

Handläggare:

Katarina Höök

08 508 18 138

Till

Farsta stadsdelsnämnd

2018-11-15

Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat

Svar på remiss från kommunstyrelsen

Förslag till beslut

Stadsdelsnämnden överlämnar förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på remissen av förslag till strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat.

Kerstin Sandström
stadsdelsdirektör

Ingalill Gustavsson
avdelningschef

Jonas Wilhelmsson
avdelningschef

Sammanfattning

Kommunstyrelsen föreslår en för staden gemensam strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat. Strategin är tänkt att bidra till bättre folkhälsa och minskad miljö- och klimatpåverkan genom de livsmedel och måltider som köps in, produceras och serveras. Strategin ska ligga till grund för förfrågningsunderlag vid upphandling. Tre mått föreslås för att följa matens och måltidens påverkan på hälsan och klimatet: andel ekologisk mat, minskad klimatbelastning och minskat matsvinn.

Förvaltningen anser att strategin är välkommen, men ställer sig tveksam till förslaget om en kostenhet med övergripande ansvar för stadens mat och måltider. Exempelvis inom förskolan ser förvaltningen positiva effekter där förskolan själv ansvarar för och tillagar mat. Även stadsdelsförvaltningarna bör ingå i det nätverk som föreslås, då det är dessa som huvudsakligen bedriver verksamheter där mat lagas och serveras.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom avdelningen för förskola i samråd med avdelningen egen regi – äldreomsorg, funktionsnedsättning och socialpsykiatri.

Stadsdelsnämndens pensionärsråd och råd för funktionshinderfrågor tog del av remissen inför sina respektive sammanträden den 10 september, innan detta tjänsteutlåtande skrevs. Rådets synpunkter redovisas under egen rubrik nedan.

Bakgrund

I kommunfullmäktiges beslut om budget 2018 för Stockholms stad fick kommunstyrelsen i uppdrag att ta fram en stadsövergripande matstrategi.

Sammanfattningsvis ska strategin

- lägga fast stadens övergripande inriktning för att ge tydlig vägledning för samtliga verksamheter och lägga en grund för ökad insikt och kunskap hos stadens medarbetare och brukare
- bidra till bättre folkhälsa och minskad miljö- och klimatpåverkan genom de livsmedel och måltider som köps in, produceras och serveras i stadens verksamheter
- ge stöd till hur stadens tjänstemän ska arbeta långsiktigt med folkhälsa och med måltider med lägre miljö- och klimatpåverkan
- omfatta barn, unga, vuxnas och äldre
- tillämpas i alla stadens verksamheter.

Kommunstyrelsen har remitterat förslaget till ett antal instanser, bland annat alla stadsdelsnämnder, för yttrande senast den 16 november.

Remissen i sammanfattning

En stor utmaning för staden är att säkerställa en jämlik folkhälsa. I unga år formas våra vanor och beteenden och därför är det viktigt att redan i förskolan och skolan skapa goda mönster vad det gäller matvanor och hälso- och miljöfrågor. För att nå visionen om en sammanhållen stad ska förskolor och skolor erbjuda barnen och eleverna en god grund för hälsa och inlärning.

Antalet äldre i staden kommer att öka kraftigt och det är viktigt att även äldre får i sig tillräckligt med energi och näringsämnen.

Strategin ska bidra till att stadens verksamheter arbetar för en stegvis förändring mot en mer ekologiskt hållbar utveckling.

Staden verksamheter ska

- förebygga uppkomsten av avfall och minska matsvinnet
- välja rätt råvaror, göra hälsosamma val och använda stadens resurser så att den negativa påverkan av livsmedelskonsumtionen på djur, miljö och människors hälsa minskar
- öka andelen ekologisk mat
- bidra till att de globala, nationella, regionala och lokala miljö- och klimatmålen uppfylls
- upphandla måltidstjänster och göra inköp av livsmedel så att det bidrar till en positiv hållbar utveckling.

Strategin föreslås ligga till grund för förfrågningsunderlag vid upphandling. Tre mått föreslås för att följa mat och måltiders påverkan på hälsan och klimatet: andel ekologisk mat, minskad klimatbelastning och minskat matsvinn.

Matstrategin ska konkretiseras i riktlinjer för förskolan, skolmaten och äldreomsorgen för att 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
- att ge vägledning samt visa på strategiska prioriteringar och belysa vilka utvecklingsområden som finns i staden inom måltidsområdet.

Stadens verksamheter ska sträva efter att servera god och hälsosam mat som också är bra för klimatet genom att

- erbjuda 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 köttguiden och fiskguiden.

Måltiderna ska vara en integrerad del av den pedagogiska verksamheten i förskola och skola. För äldre ska måltiderna vara en anpassad och integrerad del av omsorgen. Maten ska vara god och serveras i en trygg och trivsamt måltidsmiljö. För att skapa förutsättningar för detta behöver alla medarbetare och chefer god kompetens. Det ska vara tydligt vem som ansvarar för att lagstiftningen om livsmedels säkerhet efterlevs.

Stadens nämnder och styrelser ansvarar för att matstrategi, riktlinjer och policydokument införs, efterlevs och följs upp i den egna organisationen. Respektive nämnd och styrelse ska säkerställa måluppfyllelse. Den övergripande matstrategin ska brytas ner i konkreta riktlinjer för förskola, grundskola och gymnasium och för äldre utformas i en kostpolicy. Riktade utbildningar för olika personalgrupper ska genomföras för att öka kompetensen inom stadens verksamheter.

Matstrategin ska integreras med stadens system för styrning och uppföljning (integrerat ledningssystem, ILS) och preciseras i nämnders och bolagsstyrelser verksamhetsplanering. Strategin ska också ligga till grund för revideringar av aktuella styrdokument. Staden ska ta fram modeller för att beräkna, följa upp och redovisa miljö- och klimatpåverkan från mat och måltider.

För att säkerställa införande, kontinuerlig uppföljning, kompetensutveckling och erfarenhetsutbyte så föreslås att ett nätverk inrättas. På sikt kan nätverket utvecklas och formaliseras till en enhet med övergripande ansvar för stadens mat och måltider. Nätverket ska bestå av företrädare för utbildningsförvaltningen, äldreförvaltningen, serviceförvaltningen, miljöförvaltningen och stadsledningskontoret. Utbildningsförvaltningen ska ha det samordnande ansvaret.

Synpunkter från nämndens båda råd

Pensionärsrådet protokollförde följande synpunkter: "Rådet saknar en konsekvensanalys som beskriver vad Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat innebär i förhållande till exempelvis Stockholms stads budget. Vidare framför rådet att vetenskapliga bevis saknas för strategin." Rådet tog även upp att det saknas gemensamma direktiv för rektorer gällande äldres möjligheter att inta måltider i skolornas matsalar.

Rådet för funktionshinderfrågor protokollförde följande synpunkter: "Viktigt med utbildning. Att tänka på är att de som medicinerar och har medicinerat länge kanske har känsliga magar så att de behöver anpassad kost. Att tänka på allergiker. Att tänka på gruppen med funktionsnedsättning samt äldre att de får näringsriktig och bra kost."

Förvaltningens synpunkter och förslag

Förvaltningen tycker att det är välkommet att staden får en gemensam strategi för mat och måltider som ska uppfylla flera mål som god, hälsosam, klimatsmart mat och bidra till hållbar utveckling

Förvaltningen ser positivt på förslaget om att utbildningar ska genomföras för att öka kompetensen inom stadens verksamheter.

Ett nätverk kan vara positivt för samordning men förvaltningen anser att även stadsdelsförvaltningarna bör ingå då det är dessa som huvudsakligen bedriver verksamheter där mat lagas och serveras.

Förvaltningen ställer sig tveksam till förslaget om en kostenhet med övergripande ansvar för stadens mat och måltider. Exempelvis inom förskolan ser förvaltningen positiva effekter där förskolan själv ansvarar för och tillagar mat. Egna utbildade kockar kan tillaga mat efter önskemål från barnen och därmed säkerställa att barnen äter bra och även att matsvinnet minimeras. Att lyfta bort ansvaret för mat och måltider vore olyckligt.

Riktlinjerna borde tydligare betona vikten av att använda närproducerad mat och svenska råvaror. Samtidigt hade det varit värdefullt om arbetsgruppen bakom strategin hade kommenterat om man ser några utmaningar utifrån den lagstiftning och de EU-direktiv som gäller för upphandling.

Förvaltningen tror att det kan bli svårt att följa upp de olika verksamheternas klimatbelastning och få en uppfattning om matsvinnets volymer och innehåll.

Förvaltningen föreslår att stadsdelsnämnden överlämnar förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på remissen.

Bilaga

Stadsledningskontorets förslag till strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat