamheter ska sträva efter att varje dag erbjuda minst två fullgoda huvudrätter, varav en vegetarisk. Måltiderna ska vara en integrerad del i den pedagogiska verksamheten inom förskola och skola och för äldre en del i omsorgen.

För att genomföra matstrategin föreslås att den bryts ner i konkreta riktlinjer för förskola, grundskola och gymnasiet och att en kostpolicy för äldre utformas. Vid upphandling och andra inköp ska matstrategin och Guiden för Hållbara Evenemang¹ vara vägledande.

Strategin ska integreras med stadens system för styrning och uppföljning (ILS) och preciseras i nämnders och bolagsstyrelser verksamhetsplanering.

I strategin betonas vikten av delaktighet, barnperspektiv och jämställdhet.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom administrativa avdelningen i samverkan med övriga avdelningar. Nämndens pensionärsråd och råd för funktionshinderfrågor har haft möjlighet att lämna synpunkter på remissen.

Synpunkter från pensionärsrådet

Pensionärsrådet tillstyrker i allt väsentligt förslaget, men vill betona vikten av att måltiderna är trivsamma och individanpassade. Vidare vill rådet understryka behovet av kompetens hos personalen och att det inte är tillräckligt att utbilda stadens anställda. Det behöver också ställas tydliga krav på kompetens vid upphandling av äldreboenden och hemtjänstföretag. Kvaliteten på maten blir oftast bättre då den tillagas i egna kök. Det skapar också bättre möjligheter för de äldre att vara delaktiga i utbudet och tillagningen.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Stadsdelsförvaltningen är positiv till förslaget om matstrategi och anser att den är tydlig och välstrukturerad.

I matstrategin anges att matsvinnet ska minska samt att matavfallet ska återvinnas. Förvaltningen tycker att det är bra, men vill framföra att förvaringen av matavfall behöver lösas på ett säkert sätt för att undvika problem med råttor, vilket i dagsläget är ett problem i stadsdelsområdet. Förvaltningen noterar att det i bilagan med goda exempel uppmärksammas att Rinkeby-Kista stadsdelsnämnd var näst bäst i staden på insamling av matavfall 2016.

Förslaget om att verksamheter som erbjuder måltider ska försöka erbjuda minst två rätter, varav en vegetarisk, varje dag kan enligt förvaltningens bedömning både bidra till minskad klimatpåverkan och till att det finns mat som tilltalar alla varje dag.

¹ Guiden innehåller bland annat tips om val av mat och dryck vid evenemang.

I de fall vegansk kost efterfrågas av vårdnadshavare behöver maten enligt Livsmedelsverket vara väl sammansatt, innehålla berikade produkter samt ge tillräckligt med energi för att vara lämplig för barn i förskoleåldern. Även vegetarisk mat behöver vara rätt sammansatt för att barn ska få i sig tillräckligt med näringsämnen. Förvaltningen ser behov av att den kunskapen förmedlas i samband med kompetenshöjningen som diskuteras i avsnitt 4.2. Att riktade utbildningar till personalgrupper inom till exempel förskola och äldreomsorg ska genomföras är positivt.

Förskolan spelar en viktig roll vid etablering av goda kostvanor. Genom att tidigt erbjuda god, varierad och näringsrik mat kan barnen få goda kostvanor som de behåller längre upp i åldrarna. Pedagogerna i förvaltningens förskolor har fått fortbildning i måltidspedagogik och arbetar därefter mer aktivt med barnen om mat. Diplomerade måltidspedagoger kan utveckla förskolans pedagogiska måltider och verka för god och hållbar kosthållning.

Utifrån äldreomsorgens perspektiv är förvaltningen positiv till att ”trivsamt” är en av delarna i strategin eftersom måltidsmiljön är betydelsefull.

Att laga frukt och grönt utifrån säsong är både ekonomiskt och klimatsmart. Förvaltningen välkomnar därför att livsmedel med lägre klimatpåverkan ska prioriteras, men efterfrågar en tydligare skrivning om att det ska vara möjligt att köpa ekologisk närproducerad mat inom ramen för det upphandlade avtalet.

I underlaget anges att matstrategin ska tillämpas i alla stadens verksamheter, men det är förskola, skola och äldreomsorg som nämns specifikt. Förvaltningen anser att det behöver tydliggöras att strategin även omfattar målgrupperna inom fritidsverksamhet såsom öppen förskola, parklekar, 10-12-årsverksamhet, ungdomsgårdar och träffpunkter. Det handlar både om vad som serveras till mellanmål för yngre barn och vad som säljs på caféerna inom ungdomsverksamheterna. Utbildning och information bör riktas även till personalgrupper inom de verksamheterna.

Bilagor

1. Stadsledningskontorets tjänsteutlåtande 2018-06-27
2. God, hälsosam och klimatsmart mat – Förslag till matstrategi för Stockholms stad Juni 2018