

Handläggare
Carolina Bjurling
Telefon: 08- 508 10 052

Till
Östermalms stadsdelsnämnd
2018-10-25

Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat

Remiss från kommunstyrelsen, dnr 2018/430

Förvaltningens förslag till beslut

Remissen besvaras med förvaltningens tjänsteutlåtande

Christina Klang
Stadsdelsdirektör

Sammanfattning

Stadsledningskontoret har, i samarbete med miljö- och hälsoskyddsnämnden, servicenämnden, utbildningsnämnden, äldrenämnden och Farsta stadsdelsnämnd, tagit fram ett förslag till en stadsövergripande matstrategi. Strategin gäller stadens alla verksamheter och ska vara 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. Kommunstyrelsen har skickat förslaget på remiss till stadens samtliga nämnder och bolag.

Förvaltningen är positiv till att en strategi har tagits fram. I yttrandet lyfts emellertid risker för målkonflikter i det kommande arbetet, där strategin ska brytas ned till reviderade riktlinjer för förskola och skola samt kostpolicy för äldre. Den samordningsfunktion, i form av ett nätverk, som föreslås för att säkerställa implementering, kontinuerlig uppföljning, kompetensutveckling och erfarenhetsutbyte är efterfrågad, inte minst som stöd vid upphandlingar. Förvaltningen föreslår att nämnden besvarar remissen med förvaltningens tjänsteutlåtande.

Bakgrund

Av kommunfullmäktiges budget för 2018 framgår att kommunstyrelsen med stöd av miljö- och hälsoskyddsnämnden

samt servicenämnden ska ta fram en stadsövergripande matstrategi för bättre folkhälsa och minskad miljö- och klimatpåverkan. Vidare framgår att kommunstyrelsen i samarbete med servicenämnden ska utreda hur en samordningsfunktion för stadens mat och måltider kan se ut och var den kan placeras.

Stadsledningskontoret har därför under våren 2018, i samarbete med miljö- och hälsoskyddsnämnden, servicenämnden, utbildningsnämnden, äldrenämnden och Farsta stadsdelsnämnd, arbetat fram ett förslag till en stadsövergripande matstrategi och utrett frågan om en samordningsfunktion.

Ärendet

Strategins syfte och innehåll

I inledningen till strategin konstateras att matens betydelse för att nå en hållbar utveckling blivit allt tydligare. Stockholms stad har en viktig roll som stor organisation med många verksamheter och en stor konsumtion av livsmedel. Det som serveras inom stadens verksamheter inverkar på folkhälsa och välbefinnande och påverkar klimatet och miljön. Genom upphandling och inköp kan staden påverka branschens aktörer. Strategin ska bidra till bättre folkhälsa och minskad miljö- och klimatpåverkan genom de livsmedel och måltider som köps in, produceras och serveras i stadens verksamheter. Stockholms stad ska vara en föregångskommun där invånarna vet att de får god, näringsriktig och säker mat.

Strategin gäller stadens alla verksamheter och ska vara 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.

Strategin ska 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 stärka matens betydelse i verksamheterna, säkra livsmedel för alla samt ge vägledning och visa på strategiska prioriteringar och belysa vilka utvecklingsområden som finns i staden inom måltidsområdet.

Strategin innebär att stadens verksamheter ska sträva efter att servera god och hälsosam mat som också är bra för klimatet genom att:

- Äta 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, genom att använda Världsnaturfondens kött- och fiskguider.

Genomförande

Strategin ska lägga fast stadens övergripande inriktning för att ge en tydlig vägledning för samtliga verksamheter samt förbättra kunskapen hos stadens medarbetare och brukare.

Mål och inriktning för arbetet med mat och måltider preciseras framför allt i stadens miljöprogram och särskilda policydokument för skola och äldreomsorgen samt i stadens budget. Strategin ska brytas ner i konkreta riktlinjer för förskolan, grundskolan och gymnasiet och för de äldre utformas i en kostpolicy. Riktlinjer och kostpolicy ska följa en gemensam röd tråd och sedan anpassas till respektive målgrupp och verksamhet och vara styrande för stadens måltidsverksamheter. I kommunfullmäktiges budget sätts mål för verksamheterna. Matstrategin ska integreras med stadens system för styrning och uppföljning (ILS) och preciseras i nämnders och bolagsstyrelsers verksamhetsplanering.

Samordningsfunktionen

För att säkerställa implementering, kontinuerlig uppföljning, kompetensutveckling och erfarenhetsutbyte inrättas ett nätverk. På sikt skulle nätverket kunna utvecklas och formaliseras till en enhet med övergripande ansvar för stadens mat och måltider. Nätverket ska representeras av utbildningsförvaltningen, äldreförvaltningen, serviceförvaltningen, miljöförvaltningen och stadsledningskontoret.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts av kvalitetsavdelningen. Synpunkter har inhämtats från övriga avdelningar samt nämndens pensionärsråd och råd för funktionshinderfrågor. Rådets synpunkter redovisas tillsammans med förvaltningens nedan.

Förvaltningens synpunkter

Mat och livsmedel har en central roll för människors livskvalitet och för att nå en hållbar utveckling. Därför anser förvaltningen att det är positivt att staden tagit fram en strategi som syftar till att stärka arbetet med mat och måltider. Strategin omfattar barn, unga, vuxna och äldre och ska tillämpas i alla stadens verksamheter. Nedan redovisas förvaltningens synpunkter utifrån de

förutsättningar som råder inom förskola, äldreomsorg samt funktionshinderomsorg.

Mat och måltider inom förskoleverksamheten

Förskoleverksamheten på Östermalm arbetar aktivt med klimatsmart mat och har inrättat ett kocknätverk som hjälps åt att vidareutveckla måltiderna. Nätverket genomför bland annat regelbundna matsvinnsmätningar.

Av strategin framgår att de verksamheter inom staden som tillhandahåller måltider ska sträva efter att erbjuda minst två fullgoda huvudrätter, varav en vegetarisk huvudrätt. I nuläget är det förskolechefen som beslutar om måltiderna på respektive förskola. På förskolorna serveras vegetariska måltider minst två dagar per vecka. Förskolan erbjuder två rätter per dag till de barn som är vegetarianer, om det inte är vegetarisk kost den dagen. Däremot är det aldrig två rätter att välja på för alla. Kockarna befarar att mängden matsvinn kommer att öka markant vid servering av två rätter.

Mat och måltider inom äldreomsorg

Måltider inom äldreomsorgen är en mycket viktig del av verksamheten. Dels är maten viktig för att bevara en god hälsa, förebygga undernäring och som ett led i behandling vid sjukdom. Dels har måltiderna stor betydelse ur ett socialt perspektiv; man umgås runt måltiderna och de är en källa till gemenskap. Inom äldreomsorgens samtliga verksamheter bedrivs fortlöpande utvecklingsarbete kring mat och måltider.

Även äldreomsorgen ser en risk för målkonflikter då strategin innebär att verksamheter inom staden som erbjuder måltider ska sträva efter att erbjuda minst två fullgoda huvudrätter, varav en vegetarisk. Vidare framgår att det är av vikt att systematiskt följa upp och ta tillvara matgästernas synpunkter och idéer. Äldreomsorgen ställer sig positiv till att erbjuda vegetariskt alternativ, och gör det idag till de som så önskar, men vill poängtera att vilken mat som serveras måste bygga på de äldres önskemål. Äldreomsorgen arbetar kontinuerligt med forum för dialog med de äldre om både maten och måltidssituationen.

Äldreomsorgen på Östermalm har inga egna tillagningskök, utan mat och leverans upphandlas. Näringsberäkning och miljökrav är viktiga delar i upphandlingen. Att veta hur krav kan ställas och också hitta former för uppföljning kan vara en utmaning för verksamheten. Förvaltningen välkomnar därför förslaget om att

inrätta en samordningsfunktion i form av ett nätverk. Nätverket ska enligt förslaget arbeta med kommunövergripande måltidsfrågor, där utveckling av arbetet med livsmedelsupphandlingar är en.

Enligt strategin ska verksamheten uppmuntra personalen att delta i måltiderna och matgäster kan delta i matlagning och förberedelser av måltider där det är möjligt. På nämndens vård- och omsorgboenden i egen regi finns idag inga tydliga rutiner för hur personalen kan äta tillsammans med de äldre. Verksamheten ser dock stora fördelar med arbetssättet, som både främjar trivsel och samvaro vid måltiderna och också kan underlätta för personer med demenssjukdom genom att de får möjlighet att ”härma” en bordsgranne.

Att delta i matlagning och förberedelser av måltider är en bra och trevlig vardagsaktivitet. Det måste dock genomföras med hänsyn till matsäkerheten, vilken beskrivs i strategins avsnitt *Säker*. Verksamheten måste i det här sammanhanget ha tydliga rutiner för att identifiera och förebygga hygieniska risker. Livsmedelssäkerhet är ett prioriterat område i äldreomsorgen och följs genom egenkontroll och genom att personal går utbildning i livsmedelshygien.

Synpunkter från nämndens pensionärsråd

”Rådet är av uppfattningen att matstrategin är otydlig i sin målsättning och beskrivning. Bland annat saknas mål om tillagningskök, en precisering av begreppet klimatsmart och delar som måltidsmiljöns betydelse samt stöd och hjälp vid måltider.”

Mat och måltider inom funktionshinderomsorg

I avsnittet *En sammanhållen stad* beskriver strategin skillnader i folkhälsa och att de samvarierar bland annat med inkomst och utbildning, samt att det finns stora skillnader beroende på var i staden man bor. Där beskrivs hur viktigt det är att förskola och skola skapar kunskap för att möta framtiden vad gäller hälsa och goda matvanor. Även att det för äldre är viktigt att få tillräckligt med energi osv. Däremot omnämns inte ojämlikheten i folkhälsa för personer med funktionsnedsättning, trots att exemplen på ojämlikheter idag är många och återfinns inom såväl hälso- och sjukvården som socialtjänsten.

”För att minska den ojämlika hälsan behöver också personal inom socialtjänsten få mer kunskap inom fler områden, exempelvis kost och motion”, konstaterar SKL i sin rapport *Hur skapar vi bättre*

hälsa för personer med funktionsnedsättning? – Beskrivning av ojämlikheter idag samt förslag på förändrade arbetssätt (2018).

I nämndens boenden för funktionsnedsatta serveras ingen mat. Alla får hjälp att laga mat i sina egna bostäder och väljer sina menyer och inköp själva.

Synpunkter från nämndens funktionshinderråd

”I Stadsledningskontorets yttrande sägs bl.a. att (sid 9)

Strategin omfattar alla stadens verksamheter och måltidssituationer, men berör målgrupper i olika grad. Vård och omsorgsboende, dagverksamhet för äldre, daglig verksamhet inom funktionsnedsättning, boenden inom socialtjänsten där mat serveras, förskola, skola och gymnasieskola samt evenemang som anordnas i stadens regi berörs i hög grad då staden har stor rådgivning över måltidssituationerna.

Vi ser det som en självklarhet att nämnden tillser att förvaltningen förfogar över de styrmedel som krävs för att boende i aktuella målgrupper inte ibland utan regelbundet serveras mat som uppfyller de i remissen ställda kraven.

I samma tjänsteutlåtande sägs också (sid 10)

Grupper som bor i eget boende och handlar och lagar egen mat, som till exempel inom hemtjänst, seniorboenden, LSS gruppboende, öppna förskolan samt caféer och restauranger i stadens verksamheter, berörs mer indirekt. Stadens tjänstemän med ansvar för dessa verksamheter ska verka för att strategin får genomslag så långt som möjligt.

Vidare ser vi det som angeläget att personal inom hemtjänst, LSS med flera ges nödvändig kunskap för att vid inhandling av mat eller ledsagning vid sådan, kan välja eller ge råd för lämpliga inköp. Samma kompetenskrav måste kunna ställas på ansvariga för matinköp till andra ovan nämnda verksamheter.

God, hälsosam och klimatsmart mat utgör ofta ett dyrare alternativ vid val av lämplig kost. Utöver kostkompetens behövs därför också en god planering, vilket också kräver särskilda kunskaper hos berörd personal.

I tjänsteutlåtandet sägs slutligen att (sid 11)

Samtliga nämnder och bolagsstyrelser ska implementera samt följa upp strategin i samband med upprättande av verksamhetsplaner.

Vi ser fram mot att i samband med utarbetandet av VP 2019 kunna konstatera att nämnd och förvaltning inte nödvändigtvis inväntar remissförfarande och beslut i fullmäktige, utan redan nu tar hänsyn till de i remissen föreslagna strategierna.”

Bilagor

1. Stadsledningskontorets tjänsteutlåtande 2018-06-27
2. God, hälsosam och klimatsmart mat – Förslag till matstrategi för Stockholms stad. (Juni 2018.)