

Handläggare
Åsa Ahlsved
Telefon: 08-508 36 251
Annica Håkansson
Telefon: 08-508 36 262**Till**
Äldrenämnden
Den 28 september 2021

Ursprungsmärka kommunens matsedlar

Svar på remiss från kommunstyrelsen KS 2020/1311

Förvaltningens förslag till beslut

1. Äldrenämnden godkänner förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på remissen och överlämnar det till kommunstyrelsen.
2. Äldrenämnden beslutar om omedelbar justering.

Sammanfattning

Äldrenämnden har på remiss från kommunstyrelsen fått en motion om att ta fram en plan för att kunna ursprungsmärka kommunens matsedlar. Motionen är skriven av Linnéa Vinge (SD) som anser att det är en rättighet att få reda på ursprunget på den mat man äter. Att välja svensk, närproducerad, ekologisk mat och att välja bort ritualslaktat kött anser motionären är en självklarhet för många.

Det finns olika styrdokument som verksamheterna ska förhålla sig till gällande miljö- och hållbarhetsfrågor. Stockholm stads livsmedelsupphandling följer upphandlingsmyndighetens hållbarhetskriterier för kött, fågel och mjölkprodukter och ska produceras i nivå med svenska djurskyddsregler. Det finns även mål för ekologiska inköp och att främja inköp av närproducerat.

De kommunala verksamheterna ska följa stadens livsmedelsavtal som har krav på djurskydd och anger ursprungsland. Förvaltningen anser att det finns mål och styrdokument kring djurskyddskrav, närproducerat och ekologiskt vilket anses vara tillräckligt. Därmed är det inte aktuellt att ta fram en plan för att ursprungsmärka kommunens alla matsedlar.

Bakgrund

Äldrenämnden har på remiss från kommunstyrelsen fått en motion om att ta fram en plan för att kunna ursprungsmärka kommunens matsedlar. Motionen är skriven av Linnéa Vinge (SD) som anser att

det är en rättighet att få reda på ursprunget på den mat man äter. Att välja svensk, närproducerad, ekologisk mat och att välja bort ritual slaktat kött anser motionären är en självklarhet för många.

Kommunstyrelsen har remitterat remissen till stadsledningskontoret, servicenämnden, miljö- och hälsoskyddsnämnden, socialnämnden, utbildningsnämnden samt äldre- och äldreomsorgsnämnden.

Ärendet

Mat och måltider tillhör livets glädjeämnen och har stor betydelse för hälsan och välbefinnandet. Målet med den mat som serveras i stadens verksamheter ska vara god, näringsriktig och hållbar. För att förebygga undernäring och ensamhet ska måltiderna serveras i en trivsam miljö i sällskap med andra.

Inom äldreomsorgen finns vård- och omsorgsboende, servicehus, hemtjänst, förebyggande enheter samt dagverksamhet. Det finns kommunala boendeplatser inom vård- och omsorgsboenden i Stockholms stad där den boende äter alla sina måltider på boendet. Alla kök, i egen regi planerar och ansvarar för sin egen matsedel utifrån den gemensamma mat och måltidspolicy som är tagen i kommunfullmäktige 2019. Måltider serveras på vård- och omsorgsboende, servicehus, hemtjänst, förebyggande enheter samt dagverksamhet. Verksamheterna kan på olika sätt tillgodose att mat serveras på boendet. Vissa vård- och omsorgsboenden och servicehus har tillagningskök men tillagning kan även ske på avdelningen i den mån som är möjligt, eller så har boendet/servicehuset avtal med måltidsentreprenör. Vid biståndsbedömd insats gällande matlåda ska hemtjänstutföraren se till att insatsen utförs.

Det finns olika styrdokument som verksamheterna ska förhålla sig till gällande miljö- och hållbarhetsfrågor. Dessa styrdokument anger hur staden ska arbeta mer hållbart där kvalitet och produktion av livsmedel är en viktig del.

I Mat- och måltidspolicy för äldreomsorgen i Stockholm stad står att verksamheterna ska minska klimatpåverkan och öka andelen ekologiska livsmedel och miljömärkt fisk. Verksamheterna ska även ha rutiner för att minska matsvinnet. Under hösten kommer en checklista för matsvinn att implementeras. I policyn står det även om kvalitetskrav då verksamheterna ska ta hänsyn till Stockholms stads styrdokument och mål. Detta innebär bland annat att krav ska ställas på djurskydd och restriktiv antibiotikaanvändning.

Miljöprogrammet anger att den negativa påverkan på djur, miljö och människors hälsa via stadens livsmedelskonsumtion ska minska samt styras mot en mer hållbar livsmedelsproduktion.

I dokumentet God, hälsosam och klimatsmart mat – Matstrategi för Stockholms stad anges att verksamheterna ska använda kött- och fiskguiden från Världsnaturfondens konsumentguider och välja kött och fisk med omsorg.

Staden har även genom Agenda 2030 förbundit sig att tillsammans med Sverige och världens övriga länder genomföra en samhällsförändring som leder till att uppnå de globala målen och en ekonomiskt, socialt och miljömässigt hållbar utveckling.

I centrala livsmedelsupphandlingen ställs höga krav på de livsmedel som köps in. När det gäller kvalitetskrav på kött, fågel och mjölkprodukter följer staden upphandlingsmyndighetens hållbarhetskriterier vilka följer svenska djurskyddsregler. Det finns även mål gällande inköp av ekologiska livsmedel vilket för år 2021 är 60 procent och upp till 70 procent år 2023. I budget står att servicenämnden ska främja närproducerad mat bland annat genom upphandlingskrav.

Livsmedel för tillagning och servering inom den kommunala äldreomsorgens verksamheter ska avropas från stadens gemensamma livsmedelsupphandling och serviceförvaltningen har uppföljningsansvaret. Vid beställningstillfället kan varje beställare se vilket land som djuret är uppfött och slaktat i.

Jämställdhetsanalys

Ärendet är ett svar på remiss från Kommunstyrelsen och därmed skriver förvaltningen ingen egen jämställdhetsanalys. Om ärendet hanteras vidare och om behov finns utgår förvaltningen från att jämställdhetsanalys kommer att skrivas.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom avdelningen för stadsövergripande äldreomsorgsfrågor. Kommunstyrelsens pensionärsråd har tagit del av ärendet den 21 september 2021 och socialnämndens, äldre- och överförmyndarnämndens gemensamma råd för funktionshinderfrågor den 23 september 2021.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Stockholms stad har flera styrdokument som anger hur verksamheterna i staden ska förhålla sig till miljö- och hållbarhetsfrågor, som

exempel antog staden 2019 God, hälsosam och klimatsmart mat – Matstrategi för Stockholms stad. I den framgår att verksamheterna ska välja kött och fisk med omsorg och använda kött- och fiskguiden från Världsnaturfondens konsumentguider samt Mat- och måltidspolicyn för äldreomsorgen i Stockholms stad där det ställs krav på djurskydd och antibiotikaanvändning. Staden ställer höga krav på de livsmedel som upphandlas och kött-, fågel- och mjölkprodukter ska följa svensk djurskyddslagstiftning. Genom att välja anbudssvaror vid avrop från livsmedelsavtalet kan verksamheterna säkerställa att de väljer livsmedel som följer styrdokumentet och målen. Vid beställning av livsmedel kan verksamheterna också se vilket ursprungsland varan kommer ifrån. Det finns även politiska mål gällande ekologiska inköp och att staden ska främja närproducerade livsmedel. Styrdokument och de höga målen leder till att Stockholms stad arbetar aktivt med miljö- och hållbarhetsfrågor.

Förvaltningen anser att det finns mål och styrdokument kring djurskyddskrav, närproducerat och ekologiskt vilket anses vara tillräckligt. Därmed är det inte aktuellt att ta fram en plan för att ursprungsmärka kommunens alla matsedlar.

Patric Rylander
Äldredirektör
Äldreförvaltningen

Linda Hamnes
Avdelningschef
Äldreförvaltningen

Bilagor

Bilaga 1 Motion om att ursprungsmärka kommunens matsedlar.

Bilaga 2 Mat- och måltidspolicy för äldreomsorgen i Stockholm stad.

Bilaga 3 God, hälsosam och klimatsmart mat – Matstrategi för Stockholms stad.

Bilaga 4 Stockholms Miljöprogram 2020-2023.