

Handläggare
Annica Håkansson
Telefon: 08-508 36 262

Till
Äldrenämnden
den 16 oktober 2018

Remiss av Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat

Remiss från kommunstyrelsen, dnr KS 2018/430

Förvaltningens förslag till beslut

Äldrenämnden godkänner förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på kommunstyrelsens remiss Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat.



Ann-Christine Hansson
Förvaltningschef

Sammanfattning

Enligt uppdrag i kommunfullmäktiges budget 2018 har kommunstyrelsen med stöd av miljö- och hälsoskyddsnämnden och service-nämnden tagit fram en stadsövergripande matstrategi för bättre folkhälsa och minskad miljö- och klimatpåverkan samt utrett en samordningsfunktion för stadens mat och måltider. Stadsledningskontoret har i samarbetet med miljö- och hälsoskyddsnämnden, service-nämnden, utbildningsnämnden, äldrenämnden och Farsta stadsdelsnämnd arbetat fram ett förslag till Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat. I enlighet med uppdraget har också en samordningsfunktion utretts.

Strategin ska leda till bättre folkhälsa och minskad klimatpåverkan och utgöra en tydlig vägledning för stadens verksamheter. Den ska också ligga till grund för ökad insikt och kunskap hos stadens medarbetare, brukare och stockholmare.

områden och ska vägleda till samsyn så att den mat och de måltider som serveras är god, näringsriktig, hållbar, integrerad, säker och serveras i en trivsam miljö. Strategin ska integreras med stadens system för styrning och uppföljning (ILS) och preciseras i nämnders och bolagsstyrelsers verksamhetsplanering.

För att kunna genomföra strategins mål är det viktigt med en god kompetens hos stadens medarbetare. Kompetensen ska vara hög och riktade utbildningar ska genomföras för att bibehålla och öka kompetensen. Kunskapsutbyte ska uppmuntras mellan olika verksamheter och personalgrupper i syfte att ta tillvara på goda exempel.

Ett nätverk för implementering, uppföljning, kompetensutveckling och erfarenhetsutbyte ska inrättas och utbildningsförvaltningen föreslås ha det samordnande ansvaret. På sikt skulle nätverket kunna utvecklas och formaliseras till en kostenhetsenhet med ett övergripande ansvar för stadens mat och måltider.

Enligt förvaltningens uppfattning ger den föreslagna strategin en tydlig vägledning för stadens verksamheter för att säkerställa att den mat som serveras är god, hälsosam och klimatsmart. Genom en stadsövergripande strategi ökar förutsättningarna för ett gemensamt förhållningssätt och ett likvärdigt utbud inom staden.

Bakgrund

I kommunfullmäktiges budget 2018 framgår att kommunstyrelsen, tillsammans med miljö- och hälsoskyddsnämnden och servicenämnden, ska ta fram en stadsövergripande matstrategi för bättre folkhälsa och minskad miljö- och klimatpåverkan samt utreda en samordningsfunktion för stadens mat och måltider.

Under våren 2018 har stadsledningskontoret i samarbete med miljö- och hälsoskyddsnämnden, servicenämnden, utbildningsnämnden, äldrenämnden och Farsta stadsdelsnämnd tagit fram ett förslag till Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat samt utrett en samordningsfunktion. Förslaget till Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat har skickats på remiss till samtliga nämnder och stadsledningskontoret.

Ärendet

Idag bedrivs ett aktivt arbete för att säkerställa, god, hälsosam och klimatsmart mat inom stadens verksamheter. Olika policydokument och riktlinjer för mat och måltider har arbetats fram och bland annat finns en kostpolicy för Stockholms stads äldreomsorg och riktlinjer

för utbildningsnämndens verksamheter, dock finns det ingen gemensam strategi för stadens mat och måltidsverksamheter som säkerställer gemensamma målsättningar och förhållningssätt, ett likvärdigt och jämlikt utbud samt system för en sammanhållen uppföljning.

Ett förslag till strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat har därför arbetats fram vilken visar stadens övergripande inriktning och ska ge en tydlig vägledning och lägga grund för ökad insikt och kunskap hos stadens medarbetare, brukare och stockholmare. Strategin ska leda till:

- bättre folkhälsa,
- minska klimat och miljöpåverkan
- 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.

Stockholms stad har flera prioriterade målsättningar som ska bidra till minskad klimat- och miljöbelastning bland annat ska Stockholms stad år 2040 vara en fossilbränslefri stad och 70 % av matavfallet ska samlas in till år 2021 och ekologiska livsmedel ska utgöra hälften av det totala värdet av inköpta livsmedel år 2020. I budget för 2018 anges att klimatsmarta livsmedel inom stadens verksamheter ska öka.

Det finns stora skillnader i folkhälsan beroende på var du bor i staden vilket bland annat samvarierar med inkomst och utbildning. Detta märks ytterst i förväntad medellivslängd och i hälsoindex. Mat och fysisk aktivitet är grundläggande för folkhälsan och det är därför av särskilt stor vikt att de måltider som serveras i stadens egna verksamheter håller likvärdig kvalitet.

Gruppen äldre kommer på sikt att öka kraftigt samtidigt som medellivslängden ökar. En god hälsa är av stor vikt för den äldre men även för staden och samhället i stort. Det är viktigt att den äldre får i sig tillräckligt med energi och näringsämnen för att förebygga undernäring. Måltiderna har en stor social betydelse och är för många en höjdpunkt på dagen. Genom att servera goda måltider i trivsamt miljö så bidrar det till en bättre livskvalitet för den äldre.

Goda matvanor inom förskola och skola är viktiga att bygga upp i tidig ålder. Genom att lära förskolebarn och elever goda matvanor är de bättre rustade för att möta framtiden vad gäller hälsa och goda matvanor.

Stockholm stad är en stor upphandlande myndighet vilket medför att det finns möjligheter att påverka leverantörsmarknaden. Genom att till exempel använda upphandlingsmyndighetens hållbarhetskriterier för kött- och fågelprodukter kan det få större genomslagskraft om en stor upphandlande myndighet ställer kraven.

Helhetsperspektiv på mat och hälsa

Livsmedelsverkets måltidsmodell är en utgångspunkt för stadens matstrategi. Modellen visar Livsmedelsverkets övergripande målsättning kring de offentliga måltiderna som serveras för att främja folkhälsan, jämlik hälsa, välbefinnande och hållbar utveckling. Den är indelad i sex olika områden och ska vägleda till samsyn så att den mat och de måltider som serveras är god, näringsriktig, hållbar, integrerad, säker och serveras i trivsamt miljö.

Måltiderna som serveras i stadens verksamheter ska stimulera till matlust och matglädje. De ska serveras i en miljö som är trygg och trivsamt och är utformad så att matgästen tycker det är trevligt att äta. Måltiderna ska vara integrerad och anpassad del i omsorgen för den äldre. För skola och förskola ska måltiderna integreras i den pedagogiska verksamheten.

Genom att erbjuda ett större utbud och fler valmöjligheter vid måltid så är sannolikheten större att matgästen får sitt näring- och energiintag tillgodosett. De verksamheter som erbjuder måltider ska sträva efter samt erbjuda minst två fullvärdiga måltider varav en vegetarisk huvudrätt. Maten som serveras ska vara god och näringsriktig. Tallriksmodellen är en bra utgångspunkt för att äta både näringsriktigt och miljö- och klimatsmart.

Livsmedelshygienisk säker mat är en självklarhet och all personal ska ha tillräcklig kunskap och utbildning i ämnet i förhållande till sina arbetsuppgifter. Ansvar för livsmedelshygien ska vara tydlig och det ska finnas en fungerande internkontroll. Det ska även finnas särskilda rutiner för de som behöver specialkost så att matgästen inte blir sjuk av maten.

Kompetens

Alla som arbetar med mat och måltider i stadens verksamheter ska ha god kompetens och kunna göra medvetna val för både hälsa och miljö. Kompetensen ska vara hög och riktade utbildningar ska genomföras för att bibehålla och öka kompetensen. Staden ska även uppmuntra till att verka för och uppmuntra till samarbete och kunskapsutbyte mellan olika verksamheter och personalgrupper i syfte att ta tillvara på goda exempel.

Implementering och uppföljning

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 måltidstjänster och arrangemang som anordnas i staden.

Den övergripande strategin ska brytas ned till konkreta riktlinjer för förskola, skola och gymnasiet och för äldreomsorgen till en kostpolicy. Stadens nämnder och bolag ansvarar för att strategin, riktlinjer och policy implementeras i den egna organisationen. Vidare ska strategin integreras med stadens system för styrning och uppföljning (ILS) och preciseras i nämnders och bolagsstyrelsers verksamhetsplanering. Strategin ska även ligga till grund för revideringar av aktuella styrdokument.

Staden kommer att arbeta fram modeller för att beräkna, följa upp och redovisa miljö- och klimatpåverkan från stadens mat och måltider vilket även inkluderar matsvinn och matavfall.

Samordningsansvar

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

Nätverket ska representeras av äldreförvaltningen, utbildningsförvaltningen, serviceförvaltningen, miljöförvaltningen och stadsledningskontoret. Utbildningsförvaltningen föreslås ha det samordnande ansvaret. I nätverket ska finnas särskild kompetens om verksamheter som 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 uppfölj-

ning, utforma en gemensam webbplats med informations- och stödmaterial, utveckla arbetet med livsmedelsupphandlingar och omvärldsbevaka.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom äldreförvaltningen. Kommunstyrelsens pensionärsråd har tagit del av ärendet den 9 oktober 2018. De fackliga organisationerna har tagit del av ärendet i förvaltningsgruppen den 10 oktober 2018.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Enligt förvaltningens uppfattning ger den föreslagna strategin en tydlig vägledning för stadens verksamheter för att säkerställa att den mat som serveras är god, hälsosam och klimatsmart. Genom en stadsövergripande strategi ökar också förutsättningarna för ett gemensamt förhållningssätt och ett likvärdigt utbud inom staden.

En viktig del i strategin är det nätverk som föreslås utgöra en samordningsfunktion. Nätverket ska säkerställa implementering, kontinuerlig uppföljning och kompetensutveckling. Nätverket kan också bidra till samarbete och kunskapsutbyte mellan olika verksamheter och personalgrupper i syfte att ta tillvara på goda exempel och kunskaper som finns i staden, för till exempel måltidspersonal, upphandlare, koststrateger och pedagoger. Förvaltningen vill understryka att detta också gäller äldreomsorgens personal som är en stor och viktig personalgrupp i sammanhanget.

I Strategin anges att måltiderna till de äldre ska bidra till en ökad livskvalitet och *minskad* undernäring. Ur ett folkhälsoperspektiv är det angeläget att arbeta förebyggande och förvaltningen föreslår att begreppet *förebygga* undernäring används istället.

Förvaltningen kan konstatera att alla rekommendationer vad gäller näringsinnehåll inte alltid är relevanta för äldre. Som exempel kan nämnas att äldre ofta behöver en mer energi- och näringstät måltid än vad livsmedelsverkets rekommendationer generellt innebär. Även betydelsen av konsistensanpassad mat är något som är av stor vikt för många äldre. Ett viktigt arbete för förvaltningen är därför att konkretisera den övergripande strategin i äldreomsorgens kostpolicy.

Bilagor

1. Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat