

Handläggare
Carina Fromm
Telefon: 08-50805178

Till
Hässelby-Vällingby
stadsdelsnämnd
2018-10-18

Remiss av strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat

Remiss från kommunstyrelsen

Förvaltningens förslag till beslut

Stadsdelsnämnden överlämnar förvaltningens tjänsteutlåtande till Kommunstyrelsen som svar på remissen.

Marie Janemar
t.f. stadsdelsdirektör

Sammanfattning

Stadsledningskontoret har, tillsammans med miljö- och hälsoskyddsnämnden och servicenämnden, tagit fram ett förslag till en gemensam, stadsövergripande strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat. Strategin gäller stadens alla verksamheter och ska eftersträva Livsmedelsverkets övergripande målsättning kring de offentliga måltider som serveras. Förslaget till strategi innebär bland annat att staden ska sträva mot att servera måltider som främjar såväl folkhälsa som klimatpåverkan, vilket bland annat innebär minskat användande av animaliska proteiner. Vidare framhålls vikten av att tydliga krav ställs i livsmedelsupphandlingar. I strategin föreslås att ett stadsövergripande nätverk inrättas för att säkerställa implementering, kontinuerlig uppföljning, kompetensutveckling och erfarenhetsutbyte.

Förvaltningen välkomnar förslaget till strategi och instämmer i att måltiderna som serveras i stadens verksamheter ska främja jämlik hälsa, välbefinnande och hållbar utveckling. Förvaltningen menar att inrättandet av ett nätverk som ger stöd åt verksamheterna är en förutsättning för implementeringen av matstrategin.

Bakgrund

Av kommunfullmäktiges budget 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. Ett förslag till en strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat har tagits fram och remitterats till stadsdelsförvaltningen för yttrande.

Ärendet

Strategin för god, hälsosam och klimatsmart mat, som innebär en precisering av Livsmedelsverkets rekommendationer, ska ge stöd för hur stadens tjänstemän ska arbeta långsiktigt. Strategin gäller stadens alla verksamheter, och är tillämpbar oavsett om måltiderna utförs i egen regi eller av entreprenör. Stockholms stads matstrategi ska bidra till bättre folkhälsa och minskad miljö- och klimatpåverkan genom de livsmedel och måltider som köps in, produceras och serveras i stadens verksamheter. Den ska även bidra till ett jämlikt måltidsutbud; att maten är integrerad och stärker matens betydelse i verksamheterna samt säkra livsmedel för alla. Stadens verksamheter ska enligt förslaget till strategi 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, använda köttguiden och fiskguiden

God och näringsriktig mat

De verksamheter inom staden som erbjuder måltider ska enligt förslaget till matstrategi sträva efter att erbjuda minst två fullgoda huvudrätter, varav en vegetarisk. Oavsett målgrupp är det en förutsättning att maten är tilltalande och god.

Vid livsmedelsval och menyplanering av stadens måltider ska de Nordiska näringsrekommendationerna (NNR 2012) samt Livsmedelsverkets riktlinjer vara utgångspunkter. Stadens verksamheter ska sträva mot Livsmedelsverkets övergripande målsättning kring de offentliga måltider som serveras för att främja folkhälsan vilket innebär jämlik hälsa, välbefinnande och hållbar utveckling. En begränsning av intaget av kött och charkprodukter, att välja kött med omsorg och att äta en större del vegetabilisk kost är bra för både hälsan och miljön.

Hållbar mat

De måltider som staden serverar ska bidra till att minska utsläppen av växthusgaser och en minimering av matsvinnet. För att minska klimatpåverkan behöver det erbjudas fler vegetariska måltider. Verksamheterna ska välja kött och fisk med omsorg, det vill säga fisk som är MSC- eller ASC- märkt¹. Stadens livsmedelsavtal ska ha ett utbud som möjliggör medvetna klimat- och miljöval, vid upphandling ska transportererna av livsmedel vara klimateffektiva och på sikt fossilbränslefria.

I stadens verksamheter ska de ekologiska varor som har störst effekt ur miljö- och hälsosynpunkt prioriteras och upphandlingsmyndighetens hållbarhetskriterier för ekologiska livsmedel ska användas. Staden ska arbeta aktivt för att minimera matsvinnet och hantera det avfall som uppstår på ett hållbart sätt.

Integrerade, trivsamma och säkra måltider

För att skapa förutsättningarna för en integrerad och trivsam måltidsmiljö behöver alla medarbetare och chefer god kompetens. Måltidsmiljön ska vara trygg och trivsam och utformad så att alla matgäster tycker det är trevligt att äta.

I Stockholms stad är matsäkerhet högt prioriterat och lagstiftningen är en miniminivå. All personal ska ha tillräcklig kunskap och utbildning i livsmedelssäkerhet, vilket bland annat innebär tydliga rutiner för hur risker ska hanteras samt en väl fungerande intern kontroll. Särskilda rutiner ska finnas för att säkerställa att de som har allergi eller överkänslighet inte blir sjuka av maten, vilket även innebär bra rutiner för hantering av specialkost.

Implementering och uppföljning

Stadens nämnder och bolag ansvarar för att matstrategin, riktlinjer och policydokument implementeras, efterlevs och följs upp i den egna organisationen. Den övergripande matstrategin ska brytas ner i konkreta riktlinjer för förskola, grund- och gymnasieskola och för de äldre utformas en kostpolicy. Vid upphandling och inköp av klimatsmart mat för representation, catering och övriga inköp ska stadens matstrategi och Guiden för hållbara evenemang vara vägledande.

Matstrategin ska integreras med stadens system för styrning och uppföljning (ILS) och preciseras i nämnders och bolagsstyrelsers verksamhetsplanering. I kommande revidering av Miljöprogrammet

¹ Miljömärkningar för hållbart fångad respektive hållbart odlad fisk och skaldjur

ska övergripande mål för stadens arbete med mål och måltider inarbetas.

Upphandling och inköp

Genom att förändra inköps- och konsumtionsmönster och ha högt ställda krav och hög kvalitet på stadens livsmedelsupphandlingar som speglar strategins mål kan Stockholms stad vara med och påverka klimatet i positiv riktning. Att exempelvis använda upphandlingsmyndighetens hållbarhetskriterier för kött- och fågelprodukter får större genomslag när kraven ställs av en stor upphandlande myndighet. De ambitioner inom till exempel klimat- och miljöområdet som uttrycks i strategin är med andra ord viktiga att föra vidare till leverantörsmarknaden.

Samordningsfunktion

För att säkerställa implementering, kontinuerlig uppföljning, kompetensutveckling och erfarenhetsutbyte inrättas ett nätverk. På sikt skulle, enligt förslaget, 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. 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 uppföljning av stadens mat och måltider
- Utforma och ansvara för en gemensam stadsövergripande webbplats med informations- och stödmaterial
- Utveckla arbetet med livsmedelsupphandlingar
- Följa och stödja arbetet med etablering av kategoriteam för livsmedel och måltider
- Bevaka omvärldsförändringar.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom avdelningen för Strategi och Internservice.

Stadsledningskontorets synpunkter och förslag

Förvaltningen välkomnar förslaget på matstrategi och instämmer i att alla verksamheter inom staden som serverar måltider ska sträva efter att maten är god, hälsosam och klimatsmart. Förvaltningen instämmer också i att staden har en viktig roll i en hållbar och

klimateffektiv livsmedelshantering i sin kravställning i samband med upphandlingar. Redan idag sker ett ständigt utvecklingsarbete inom bland annat förvaltningens äldreomsorg för att förbättra kvaliteten i måltiderna och i de äldres upplevelse av måltidssituationen. Förvaltningen ser även att en matstrategi som strävar efter goda matvanor ur såväl hälso- som miljöperspektiv spelar en viktig roll för att grundlägga goda, långsiktiga vanor hos exempelvis förskolebarnen.

Förvaltningen ser särskilt positivt på förslaget om att inrätta ett nätverk som ska arbeta med riktlinjer och policys, ge stöd till stadens nämnder vid implementering, ta fram underlag för planering och uppföljning av stadens mat och måltider med mera. Att sådant stöd ges till stadens verksamheter menar förvaltningen är en förutsättning för att lyckas med implementeringen av matstrategin.

Förvaltningen föreslår att nämnden beslutar att överlämna förvaltningens tjänsteutlåtande till Kommunstyrelsen som svar på remissen.