



Handläggare:
Birgitta Persson
Telefon: 08-508 36 213

Till
Äldrenämnden
Den 21 april 2009

Motion (2008:87) om vegetariska tisdagar och Motion (2009:3) om minskad konsumtion av kött

Remissvar på motion av Emma Lindqvist (S) om vegetariska tisdagar och motion av Åsa Hagelstedt (V) om minskad konsumtion av kött.

Förvaltningens förslag till beslut

Remisserna besvaras med äldreförvaltningens tjänsteutlåtande.

Gunnel Rohlin
direktör

Raili Karlsson
avdelningschef

Sammanfattning

Emma Lindqvist (S) föreslår i en motion (2008:87) att staden inför vegetariska tisdagar. Även Åsa Hagelstedt (V) föreslår i motion (2009:3) att staden i sina verksamheter serverar en större andel vegetarisk mat. Vidare föreslår Åsa Hagelstedt att staden enbart köper in Kravmärkt kött, naturbeteskött eller kött som uppfyller motsvarande regler så att närproducenter och närproduktion gynnas. Båda motionärerna beskriver i motionerna animalieproduktionens stora utsläpp av växthusgaser. Genom förslag i motionerna kan Stockholms stad ta ett större ansvar i klimatfrågan.

Äldreförvaltningen anser att den mat vi äter påverkar vår miljö på många sätt. Odling av råvaror, uppfödning av djur, vidareförädling och transporter förbrukar mycket energi och bidrar till utsläpp av växthusgaser. Livsmedelsproduktionen



står idag för en tredjedel av de globala utsläppen av växthusgaser varför de matval vi gör har stor betydelse. Stockholms stad har genom sina många måltidsverksamheter möjlighet att i livsmedelsupphandlingen ställa miljökrav och kan därmed påverka valet av livsmedel vilket bidrar till en minskad miljöpåverkan.

Stockholm har en kostpolicy för stadens äldreomsorg som tydliggör vilka krav, även miljökrav, som ska gälla för mat och måltider. Stockholms stads miljöprogram 2008-2011 ger god vägledning och en grund i arbetet för ett miljömässigt hållbart Stockholm. Att planera en matsedel med hänsyn till såväl bra näring som bra val för miljön kräver kunskap. Livsmedelsverkets pågående arbete med att miljöanpassa kostråden kommer att underlätta både planering och inköp av mat.

Äldreförvaltningen betonar vikten av att måltiden för den äldre i stadens omsorg i första hand ska vara näringsmässigt optimal och i möjligaste mån individanpassad. Detta står inte i motsats till miljömässigt bra mat.

Bakgrund

Motioner från Emma Lindqvist (S) och Åsa Hagelstedt (V) om införande av en vegetarisk dag inom stadens måltidsverksamheter och förslag om en minskning av köttkonsumtion har remitterats till Enskede-Årsta-Vantör och Östermalms stadsdelsnämnder, Utbildningsnämnden, Äldrenämnden och Stadsledningskontoret för yttrande.

Motionärerna beskriver i motionerna koldioxidutsläppens negativa påverkan på klimatet och att livsmedelsindustrin står för en fjärdedel av utsläppen. Motionärerna anser att Stockholms stad kan bidra till ett ekologiskt och uthålligt jordbruk från klimatsynpunkt genom att i offentlig upphandling ställa krav på ekologisk produktion i större utsträckning. En vegetarisk dag i veckan skulle vara ekonomiskt och miljömässigt positiv. Vidare föreslås att det kött som köps in är naturbeteskött eller Kravmärkt.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom avdelningen för strategi och planering. Kommunstyrelsens pensionärsråd och äldreförvaltningens handikappråd har tagit del av ärendet den 14 april 2009.



Förvaltningens synpunkter och förslag

Förvaltningen anser att när det gäller maten för äldre i stadens omsorg bör det först och främst vara det individuella valet som styr. I stadens kostpolicy om bra mat inom äldreomsorgen, KF - beslut april 2008, står skrivet att *Individuella behov utifrån medicinska, etiska, kulturella och religiösa skäl ska tillgodoses i möjligaste mån*. Att själv få styra sitt val av mat handlar om respekt för den äldres önskemål. Många av dagens äldre är vana vid en kost baserad på svenska råvaror och mat som av tradition varit säsonganpassad, till exempel traditionell husmanskost som rotmos, ärtsoppa och bruna bönor, basvaror som ofta finns som ekologiskt producerade. Även dagens äldre från andra kulturer är vana vid att baljväxter som t. ex bönor och grönsaker utgör baslivsmedel i matlagningen.

Kunskap om matlagning, livsmedelsval och näringslära är viktiga komponenter för att maten ska bli miljö- och näringsmässigt bra. Om köttet väljs bort måste det ersättas med fullgoda alternativ, till exempel baljväxter eller fisk, för att undvika näringsbrister. När det gäller förslaget om en vegetarisk dag i veckan anser äldreförvaltningen att det vid varje måltid alla dagar ska finnas ett vegetariskt fullgott alternativ för den som så önskar.

Livsmedelsindustrin står idag för en del av Sveriges utsläpp av växthusgaser. Utsläpp kommer från exempelvis djuruppfödning, transporter och växthusodling. Vegetabilier ger ofta en mindre klimatpåverkan än köttprodukter. Det är angeläget att se till helheten *från jord till bord* vid livsmedelsupphandling. Bra logistiksystem och större volymer kan bidra till mindre miljöpåverkan. Livsmedelsverket arbetar med att ta fram miljöanpassade kostråd som kan användas vid val av livsmedel och vid planering av måltider. Därutöver ger Stockholms stads miljöprogram 2009-2011 vägledning och en grund i arbetet för ett miljömässigt hållbart Stockholm.

Enligt kostpolicyn ska *Alla verksamheter som berörs av mat och måltider sträva efter en anpassning till nationellt antagna miljömål*. Förvaltningen anser därför att det är viktigt med kunskap om mat och måltidsproduktion så att klimat- och miljöeffekter kan vägas in vid val av livsmedel och färdiga rätter.