

STRATEGI

Solna stads strategi för hälsosam och hållbar mat



SOLNA STAD

POLICY – antas av kommunfullmäktige

En policy uttrycker politikens värdegrund och förhållningssätt. Denna typ av dokument fastställs av kommunfullmäktige då de är av principiell beskaffenhet och därmed enligt kommunallagen tillhör fullmäktiges exklusiva beslutanderätt och gäller tills vidare. En policy talar om vad staden vill uppnå inom ett specifikt område som berör flera verksamheter. Policyn bör inte innehålla detaljerade ställningstaganden vad gäller utförande, prioriteringar eller metoder.

STRATEGI – antas av kommunstyrelsen

Strategidokument anger konkreta åtgärder för den politiska viljeinriktningen. En strategi ska ange vem som ansvarar för att åtgärder genomförs, när de ska vara genomförda samt vilka prioriteringar som ska göras. Strategin ska gälla under en begränsad period, exempelvis under en mandatperiod och antas av kommunstyrelsen.

RIKTLINJE – antas av kommunstyrelsen

Riktlinjer säkerställer riktigt agerande och god kvalitet i stadens arbete. I riktlinjer preciseras hur något ska uppnås. Det kan exempelvis handla om hur verksamheterna ska arbeta för att uppnå de politiska inriktningar och mål som finns i en policy eller strategi och dessa antas av kommunstyrelsen.

ANVISNING – godkänns av förvaltningschef/chef

Anvisningar och rutiner rör sig i regel om ren verkställighet av riktlinjer eller andra styrdokument. Denna typ av dokument är förvaltningens verktyg för att verkställa politiska beslut och dokumenten är inte föremål för formella beslut i politiska organ utan upprättas efter behov av varje verksamhet/enhet i samråd med ansvarig förvaltningschef/chef.

Dokumenttyp	Giltighetstid	Beslutande organ	Beslutsdatum
Strategi		Kommunstyrelsen	2020
Antagen till följd av lag	Revisionsdatum	Dokumentansvarig	Uppföljning
Nej		Stadsledningsförvaltningen	

Innehåll

Inledning	4
Solna och maten	5
Strategi för hälsosamma och hållbara måltider	6
Strategi för goda och trivsamma måltider	7
Strategi för näringsriktiga och säkra måltider	7
Strategi för miljösamma måltider	8
Strategi för integrerade måltider	9
Genomförande och uppföljning	10

Inledning

Mat och måltider har stor betydelse för en hållbar utveckling genom att bidra till både en bättre folkhälsa och till en minskad miljö- och klimatpåverkan. Måltider i förskola och skola ger alla barn, oavsett bakgrund, möjlighet till sunda matvanor och är en viktig del i arbetet för jämlik hälsa. Bra mat som hamnar i magen ger också barnen energi att utvecklas, leka och lära. Inom vård och omsorg kan måltiden bidra till att förebygga sjukdom, återvinna hälsa och bidra till bättre effekt av medicinsk behandling. Måltiderna har även en viktig social funktion genom sin möjlighet att skapa samvaro, gemenskap och meningsfullhet. Genom att göra medvetna livsmedelsval kan även måltidernas påverkan på klimatet och miljön minska.

Solna stads matstrategi slår fast stadens övergripande inriktning för hälsosamma och hållbara måltider i stadens verksamheter. Matstrategin lyfter fram ett antal strategier med syfte att långsiktigt bidra till bättre folkhälsa och minskad miljö- och klimatpåverkan genom de livsmedel och måltider som köps in, tillagas och serveras i stadens verksamheter.

Matstrategin omfattar alla stadens verksamheter och är tillämpbar oavsett om måltiderna utförs i egen regi eller av en extern utförare. Många inom stadens organisation arbetar på ett eller annat sätt med mat eller måltider, från upphandling och inköp till servering och hantering av matavfall. Matstrategin är ett styrande dokument där varje berörd nämnd har eget ansvar för att arbeta i enlighet med dess strategier och inriktningar. Matstrategin ska även kunna fungera som en vägledning för externa aktörer verksamma inom staden, såsom fristående förskolor, och bidra till att öka kunskapen hos stadens invånare.

Solna och maten

Varje vardag serveras mat till mer än 7500 barn och elever i Solna stads förskolor och skolor. Därtill kommer den mat som serveras på vård- och omsorgsboenden, LSS-boenden, fritidsgårdar och dagverksamheter och i hemtjänsten. Dessutom serveras mat vid sammanträden och vid olika arrangemang i staden. Stadens arbete med mat och måltider spelar därmed en stor roll för stadens vision att växa och utvecklas hållbart för alla Solnabor.

Bland Solna stads verksamheter finns både måltider som produceras och serveras i egen regi, framförallt i ett flertal av stadens förskolor, och måltider som produceras och serveras av upphandlade utförare. Verksamheterna omfattar både tillagningskök, där all matlagning sker på plats, och mottagnings- eller serveringskök, dit huvuddelen av måltiderna levereras färdiglagade och fokus framförallt ligger på servering. Oavsett om måltiderna och maten utförs i egen regi eller av externa utförare är upphandling och avtalsuppföljning två viktiga verktyg i arbetet med hälsosamma och hållbara måltider i staden.

Samtidigt berör matstrategin olika målgrupper och verksamheter i olika grad. Vård- och omsorgsboende, dagverksamhet för äldre, daglig verksamhet inom LSS, boenden inom socialtjänsten där mat serveras, förskola och skola samt evenemang och sammankomster som anordnas i stadens regi berörs i hög grad då staden har stor rådighet över måltidssituationerna. Grupper som bor i eget boende och står för sin egen mat, som till exempel inom hemtjänst, LSS gruppboende, samt caféer och restauranger i stadens verksamheter, berörs mer indirekt.



Strategi för hälsosamma och hållbara måltider

En måltid är mer än bara maten på tallriken. Helheten kring måltiden är viktig för att barn, ungdomar, vuxna och äldre ska få en god måltid av hög kvalitet och en trivsam måltidsupplevelse. Solna stads matstrategi utgår från, och är en precisering av, Livsmedelsverkets måltidsmodell för måltider i skola, vård och omsorg. Modellen består av sex delar som tillsammans bildar en helhet för måltiden och måltidsupplevelsen; god, näringsriktig, miljösmart, integrerad, trivsam och säker.

Med avstamp i Livsmedelsverkets måltidsmodell och utifrån stadens vision om att växa och utvecklas hållbart ska arbetet med hälsosamma och hållbara måltider i stadens verksamheter ske genom följande strategier:

- Strategi för goda och trivsamma måltider
- Strategi för näringsriktiga och säkra måltider
- Strategi för miljösmarta måltider
- Strategi för integrerade måltider



Strategi för goda och trivsamma måltider

Att måltiden som serveras upplevs som god och måltidsmiljön som trivsam är viktigt för att maten ska hamna i magen och är därmed en förutsättning för att barn, unga, vuxna och äldre ska få i sig rätt mängd näring och energi. Goda och trivsamma måltider är också en förutsättning för en hållbar måltid med minimalt matsvinn. Stadens övergripande inriktning är att de måltider som staden serverar ska uppfattas som goda och att platsen där måltiden serveras upplevs som trivsam.

En viktig utgångspunkt för den goda måltiden är att maten lagas från råvaror och livsmedel av bra kvalitet och att maten är tillagad på rätt sätt. Även hur måltiden presenteras och serveras kan ha stor inverkan på hur god måltiden upplevs. Staden ska säkerställa att kunskap och kompetens om bland annat råvaror, matlagningstekniker för tillagning av olika maträtter, konsistensanpassning och serveringens betydelse finns i stadens verksamheter och bland upphandlade utförare. Maten och måltiderna hålla hög kvalitet oavsett i vilken av stadens verksamheter den serveras.

Vad som upplevs som en god måltid kan samtidigt skilja sig åt och behöver därmed anpassas till olika målgrupper och verksamheter. För barn i förskola och skola kan det handla om mat som barnen lockas av och tycker om, men som också utmanar deras smaker och preferenser. Goda måltider kan på så sätt även skapa ett ökat intresse och nyfikenhet för goda matvanor och förebygga ohälsa i framtiden. Bland äldre kan det handla om mat som känns igen, men också mat med större smakvariation som möter äldres förändrade sensoriska förmåga. Äldre behöver i regel även äta oftare och med mer variation. Goda måltider bland äldre lockar aptiten, bidrar till livskvalitet och minskar risken för undernäring. Stadens måltider ska utgå från målgruppernas olika behov. Staden ska säkerställa att målgruppernas synpunkter, önskemål och idéer på maten och måltiderna som serveras systematiskt följs upp och tas tillvara.

Även trivsamt utformade och inredda lokaler bidrar till matlust och trivsel och är en del av helheten kring hur måltiden upplevs. Ljudmiljö, avskärmning, temperatur, luftkvalitet och belysning är några aspekter som bidrar till upplevelsen. Staden ska verka för att platserna där stadens måltider serveras uppfattas som trivsamma. Vad som är trivsamt varierar emellertid mellan olika målgrupper och individer och behöver därmed anpassas till de olika verksamheterna. Staden ska säkerställa att målgruppernas synpunkter, önskemål och behov kring måltidsmiljön systematiskt följs upp och tas tillvara.

Strategi för näringsriktiga och säkra måltider

En bra måltid är näringsriktig och säker att äta. Måltider i förskola och skola ska ge den energi och näring som barn och unga behöver för att växa, utvecklas och orka med dagarna i förskolan eller skolan. Även barnfetma kan motverkas med hjälp av rätt näring och energi. Bra måltider för äldre förebygger undernäring och främjar bevarande av funktion och livskvalitet. All mat som serveras ska också vara säker att äta utan risk att bli sjuk av maten. Stadens övergripande inriktning är att måltiden ska ge den energi och näring som målgruppen behöver och att maten som serveras är säker att äta.

Stadens måltider ska utgå från gällande nordiska näringsrekommendationer samt gällande riktlinjer, allmänna råd, föreskrifter och vägledningar från Livsmedelsverket och Socialstyrelsen,

exempelvis Livsmedelsverkets kostråd och Socialstyrelsens föreskrifter om förebyggande av och behandling vid undernäring.

Livsmedelsverkets kostråd, som baseras på näringsrekommendationerna, visar på hur man både kan äta näringsriktigt och miljösamt för att främja folkhälsan. Kostråden pekar generellt på vikten av att äta mindre rött kött och chark och äta mer grönsaker, frukt, fisk, nötter och frön. Siktat spannmål bör i högre grad bytas ut mot fullkorn, som innehåller mer näringsämnen, och smörbaserade matfetter mot vegetabiliska oljor. Socker och söta produkter, som inte ger kroppen någon betydande näring, bör endast användas sparsamt. Kostråden ska ses som generella riktlinjer som behöver anpassas till målgruppernas olika behov med inriktningen om den goda måltiden i fokus.

Alla verksamheter i staden som hanterar mat ska arbeta med hög livsmedelssäkerhet. Det ska vara tydligt vem i verksamheten som ansvarar för att lagstiftningen kring livsmedelssäkerhet efterlevs. Stadens verksamheter och upphandlade utförare ska ha tydliga rutiner för hur risker ska hanteras, förebyggas och åtgärdas, så kallad egenkontroll. Efterlevnaden av rutinerna ska regelbundet följas upp och utvärderas. Särskilda rutiner ska även finnas för att säkerställa att de som har allergi eller överkänslighet inte blir sjuka av maten. Staden ska säkerställa att kunskap och kompetens om livsmedelssäkerhet finns i stadens verksamheter och bland upphandlade utförare. Staden ska även följa kunskapsutvecklingen och vid behov vidta nödvändiga åtgärder vad gäller livsmedelssäkerhet i ett förändrat klimat, då högre temperaturer och ökad luftfuktighet i framtiden kan påverka tillväxten av mikroorganismer i livsmedel.

Staden ska också arbeta med frågor kring långsiktig livsmedelsförsörjning och livsmedelsförsörjning vid kris. Tillgången på mat och dricksvatten är ett kritiskt beroende för flera offentliga verksamheter, framförallt vård och omsorg. Staden ska i arbetet med risk- och sårbarhetsanalys och krisberedskap beakta risker för livsmedelsförsörjningen i stadens samhällsviktiga verksamheter. Som en av fjorton medlemskommuner i kommunalförbundet Norrvatten, som producerar stadens dricksvatten, ska staden säkerställa långsiktig tillgång och leverans av hälsosamt dricksvatten.

Strategi för miljösamma måltider

Den mat vi äter står för en stor del av vår klimatpåverkan och orsakar även flera andra miljöproblem som exempelvis övergödning, utfiskning och spridning av kemiska bekämpningsmedel. Maten kan även påverka miljön positivt genom att bidra till biologisk mångfald och ett rikt odlingslandskap. Hur måltiderna i staden produceras, transporteras och konsumeras har därmed stor betydelse för stadens påverkan på miljön. Stadens övergripande inriktning är att de måltider som staden serverar ska ha så liten negativ påverkan på miljön som möjligt och bidra till god djurhållning.

Staden ska vid upphandling av livsmedel och måltidstjänster ställa krav med hänsyn till miljö och klimat, djurskydd och social hållbarhet. Staden ska även minska miljöpåverkan från livsmedelskonsumtion, i enlighet med stadens klimatstrategi, genom att i högre utsträckning köpa in livsmedel med mindre påverkan på miljön, sett utifrån hela livsmedelskedjan. Det kan exempelvis handla om att öka andelen proteinrika vegetabilier och att variera livsmedel efter säsong. Kött som köps in ska följa högt ställda djurskydds krav, som i sin tur ställer krav på god djurhållning. Fisk ska väljas med omsorg från hållbara bestånd, det vill säga fisk som

i första hand är MSC- eller ASC märkt. När det kommer till ekologiska livsmedel ska de livsmedel som har störst effekt ur miljö- och hälsosynpunkt prioriteras, exempelvis mejeriprodukter, kött, kaffe, potatis, bananer och vindruvor. Staden ska säkerställa att kunskap och kompetens om måltidens miljöpåverkan och djurskydd finns i stadens verksamheter och bland upphandlade utförare.

Staden ska verka för att i sina verksamheter minimera matsvinnet i köken, i serveringen och från tallrikarna. Att minimera andelen mat som slängs i onödan är en angelägen fråga både ur ett miljömässigt och ekonomiskt perspektiv. Genom att minska matsvinnet frigörs mer resurser för att öka kvaliteten på maten och måltiderna. Matsvinn i stadens verksamheter kan minimeras genom exempelvis mätning av matsvinn, medvetna inköp, god planering, rätt hantering av råvaror och informationsinsatser. Livsmedelsverkets handbok för minskat matsvinn för verksamheter inom vård, skola och omsorg utgör ett viktigt underlag för stadens arbete med matsvinn.

Oundvikligt matavfall, som skalrester och kaffesump, kommer trots arbete med matsvinn alltid uppstå och staden ska säkerställa att de egna verksamheterna har insamling av matavfall för omvandling till biogas och/eller biogödsel. Staden ska även säkerställa att stadens verksamheter har tillgång till materialåtervinning.

I linje med Solna stads klimatstrategi ska staden även förebygga avfall i stadens verksamheter, exempelvis genom att minska användandet av engångsartiklar i servering, samt skapa förutsättningar för mer effektiva livsmedelstransporter.

Strategi för integrerade måltider

Förutom att måltiderna skapar förutsättningar för att barn, unga, vuxna och äldre ska få i sig rätt mängd näring och energi kan de även bidra till en ökad känsla av gemenskap, social samvaro, delaktighet och meningsfullhet. Det i sin tur bidrar till ökad matlust, ökad livskvalitet och minskad undernäring. Stadens övergripande inriktning är att måltiden ska vara en resurs för hela verksamheten.

Staden ska verka för att måltider i skola och förskola används som ett pedagogiskt verktyg i undervisningen och för att väcka elevers nyfikenhet kring mat. Inom omsorgen ska staden verka för att måltiderna är en anpassad och integrerad del av verksamheten.

Staden ska säkerställa att kunskap och kompetens om måltiden som pedagogiskt verktyg och som integrerad del av omvårdnaden finns i stadens verksamheter och bland upphandlade utförare.

Staden ska arbeta för de olika målgruppernas delaktighet i måltidsverksamheten. En ökad delaktighet ökar sannolikheten att maten upplevs som god och att den äts upp. Det kan handla om att målgrupperna ges möjlighet att ha inflytande över måltiden, exempelvis genom matråd, eller att målgruppen ges möjlighet att vara med i kök och delta vid matlagning. Staden ska även, där det är möjligt, främja stadsodling i anslutning till förskola, skola, LSS och vård- och omsorgsboenden som verktyg för att skapa delaktighet och gemenskap kopplat till mat.

Genomförande och uppföljning

Solna stads organisation har ansvar för att de i matstrategin fastlagda strategierna blir verklighet. Stadens berörda nämnder ska bryta ner matstrategin till genomförbara åtgärder och aktiviteter inom sina ansvarsområden samt arbeta in dessa i sina verksamhetsplaner.

Matstrategin anger den övergripande inriktningen för hälsosamma och hållbara måltider i stadens verksamheter och kan vid behov behöva brytas ner och förtydligas på nämndnivå i konkreta anvisningar, särskilt för förskola, grundskola och gymnasiet och för äldreomsorgen, där många måltider serveras dagligen. Anvisningarna ska utgå från den övergripande matstrategin och anpassas till respektive målgrupp och verksamhet. Övriga verksamheter som hanterar mat ska så långt det är möjligt förhålla sig till den övergripande matstrategin.

Uppföljning av matstrategin sker inom ramen för stadens ordinarie styr och uppföljningssystem, i samband med nämndernas delårsrapport och årsredovisning. Som stöd för uppföljningen kommer nyckeltal tas fram.