

Handläggare
Åsa Örnevik
Telefon: 08-50815039**Till**
Till Skarpnäcks stadsdelsnämnd
2018-10-18

Remiss av rekommendation för god, hälsosam och klimatsmart mat

Svar på remiss från Kommunstyrelsen Dnr KS 2018/430

Förvaltningens förslag till beslut

Skarpnäcks stadsdelsnämnd beslutar följande:

1. Detta tjänsteutlåtande överlämnas som svar på remissen.

Victoria Callenmark
Tf. stadsdelsdirektör

Sammanfattning

Stadsledningskontoret har i enlighet med kommunfullmäktiges budget för 2018 tagit fram förslag till ”Strategi för God, Hälsosam och Klimatsmart mat” samt utrett en samordningsfunktion. Strategin omfattar barn, unga, vuxna och äldre och ska tillämpas i alla stadens verksamheter samt bidra till att öka kunskaper hos stadens invånare.

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. Staden bedriver idag ett aktivt arbete för att säkerställa god, hälsosam och klimatsmart mat inom stadens verksamheter. Dock finns ingen samlad strategi för stadens mat och måltidsverksamhet som säkerställer gemensamma målsättningar och förhållningssätt, ett likvärdigt och jämlikt utbud i stadens verksamheter samt system för en sammanhållen uppföljning. Strategin ska leda till en bättre folkhälsa och minskad klimat- och miljöbelastning från den mat och de måltider som konsumeras inom stadens verksamheter.

Stadens nämnder och bolag ansvarar för att matstrategins riktlinjer och policydokument implementeras, efterlevs och följs upp i den egna organisationen. Respektive nämnd och bolag ska säkerställa

måluppfyllelse och strategin ska integreras med stadens system för styrning och uppföljning (ILS). Den övergripande matstrategin ska brytas ner i konkreta riktlinjer för förskola, grundskola och gymnasiet och för de äldre utformas en kostpolicy.

Stadens verksamheter ska eftersträva Livsmedelsverkets övergripande målsättning kring de offentliga måltider som serveras för att främja folkhälsan; jämlik hälsa, välbefinnande och hållbar utveckling. Livsmedelsverkets måltidsmodell ska därför utgöra utgångspunkt för att främja samsynen på hälsa, kvalitet, hållbarhet, säkerhet, trivsamhet och pedagogiska aspekter.

För att säkerställa matstrategins efterlevnad så inrättas ett samordnande nätverk som 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, utveckla arbetet med livsmedelsupphandlingar och bevaka omvärldsförändringar.

Förvaltningens bedömning är att en samlad styrning och uppföljning av måltidsfrågor kommer att bidra till ett jämlikt måltidsutbud i staden, bättre hälsa samt minskad klimat- och miljöbelastning från stadens mat och måltider. Inom stadens måltidsverksamheter ska kompetens finnas och utvecklingen ska följas i syfte att kunna möta stadens måltidrelaterade miljö och klimatmål såsom 50% ekologiskt 2020, ökad andel vegetabilier, minimerat matsvinn och fossilbränslefri organisation.

Förvaltningen välkomnar strategin och föreslår några utvecklingsområden. Däribland gemensamt formulerade riktlinjer för alla stadens förskolor med tydliga direktiv kring bland annat specialkost. Uppföljningssystem för klimatpåverkan ska vara användarvänliga och får inte inverka negativt på medarbetare genom att vara tidskrävande. Samt att staden anstränger sig vid kommunikation av strategin så att den får ett brett genomslag så snart som möjligt.

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. Strategin omfattar barn, unga, vuxna och äldre och ska tillämpas i

alla stadens verksamheter samt ska bidra till att öka kunskapen hos stadens invånare.

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 under våren 2018 i samarbete med miljö och hälsoskyddsnämnden, servicenämnden, utbildningsnämnden, äldre- och familjenämnden och Farsta stadsdelsnämnd tagit fram förslag till Strategi för God, Hälsosam och Klimatsmart mat samt utrett en samordningsfunktion i enlighet med uppdragen i kommunfullmäktiges budget för 2018.

Ärendet

Mat och livsmedel har en central roll för människors livskvalitet och för att nå en hållbar utveckling. Det är många inom stadens organisation som på ett eller annat sätt arbetar med mat med alltifrån upphandling, inköp och tillagning till omhändertagande av matavfall.

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. I dessa dokument betonas att maten i stadens verksamheter ska vara god, hälsosam och bidra till en minskad miljö- och klimatpåverkan. Ett viktigt mått under ett antal år har varit andelen ekologisk mat inom verksamheterna.

Staden bedriver idag ett aktivt arbete för att säkerställa god, hälsosam och klimatsmart mat inom stadens verksamheter. Kostpolicy och lokala riktlinjer för mat och måltider har utarbetats inom en rad verksamheter. Dock finns ingen samlad strategi för stadens mat och måltidsverksamhet som säkerställer gemensamma målsättningar och förhållningssätt, ett likvärdigt och jämlikt utbud i stadens verksamheter samt system för en sammanhållen uppföljning.

Ett förslag till *strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat* har därför arbetats fram. Strategin lägger fast stadens övergripande inriktning och ska ge tydlig vägledning och lägga grund för ökad insikt och kunskap hos stadens medarbetare, brukare och Stockholmare. Utifrån den övergripande strategin ska, i enlighet med kommunfullmäktiges Budget för 2018, innevarande kostpolicy för äldre revideras och riktlinjerna för måltider i stadens grundskolor ska revideras samt även inkludera förskola och gymnasieskola.

Strategin ska leda till en bättre folkhälsa och minskad klimat- och miljöbelastning från den mat och de måltider som konsumeras inom stadens verksamheter, men också ligga till grund för att inspirera alla Stockholmare och besökare i staden.

Utgångspunkter

Stockholms stad har goda ambitioner inom klimat- och miljöområdet. I kommunfullmäktiges Budget för 2018 och i Miljöprogram 2016-2019 framgår ett antal prioriterade målsättningar som ska bidra till minskad klimat- och miljöbelastning. År 2040 ska Stockholm vara en fossilbränslefristad, med etappmålet att år 2020 ska utsläppen av växthusgaser begränsas till högst 2,2 ton per invånare från energianvändning. År 2030 ska staden som organisation vara fossilbränslefri.

Stadens verksamheter ska förebygga uppkomsten av avfall. Onödigt matavfall, matsvinn, ska minimeras. Andel matavfall till biologisk behandling ska öka och det avfall som uppkommer ska tas om hand resurseffektivt. Stadens mål är att år 2021 ska 70 procent av matavfallet samlas in.

Negativ påverkan på djur, miljö och människors hälsa från stadens livsmedelskonsumtion ska minska. År 2020 ska ekologiska livsmedel utgöra hälften av det totala värdet av inköpta måltider och livsmedel. I kommunfullmäktiges budget för 2018 tydliggörs att klimatsmarta livsmedel inom stadens verksamheter ska öka. I Miljöprogrammet specificeras detta genom att öka andelen vegetabilier.

Mat är tillsammans med fysisk aktivitet grundläggande för folkhälsan i samhället. Stadens målsättning är tydlig för en sammanhållen stad. Skillnader ska utjämnas och barn och unga ska få jämlika möjligheter att växa. Skillnader i folkhälsa samvarierar med bland annat inkomst och utbildning. Ytterst märks detta i förväntad medellivslängd och i hälsoindex. Idag finns stora skillnader i folkhälsa beroende på var i staden du bor. Att de måltider som serveras i stadens egna verksamheter håller likvärdig kvalitet i hela staden har därför särskilt stor betydelse.

Skolmåltiden är mycket viktig för hälsa och inlärning. För att nå visionen om en sammanhållen stad behöver Stockholm vara en föregångskommun där elever och personal i skolan vet att de får en god, näringsriktig och säker mat. Det är viktigt att bygga upp goda matvanor redan tidigt och ur det perspektivet är arbetet i förskolan av särskild vikt för att skapa kunskap för att möta framtiden vad gäller hälsa och goda matvanor.

Den demografiska utvecklingen pekar på att gruppen äldre i staden på sikt kommer att öka kraftigt samtidigt som medellivslängden ökar. För äldre är det extra viktigt att få i sig tillräckligt med energi och näringsämnen för att undvika undernäring. Måltider har också stor social betydelse. För många äldre är måltiden en av de viktigaste stunderna på dagen och den mat som lagas och serveras och måltidssituationen ska bidra till att främja livskvalitet.

Dessa perspektiv är särskilt angelägna att beakta när den övergripande strategin bryts ner i policys och riktlinjer för respektive verksamhet.

Stadens matstrategi ska samlat 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 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.

Måltidmodellen ger ett helhetsperspektiv

Stadens verksamheter ska eftersträva Livsmedelsverkets övergripande målsättning kring de offentliga måltider som serveras för att främja folkhälsan; jämlik hälsa, välbefinnande och hållbar utveckling. Livsmedelsverkets måltidsmodell ska därför utgöra utgångspunkt för att främja samsynen på hälsa, kvalitet, hållbarhet, säkerhet, trivsamhet och pedagogiska aspekter.

Mat som är bra för klimatet är ofta också hälsosam mat. Att maten är god är en förutsättning för att maten ska hamna i magen. Att minska matsvinnet ger resurser till ökad kvalitet. Strategins inriktning är därför 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 Världsnaturfondens guide för kött och fisk.

Modellen består av sex delar, god, näringsriktig, hållbar, integrerad, trivsam och säker, som tillsammans bildar en helhet för måltiden och måltidsupplevelsen. För att må bra behöver vi få i oss rätt mängd näring och energi och det är därför viktigt att maten är god och lagad med omsorg och omtyckt av alla matgäster. De verksamheter inom staden som erbjuder måltider skall sträva efter att erbjuda minst två fullgoda huvudrätter, varav en vegetarisk huvudrätt (med vegetariska måltider avses i denna strategi lakto-ovo-vegetariska måltider).

Tallriksmodellen är en bra utgångspunkt för att äta både näringsriktigt och miljö- och klimatsmart. Det är ett sätt att öka andelen vegetabilier och minska på animalierna samt ett bra pedagogiskt hjälpmedel för att visa på en minskad klimatpåverkan.

Livsmedelsverket och de Nordiska näringsrekommendationerna ska vara utgångspunkten. Ur ett folkhälsoperspektiv är det bra att öka andelen vegetabilier, vilket har en positiv inverkan på hälsan. En begränsning av intaget av kött och charkprodukter kan minska risken för vissa cancerformer och hjärt- kärlsjukdom.

Alla verksamheter i staden ska göra bra och hållbara livsmedelsval med minskad miljö- och klimatpåverkan och de måltider som staden serverar ska bidra till att minska utsläppen av växthusgaser och en minskning av matsvinnet.

Det är många faktorer som påverkar vilken miljö- och klimatpåverkan ett livsmedel har, det handlar om hur livsmedlet har odlats, producerats, processats, transporterats och vilken energiåtgång som krävs. Staden ska ta fram modeller för att beräkna, följa upp och redovisa miljö- och klimatpåverkan från stadens mat och måltider. För att minska klimatpåverkan behövs fler vegetariska måltider. Verksamheterna ska välja kött och fisk med omsorg och de ekologiska varor som har störst effekt ur miljö- och hälsosynpunkt ska prioriteras. Staden behöver arbeta aktivt för att minimera matsvinnet och hantera det avfall som uppstår på ett hållbart sätt. Andelen matsvinn och matavfall i stadens verksamheter ska följas upp och redovisas regelbundet.

I Stockholms stad är säker mat naturligt högt prioriterat och lagstiftningen är en miniminivå. All personal ska ha tillräcklig kunskap och utbildning i livsmedelssäkerhet i förhållande till sina arbetsuppgifter. Det ska vara tydligt vem som ansvarar för att lagstiftningen kring livsmedelssäkerhet efterlevs. Verksamheterna ska ha tydliga rutiner för hur risker ska hanteras samt ha en egen fungerande intern kontroll. Hygieniska risker ska identifieras och förebyggas. Särskilda rutiner ska finnas för att säkerställa att de som har allergi eller överkänslighet inte blir sjuka av maten.

Genomförande

Stadens nämnder och bolag ansvarar för att matstrategin, riktlinjer och policydokument implementeras, efterlevs och följs upp i den egna organisationen. Respektive nämnd och bolag ska säkerställa måluppfyllelse. Den övergripande matstrategin ska brytas ner i konkreta riktlinjer för förskola, grundskola och gymnasiet och för de äldre utformas 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.

Övriga verksamheter ska så långt det är möjligt förhålla sig till de övergripande riktlinjerna. Vid upphandling och inköp av klimatsmart mat av representation, catering och övriga inköp ska

stadens matstrategi och Guiden för Hållbara Evenemang vara vägledande.

I kommunfullmäktiges budget sätts mål för verksamheterna. Dessa revideras årligen och ska bidra till ständig utveckling av stadens verksamheter. Matstrategin ska integreras med stadens system för styrning och uppföljning (ILS) och preciseras i nämnders och bolagsstyrelsernas verksamhetsplanering. Strategin ska också ligga till grund för revideringar av aktuella styrdokument. I kommande revidering av Miljöprogrammet ska övergripande mål för stadens arbete med mat och måltider inarbetas. De mål som formulerats idag kan kompletteras med mål för att minska klimatbelastningen från stadens mat och måltider och mål för minskat matsvinn.

Att kompetensen inom stadens måltidsverksamheter är hög är en förutsättning för att uppfylla strategins målsättningar. Alla som arbetar med mat och måltider i stadens verksamheter ska ha god kompetens och kunna göra medvetna val för både hälsa och miljö. Riktade utbildningar för olika personalgrupper ska genomföras för att öka kompetensen inom stadens verksamheter. Utbildning och kompetens är av stor vikt i alla led såsom matlagning, näringslära, specialkost, ekologi, livsmedelssäkerhet, bemötande samt hållbar utveckling.

Att vara en stor upphandlande myndighet medför möjligheter att påverka leverantörsmarknaden. Att till exempel använda upphandlingsmyndighetens hållbarhetskriterier för kött- och fågelprodukter, där krav på djurskyddshållning och användning av antibiotika i livsmedelsproduktionen ingår, får större genomslag när de ställs av en stor upphandlande myndighet. För att kunna avgöra vilken nivå av krav som kan ställas med säkrad livsmedelsförsörjning är det av vikt att ha en tidig dialog med leverantörsmarknaden. Att organisera sig i tvärfunktionella kategoriteam, sammansatta av verksamhetsrepresentanter, experter och upphandlare, som arbetar enligt ett strukturerat och faktabaserat arbetssätt mot tydliga mål kan bidra till att fokusera inköpsarbetet och kanalisera förbättringsinitiativ.

Samordningsfunktion

För att säkerställa implementering, kontinuerlig uppföljning, kompetensutveckling och erfarenhetsutbyte så 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. Utbildningsförvaltningen ska ha det samordnande ansvaret. Nätverket ska ha särskild kompetens om verksamheterna 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 uppföljning av stadens mat och måltider, utveckla arbetet med livsmedelsupphandlingar och bevaka omvärldsförändringar.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts av administrationen. Ärendet har behandlats i funktionshinderrådet den 2018-10-11 samt i förvaltningsgruppen 2018-10-12 och pensionärsrådet den 2018-10-12.

Remissvaret ska vara Skarpnäcks stadsdelsnämnd tillhanda senast 2018-10-18 Svar på remiss från kommunstyrelsen

Förvaltningens synpunkter och förslag

Skarpnäck stadsdelsförvaltning menar att denna strategi inringar ett nödvändigt och viktig helhetsgrepp kring stadens vision för god, hälsosam och klimatsmart mat.

I linje med det uppdrag som formulerats i kommunfullmäktiges budget har stadsledningskontoret tillsammans med berörda nämnder arbetat fram ett förslag till en stadsövergripande matstrategi samt föreslår att ett nätverk inrättas för implementering, samordning och uppföljning.

Förvaltningens bedömning är att en samlad styrning och uppföljning av måltidsfrågor kommer att bidra till ett jämnt måltidsutbud i staden, bättre hälsa samt minskad klimat- och miljöbelastning från stadens mat och måltider. Inom stadens måltidsverksamheter ska kompetens finnas och utvecklingen ska följas i syfte att kunna möta stadens måltidrelaterade miljö och klimatmål såsom 50% ekologiskt 2020, ökad andel vegetabilier, minimerat matsvinn och fossilbränslefri organisation.

Stockholms stad har som stor organisation med många verksamheter och en stor konsumtion av livsmedel en viktig roll. Under 2017 avropades inom Stockholms stad kostentreprenader och livsmedel för cirka 600 miljoner kronor. I Skarpnäcks stadsdelsnämnd serveras dagligen ca 2 250 portioner på förskola samt vård och omsorgboende.

Några av de förslag och insatser förvaltningen ser som områden som bör utvecklas mer är:

- "Förslag till faktarutor" är ett utmärkt sätt att skapa uppmärksamhet kring vissa nyckelfrågor. Förvaltningen ser gärna definitioner av miljösmart respektive klimatsmart mat i en egen faktaruta. Miljö bör även stå med i rubriken till

strategin då miljösmart och klimatsmart definierar olika insatser. Samt att någon av de åtta nationella myndigheter som är tilldelade ett eller flera av de sexton miljö kvalitetsmålen står som källa till faktarutorna.

- Samordningsfunktion är en bra tillgång för förvaltningar som själva inte nödvändigtvis besitter kunskap kring kost. Förvaltningen ser gärna att det samordnande nätverket utvecklas till en kostenhet som funderar rådgivande och stöttande i förvaltningarnas arbete med god, hälsosam och klimatsmart mat.
- Vem författar riktlinjer för förvaltningarna? En gemensam riktlinje för samtliga av stadens förskolor utifrån matstrategin är önskvärt. Särskilt med tanke på att likvärdig kvalitet i hela staden har särskilt stor betydelse för folkhälsa oavsett område. En gemensam riktlinje skulle också kunna underlätta arbetet med att barnperspektivet beaktas genom att barnkonsekvensanalys genomförs.
- Förvaltningen ser behovet av ett gemensamt förhållningssätt till specialkost. Och menar att stadens strategi kan vara en tydlig referens till riktlinjerna kring medicinska, etiska och religiösa skäl. Då krävs att strategin utvecklas i de områden som berör specialkost. Samt att hänsyn tas till olika typer av verksamheter. Tex serverar inte nödvändigtvis stadens förskolor både blandkost och vegetariskkost varje dag förutom till de barn som valt specialkost.
- Högt ställda krav ska ställas vid livsmedelsupphandlingar som korrelerar med stadens program, riktlinjer och policys. Med särskilt fokus på djurskydd, som i och med den nya LOU från januari 2017 ger ökat utrymme för krav på svenskt och närproducerat kött. Upphandlingskravens miljö och klimatperspektiv kan inte understrykas nog i strategin.
- Vid representation och catering ska strategin efterlevas inte vara vägledande. Det slår fel om olika avdelningar inom nämnderna/förvaltningarna inte följer kraven i samma utsträckning som och på samma nivå som verksamheterna.
- Viktigt att uppföljningssystemen för miljö och klimatpåverkan är användarvänliga och inte tar ytterligare tid från verksamhetsutövarens kärnområde tex matlagning. Kan ett uppföljningssystem av växthusgasutsläpp exempelvis kopplas till Agresso? Så skulle det underlätta markant.
- ”De ekologiska varor med störst miljöeffekt” – Strategin nämner flertalet varor som har störst miljöeffekt. Informationen kommer från Miljöprogrammet 2016-2019. Dessa varor skulle kunna utelämnas i fall det visar sig att de ska uppdateras med det nya Miljöprogrammet. En hänvisning till Miljöprogrammet skulle räcka.

- Ett konkret mål som eventuellt kan fastställas i revideringen av Miljöprogrammet är 40 % vegetariskt i verksamheterna för att bidra till att maten som serveras är mer klimatsmart. Om detta nämns i strategin så kan det underlätta fastställande i Miljöprogrammet.
- Fairtrade har väldigt högt ställda miljökrav och berörd förvaltning bör utreda huruvida Fairtrade ska ingå i konteringen för ekologiskt när Miljöprogrammet revideras.
- Begreppet tjänstepersoner är ett könsneutralt uttryck som staden bör använda.
- Det är viktigt att staden på ett tydligt sätt informerar samtliga verksamheter om Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat. Ett bra exempel på en lyckad informationssatsning är miljöförvaltningens arbete med kemikaliesmart förskola som fått stort genomslag bland stadens förskolor. Det är också viktigt att de mål och indikatorer som tas fram är mätbara och tydligt utformade så att alla gör på samma sätt och att målen är uppföljningsbara.

Stadsledningskontoret skriver i sin remiss att: *Ett utvecklingsområde framöver är att staden kan stödja utvecklingen av mer lokalt producerad mat i Stockholm. Detta skulle minska utsläppen från transporter och öka försörjningstryggheten vid händelse av störning i livsmedelskedjan. En ökad lokalproduktion har relevans för såväl de direkta klimatutsläppen som stadens sårbarhet vid klimatförändringar och i kris. Förvaltningen instämmer till fullo och ser gärna detta förstärkas i strategin.*

Vidare föreslås kommunfullmäktige besluta att kommunstyrelsen ska beakta strategin vid upprättande av nytt Miljöprogram och förslag till kommunfullmäktiges budget samt att miljö- och hälsoskyddsnämnden och utbildningsnämnden ges i uppdrag att i samråd med kommunstyrelsen ta fram underlag för att utarbeta förslag till uppföljningsmått.

Skarpnäcks stadsdelsnämnd föreslår att kommunfullmäktige godkänner Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat samt att Stockholms Stadshus AB uppmanas att ge alla bolagsstyrelser inom koncernen i uppdrag att anta strategin.

Bilaga

1. Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat