

**Handläggare**  
Birgitta Persson  
Telefon: 08-6905800**Till**  
Äldrenämnden  
20 oktober 2015

## Motion 2015:41 om matglädje för Stockholms barn och äldre

*Svar på remiss från kommunstyrelsen Dnr: 000927/2015*

### Förvaltningens förslag till beslut

Äldrenämnden godkänner förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på remissen och överlämnar det till kommunstyrelsen.



Ann-Christine Hansson  
Förvaltningschef



AnnMarie Ståhl  
Avdelningschef

### Sammanfattning

I skrivelse till äldrenämnden föreslår Karin Ernlund (C) och Christina Linderholm (C) kommunfullmäktige besluta att utarbeta en måltidsstrategi för matglädje för förskola, skola och äldreomsorg med tydligt fokus på miljö- och klimatpåverkan, smak och kvalitet och pedagogiska inslag.

I en väl fungerande äldreomsorg är mat, måltider och nutrition en stor del av vården och omsorgen. För Stockholms stads äldreomsorg finns en kostpolicy (KF beslut 2008) för mat och måltider som tydliggör vilka krav, även miljökrav, som gäller.

Att kunna laga mat på plats nära de boende är det optimala eftersom maten då inte behöver hållas varm eller kylas ner för vidare transport. Matlagning på plats sprider dofter som är viktigt för aptiten. De äldre kan även bli mer delaktiga i måltidssituationen. I staden finns många olika måltidslösningar, från matlagning på plats i eget kök till verksamheter med små avdelningskök som inte är tänkta för matlagning och därmed inte uppfyller krav enligt livsmedelslagen.

Staden upphandlar en ansenlig mängd livsmedel och färdiga måltider vilket inverkar på hur stor matens klimat- och miljöpåverkan blir. Med goda kunskaper och medvetna val kan alla bidra till att minska våra utsläpp av växthusgaser. Vid upphandling, i såväl framtagandet av förfrågningsunderlag som vid granskning av anbud, behövs tillgång till personer med adekvat kompetens. Måltidsobservationer, skräddarsydda utbildningar, regelbunden återkoppling och samverkan mellan olika yrkesgrupper ger möjlighet till måltider av hög kvalitet och goda förutsättningar för matglädje.

### **Bakgrund**

I skrivelse till äldrenämnden föreslår Karin Ernlund (C) och Christina Linderholm (C) kommunfullmäktige besluta att utarbeta en måltidsstrategi för matglädje för förskola, skola och äldreomsorg med tydligt fokus på miljö- och klimatpåverkan, smak och kvalitet och pedagogiska inslag.

### **Ärendet**

I Stockholms stads äldreomsorg finns många olika måltidslösningar. Ett mindre antal verksamheter i Stockholms stad har ett eget kök för matlagning på plats, nära de boende. Att laga mat på plats är det optimala eftersom maten då inte behöver hållas varm eller kylas ner för vidare transport. En stor del av verksamheterna har idag endast små avdelningskök som inte är tänkta för matlagning och uppfyller därmed inte krav enligt livsmedelslagen. Eventuell ombyggnad av dessa små kök är förenad med höga kostnader och förmodligen inte ens alltid möjlig att omsätta i befintliga utrymmen.

Idag har de flesta verksamheter, som inte har godkända kök, löst hanteringen av mat och måltider genom att upphandla kall mat t.ex. kalops, då huvudkomponent köps färdig, vakuumpförpackad och kyld. Det är ur hanterings- och livsmedelshygienisk synpunkt ett säkert alternativ. Maten värms på plats och i de flesta verksamheter bereds övriga komponenter så som grönsaker, potatis, ris med mera av personal. Fördelen med kall mat är att maten behåller sitt näringsvärde och sin fräschhet. Maten behöver inte varmhållas utan kan värmas när det bäst passar de boende.

### ***Utbildning ger trygghet***

En god äldreomsorg förutsätter tillgång till välutbildad personal som ur ett helhetsperspektiv bemöter och uppmärksammar äldre, såväl i hemtjänsten som i de olika boendeformerna. Det krävs kompetens för att förstå vilka faktorer som påverkar olika nutritionsproblem, och goda kunskaper om hur man anpassar omvårdnadsåtgärder efter varje individs behov.

Förändringar i lagstiftning, nya rekommendationer och kostråd kräver ständig påfyllning av kunskap. Omstruktureringar i verksamheter, personalomsättning samt nya aktörer på marknaden gör att arbetet med att förbättra mat- och måltidssituationen ständigt är aktuellt.

Utbildningar arrangeras kontinuerligt med varierande teman för olika målgrupper. Arbetsplatsnära utbildningar skräddarsys i samråd med chefer inom olika verksamheter. Stor fokus läggs fortsättningsvis på kompetenshöjning inom hela ämnesområdet mat, måltider och nutrition.

På Stockholm stads hemsida finns det material som specifikt tagits fram för äldreomsorgen att ladda ner.

### ***Valmöjlighet för den äldre***

Lagen om Valfrihetssystem (LOV), som trädde i kraft 2009, ger den äldre valmöjlighet även när det gäller maten.

Inom ramen för en god äldreomsorg betonas vikten av att erbjuda individuellt anpassad mat och måltider. I stadens måltidsavtal erbjuds den äldre tre maträtter, varav ett vegetariskt alternativ, till såväl lunch som middag. För heldygnsomsorg ska även mellanmål ingå för att ge ett balanserat näringsintag. Att den äldre själv får styra sitt val av mat handlar om respekt för hans eller hennes önskemål.

Äldreförvaltningen anser att det är en bra idé att äldre personer ges möjlighet att äta i skolrestauranger, vilket flera kommuner i landet erbjuder.

### ***Mat- och måltidsupphandlingar sätter ribban***

God matkvalitet kräver strategi, samordning och uppföljning. Då äldreförvaltningen inte har ett direkt ansvar för upphandling av mat och måltider kan äldreförvaltningen endast indirekt påverka valen genom att med sin kostkompetens vara rådgivande och stödjande vid upphandlingar. Äldrecentrums koststrateger medverkar fortlöpande som sakkunniga i framtagandet av förfrågningsunderlag, vid granskning av anbud samt vid utvärdering. Inte bara priset skall styra upphandlingen utan

kvaliteten, där faktorer som rätt energifördelning, varierad matsedel och hänsyn till individuella behov, måste beaktas.

### ***Antagna miljöprogram ska följas***

I stadens kostpolicy betonas vikten av att *alla verksamheter som berörs av mat och måltider ska sträva efter en anpassning till nationellt antagna miljömål*. Staden upphandlar en ansenlig mängd livsmedel och färdiga måltider, varför de val som görs bidrar till hur stor matens miljöpåverkan blir. Genom att välja miljömärkta produkter och följa lokala och nationella miljömål skapas förutsättningar för hållbar utveckling.

Genomarbetade systemlösningar och upphandlingar med ett helhetsperspektiv på mat och måltider gör att all mathantering kan bli miljömässigt bra och därmed också mera kostnadseffektiv. Den bästa miljönyttan sker genom att maten på tallriken äts upp och att insatser riktas för att minimera uppkomst av matavfall.

### ***Kontinuerligt utvecklingsarbete***

Omstruktureringar i verksamheter, personalomsättning och nya aktörer på marknaden gör att arbetet med att förbättra mat- och måltidssituationen ständigt är aktuellt. För att få såväl säker som individanpassad mat och trivsamma måltidssituationer krävs ett långsiktigt utvecklingsarbete, där verksamhetsledningen har det övergripande ansvaret och all personal är delaktig.

Måltidsobservationer, skräddarsydda utbildningar, regelbunden återkoppling och samverkan mellan olika yrkesgrupper skapar förutsättningar för måltider av hög kvalitet och matglädje.

## **Ärendets beredning**

Ärendet har beretts av Äldrecentrums koststrateger på uppdrag av avdelningen för Utbildning och administration inom äldreförvaltningen. Ärendet har behandlats på kommunstyrelsens pensionärsråd den 13 oktober 2015 och förvaltningsgruppen den 14 oktober 2015.

## **Förvaltningens synpunkter och förslag**

I en väl fungerande äldreomsorg är mat, måltider och nutrition en stor del av vården och omsorgen. Nationella närings- och kostrekommendationer ska användas vid planering, tillagning och servering av mat. Förutom att maten ska vara smakrik, vällagad och anpassad efter individuella behov, så bör också hela måltidssituationen vara uppmärksammas.

Gemenskap och delaktighet runt en måltid har stor betydelse, såväl på vård- och omsorgsboenden som i ordinära boenden. Både mat och måltidsmiljö påverkar aptiten. Goda dofter, ett vackert dukat bord och samvaro med andra ger inte bara matlust utan också välbefinnande. Åtgärder som på olika sätt stimulerar ätandet bör uppmuntras. Mat som äts upp ger viktig näring och energi vilket minskar risken för till exempel undernäring.

Det regelverk som är bindande för alla som hanterar livsmedel ska följas. Det förutsätter ett system som tillhandahåller fastlagda rutiner, regelbunden uppföljning och utvärdering, samt en tydlig ansvarsfördelning för mat och måltider inom hela organisationen.

Stadens kostpolicy (KF beslut 2008) för mat och måltider inom äldreomsorgen tydliggör vilka krav, även miljökrav, som gäller.

För att leva upp till ovanstående fordras att ledning och personal utbildas kontinuerligt med hänsyn till ansvar, befogenheter, arbetsuppgifter och lagstadgade krav.

**INKOM****2015 -09- 08**

Till berörd remissinstans

Äldreförvaltningen

*Dw 150-307/2015***Angående remissen om Motion (2015:41) om  
matglädje för Stockholms barn och äldre**

Detta gäller remissvar på ”Motion (2015:41) om matglädje för  
Stockholms barn och äldre”

Dnr: 000927/2015

Remisstiden sträcker sig till den 1 november 2015, vilket vi ber er  
respektera. Om det av några skäl inte är möjligt för er att inkomma  
med svar inom utsatt tid måste en kontakt tas med den för ärendet  
ansvariga personen på roteln.

Ansvarig handläggare/borgarrådssekreterare på Skolroteln är Louise  
Callenberg, tfn 0761229228.

**Remissvar skickas till:**

- Skolroteln i **digital form (word/excel)**. Ange KS:s diarienummer  
som namn på ärenderubrik. Ex: KS 314-331-2004
- KF/KS kansli i **pappersform**.

Bilägg **inte** remissunderlaget. Det finns redan diariefört i  
kommunstyrelsens diarium.

Häfta **inte** ihop handlingarna.

**Adresserna är följande:**

Rotelns e-post: Funktion SLK RIV-remissvar eller  
RIV-remissvar.SLK@stockholm.se

KF/KS kansli, Stadshuset, 105 35 STOCKHOLM

Med vänliga hälsningar

Skolroteln

**Remitteringsmapp****Ärende: Motion (2015:41) om matglädje för Stockholms  
barn och äldre**

Inkom till KF/KS kansli den 25 maj 2015

Behandling i övrigt: Äldrenämnden har särskilt bett om att få  
svara på motionen.

För yttrande senast: 1 november 2015

För yttrande för SLK senast: 14 november 2015

**Stadsdelsnämnderna Facknämnderna Övriga**Rinkeby-Kista  
Älvsjö  
SkärholmenMiljö- och  
hälsönämnden  
Utbildningsnämnden  
Äldrenämnden

Stadsledningskontoret

H1



Stockholms  
stad

Kommunfullmäktige  
Motion

STOCKHOLMS STAD Kommunstyrelsen Registraturet	
Ink.	2015-05-25
Dnr:	106-927/2015
Till:	RIV

## Motion om matglädje för Stockholms barn och äldre

Måltiden är en viktig stund på dagen och det är viktigt att maten har ett bra näringsinnehåll och att den smakar gott. God och välbalanserad mat är en förutsättning för lärande och koncentration. Matglädje är också en förutsättning för att våra äldre ska äta tillräckligt

Centerpartiet vill att maten som serveras i stadens förskolor och skolor ska vara god, säker och nyttig samt tillagad av råvaror som producerats klimatsmart och miljövänligt. Den ska dessutom serveras i en lugn och trivsamt miljö och alla elever ska ha borde ha rätt till rimliga lunchtider.

Det finns också stora pedagogiska möjligheter kring matupplevelsen. Ett sätt att öka förståelsen för matens ursprung är att odla på skolgården eller i närbelägna odlingslotter eller parker.

Matglädje är också en förutsättning för att våra äldre ska äta tillräckligt. Maten måste locka med doft, färg och smak. Att äta när man blir riktigt gammal kan kännas som att äta med lovikavantar, mörka solglasögon och nästäppa. Detta då kroppens funktioner oftast försvagas när man blir gammal. Centerpartiet vill därför att kraven på mat för äldre vara väldigt höga.

Vi vill också att den äldre ska ha möjlighet att påverka vad som ska serveras. På ett boende bör det ske antingen i dialog i ett tidigt skede eller genom att den äldre kan välja maträtt direkt vid bordet. Det är av stor vikt att den äldre får god och näringsriktig mat och en lustfylld måltidsupplevelse. För att främja kontakter mellan olika åldersgrupper och få in fler vuxna i skolmatsalarna vill vi uppmuntra skolorna att, i den mån det är möjligt, ge äldre möjlighet att till låg kostnad äta lunch med eleverna i grundskolan.




Centerpartiet föreslår att kommunfullmäktige beslutar om en måltidsstrategi. Målen ska vara att öka kökspersonalens kompetensutveckling och inspiration, att öka skolmåltidens pedagogiska möjligheter, att minska matsvinnet, att arbeta med odling på skolgården eller närbelägna rabatter och parker. Målen ska också vara att minska förekomsten av halvfabrikat, smakförstärkare och socker och målet på längre sikt är att alla förskolor, skolor och äldreboenden ska ha tillagningskök.

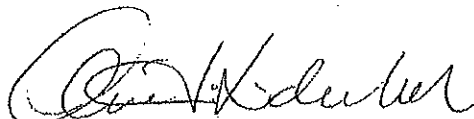
**Vi föreslår kommunfullmäktige besluta**

att utarbeta en måltidsstrategi för matglädje för förskola, skola och äldreomsorg med tydligt fokus på miljö- och klimatpåverkan, smak och kvalitet och pedagogiska inslag.

Stockholm den 25 maj 2015



Karin Ernlund (C)



Christina Linderholm (C)