



Stockholms
stad

**God, hälsosam och klimatsmart
mat – Förslag till matstrategi
för Stockholms stad
Juni 2018**

stockholm.se

Inledning

Matens betydelse för att nå en hållbar utveckling har blivit allt tydligare. Stockholms stad har som stor organisation med många verksamheter och en stor konsumtion av livsmedel en viktig roll. 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. Arbetet med att minska matsvinnet ska bidra till en minskad klimatpåverkan. Det avfall som ändå uppstår ska samlas in och tas om hand på ett resurseffektivt sätt.

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.

Det finns en rad hälsorelaterade effekter av klimatförändringarna. Genom att värna om miljön bidrar man även till en bättre folkhälsa. Stadens måltidsverksamheter ska medverka till att invånare och besökare har ett varsamt förhållningssätt till natur och miljö och förstår sin delaktighet i naturens kretslopp.

Innehåll

Inledning	3
1. Bakgrund och syfte	5
2. Möjligheter och utmaningar	6
2.1 En sammanhållen stad	6
2.2 Ett klimatsmart Stockholm	7
2.3 Ekonomiskt hållbar stad	8
3. Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat	8
3.1 Flera pusselbitar bildar en helhet	9
3.1.1 <i>God</i>	10
3.1.2 <i>Näringsriktig</i>	11
3.1.3 <i>Hållbar</i>	12
3.1.4 <i>Integrerad</i>	13
3.1.5 <i>Trivsamt</i>	14
3.1.6 <i>Säker</i>	14
4. Genomförande	15
4.1 Implementering och uppföljning.....	15
4.2 Kompetenshöjning	16
4.3 Upphandling och inköp	17
4.4 Samordningsfunktion	18
Bilaga 1	20
Bilaga 2	23

1. Bakgrund och syfte

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 och inköp 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.

I stadens budget för 2018 ges kommunstyrelsen i uppdrag att ta fram en stadsövergripande matstrategi där stadens övergripande inriktning läggs fast för att ge tydlig vägledning för samtliga verksamheter och lägga en grund för ökad insikt och kunskap hos stadens medarbetare och brukare.

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.

Strategin ska ge stöd för hur stadens tjänstemän ska arbeta långsiktigt med folkhälsa och med måltider med lägre miljö- och klimatpåverkan. Staden kan genom ett samlat agerande påverka livsmedelsbranschen i en hållbar riktning och inspirera till en hälsosam och klimatsmart mat. Strategin innebär en precisering av Livsmedelsverkets rekommendationer om att mat och måltid ska vara goda, näringsriktiga, hållbara, integrerade, trivsamma och säkra.

Strategin omfattar barn, unga, vuxna och äldre och ska tillämpas i alla stadens verksamheter och ska bidra till att öka kunskapen hos stadens invånare. Genom ökad insikt och kunskap bland stadens medarbetare, invånare och besökare kan en god och jämlik folkhälsa och en minskad miljö- och klimatpåverkan uppnås genom de måltider som serveras i staden.

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 rådighet över måltidssituationerna. För förskola, skola och äldreomsorg ska särskilda riktlinjer utarbetas och befintliga ska revideras.

Grupper som bor i eget boende och handlar och lagar egen mat, som till exempel inom hemtjänst, seniorboenden, LSS gruppboendestäder, 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 det är möjligt.

2. Möjligheter och utmaningar

Stadens Vision 2040 om ett Stockholm för alla beskriver hur staden ska utvecklas i en i alla avseenden hållbar utveckling. Alla nämnder och bolag ska arbeta i visionens riktning och denna matstrategi utgår från relevanta delar av visionen.

2.1 En sammanhållen stad

Mat är tillsammans med fysisk aktivitet grundläggande för folkhälsan i samhället. Stadens målsättning är tydlig för en sammanhållen stad där 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 (självskattad hälsa, ohälsotal och tandhälsa). 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.

Det finns stora utmaningar i att säkerställa en jämlik folkhälsa över hela staden. I unga år formas våra vanor och beteenden och det är därför viktigt att redan i förskolan skapa goda mönster vad gäller såväl hälso- som miljöfrågor. Det handlar om att bygga upp från början samt att skapa kunskap för att möta framtiden vad gäller hälsa och goda matvanor.

Skolmåltiden är viktig för hälsa och inläring. För att nå visionen om en sammanhållen stad och målet En bra skola för alla behöver Stockholm vara en föregångskommun där elever och personal i skolan vet att de får en god, näringsriktig och säker mat.

Antalet äldre i staden kommer på sikt öka kraftigt och medellivslängden öka. 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 är en av de viktigaste stunderna på dagen och den mat som lagas och serveras och måltidssituationen ska bidra till att främja livskvalitet.

Staden har ett aktivt arbete redan idag med en rad goda exempel från verksamheterna. Med en sammanhållen strategi för hela staden säkerställs ett jämlikt utbud i stadens måltidsverksamhet över hela staden och möjligheterna till ett aktivt kunskapsutbyte ökar.

2.2 Ett klimatsmart Stockholm

Den mat vi äter står för en stor del av vår klimatpåverkan och orsakar flera andra miljöproblem som till exempel förorenade hav och att jordens resurser ansträngs allt mer. En stegvis förändring av hur maten produceras, transporteras och konsumeras är därmed avgörande för en ekologiskt hållbar utveckling.

Stockholms stad har höga ambitioner inom klimat- och miljöområdet. År 2040 ska Stockholm vara en fossilbränslefri stad, med etappmålet att år 2020 ska utsläppen av växthusgaser begränsas till högst 2,2 ton per invånare från energianvändning (för uppvärmning och transporter samt gas och elanvändning) inom kommungränsen. År 2030 ska staden som organisation vara fossilbränslefri. Stadens verksamheter ska förebygga uppkomsten av avfall. Onödigt matavfall, matsvinn, ska minska. 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.

Måltider för en bättre hälsa och minskad miljö- och klimatpåverkan handlar om att välja rätt råvaror, göra hälsosamma val, och att använda stadens resurser på rätt sätt. Att äta mer växtbaserat och mindre kött- och mejeriprodukter är inte bara klimatsmart, det är även bra för hälsan. Köttkonsumtionen bidrar till en minskad biologisk mångfald, ökade utsläpp av växthusgaser och en ökad användning av bekämpningsmedel. Att öka andelen vegetabilier och minska andelen kött och mejeriprodukter och se kött och mejeriprodukter som tillbehör till maten, det vill säga att äta

omväxlande och låta en större del av proteinerna i maten komma från växtriket, är ett viktigt bidrag till minskad miljö- och klimatpåverkan.

Målet om ökad andel ekologisk mat handlar om att stödja den ekologiska produktionen och minska matens miljöpåverkan. I den ekologiska odlingen får man inte använda konstgödsel och syntetiskt framställda kemiska bekämpningsmedel. Att arbeta mot mindre klimatpåverkan innehåller faktorer som minskade transporter, andra val av råvaror såsom vegetariskt istället för animaliskt protein och minskat matsvinn. Mål om klimatsmart mat innebär sålunda att man tillför nya dimensioner till dagens mål om att hälften av stadens livsmedel ska vara ekologiska.

Klimatsmarta måltider bidrar till att nå de globala, nationella, regionala och lokala miljö- och klimatmålen. Det är frågor som påverkar och rör dagens barn, ungdomar, äldre och kommande generationer i allra högsta grad.

2.3 Ekonomiskt hållbar stad

Antalet måltider som serveras i Stockholms stads verksamheter varje dag är betydande och är på ett eller annat sätt beroende av leveranser från olika leverantörer. Antingen i form av varuleveranser till tillagningskök, leverans av färdiglagad mat eller att hela måltidsverksamheten drivs som entreprenad.

I samband med upphandling och inköp av livsmedel och måltidstjänster ska staden agera på ett sätt som främjar konkurrensen och påverkar utvecklingen i rätt riktning utifrån ett hållbarhetsperspektiv.

En förutsättning för nå målen med denna strategi är att staden har god kunskap om den aktuella marknaden och prioriterar dialogen med potentiella leverantörer inför upphandling och med befintliga leverantörer i samband med avtalsuppföljning.

3. Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat

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.

För förskole- och skolmaten samt inom äldreomsorgen konkretiseras matstrategin i riktlinjer för verksamheten och ska gälla all mat som serveras. Som stöd vid genomförande av evenemang i staden finns också stadens guide för Hållbara Evenemang som bland annat lyfter fram stadens prioriteringar för mat och dryck.

Stadens matstrategi 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 stärker matens betydelse i verksamheterna,
- säkra livsmedel för alla
- att ge vägledning samt visa på strategiska prioriteringar och belysa vilka utvecklingsområden som finns i staden inom måltidsområdet.

3.1 Flera pusselbitar bildar en helhet

Helheten kring måltiden är viktig för att barn, ungdomar, vuxna och äldre ska få en god måltid av hög kvalitet och en trivsamt måltidsupplevelse. Det är många faktorer som påverkar upplevelsen av måltiden och Livsmedelsverkets måltidsmodell fungerar väl som en utgångspunkt i det dagliga arbetet med stadens måltider. Modellen består av sex delar som tillsammans bildar en helhet för måltiden och måltidsupplevelsen; god, näringsriktig, hållbar, integrerad, trivsamt och säker.

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, använda köttguiden¹ och fiskguiden²



Källa: Livsmedelsverket

3.1.1 God

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 våra matgäster. Ett större utbud med fler valmöjligheter ökar sannolikheten för att matgästen ska hitta något som den gillar. De verksamheter inom staden som erbjuder måltider skall, utifrån respektive verksamhets förutsättningar, sträva efter att erbjuda minst två fullgoda huvudrätter, varav minst en vegetarisk huvudrätt (med vegetariska måltider avses i denna strategi lakto-ovo-vegetariska måltider).

¹ Köttguiden, Världsnaturfondens för kloka matval som tar hänsyn till naturen, klimatet och djurens välfärd.

² Fiskguiden, Världsnaturfondens konsumentguide för mer miljövänliga köp av fisk och skaldjur.

Det är av vikt att systematiskt följa upp synpunkter och önskemål om ett varierat utbud för att kunna möta en efterfrågan på vegetariska alternativ.

För barn och ungdomar handlar det om att grundlägga och skapa ett intresse för goda matvanor och förebygga ohälsa i framtiden. För de äldre har måltiderna ofta stor betydelse för livskvaliteten och är en viktig del av omvårdnaden och bidrar till minskad undernäring. Oavsett om måltiderna serveras till de äldre eller till barn, ungdomar eller vuxna är det en förutsättning att den är tilltalande och god så att den hamnar i magen hos matgästerna.

Det är av vikt att systematiskt följa upp matgästers synpunkter och idéer tas tillvara.

Strategin ska ge stöd och förutsättningar i arbetet med mat och måltider och bidrar till förbättrad folkhälsa samt verka för mer jämlika livsvillkor. Strategin ska även bidra till en ökad likvärdighet och genom goda och hälsosamma måltider blir stadens verksamheter mer attraktiva. Maten och måltiderna ska vara jämlika och hålla en hög och jämn kvalitet i samtliga av stadens verksamheter.

3.1.2 Näringsriktig

Vid livsmedelsval och menyplanering av stadens måltider ska de Nordiska näringsrekommendationerna (NNR 2012) och Livsmedelsverkets riktlinjer vara utgångspunkten. Det är därmed viktigt att följa utvecklingen av eventuella förändringar av rekommendationer.

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

I stadens måltidsverksamhet ska måltider serveras med fokus på helheten. Staden ska sträva efter att göra bra livsmedelsval och servera näringsrik mat som bidrar till att främja hälsosamma matvanor framför enskilda livsmedel och näringsämnen. Valet av kolhydratkälla blir viktigare än mängden kolhydrater. Till exempel siktat spannmål innehåller mindre näringsämnen än motsvarande produkter som innehåller fullkornsmjöl. Socker och söta produkter ger inte kroppen någon betydande näring och har också en påverkan

på miljön. Därför bör man vara sparsam med den typen av produkter.

Stadens verksamheter ska sträva mot Livsmedelsverkets övergripande målsättning kring de offentliga måltider som serveras för att främja folkhälsan; jämlik hälsa, välbefinnande och hållbar utveckling. Verksamheterna ska arbeta med Livsmedelsverkets måltidsmodell som utgångspunkt för att främja samsynen på hälsa, kvalitet, hållbarhet, säkerhet, trivsamt och med pedagogiska aspekter.

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- kärlsjukdom³. Det är bra för både hälsan och miljön att välja kött med omsorg och att äta en större del vegetabilisk kost.

3.1.3 Hållbar

Strategin ska bidra till att alla verksamheter i staden ska göra bra livsmedelsval med minskad miljö- och klimatpåverkan. De måltider som staden serverar ska bidra till att minska utsläppen av växthusgaser och en minimering 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 behöver det erbjudas fler vegetariska måltider⁴. Verksamheterna ska välja kött och fisk med omsorg, det vill säga fisk som är MSC⁵- eller ASC⁶ märkt och fiskad i godkända vatten och med godkända metoder. Det kött som verksamheterna köper in ska följa högt ställda djurskyddskrav och som i sin tur ställer krav på en god djurhållning.

Stadens livsmedelsavtal ska ha ett utbud som möjliggör medvetna klimat- och miljöval och ska spegla stadens målsättning. Vid

³ Livsmedelsverket

⁴ Vegetariska måltider åsyftas i denna strategi på lakto-ovo vegetariska måltider

⁵ MSC (Marine Stewardship Council)- miljömärkning för hållbart fångad fisk och skaldjur

⁶ ASC (Aquaculture Stewardship Council)- miljömärkning för hållbart odlad fisk

upphandling av livsmedel ska transporter av livsmedel vara klimateffektiva och på sikt fossilbränslefria i enlighet med stadens vision om ett fossilbränslefritt Stockholm⁷. Stadens verksamheter ska välja och prioritera livsmedel med lägre klimatpåverkan som sänker stadens växtgasutsläpp.

I stadens verksamheter ska de ekologiska⁸ varor som har störst effekt ur miljö- och hälsosynpunkt prioriteras; mejeriprodukter, kött, kaffe, potatis, bananer och fisk⁹. Andelen ekologiska livsmedel ska i möjligaste mån mätas och följas upp i både kronor och volym. Upphandlingsmyndighetens hållbarhetskriterier för ekologiska livsmedel ska användas.

Stockholms stad är sedan 2016 en fairtrade city diplomerad stad, vilket bland annat innebär att staden har ett engagemang för rättvis handel och etisk konsumtion och därutöver lever upp till särskilda kriterier avseende varor som konsumeras i stadens verksamheter såsom kaffe, te, kakao/choklad, socker och bananer, samt har ett utbud av etiskt märkta produkter i butiker, hotell och på caféer.

Genom att förändra inköps- och konsumtionsmönster kan Stockholms stad vara med och påverka klimatet i positiv riktning minska av utsläppen av växthusgaser.

Genom framförhållning i menyplanering och kommunikation, så ges leverantörerna möjlighet att planera sin lagerhållning av det avtalade sortimentet utifrån stadens beställningar.

Staden ska arbeta aktivt för att minimera matsvinnet och hantera det avfall som uppstår på ett hållbart sätt. Med ökad återvinning av eget avfall för produktion av biogas kan staden minska påverkan på klimatet. Det matavfall som uppstår (det oundvikliga såsom äggskal och ben) ska återvinnas via matavfallsinsamling och kan omvandlas till biogas och användas som bränsle av stadens bussar och bilar. Vid biogasproduktionen bildas också en rötrest som kan användas som gödningsmedel i jordbruket istället för konstgödsel. Matsvinnet ska minimeras genom god planering, bra inköp och rätt hanterade råvaror men utan att äventyra livsmedelssäkerheten.

Andelen matsvinn och matavfall i stadens verksamheter ska följas upp och redovisas regelbundet.

⁷ Strategi för fossilbränslefritt Stockholm 2040

⁸ Ekologiska livsmedel enligt EU-förordningen 834/2007

⁹ I enlighet med stadens miljöprogram 2016-2019

3.1.4 Integrerad

De måltider som serveras i stadens verksamheter ska stimulera matlusten och vara en källa till glädje och något som barn, ungdomar och äldre ser fram emot under dagen. Måltiderna till de äldre ska bidra till en ökad livskvalitet och minskad undernäring. Måltiderna ska vara en integrerad del av den pedagogiska verksamheten inom förskola och skola. För de äldre ska måltiden vara en anpassad och integrerad del av omsorgen för de äldre.

För att skapa förutsättningar för en integrerad och trivsam måltidsmiljö behöver alla medarbetare och chefer god kompetens. Staden ska arbeta aktivt med matgästernas delaktighet och matgästerna ska ges möjlighet att bidra till att utveckla stadens måltider. En ökad delaktighet ökar sannolikheten att maten upplevs som god och att den äts upp. Förskolan, skolan och äldreomsorgen ska verka för barns, elevers och äldres möjlighet till inflytande kring mat och måltider och kan till exempel lyftas och tas tillvara via matråd eller andra forum.

3.1.5 Trivsam

En förutsättning för att maten ska hamna i magen är att maten är god och serveras i en trygg och trivsam måltidsmiljö. Miljön ska vara utformad så att alla matgäster tycker det är trevligt att äta.

Presentationen av måltiden, en trevlig dukning, rofylld miljö, samvaro och ett gott bemötande påverkar upplevelsen positivt och främjar goda matvanor. En annan viktig aspekt för att måltiden ska upplevas som trivsam är att det finns tillräckligt med tid avsatt för att äta.

Verksamheterna ska uppmuntra personalen till att delta i måltiderna. Där det är möjligt kan matgäster delta i matlagning och i förberedelser av måltider och andra moment kring måltiden.

En annan viktig aspekt är också att ta sikte på det som sker runt maten, och måltiden ska vara en stund av social samvaro och en möjlighet för förskolan, skolan och äldreomsorgen att visa på, bra och hållbara matvanor och vara en del av god omsorg. Måltiderna kan ge en högre livskvalitet och bidra till minskad undernäring. Genom att grundlägga bra mat- och levnadsvanor i tidig ålder ökar sannolikheten att bibehålla dessa senare i livet.

3.1.6 Säker

I Stockholms stad är matsäkerhet högt prioriterat och lagstiftningen är en miniminivå.

Stadens alla verksamheter ska arbeta med en hög livsmedelssäkerhet och servera säker mat till alla matgäster. 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. Att säkerställa att verksamheterna har bra rutiner för hantering av specialkost till matgäster med matallergier är en viktig del i detta.

Vid upphandling av livsmedelstjänster ska personalen ha kunskap eller stöd för att kunna ställa tydliga krav på verksamhetsutövare att ha förutsättningar för att leverera mat som är säker för alla.

För att garantera säker mat är det även viktigt att Stockholms stads verksamheter har en hög ambitionsnivå när det gäller krav på restriktiv antibiotikaanvändning och djurskydd. Staden ska utveckla sitt arbete med att ställa sådana krav och i takt med detta arbete ska produkter som inte lever upp till dessa krav fasas ut.

Stockholms stad ska underlätta för företag att göra rätt genom råd och vägledning.

4. Genomförande

4.1 Implementering och uppföljning

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 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. 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 bolagsstyrelsers 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 innovativa digitala metoder och mål för att skapa ytterligare förutsättningar att minska klimatbelastningen från stadens mat och måltider och för ett minskat matsvinn. Utbildningsnämndens uppdrag om att utreda mått och mätmetoder för att mäta skolmåltidernas koldioxidutsläpp samt intensifiera sitt arbete med matavfallsinsamling kan utgöra underlag för kommande målsättningar.

Det är centralt att arbeta med ständig uppföljning och utveckling. Vid sidan av de mål som formuleras i stadens budget och i angränsande program är enkäter och andra typer av uppföljningar ett viktigt verktyg. Uppföljning av brukarnas upplevelse och nöjdhet ska vara en bärande del av utvecklingsarbetet. Det är av vikt att uppföljning sker både lokalt i respektive verksamhet och på en stadsövergripande nivå.

Genom löpande uppföljning och utvärdering av matstrategins alla delar säkerställs kvalitet, jämlikt utbud samt att de målsättningar som sätts upp efterlevs. Matstrategin och riktlinjer för verksamheterna kan kontinuerligt utvecklas.

4.2 Kompetenshöjning

Kompetensen inom stadens måltidsverksamheter ska vara hög. Alla som arbetar med mat och måltider i stadens verksamheter ska ha god kompetens och kunna göra medvetna val för både hälsa och miljö. Medarbetare som hanterar måltider ska ha hög kunskap inom relevanta ämnesområden för att tillaga och servera goda, näringsriktiga och säkra måltider till stadens invånare, besökare och matgäster.

Riktade utbildningar för olika personalgrupper ska genomföras för att öka kompetensen inom stadens verksamheter. Staden ska verka för, och uppmuntra 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. Utbildning och kompetens är av stor vikt i alla led såsom matlagning, näringslära, specialkost, ekologi, livsmedels säkerhet, bemötande samt hållbar utveckling.

Staden ska uppmuntra till nya arbetssätt och metoder för att utveckla stadens måltider.

4.3 Upphandling och inköp

Stockholms stad ska verka för att vara en aktiv part och främja utvecklingen av nya livsmedel och samtidigt bidra till att ligga i framkant för en utveckling av nya säkra livsmedelsprodukter. Genom att förändra inköps- och konsumtionsmönster och ha högt ställda krav och hög kvalitet på stadens livsmedelsupphandlingar som speglar strategins mål och ge förutsättningar kan Stockholms stad vara med och påverka klimatet i positiv riktning och en minskning av utsläppen av växthusgaser.

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 förutsätts en tidig dialog med leverantörsmarknaden.

Strategin ska eftersträva en hållbar ekonomi där verksamheterna ska köpa in varor genom väl genomarbetade livsmedelsavtal där hög avtalstrohet eftersträvas. Genom att minska på matsvinnet frigörs mer resurser för att öka kvaliteten på maten och måltiderna.

En förutsättning för att strategin ska få genomslag och upphandlingens potential ska kunna realiseras är en aktiv och systematisk uppföljning av de leverantörer som levererar livsmedel och utför måltidstjänster.

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. Det är viktigt att i ett tidigt skede involvera inköpsexpertis och etablera ett tvärfunktionellt samarbete.

Stadens matstrategi omfattar ett område inom vilket staden är särskilt beroende av leverantörsmarknaden, i och med att staden inte producerar egna livsmedel. De ambitioner inom till exempel klimat- och miljöområdet som uttrycks i strategin är med andra ord viktiga att föra vidare till leverantörsmarknaden. Genom upphandling förs dessa ambitioner vidare som krav, kontraktsvillkor eller utvärderingskriterier vid tilldelning. Det går även att med hjälp av incitamentsklausuler belöna leverantörer, som levererar över avtalad nivå, under avtalstiden. För att kunna avgöra i vilken takt en ambitionshöjning är genomförbar på marknaden är det viktigt att föra en tidig dialog med leverantörsmarknaden. Detta är särskilt viktigt inom områden av kritisk betydelse för staden, såsom livsmedel och kostentreprenad.

De områden som i strategin identifieras ha stor betydelse för till exempel klimat och miljö, såsom minskning av animaliskt protein till förmån för vegetabiliskt protein, behöver kommuniceras till leverantörer under avtalstiden på ett strukturerat sätt så att försörjning av önskade produkter säkras.

Genom att ha en framförhållning i menyplanering och att delge leverantörerna detta, så ges leverantörerna möjlighet att planera sin lagerhållning av det som staden faktiskt planerar köpa av det avtalade sortimentet.

4.4 Samordningsfunktion

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

Nätverket ska representeras av utbildningsförvaltningen, äldreförvaltningen, serviceförvaltningen, miljöförvaltningen, stadsdelsförvaltningar 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
- 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 samt bidra till framtagandet av en kategoristrategi
- bevaka omvärldsförändringar

Stadens arbete med mat och måltider kan få ännu större effekt om staden samverkar och delar erfarenheter med andra städer och regioner i världen. Folkhälsa, miljö- och klimatfrågor ska integreras och medvetandegöras i alla verksamheter och vara en självklar del i arbetet.

Referenser:

Världsnaturfonden
Jordbruksverket
Livsmedelsverket
Naturvårdsverket
Stadens budget 2018- 2020
Miljöprogrammet 2016- 2019

Bilaga 1.

Goda exempel i staden

Nollvision undernäring – Enskede – Årsta- Vantör

Nollvision undernäring är en e-tjänst för att förebygga och minska undernäring bland äldre som har tagits fram i Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd. Projektet syftar till att genom ny teknik och ett nytt sätt arbeta och inspirera personal och verksamheter. Syftet är att förebygga undernäring, skapa förbättrad livskvalité för den enskilde, förebygga lidande (minska sjukhusvistelse, depression mm) samt förebygga fall. Medarbetaren använder enkelt e-tjänsten i mobilen. I e-tjänsten finns lättillgängligt stöd som exempelvis tips på mellanmål, aptitretare och portionsberäkningar och stöd hur mat kan fettberikas. E-tjänsten ligger öppen och tillgänglig för alla och kan användas av till exempel anhöriga.

Tävling för att öka matavfallsinsamlingen

Under år 2016 genomförde Stockholm Vatten och Avfall AB en tävling i matavfallsinsamling för stadens verksamheter och bolag. Skärholmens stadsdelsförvaltning uppnådde det bästa resultat där 79 procent av hämtställena också hade matavfallsinsamling. Rinkeby- Kista stadsdelsnämnd var näst bäst där 70 procent av hämtställena också hade matavfallsinsamling. Bland stadens bostadsbolag hade Micasa Fastigheter i Stockholm AB bäst resultat med 50 procent och Familjebostäder AB näst bäst med 45 procent.

Införande av kostdatasystem i Enskede- Årsta-Vantörs förskolor

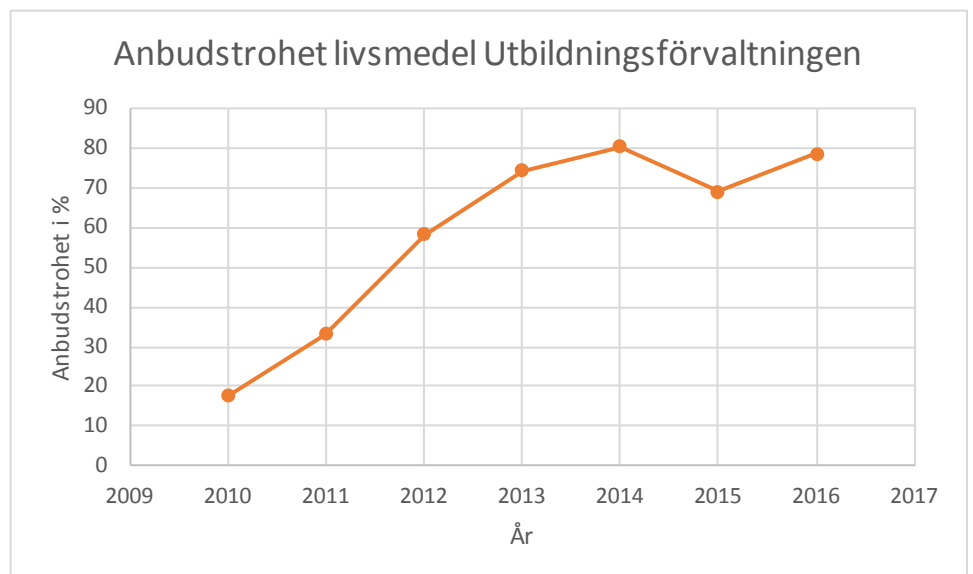
Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd införde år 2017 ett kostdatasystem på samtliga förskolor med tillagningskök. Stadsdelen har en gemensam matsedel på åtta veckor, en för blandkost och en för vegetarisk. Matsedeln är framtagen av kockarna på förskolorna, och den är säsongsbetonad och byts därför två gånger per år. Fördelarna med ett kostdatasystem är att verksamheterna säkerställer näringsriktiga och klimatberäknade måltiderna. Dessutom är det en hjälp vid inköp, planering och budgetering. Ytterligare en stor vinst är samarbetet mellan förskoleenheternas kockar som efter kostdatasystemets införande arbetar tillsammans och mot samma mål.

Utbildningsförvaltningens matsvinnprojekt

Utbildningsförvaltningen genomförde under åren 2014- 2016 ett matsvinnprojekt på stadens grundskolor. Syftet med projektet var att utveckla enkla och effektiva rutiner för matsvinnminimering som kan användas i stadens ordinarie måltidsverksamhet. Målen för svinnprojektet var att minska produktions-, tallriks- och serveringsmatsvinn med, att skapa förutsättningar för att uppnå stadens mål för ekologiska livsmedel samt öka kunskapen om klimatsmarta måltider. Projektet gav goda resultat med minskat matsvinn, en ökad andel ekologiska inköp och klimatsmarta och näringsriktiga måltider.

Samarbete mellan utbildningsförvaltningen och serviceförvaltningen för ökad anbudstrohet

Genom ett nära samarbete mellan utbildningsförvaltningen och serviceförvaltningen och med ett aktivt och målmedvetet arbete har anbudstroheten och de ekologiska inköpen ökat markant. Utbildningsförvaltningens referensgrupp bidrog med verksamhetsnära kompetens. Via samverkan och information samt uppföljning kring vikten av att handla rätt har utbildningsförvaltningens skolor gått från att handla från 80 procent utanför anbudet till att handla 80 procent på anbudet samt ökat de ekologiska inköpen från 7 procent till 38 procent.



Klimatsmarta exempel- Stångholmsbacken i Skärholmen

Varje månad utses månadens klimatsmarta exempel bland någon av stadens verksamheter som arbetar för att minska klimatpåverkan och energianvändningen. De som utses till månadens klimatsmarta exempel tilldelas pingvinpriset. Pingvinen, en unik skulptur, ska

påminna om att en minskad klimatpåverkan lokalt även bidra till minskad klimatanvändning globalt.

I augusti 2017 tilldelades kocken på förskolan Stångholmsbacken 97-99 i Skärholmen Pingvinpriset. För att skapa klimatsmarta och kostnadseffektiva måltider har han utvecklat ett måltidsplaneringsverktyg.

Livsmedelskontrollen, mobilapp för säkrare måltider

Stockholms stads mobilapp Livsmedelskollen ger matgästen snabb information om miljöförvaltningens senaste inspektion på t.ex. en restaurang. Här kan du som matgäst även anmäla brister i hantering av mat eller en misstänkt matförgiftning direkt i appen. Syftet är att bidra till en sundare livsmedelshantering och ge säkrare mat för stockholmarna. Genom en mobilapp görs informationen lättillgänglig.

Klimatsmarta stockholmare

På miljöförvaltningen bedrivs informationsverksamheten ”klimatsmarta stockholmare” som syftar till att sprida information om hur Stockholms invånare kan leva mer klimatsmart. En kampanj som bedrivits är ”det smarta köket” som ger tips om hur man kan minska sin klimat- och miljöpåverkan genom sitt val av mat. Informationen finns på stadens websida och i form av en särskild kokbok.

Lokal odling i Högdalen

Inom satsningen Cleantech Högdalen utvecklar Stockholm Business Region AB ett kluster av miljöteknikföretag. Inom området lokal matproduktion finns flera projekt, exempelvis det Vinnova-stödda Odlande stadsbasarer. I detta projekt etableras en odlingspilot av Nya Rågsveds Folkets Hus i Citycons centrumfastighet i Högdalen. Testbäddar erbjuds till unga innovationsföretag som har lösningar för odling, gröna väggar och fastighetsförnyelse. Under 2018 ska projektet Odlande stadsbasarer växa och skapa nya arbetstillfällen för personer långt från arbetsmarknaden.

Bilaga 2.

Förslag till faktarutor

Fakta om människans klimatpåverkan

Livsmedel står för nästan en fjärdedel av människans klimatpåverkan. Dessutom orsakar matkonsumtionen miljöproblem såsom minskad biologisk mångfald, övergödning och utarmning av naturresurser. Källa: www.världsnaturfonden.se

Måltider i siffror

Värdet av avropade kostentreprenader och livsmedel år 2017 uppgick i Stockholms stad till 612 485 515 kr.

Kommunfullmäktiges budget 2018 och Stadens miljöprogram 2016-2019

Staden ska verka för att utsläppen av växthusgaser minskar till 2,2 ton per invånare till år 2020.

År 2021 ska 70 procent av det uppkomna matavfallet samlas in. Andel inköpta ekologiska livsmedel i staden i kronor av totala värdet av inköpta måltider och livsmedel är 50 procent till 2020. År 2020 ska andel boende på vård- och omsorgsboende som upplever att måltiden är en trevlig stund på dagen uppgå till 74 procent.

Guiden för hållbara evenemang

Välj helst närproducerad och ekologisk mat. Om kött serveras har vilt eller fågel oftast minst miljöpåverkan. Genom att välja rätt kan evenemangets miljö- och klimatpåverkan minskas avsevärt. Undvik att servera buteljerat vatten och ställ krav enligt märkning som KRAV, Fairtrade, MSC med flera.

Fakta om matsvinn

Idag slängs ungefär en tredjedel av all mat som produceras. Vi slänger cirka 19 kg ätbar mat per person och år och 26 kg mat och dryck hålls ut i avloppet. www.världsnaturfonden.se

Skillnadernas Stockholm

Folkhälsan har utvecklats positivt i Stockholm liksom i hela Sverige under många år. Men samtidigt som vi blir allt friskare växer skillnaderna i hälsa mellan grupper av människor. Hälsa och välbefinnande påverkas av en rad olika faktorer och flera studier visar att det finns ett nära samband mellan socioekonomisk status och hälsa. Skilda uppväxtvillkor förklarar ofta skillnader i den äldre

befolkningens hälsa, vilket visar att hälsorisker i barndomen påverkar välbefinnandet under resten av livet.