

Förslag till kostpolicy för Stockholms läns landsting

Ärendet

Landstingsstyrelsens förvaltning fick 2004 i uppdrag att granska landstingets upphandling av kost och livsmedel, samt att ta fram en policy för sådan upphandling med avseende på god hälsa och ekologiskt hållbar produktion.

En arbetsgrupp med representanter från LSF Miljö och Tillämpad Näringslära (TN) har utarbetat ett förslag till policy. Förslaget har förankrats hos närmast berörda instanser inom landstinget. Arbetsgruppen har även utarbetat kommentarer till policyn utifrån ett praktiskt och ekonomiskt perspektiv.

Förslag till beslut

Landstingsstyrelsen föreslås förslå landstingsfullmäktige besluta

- att* fastställa förslaget till kostpolicy för Stockholms läns landsting enligt bilaga 1
- att* uppdra åt landstingets ombud vid bolagsstämmor med berörda aktiebolag att besluta om kostpolicy i enlighet med fullmäktiges beslut
- att* godkänna genomförandeplanen för kostpolicyn, samt uppdra åt berörda bolag och förvaltningar att verkställa genomförandet enligt planen i detta utlåtande

Bakgrund

1. Lägesbeskrivning

1.1 Sammanfattning.

Landstinget saknar för närvarande organisation och styrning för att utbudet av måltider och livsmedel med avseende på hälso- och miljöpåverkan ska kunna kvalitetssäkras:

Bilaga

1. Förslag till kostpolicy för Stockholms läns landsting 2004-03-10

2005-03-31

- det finns inga övergripande mål och inget policydokument för landstingets kosthantering,
- det finns ingen central verksamhet med ett övergripande ansvar för kosthanteringen,
- det finns i beställarorganisationen ingen kompetens rörande kosthantering. Därmed preciseras inga krav på patientmat och ingen uppföljning av måltidsverksamheten sker.
- det finns centralt i producentorganisationen inga riktlinjer för måltidsverksamheten. På akutsjukhusen finns i varierande grad kostkompetens, kravspecifikationer och uppföljningssystem.
- vid upphandling av personalmåltider förekommer kravspecifikation oregelbundet. Vid uthyrning av lokaler till kafeterior förekommer ingen kravspecifikation på måltidsutbudet.
- i de fall miljöaspekter omnämns vid kostupphandling avses endast behovet av att minska på transporter, att källsortera samt att föra in matrester i kretsloppsystem
- vissa sjukhus inkluderar en KRAV-märkt rätt i utbudet av måltider. Rosenlunds sjukhus är ett av få landstingsdrivna kök som är såväl miljö- som KRAV-certifierat. Måltidsentreprenörerna har ofta ett miljöcertifieringsprogram.

1.2. Problembeskrivning

1.2.1 Stora mängder mat serveras i regionen

En stor del av länsinvånarnas matkonsumtion sker utanför hemmet. I länet serveras uppskattningsvis en miljon portioner om dagen på restauranger, arbetsplatser, skolor och sjukhus. Dagligen serveras minst 20 000 måltider i landstingets regi eller på uppdrag av landstinget. Därtill kommer ett stort utbud av måltider och livsmedel som erbjuds i kafeterior, butiker och automater i direkt anslutning till verksamhet som bedrivs eller är upphandlad av landstinget. Landstinget är därmed en av landets största upphandlare av måltider och livsmedel.

1.2.2 Mål, policy och organisation

Det stora utbudet av livsmedel och måltider i landstinget har stor inverkan på både hälsa och miljö och ger landstinget möjlighet att vara förebild när det gäller att tillhandahålla hälsosam och miljöanpassad mat. För att det ska vara möjligt att kvalitetssäkra utbudet av livsmedel och måltider i landstingets stora verksamhet krävs ett systematiskt angreppssätt med mål, policy, organisation och uppföljning.

2005-03-31

1.2.3 Kartläggning år 2002

Under 2002 gjorde Centrum för tillämpad näringslära (CTN) en kartläggning av landstingets måltidsverksamhet med titeln ”*Vem bestämmer vad som serveras till patienter och personal?*”. Rapporten ger en översikt över patientmåltider och personalmåltider samt hur och om måltidsutbudet diskuteras vid uthyrning av lokaler till kafeterior.

Rapporten visade avseende **patientmaten** att det hos **beställarorganisationerna** saknades kompetens i frågor som rör måltidsverksamheten. Vid upphandling av vårdtillfällen ställdes inga krav på patientmaten. Beställarorganisationerna hade inga mål, kravspecifikationer eller uppföljningssystem för måltidsverksamheten. Ansvaret för måltiderna låg därmed hos producenterna och beställarna utgick ifrån att kostkompetens fanns hos dessa.

Fem av de sju **akutsjukhusen** upphandlade sin måltidsverksamhet från entreprenörer. I dessa upphandlingar ingick detaljerade kravspecifikationer med kvalitetsuppföljningssystem. På akutsjukhusen fanns i flera fall en näringskommitté inom vilken patientmaten diskuterades regelbundet. Kostkompetens fanns även bland entreprenörerna. Vid upphandling av patientmat fanns således ett system hos producenterna som teoretiskt garanterade näringskvaliteten på maten. Förutsättningen för att systemet ska fungera tillfredsställande är dock att kravspecifikationerna är formulerade så att de täcker alla näringsaspekter på måltidsverksamheten. Väl utvecklade kravspecifikationer fanns endast på de större sjukhusen.

Inom **produktionsområdena** var måltidsverksamheten mycket splittrad och kunde förekomma i både egen regi och i upphandlad form. Inget övergripande ansvar fanns för måltiderna eller riktlinjerna inom ett och samma produktionsområde. Inom produktionsområdena fanns oftast kost- och näringskompetens på sjukhusen. Vedertagna riktlinjer användes på de sjukhus där tillagningen av mat skedde i egen regi. Frånvaron av kostpolitiska mål och uppföljningssystem i kombination med begränsad överblick över verksamheten gjorde att inga garantier kunde ges för att måltiderna mötte grundläggande näringskrav.

Tillagad **personalmat** erbjöds en del av de anställda inom landstinget, medan andra anställda inte hade tillgång till personalmatsalar. Måltiderna i personalmatsalarna kunde antingen vara tillagade i egen regi eller upphandlade. Där personalmaten upphandlades användes kravspecifikationer. I dessa kunde ingå krav på att t.ex. nyckelhålsmärkt måltid skulle erbjudas. Kvalitetsuppföljning skedde bland annat genom

2005-03-31

mätning av kundtillfredsställelse i form av enkäter till restauranggästerna med frågor om portionsstorlekar, menysammansättning och måltidsordning. Dock gjordes ingen uppföljning av att nyckelhålmärkt måltid alltid ingått i utbudet. Där personalmat tillagades i egen regi saknades riktlinjer och kravspecifikationer.

Många av **cafeteriorna** i landstingsdrivna sjukhus hade avtal med Locum AB. För det mesta upphandlades inte själva cafeteriaktiviteten, vilket innebär att inga måltidsrelaterade krav ställdes på verksamheten. Dock kunde ett visst utbud av mat krävas i avtalet. I de fall då cafeteriamaten upphandlades fanns kravspecifikationer för verksamheten, dock ingick inga formuleringar om näringsaspekter. Utvecklingen visar att allt fler cafeterior kommer att upphandlas.

2. Förslag till genomförande av kostpolicyns riktlinjer

2.1 Stegvis införande

Genomförandet av kostpolicyn bör ske stegvis. Utvecklingsstegen bör utgå från en vision om ett önskvärt tillstånd då policyn är implementerad. På alla landstingsfinansierade enheter serveras då patienterna hälsosamma och goda måltider som ger ett positivt bidrag till deras tillfrisknande. Innehållet i dessa välkomponerade måltider baseras på förstklassiga råvaror som producerats under långsiktigt hållbara villkor där logistiken optimerats för att spara både ekonomi och miljö. Utbudet av måltiderna skattas högt av såväl patienter som personal. Tillgång till kompetens på livsmedelsområdet används där den behövs i processen, från upphandling och vårdbeställning till avrop, matsedelsplanering, tillagning, servering och avfall. Personalen ser det som en förmån att få kunskap och möjlighet att göra medvetna och hälsofrämjande val i lunchrestaurangen och cafeterian.

Från nuvarande dagsläge till ovan önskvärda framtidstillstånd kan en utvecklingsprocess skisseras för fem områden;

- patientmat
- personalrestauranger
- arbetsplatser
- representation
- cafeterior, automater

Det första steget föreslås vara genomfört till den 31 december 2006, samma år som SLL:s miljöpolitiska program (steg 4) ska vara genomfört. Det andra steget föreslås vara genomfört till utgången av 2008 och det tredje steget vid utgången av år 2011. De tre stegen presenteras i tabellform nedan.

2005-03-31

Omfattning	2006	2008	2011
A. Patientmat Miljö (M1, M2, M3, M4) ¹ Hälsa Service/kundnöjdhet	M1. Alla kök KRAV-auktoriserade ² M2. Medvetna val – påbörjade M3 + M4. Systematiserat miljöarbete infört överallt I alla vårdbeställningar ställs krav på att all patientmat följer gällande rek. Sammanställning av patientenkäter = baslinje	M1. Fördubbling av andelen ekologiska livsmedel M2 – M4. Utveckling av nyckeltal + uppföljning utveckling av uppföljning av vårdbeställningar Systematisk + regelbunden uppföljning	M1 25% ekologiska livsmedel M2-M4 fortsatt förbättring enligt nyckeltal 100% av patientmåltider är hälsosamma > 75% av pat. nöjda
B. Personalrest. Miljö Hälsa Service/K	Miljö – se ovan > 50% hälsosamma val i alla egna kök + i verksamheter upphandlade t o m 2006 Alla infört årliga kundenkäter	Miljö – se ovan > 50% hälsosamma val i all upphandlad verksamhet + utv. av uppf. > 75% gäster nöjda	Miljö – se ovan Kvalitetssäkrat att > 50% av måltiderna är hälsosamma > 90% av gäster nöjda
C. Personal – arbetsplats (arb.givaren bjuder på) Miljö Hälsa Service/K	Ekologiskt kaffe + mjölk i alla nya upphandl/avtal, om frukt erbjuds – KRAV-banan ingår sortiment Kakor och dyl ut ur sortimentet – ersätts av frukt, ej upplåta plats åt automater med läsk och godis på arbetsplatsen	Ekologiskt kaffe + mjölk finns på alla arbetsplatser, ekologiskt i fruktorg Frukt eller annat hälsosamt utbud på alla arbetsplatser > 50% personal nöjda	M1+M2. optimeras Som 2008 > 75% av pers. nöjd
D. Representation (intern + extern) Miljö Hälsa Service/K	Info om miljö- och hälsoaspekter tillgänglig för alla som beställer/representerar Följa upp representation – Inhämta gästers synpunkter + systematisk feedback	Miljö/hälsa i all representation, M/H viktiga kriterier för upphandling av kursgårdar/konferenser SLL marknadsför sin representationspolicy = SLLs kännetecken	M och H viktigaste prioritet vid val av mat – catering, restaurang, kursgård Externa gäster är 100% nöjda, Intern representation, 75% nöjda
E. Automater, kafeterior Miljö Hälsa S/K	Steg 1 – miljö/hälsa in i alla nya avtal ³ M+H. Lätt finna bra alt., märkning? Särskild info till upphandlare + de som driver kafeterior/automater	Steg 1 genomfört – in i alla avtal Hitta bra alt. utan ansträngning ~50% av de som är hänvisade (=har inget annat alt) till automater/kafeterior är nöjda	Steg 2 in i alla avtal + uppföljning Andelen bra alt. (M+H) ökar > 75% av hänvisade nöjda

2005-03-31

¹ Miljö är uppdelat i fyra delar: 1. andel ekologiska livsmedel 2. val av frilandsodlat och efter säsong 3. miljöaspekter på måltidsproduktion t.ex. utrustning för förvaring, tillagning, tillagningsmetoder, spill mm, 4. transportfrågor

² Alla egna kök och entreprenörverksamhet som är upphandlad t o m 2006

³ Steg 1 och 2 konkretiseras efter att kartläggning är gjord.

2.2. Erforderligt utvecklingsarbete

2.2.1 Steg 1 2005-2006

Kartläggning görs av utgångsläget inom alla områden med avseende på miljö, hälsa och service.

Utveckling av en **checklista för systematiskt miljöarbete** som sedan ska ligga som grund för både utveckling i det egna produktionsköket och som underlag för upphandling av entreprenörer (kravspecifikation).

Checklistan kompletteras systematiskt och successivt med en praktisk del - ”tips” från de erfarna köken.

”Mat och näring för sjuka” används i landstingets egna produktionskök, samt som underlag för upphandling.

Visst **utbildningsmaterial** behöver utvecklas.

”Riktlinjer för personalluncher” – används i landstingets egna produktionskök samt som underlag för upphandling.

Tillämpningar för kökspersonalen samt **utbildningsmaterial** utvecklas.

Utveckling av **riktlinjer för vårdbeställningar** som omfattar både hälso- och miljöaspekter.

En standardisering av **patientenkäter** genomförs. Sammanställs under ett år för att tjäna som baslinje.

Upplysning till alla anställda inom SLL med hjälp av en **broschyr** som behandlar skälen till personalförmånerna (kaffe, frukt) och hur landstinget strävar efter att successivt förändra och förbättra dem

En **broschyr** tas fram, till sekreterare och andra beställare, med punkter att beakta när man ska välja konferensanläggningar och kursgårdar.

Ett **system för uppföljning** utvecklas för att inhämta gästers och kursdeltagares synpunkter.

Högre chefer bör framhålla SLLs policy för extern och intern representation vid marknadsföring av SLL.

Definiera vad som är ett bra och acceptabelt utbud. Diskussioner inleds med livsmedelsindustrin om möjligheter till **produktutveckling**.

Steg 1 av ett underlag för upphandling av entreprenörer till kiosker, cafeterior mm samt för uthyrning av plats till automater utvecklas.

Informationsmaterial till entreprenörerna/automatägarna tas fram.

2005-03-31

Ovanstående insatser beräknas ta minimum 36 arbetsmånader att genomföra under förutsättning att det finns kvalificerad personal med erfarenhet av liknande utvecklingsarbete att tillgå.
Till detta kommer driftskostnader.

2.2.2 Steg II 2007-2008

Utveckling av metoder för **uppföljning av det systematiska** miljöarbetet i såväl egna produktionskök som hos entreprenörer.

Nyckeltal identifieras och utvecklas.

Utveckling av metoder för **uppföljning av vårdbeställningar**.

Nyckeltal identifieras och utvecklas.

Utveckling av metoder för **uppföljning av utbudet i personalrestauranger** med avseende på god hälsa och miljö.

Nyckeltal identifieras och utvecklas.

Broschyr om representation modifieras och fler skall-punkter införs.

Utforma **krav** för landstingets upphandling av kursgårdar och konferensanläggningar.

Identifiera och utveckla **steg 2** av ett underlag för upphandling av entreprenörer till kiosker, cafeterior mm samt för uthyrning av plats till automater.

Utveckla metod och system för **uppföljning** av hur förändringen av utbudet uppfattas av de patienter/kunder som har dessa cafeterior, automater mm som enda måltidsalternativ.

Ovanstående insatser beräknas ta minimum 24 arbetsmånader att genomföra under förutsättning att det finns kvalificerad personal med erfarenhet av liknande utvecklingsarbete att tillgå. Till detta kommer driftskostnader.

2.2.3 Steg III 2009 – 2011

Utveckla **utbildningspaket** som kan erbjudas all SLL-anställd personal

Ovanstående insatser beräknas ta minst 6 arbetsmånader att genomföra under förutsättning att det finns kvalificerad personal med erfarenhet av liknande utvecklingsarbete att tillgå. Till detta kommer driftskostnader.

2.3. Resursbehov

För att verkställa policyn genom den stegvisa utveckling som beskrivs i denna rapport kommer en systematisk process att behöva genomföras. Som

2005-03-31

framgår ovan är det ett antal informationsinsatser, utbildningar och uppföljningsinstrument som behöver tas fram och genomföras under perioden 2005-2011. En rimlig uppskattning är att personella resurser motsvarande 1,5-2 miljoner kr per år kan behöva tas i anspråk. Till detta kommer merkostnader vid inköp av ökad andel ekologiska livsmedel och livsmedel som främjar god hälsa. Med kompetent genomförda prioriteringar och följsamhet mot centrala upphandlingar uppskattas denna merkostnad bli 5-10 %, jämfört med den konventionella livsmedelsförsörjning som sker idag. För patientmaten torde ovanstående innebära en merkostnad för landstinget om 3,5 - 5,5 milj/år. Denna merkostnad kommer sannolikt att sjunka då produktionsvolymen av ekologiska livsmedel ökar. Merkostnader för mat som är avsedd för personal och besökare faller utanför landstingsbudgeten.

Miljökonsekvenser av beslutet

Förslaget till kostpolicy innehåller såväl kosttekniska som transporttekniska aspekter. I de kosttekniska delarna framhålls vikten av ekologiskt producerade råvaror, liksom önskemål om att avfall från kostverksamheten tas tillvara för kompostering. Om dessa förslag genomförs har de positiva effekter för den ekologiska hållbarheten. I de transporttekniska aspekterna framhålls vikten av att råvaror är närproducerade, dvs att korta transporter är att föredra. Även denna del av förslaget har positiva effekter för den ekologiska hållbarheten. Några negativa effekter på ekologisk hållbarhet förutses ej av förslaget.

Sören Olofsson