

**Handläggare**
Mahmod Ibrahim
Telefon: 0850829252**Till**
Kommunstyrelsen

Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat

Förslag till beslut

Kommunstyrelsen beslutar följande.

1. Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat, i enlighet med bilaga 1, godkänns.
2. Stockholms Stadshus AB uppmanas att ge alla bolagsstyrelser inom koncernen i uppdrag att anta Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat, enligt bilaga 1.
3. Samtliga nämnder och bolagsstyrelser ska implementera Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat, i samband med upprättande av verksamhetsplaner.
4. Utbildningsnämnden ska ansvara för samordning av det stadsövergripande nätverk som inrättas.
5. Kommunstyrelsen ska beakta Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat vid upprättande av nytt miljöprogram och förslag till kommunfullmäktiges budget.
6. Miljö- och hälsoskyddsnämnden och utbildningsnämnden ges i uppdrag att i samråd med kommunstyrelsen ta fram underlag för att utarbeta förslag till uppföljningsmått.

Sammanfattning

I linje med det uppdrag som formulerats i kommunfullmäktiges budget, att kommunstyrelsen med stöd av miljö- och hälsoskyddsnämnden samt servicenämnden ska ta fram en stadsövergripande matstrategi för bättre folkhälsa och minskad miljö- och klimatpåverkan, har stadsledningskontoret tillsammans med berörda nämnder arbetat fram ett förslag till en stadsövergripande matstrategi. Förslaget till strategi lägger fast stadens övergripande inriktning och ska ge tydlig vägledning och lägga grunden för ökad insikt och kunskap hos stadens medarbetare, brukare och Stockholmare.

Strategin gäller stadens alla verksamheter, och är tillämpbar oavsett om måltiderna utförs i egen regi eller av entreprenör och ska ligga till grund för förfrågningsunderlag vid upphandlingar av måltids-tjänster och arrangemang som anordnas i staden. Bra måltider förutsätter en helhetssyn och genom de offentliga måltiderna för barn, unga, vuxna och äldre finns en möjlighet att bidra till en mer jämlik folkhälsa. Måltiderna ger även möjlighet att öka elevernas förutsätt-

ningar för lärande. Inom vård- och omsorg kan måltiden bidra till högre livskvalitet och minskat vårdbehov.

Stadens verksamheter ska eftersträva Livsmedelsverkets övergripande målsättning kring de offentliga måltider som serveras för att främja folkhälsan; jämlik hälsa, välbefinnande och hållbar utveckling. Livsmedelsverkets måltidsmodell ska därför utgöra utgångspunkt för att främja samsynen på hälsa, kvalitet, hållbarhet, säkerhet, trivsamhet och pedagogiska aspekter. Modellen består av sex delar, God, Näringsriktig, Hållbar, Integrerad och Trivsamt, som tillsammans bildar en helhet för måltiden och måltidsupplevelsen.

För att genomföra strategin är en förutsättning att kompetensen inom stadens måltidsverksamheter är hög. I upphandlingar kan staden ställa krav som leder till en hållbar utveckling. Att till exempel använda upphandlingsmyndighetens hållbarhetskriterier för kött- och fågelprodukter, där krav på djurskyddshållning och användning av antibiotika i livsmedelsproduktionen ingår, får större genomslag när de ställs av en stor upphandlande myndighet.

Att löpande följa upp mat och måltiders påverkan på hälsa och klimat är centralt. Ett viktigt mått under ett antal år har varit andelen ekologisk mat inom verksamheterna. Denna bör kompletteras med ett mått om minskad klimatbelastning samt mått för att följa upp matsvinnet.

För att säkerställa implementering, kontinuerlig uppföljning, kompetensutveckling och erfarenhetsutbyte så föreslås att ett nätverk inrättas. Utbildningsnämnden föreslås ansvara för detta nätverk.

Stadsledningskontorets bedömning är att en samlad styrning och uppföljning av måltidsfrågor kommer att bidra till ett jämlikt måltidsutbud i staden, bättre hälsa samt minskad klimat- och miljöbelastning från stadens mat och måltider.

Bakgrund

Av kommunfullmäktiges budget för 2018 framgår att kommunstyrelsen med stöd av miljö- och hälsoskyddsnämnden samt service-nämnden ska ta fram en stadsövergripande matstrategi för bättre folkhälsa och minskad miljö- och klimatpåverkan. Vidare framgår att kommunstyrelsen i samarbete med servicenämnden ska utreda hur en samordningsfunktion för stadens mat och måltider kan se ut och var den kan placeras.

Stadsledningskontoret har under våren 2018 i samarbete med miljö- och hälsoskyddsnämnden, servicenämnden, utbildningsnämnden, äldre- och familjenämnden och Farsta stadsdelsnämnd tagit fram förslag till Strategi för God, Hälsosam och Klimatsmart mat samt utrett en samordningsfunktion i enlighet med uppdragen i kommunfullmäktiges budget för 2018.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts av stadsutvecklingsavdelningen i samråd med avdelningen för välfärdsstyrning.

Ärendet

Staden bedriver idag ett aktivt arbete för att säkerställa god, hälsosam och klimatsmart mat inom stadens verksamheter. Kostpolicy och lokala riktlinjer för mat och måltider har utarbetats inom en rad verksamheter. Bland annat finns en kostpolicy för Stockholms stads äldreomsorg som antogs av kommunfullmäktige 2008 och riktlinjer antagna av utbildningsnämnden år 2012 för måltider i stadens grundskolor. Dock finns ingen samlad strategi för stadens mat och måltidsverksamhet som säkerställer gemensamma målsättningar och förhållningssätt, ett likvärdigt och jämlikt utbud i stadens verksamheter samt system för en sammanhållen uppföljning.

Ett förslag till strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat har därför arbetats fram. Strategin lägger fast stadens övergripande inriktning och ska ge tydlig vägledning och lägga grund för ökad insikt och kunskap hos stadens medarbetare, brukare och Stockholmare. Utifrån den övergripande strategin ska, i enlighet med kommunfullmäktiges Budget för 2018, innevarande kostpolicy för äldre revideras och riktlinjerna för måltider i stadens grundskolor ska revideras samt även inkludera förskola och gymnasieskola.

Strategin ska leda till en bättre folkhälsa och minskad klimat- och miljöbelastning från den mat och de måltider som konsumeras inom stadens verksamheter, men också ligga till grund för att inspirera alla Stockholmare och besökare i staden.

Utgångspunkter

Stockholms stad har höga ambitioner inom klimat- och miljöområdet. Av kommunfullmäktiges Budget för 2018 och i Miljöprogram 2016 till 2019 framgår ett antal prioriterade målsättningar som ska bidra till minskad klimat- och miljöbelastning. År 2040 ska Stockholm vara en fossilbränslefri stad, med etappmålet att år 2020 ska utsläppen av växthusgaser begränsas till högst 2,2 ton per invånare från energianvändning. År

2030 ska staden som organisation vara fossilbränslefri. Stadens verksamheter ska förebygga uppkomsten av avfall. Onödigt matavfall, matsvinn, ska minimeras. Andel matavfall till biologisk behandling ska öka och det avfall som uppkommer ska tas om hand resurseffektivt. Stadens mål är att år 2021 ska 70 procent av matavfallet samlas in. Negativ påverkan på djur, miljö och människors hälsa från stadens livsmedelskonsumtion ska minska. År 2020 ska ekologiska livsmedel utgöra hälften av det totala värdet av inköpta måltider och livsmedel. I kommunfullmäktiges budget för 2018 tydliggörs att klimatsmarta livsmedel inom stadens verksamheter ska öka.

Mat är tillsammans med fysisk aktivitet grundläggande för folkhälsan i samhället. Stadens målsättning är tydlig för en sammanhållen stad. Skillnader ska utjämnas och barn och unga ska få jämlika möjligheter att växa. Skillnader i folkhälsa samvarierar med bland annat inkomst och utbildning. Ytterst märks detta i förväntad medellivslängd och i hälsoindex. Idag finns stora skillnader i folkhälsa beroende på var i staden du bor. Att de måltider som serveras i stadens egna verksamheter håller likvärdig kvalitet i hela staden har därför särskilt stor betydelse.

Skolmåltiden är mycket viktig för hälsa och inläring. För att nå visionen om en sammanhållen stad behöver Stockholm vara en föregångskommun där elever och personal i skolan vet att de får en god, näringsriktig och säker mat. Det är viktigt att bygga upp goda matvanor redan tidigt och ur det perspektivet är arbetet i förskolan av särskild vikt för att skapa kunskap för att möta framtiden vad gäller hälsa och goda matvanor.

Den demografiska utvecklingen pekar på att gruppen äldre i staden på sikt kommer att öka kraftigt samtidigt som medellivslängden ökar. För äldre är det extra viktigt att få i sig tillräckligt med energi och näringsämnen för att undvika undernäring. Måltider har också stor social betydelse. För många äldre är måltiden en av de viktigaste stunderna på dagen och den mat som lagas och serveras och måltidssituationen ska bidra till att främja livskvalitet.

Dessa perspektiv är särskilt angelägna att beakta när den övergripande strategin bryts ner i policys och riktlinjer för respektive verksamhet.

Stadens matstrategi ska samlat bidra till:

- bättre folkhälsa,
- minskad miljö- och klimatpåverkan,

- goda, varierade och näringsriktiga måltider som håller hög kvalitet,
- likvärdiga måltider och ett jämlikt måltidsutbud,
- att maten är integrerad och stärker matens betydelse i verksamheterna,
- säkra livsmedel för alla samt
- ge vägledning och visa på strategiska prioriteringar och belysa utvecklingsområden som finns i staden inom måltidsområdet.

Måltidmodellen ger ett helhetsperspektiv

Stadens verksamheter ska eftersträva Livsmedelsverkets övergripande målsättning kring de offentliga måltider som serveras för att främja folkhälsan; jämlik hälsa, välbefinnande och hållbar utveckling. Livsmedelsverkets måltidsmodell ska därför utgöra utgångspunkt för att främja samsynen på hälsa, kvalitet, hållbarhet, säkerhet, trivsamhet och pedagogiska aspekter.

Mat som är bra för klimatet är ofta också hälsosam mat. Att maten är god är en förutsättning för att maten ska hamna i magen. Att minska matsvinnet ger resurser till ökad kvalitet. Strategins inriktning är därför att:

- Äta mer frukt och grönt, rotfrukter, fullkorn och baljväxter
- Minska användandet av kött och mejeriprodukter
- Handla efter säsong
- I möjligaste mån välja ekologiskt producerat
- Minska på svinnet i kök, servering och på tallriken
- Välja kött och fisk med omsorg, använda Världsnaturfondens guide för kött och fisk.

Helheten kring måltiden är viktig för att barn, ungdomar, vuxna och äldre ska få en god måltid av hög kvalitet och en trivsam måltidsupplevelse. Det är många faktorer som påverkar upplevelsen av måltiden och Livsmedelsverkets måltidsmodell fungerar väl som en utgångspunkt i det dagliga arbetet med stadens måltider. Modellen består av sex delar, God, Näringsriktig, Hållbar, Integrerad och Trivsam, som tillsammans bildar en helhet för måltiden och måltidsupplevelsen.

För att må bra behöver vi få i oss rätt mängd näring och energi och det är därför viktigt att maten är god och lagad med omsorg och omtyckt av alla matgäster. Ett större utbud med fler valmöjligheter ökar sannolikheten för att matgästen ska hitta något som den gillar. De verksamheter inom staden som erbjuder måltider skall sträva efter att erbjuda minst två fullgoda huvudrätter, varav en vegetarisk

huvudrätt (med vegetariska måltider avses i denna strategi lakto-ovo-vegetariska måltider).

Det är av vikt att systematiskt följa upp synpunkter och önskemål om ett varierat utbud för att kunna möta efterfrågan på vegetariska alternativ, både lakto-ovo vegetariska och veganska alternativ.

Tallriksmodellen är en bra utgångspunkt för att äta både näringsriktigt och miljö- och klimatsmart. Det är ett sätt att öka andelen vegetabilier och minska på animalierna samt ett bra pedagogiskt hjälpmedel för att visa på en minskad klimatpåverkan. Livsmedelsverket och de Nordiska näringsrekommendationerna vara utgångspunkten. Ur ett folkhälsoperspektiv är det bra att öka andelen vegetabilier, vilket har en positiv inverkan på hälsan. En begränsning av intaget av kött och charkprodukter kan minska risken för vissa cancerformer och hjärt- kärlsjukdom.

Alla verksamheter i staden ska göra bra och hållbara livsmedelsval med minskad miljö- och klimatpåverkan och de måltider som staden serverar ska bidra till att minska utsläppen av växthusgaser och en minskning av matsvinnet. Det är många faktorer som påverkar vilken miljö- och klimatpåverkan ett livsmedel har, det handlar om hur livsmedlet har odlats, producerats, processats, transporterats och vilken energiåtgång som krävs. Staden ska ta fram modeller för att beräkna, följa upp och redovisa miljö- och klimatpåverkan från stadens mat och måltider. För att minska klimatpåverkan behövs fler vegetariska måltider. Verksamheterna ska välja kött och fisk med omsorg och de ekologiska varor som har störst effekt ur miljö- och hälsosynpunkt ska prioriteras. Staden behöver arbeta aktivt för att minimera matsvinnet och hantera det avfall som uppstår på ett hållbart sätt. Andelen matsvinn och matavfall i stadens verksamheter ska följas upp och redovisas regelbundet.

De måltider som serveras i stadens verksamheter ska stimulera matlusten och vara en källa till glädje och något som barn, ungdomar och äldre ser fram emot under dagen. Måltiderna till de äldre ska bidra till en ökad livskvalitet och minskad undernäring. Måltiderna ska vara en integrerad del av den pedagogiska verksamheten inom förskola och skola. För de äldre ska måltiden vara en anpassad och integrerad del i omsorgen.

En förutsättning för att maten ska hamna i magen är att maten är god och serveras i en trygg och trivsamt måltidsmiljö. Miljön ska vara utformad så att alla matgäster tycker det är trevligt att äta. Verksamheterna ska uppmuntra personalen till att delta i

måltiderna. Där det är möjligt kan matgäster delta i matlagning och i förberedelser av måltider och andra moment kring måltiden.

I Stockholms stad är säker mat naturligt högt prioriterat och lagstiftningen är en miniminivå. All personal ska ha tillräcklig kunskap och utbildning i livsmedelssäkerhet i förhållande till sina arbetsuppgifter. Det ska vara tydligt vem som ansvarar för att lagstiftningen kring livsmedelssäkerhet efterlevs. Verksamheterna ska ha tydliga rutiner för hur risker ska hanteras samt ha en egen fungerande intern kontroll. Hygieniska risker ska identifieras och förebyggas. Särskilda rutiner ska finnas för att säkerställa att de som har allergi eller överkänslighet inte blir sjuka av maten.

Genomförande

Stadens nämnder och bolag ansvarar för att matstrategin, riktlinjer och policydokument implementeras, efterlevs och följs upp i den egna organisationen. Respektive nämnd och bolag ska säkerställa måluppfyllelse.

Den övergripande matstrategin ska brytas ner i konkreta riktlinjer för förskola, grundskola och gymnasiet och för de äldre utformas en kostpolicy. Riktlinjer och kostpolicy ska följa en gemensam röd tråd och sedan anpassas till respektive målgrupp och verksamhet och vara styrande för stadens måltidsverksamheter. Övriga verksamheter ska så långt det är möjligt förhålla sig till de övergripande riktlinjerna. Vid upphandling och inköp av klimatsmart mat av representation, catering och övriga inköp ska stadens matstrategi och Guiden för Hållbara Evenemang vara vägledande.

I kommunfullmäktiges budget sätts mål för verksamheterna. Dessa revideras årligen och ska bidra till ständig utveckling av stadens verksamheter. Matstrategin ska integreras med stadens system för styrning och uppföljning (ILS) och preciseras i nämnders och bolagsstyrelsers verksamhetsplanering. Strategin ska också ligga till grund för revideringar av aktuella styrdokument. I kommande revidering av Miljöprogrammet ska övergripande mål för stadens arbete med mat och måltider inarbetas. De mål som formulerats idag kan kompletteras med mål för att minska klimatbelastningen från stadens mat och måltider och mål för minskat matsvinn.

Att kompetensen inom stadens måltidsverksamheter är hög är en förutsättning för att uppfylla strategins målsättningar. Alla som arbetar med mat och måltider i stadens verksamheter ska ha god kompetens och kunna göra medvetna val för både hälsa och miljö.



Riktade utbildningar för olika personalgrupper ska genomföras för att öka kompetensen inom stadens verksamheter. Utbildning och kompetens är av stor vikt i alla led såsom matlagning, näringslära, specialkost, ekologi, livsmedelssäkerhet, bemötande samt hållbar utveckling.

Att vara en stor upphandlande myndighet medför möjligheter att påverka leverantörsmarknaden. Att till exempel använda upphandlingsmyndighetens hållbarhetskriterier för kött- och fågelprodukter, där krav på djurskyddshållning och användning av antibiotika i livsmedelsproduktionen ingår, får större genomslag när de ställs av en stor upphandlande myndighet. För att kunna avgöra vilken nivå av krav som kan ställas med säkrad livsmedelsförsörjning är det av vikt att ha en tidig dialog med leverantörsmarknaden. Att organisera sig i tvärfunktionella kategoriteam, sammansatta av verksamhetsrepresentanter, experter och upphandlare, som arbetar enligt ett strukturerat och faktabaserat arbetssätt mot tydliga mål kan bidra till att fokusera inköpsarbetet och kanalisera förbättringsinitiativ.

Samordningsfunktion

För att säkerställa implementering, kontinuerlig uppföljning, kompetensutveckling och erfarenhetsutbyte så inrättas ett nätverk. På sikt skulle nätverket kunna utvecklas och formaliseras till en enhet med övergripande ansvar för stadens mat och måltider.

Nätverket ska representeras av utbildningsförvaltningen, äldreförvaltningen, serviceförvaltningen, miljöförvaltningen och stadsledningskontoret. Utbildningsförvaltningen ska ha det samordnande ansvaret. Nätverket ska ha särskild kompetens om verksamheterna förskola, skola, äldreomsorg samt om mat och måltider, miljö- och klimat, upphandling samt styrning och uppföljning. Nätverket ska arbeta med kommunövergripande måltidsfrågor genom att samordna stadens riktlinjer och policys för mat och måltider, stödja stadens nämnder vid implementering av matstrategin, riktlinjer och policys, ta fram underlag för planering och uppföljning av stadens mat och måltider, utveckla arbetet med livsmedelsupphandlingar och bevaka omvärldsförändringar.

Stadsledningskontorets synpunkter och förslag

I linje med det uppdrag som formulerats i kommunfullmäktiges budget har stadsledningskontoret tillsammans med berörda nämnder arbetat fram ett förslag till en stadsövergripande matstrategi samt föreslår att ett nätverk inrättas för implementering, samordning och uppföljning.

Stadsledningskontorets bedömning är att en samlad styrning och uppföljning av måltidsfrågor kommer att bidra till ett jämnt måltidsutbud i staden, bättre hälsa samt minskad klimat- och miljöbelastning från stadens mat och måltider. Inom stadens måltidsverksamheter ska kompetens finnas och utvecklingen ska följas i syfte att kunna möta efterfrågan på vegetariska alternativ (lakto-ovo-vegetariska och veganska alternativ).

Genom att aktivt arbeta för att minimera matsvinnet kommer resurser frigöras för att höja kvaliteten på måltidsutbudet. Om maten är god och det finns flera alternativ kan också behovet av specialkost minska vilket också kan frigöra resurser och bidra till ytterligare kvalitetshöjningar. Stadens nämnder och bolag ska aktivt arbeta för att minska de ökade kostnader som initialt kan uppstå genom att arbeta med att minska matsvinnet och styra upphandlingar och inköp på ett kostnadseffektivt sätt.

Stockholms stad har som stor organisation med många verksamheter och en stor konsumtion av livsmedel en viktig roll. Under 2017 avropades inom Stockholms stad kostentreprenader och livsmedel för cirka 600 miljoner kronor. I stadens skolor, grundskola- och gymnasieskola finns cirka 90 500 elever inskrivna som äter skollunch och i stadens förskolor finns cirka 31 000 barn inskrivna som äter flera måltider per dag. I stadens vård och omsorgsboenden bor cirka 2 000 personer, varav cirka hälften tillagar mat i egna kök och hälften får mat från upphandlade leverantörer.

Det som serveras inom stadens verksamheter inverkar på folkhälsa och välbefinnande och påverkar klimatet och miljön. Genom upphandling och inköp kan staden påverka branschens aktörer. En förutsättning är därför att staden har god kunskap om den aktuella marknaden och prioriterar dialogen med potentiella leverantörer inför upphandling och med befintliga leverantörer i samband med avtalsuppföljning.

Strategin omfattar alla stadens verksamheter och måltidssituationer men berör målgrupper i olika grad. Vård och omsorgsboende, dagverksamhet för äldre, daglig verksamhet inom funktionsnedsättning, boenden inom socialtjänsten där mat serveras, förskola, skola och gymnasieskola samt evenemang som anordnas i stadens regi berörs i hög grad då staden har stor rådighet över måltidssituationerna. För förskola, skola och äldreomsorg ska särskilda riktlinjer utarbetas och befintliga ska revideras.

Grupper som bor i eget boende och handlar och lagar egen mat, som till exempel inom hemtjänst, seniorboenden, LSS gruppboendestäder, öppna förskolan samt caféer och restauranger i stadens verksamheter, berörs mer indirekt. Stadens tjänstemän med ansvar för dessa verksamheter ska verka för att strategin får genomslag så långt det är möjligt.

Att löpande följa upp mat och måltiders påverkan på hälsa och klimat är centralt. Ett viktigt mått under ett antal år har varit andelen ekologisk mat inom verksamheterna. Denna bör kompletteras med ett mått om minskad klimatbelastning samt mått för att följa upp matsvinnet. Utbildningsnämndens uppdrag om att utreda mått och mätmetoder för att mäta skolmåltidernas koldioxidutsläpp samt intensifiera sitt arbete med matavfallsinsamling ska utgöra underlag för kommande målsättningar.

I samband med matstrategins framtagande har *Program för barnets rättigheter och inflytande i Stockholms stad* beaktats. Detta genom att strategin utgår från livsmedelsverket och de Nordiska näringsrekommendationerna som bygger på det aktuella kunskapsläget om sambandet mellan mat och bland annat barns hälsa. Därutöver ska matstrategin bland annat syfta till att grundlägga bra mat- och levnadsvanor i tidig ålder, vilket ökar sannolikheten att bibehålla dessa senare i livet och bidrar till målet om att alla barn i Stockholm har goda och jämlika uppväxtvillkor. I arbetet med att konkretisera strategin i specifika riktlinjer ska barnperspektivet beaktas genom att barnkonsekvensanalyser genomförs.

I strategin beskrivs arbetet med matgästernas delaktighet och att matgästerna ska ges möjlighet att bidra till att utveckla stadens måltider. Detta eftersom att en ökad delaktighet ökar sannolikheten att maten upplevs som god och att den äts upp. Staden ska därför arbeta aktivt med bland annat delaktigheten i förskola, skola och inom äldreomsorgen för att säkerställa att barn, elever och äldre ges möjlighet till inflytande kring mat och måltider, exempel via matråd eller andra forum. I detta arbete ska även jämställdhetsperspektivet beaktas.

Ett utvecklingsområde framöver är att staden kan stödja utvecklingen av mer lokalt producerad mat i Stockholm. Detta skulle minska utsläppen från transporter och öka försörjningstryggheten vid händelse av störning i livsmedelskedjan. En ökad lokalproduktion har relevans för såväl de direkta

klimatutsläppen som stadens sårbarhet vid klimatförändringar och i kris.

Ett annat viktigt utvecklingsområde är att minska svinnet i producentledet. Där kan staden bidra genom att ha en aktiv dialog med verksamhet och leverantörer, både i upphandlingsfas och under avtalsperioden. Detta i syfte att utveckla kraven i upphandling på till exempel hållbarhetstider och förpackningsstorlekar så att svinn/miljöpåverkan minimeras, samtidigt som behovet tillgodoses hos både stadens större och mindre verksamheter.

Stadsledningskontoret föreslår att kommunfullmäktige godkänner Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat samt att Stockholms Stadshus AB uppmanas att ge alla bolagsstyrelser inom koncernen i uppdrag att anta strategin. Samtliga nämnder och bolagsstyrelser ska implementera samt följa upp strategin i samband med upprättande av verksamhetsplaner. Utbildningsnämnden ska ansvara för samordning av det stadsövergripande nätverk som inrättas för implementering, samordning med mera. Vidare föreslås kommunfullmäktige besluta att kommunstyrelsen ska beakta strategin vid upprättande av nytt Miljöprogram och förslag till kommunfullmäktiges budget samt att miljö- och hälsoskyddsnämnden och utbildningsnämnden ges i uppdrag att i samråd med kommunstyrelsen ta fram underlag för att utarbeta förslag till uppföljningsmått.

Stadsdirektör

Avdelningschef

Bilagor

1. Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat

