

# **Matarstefna Reykjavíkurborgar 2018–22**

Lögð fyrir borgarráð 30. apríl 2018



<b>Formáli</b>	<b>4</b>
<b>Matur í Reykjavík</b>	<b>6</b>
Út að borða	6
Matvöruverslanir og markaðir	7
Borgarbúskapur og landbúnaður	9
Matur í öðrum stefnum	9
<b>Máltíðir borgarinnar</b>	<b>10</b>
Matur á skóla- og frístundasviði	10
Matur á velferðarsviði	11
Mötuneyti starfsfólks	12
<b>Framtíðarsýn</b>	<b>13</b>
Yfirmarkmið A: Stytttri og sýnilegri leið frá bónda til maga	13
Yfirmarkmið B: Sjálfbærni og gæði	15
Yfirmarkmið C: Aukið aðgengi að hollum mat	16
Yfirmarkmið D: Bætt matarmenning	16
Yfirmarkmið E: Betri nýting matar	17
<b>Aðgerðaáætlun</b>	<b>18</b>
Yfirmarkmið A: Stytttri og sýnilegri leið frá bónda til maga	18
Markmið A1: Matur framleiddur nálægt neytanda	18
Markmið A2: Aukinn borgarbúskapur	19
Markmið A3: Bændamörkuðum fjölgi	19
Markmið A4: Uppruni matvæla ljós	20
Yfirmarkmið B: Sjálfbærni og gæði	20
Markmið B1: Stofnað verði Matarhús Reykjavíkurborgar	20
Markmið B2: Aukin sjálfbærni í innkaupum borgarinnar	20
Markmið B3: Aukin neysla fæðu úr jurtaríkinu í mötuneytum borgarinnar	22
Markmið B4: Gæði og fagmennska	23
Yfirmarkmið C: Aukið aðgengi að hollum mat	23
Markmið C1: Aukið ganghæfi að verslun með hollan mat	23
Markmið C2: Matur standist næringarviðmið	24
Markmið C3: Stofnanir tryggi aðgengi að hollustu	25
Yfirmarkmið D: Bætt matarmenning	26
Markmið D1: Bætt matarmenning í öllum hverfum borgarinnar	26
Markmið D2: Tekið er tillit til einstaklingsbundinna þarfa	26
Markmið D3: Reykjavík býður samkeppnishæft rekstrarumhverfi í sölu á mat	26
Yfirmarkmið E: Betri nýting matar	27
Markmið E1: Bætt nýting matar í starfsemi Reykjavíkurborgar	27

Markmið E2: Unnið gegn matarsóun í allri borginni	27
<b>Viðauki 1: Yfirlit yfir aðgerðir</b>	<b>28</b>
<b>Viðauki 2: Erindisbréf</b>	<b>29</b>
<b>Viðauki 3: Matarhús Reykjavíkurborgar</b>	<b>31</b>
<b>Viðauki 4: Matur í öðrum stefnum borgarinnar</b>	<b>32</b>
Atvinnustefna Reykjavíkur: skapandi borg	32
Innkaupastefna	32
Þjónustustefna	32
Menningarstefna 2014-2020	32
Styrkar stoðir - Ferðamálastefna 2011-2020	32
Aðalskipulag Reykjavíkur	33
Umhverfis- og auðlindastefna	35
Stefna í trjáræktarmálum	35
Loftslagsstefna Reykjavíkurborgar	36
Framtíð úrgangsmála í Reykjavík: aðgerðaáætlun 2015–20	36
Reykjavík aldursvæn og heilsueflandi borg	36
Svæðisskipulag höfuðborgarsvæðisins 2015–40	37
Stefnur sem ekki fjalla um mat	37
<b>Viðauki 5: Erindi</b>	<b>38</b>
Heilsuefling aldraðra og matarstefna	38
Tillaga borgarfulltrúa Sjálfstæðisflokksins um endurvakningu skólagarða Reykjavíkur	38

## Formáli

Á fundi borgarstjórnar þann 1. mars 2016 var samþykkt að stofna stýrihóp með það hlutverk að móta heildstæða matarstefnu fyrir Reykjavík. Meginmarkmið með mótun matarstefnu er að stuðla að betri heilsu Reykvíkinga, styrkja máltíðabjónustu og stuðla að því að borgin nái markmiðum sínum hvað varðar öryggi, sjálfbærni, lýðheilsu og hagkvæmni.

Í hópinn voru skipuð Heiða Björg Hilmisdóttir formaður, Gísli Rafn Guðmundsson og Sveinbjörg Birna Sveinbjörnsdóttir. Með hópnum skyldu vinna Helga Sigurðardóttir, skóla- og frístundasviði, Ingibjörg Þ. Sigurþórsdóttir, velferðarsviði og Ólöf Örvarsdóttir, umhverfis- og skipulagssviði. Í byrjun árs 2017 bættust í hópinn Þór Steinarsson og Eygerður Margrétardóttir frá umhverfis- og skipulagssviði og 1. mars 2018 var Gylfi Ólafsson hagfræðingur ráðinn til ráðgjafar og skýrsluritunar.

Alls fundaði hópurinn formlega tíu sinnum á tímabilinu utan fjölmargra vinnufunda. Ýmsir sérfræðingar voru kallaðir til fundar við hópinn og/eða starfsfólk hans; Bryndís Eva Birgisdóttir doktor í næringarfræði við Háskóla Íslands og Hrönn Pétursdóttir verkefnastjóri. Einnig voru kallaðir til fundar sérfræðingar hjá Reykjavíkurborg; Haraldur Sigurðsson verkefnisstjóri aðalskipulags Reykjavíkurborgar, Hrönn Hrafnisdóttir verkefnisstjóri stefnumótunar og þróunar á umhverfis og skipulagssviði Þórólfur Jónsson garðyrkjustjóri og Jóhanna Eirný Hilmarsdóttir innkaupastjóri.

Hópurinn heimsótti fjölmarga garðyrkjubændur í Árnessýslu hjá Sölufélagi garðyrkjumanna sumarið 2017 og kynnti sér framleiðslu, aðstæður og almenna starfsemi þeirra.

Dagana 26. og 27. mars 2018 voru haldnir þrír samráðsfundir. Boðaðir voru gestir frá 28 fyrirtækjum, stofnunum og félagasamtökum. Þangað mættu fulltrúar frá Landlækni, Umhverfisstofnun, Bændasamtökunum, Vottunarstofunni Túni, Samtökum atvinnulífsins, Samtökum ungra bænda, Icelandic lamb, Samtökum grænmetisæta, Hlemmi-Mathöll, Landvernd, Samtökum lýðheilsufræðinga og Matarauði Íslands. Helstu áherslur stefnunnar voru kynntar og hlustað á sjónarmið fundargesta. Auk þessa hefur verið leitað fyrirmynda erlendis og haft samráð við fjölda áhugamanna um matarmenningu og minni matarsóun.

Þeim sviðum og skrifstofum sem tengjast málaflokknum og því sem fram kemur í stefnunni var gefinn kostur á að senda inn umsögn um stefnuna. Þær umsagnir sem bárust voru frá skrifstofu borgarstjóra og borgarritara, skrifstofu þjónustu og reksturs, velferðarsviði, skóla- og frístundasviði, heilbrigðiseftirliti Reykjavíkurborgar, skrifstofu umhverfisgæða á umhverfis- og skipulagssviði, innkaupadeild fjármálaskrifstofu og borgarlögmanni. Tekið hefur verið tillit til umsagnanna.

Samkvæmt Alþjóðaheilbrigðismálastofnuninni (WHO) eru vandamál tengd næringarinntöku sá áhættuþáttur Íslendingum stafar mest ógn af.<sup>1</sup> Rannsóknir hafa sýnt að fæstir Íslendingar ná að

---

<sup>1</sup> Sjá t.d. Lim o.fl. í The Lancet 2012, doi: 10.1016/S0140-6736(12)61766-8.

fylgja fæðutengdum ráðleggingum um mataræði.<sup>2</sup> Það getur haft neikvæð áhrif á næringarástand og líðan frá degi til dags og eykur líkur á lífsstíllssjúkdómum síðar á ævinni. Tíðni ofþyngdar og offitu hefur þrefaldast frá árinu 1975 samkvæmt WHO<sup>3</sup> og víðast hvar er gert ráð fyrir mikilli aukningu í útgjöldum til heilbrigðismála.

Áhrif landbúnaðar og matvælaíðnaðarins á loftslagsmál hafa á undanförunum árum orðið æ ljósari. Segja má að matvælaíðnaður sé langsamlega stærsti iðnaður þjóðarinnar ef reiknuð er saman öll framleiðsla, dreifing og sala á mat og matvælum. Mikilvægt er að öll úrræði séu nýtt til að bregðast við þessum vanda og draga úr loftslagsáhrifum, plastnotkun og öðrum neikvæðum umhverfisáhrifum sem fylgja framleiðslu og sölu á mat.

Þessi þróun er alþjóðleg og nú er svo komið að allar alþjóðastofnanir sem láta sig lýðheilsu varða leggja þunga áherslu á að brugðist sé við þessum vanda. Það er gert með ýmsum hætti og vandamálið nálgast frá mörgum hliðum. Víða eru þjóðríki, borgir og sveitarfélög að setja fram stefnur og aðgerðaráætlanir til að bregðast við þessari heilsufarsógn, borgir eins og Edinborg, Austin, Brussel, Bristol, Amsterdam, Portland, Calgary og Seattle hafa sýnt mikið og gott fordæmi með aðgerðum, verkefnum, hátíðum og samstarfi við atvinnulíf og félagasamtök sem miða að ábyrgari umgengni við mat. Mikil hreyfing hefur einnig orðið til innan veitingageirans þar sem lögð er áhersla á ábyrgari umgengni við mat og bættu matarmenningu út frá lýðheilsu- og umhverfissjónarmiðum. Norræna ráðherraráðið rekur verkefnið *Ny Nordisk mad* í þessum anda. Félagasamtök hafa orðið til svo sem dönsku samtökin MAD, sem voru stofnuð af hinum heimsfræga kokki René Redzepi og standa þau fyrir fjölmörgum stórum viðburðum þar sem sjálfbærni, heilsufar og bætt matarmenning er í hávegum. Einnig má nefna frönsku samtökin *Fondation Goodplanet* og ítölsku Slow Food samtökin sem breitt hafa úr sér víða um heim. EAT The EAT Foundation<sup>4</sup> hefur sannarlega haft áhrif og á næsta ári mun The EAT-Lancet Commission on Food<sup>5</sup> birta skýrslu í Lancet með niðurstöðum fjölda vísindamanna um hvernig við getum best staðið að þeirri breytingu á fæðuframleiðslu, matarsóun og næringu sem við þurfum að ná til að vernda lífríki jarðarinnar og heilbrigði mannkyns.

Við gerð stefnunnar var stuðst við „Food Smart Cities for Development Recommendations and Good Practices“<sup>6</sup> sem byggir á „Milan Urban Food Policy Pact“ sem yfir 130 borgir í Evrópu hafa skrifað undir.

Stefnuskjal þetta er byggt upp á markmiðum, aðgerðum og mælikvörðum. Aðgerðir eru kostnaðarmetnar eftir bestu vitund á þeim tíma sem skjalið er skrifað og gert ráð fyrir því að ábyrgðarmenn málaflokksins rýni hann reglulega m.t.t. framvindu. Fordæst er að vera með almennt orðaðar, óljósar eða ómælanlegar áherslur. Sökum þessa eru mörg brýn sjálfbærni- og lýðheilsu- og tengjast mat ekki ávörpuð vegna þess að ekki er hægt að setja fram raunhæf mælanleg markmið sem tengjast þeim, nefna má dýravelferð í því sambandi. Andi stefnunnar er

---

<sup>2</sup> Embætti landlæknis, Matvælastofnun & Rannsóknastofa í næringarfræði, 2011.

<sup>3</sup> WHO Obesity and Overweight Fact Sheet, febrúar 2018.

<sup>4</sup> <http://eatforum.org/>

<sup>5</sup> <https://foodplanethealth.org/the-report/>

<sup>6</sup> <http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/wp-content/uploads/2017/02/FSC4D-Recommendation-and-good-practices.pdf>

þó eindreginn varðandi mikilvægi þess að halda á lofti sjálfbærnisjónarmiðum og mikilvægi næringar og óhætt að vísa til þess í áætlunum borgarinnar og starfsemi sem tengjast mat.

Leitast er við að setja ögrandi markmið í skjalinu.<sup>7</sup> Það er gert til að hvetja til skapandi hugsunar og nýsköpunar innan málaflokksins. Þó verður að gæta að því að markmiðin séu raunhæf og innan skynsamlegra kostnaðarmarka. Stofn- og einsskiptiskostnaður er metinn til 37–41 milljóna og árlegur kostnaður þegar fram í sækir 159–204 milljónir. Eðlilegt er að deilt sé um hver þau kostnaðarmörk eru, en í því samhengi er óhjákvæmilegt að líta til þess hve stór partur af lífi fólks matur er, hversu miklu máli hann skiptir þegar kemur að heilsufari okkar og lífsgæðum og hversu mikil áhrif framleiðsla, meðhöndlun og neysla hans hefur á umhverfið.

Í áætlun kostnaðar vegna aðkeyptrar vinnu er tilgreindur tiltekinn tímafjöldi. Reiknað er með að notuð séu meðalheildarlaun sérfræðinga hjá Reykjavíkurborg ásamt tilheyrandi kostnaði svo sem orlofi, lífeyrisgreiðslum og launatengdum gjöldum.

## Matur í Reykjavík

Í Reykjavík er matur alltaf mikilvægur enda er matur persónulegur og órjúfanlegur þáttur af daglegu lífi fólks því við verðum að nærast til að lifa. En við borðum ekki bara til að lifa. Matur veitir okkur líka gleði, hann er náinn hluti sjálfsmyndar okkar og ósjaldan er matur á borðum ef tilefni er til þess að gleðjast. Rétt samsettur matur í réttu magni stuðlar að betri heilsu og vellíðan þannig að fólk verður fært um að gera sitt besta hvort sem er í skóla, vinnu eða hvar sem er. Matur er einnig mikilvægur þáttur í umönnun og félagsstarfi. Matur á að vera mikilvægur þáttur í menntun barna og starfsemi skóla í Reykjavík, í gegnum mat er hægt að læra og vel nærð börn eiga þar fyrir utan betur með að læra í hinum hefðbundnu námsgreinum.

Borgin getur haft áhrif á mat og neyslu hans með ýmsum hætti; með þeim máltíðum sem framleiddar eru á vegum borgarinnar og bornar fram fyrir þjónustupega og starfsfólk, hvernig landbúnaður, veitingastaðir og matvörubúðir er hugsuð í skipulagi og hvernig borgin getur almennt orðið hvati og hreyfiafl til betri og sjálfbærari meðhöndlunar matar.

Það eru grundvallarmannréttindi að hafa aðgengi að heilsusamlegum og öruggum mat til að nærast og geta lifað við bestu mögulegu heilsu. Borgarstjórn Reykjavíkur sér það sem sitt hlutverk að stuðla að því að allir íbúar borgarinnar hafi möguleika á að tileinka sér heilsusamlegan lífsstíl og þar með að borða hollan mat. Við teljum einnig mikilvægt að framboð sé á vistvænum mat sem er framleiddur með þeim hætti að komið er fram af virðingu við bæði landið og fólkid sem kemur að framleiðslu hans.

Reykjavíkurborg lítur á þessa fyrstu matarstefnu sem upphaf að framtíðarvinnu og býður fyrirtækjum, skólum, hvers kyns félagasamtökum og íbúum öllum að taka þátt í að móta matarmenningu Reykjavíkur til framtíðar.

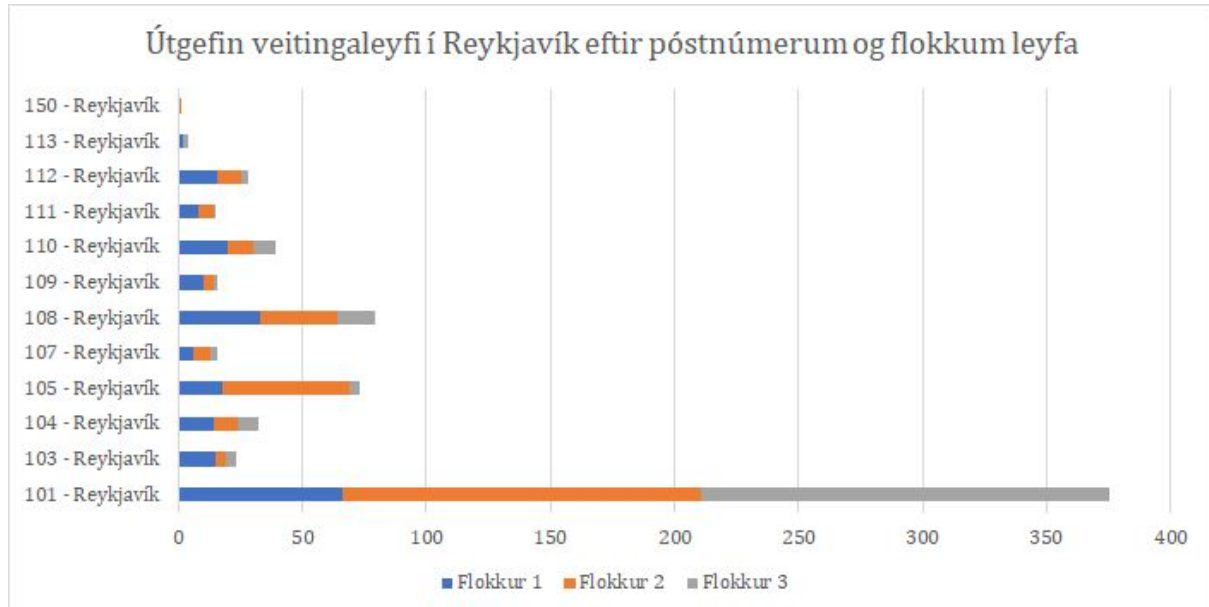
---

<sup>7</sup> Sjá t.d. bls. 55 í bókinni *Stefnumótunarferni* eftir Helga Þór Ingólfsson og Hauk Inga Jóhannesson.

## Út að borða

Í borginni er rík menning veitingastaða sem eru af öllum stærðum og gerðum, Reykjavíkurborg hefur með virkum hætti stuðlað að þróun matarmenningu með Kolaportinu, Mathöll á Hlemmi, matarmarkaði í Fógetagarðinum, fyrirhuguðum matarmarkaði í Skeifunni og skilgreindum svæðum fyrir matarbíla og tjöld. Veitingastaðir og matarmarkaðir skapa líf og stemmingu sem við viljum gjarna sjá sem víðast í borginni.

Veitingastöðum er þó mjög misskipt eftir hverfum borgarinnar. Miðborgin hefur langsamlega flest leyfi, meira en helming staða með leyfi í flokki 2 og meira en þrjá fjórðu leyfa í flokki 3, en það eru flokkar veitingastaða sem hafa leyfi til að selja áfengi. Að nokkru leyti má rekja ástæður þessa til skipulags- og reglugerðaákvæða, þar sem ónæði sem talið er geta hlotist af vínveitingastöðum er frekar leyft í miðborginni en í íbúðahverfum. Vegna lagabreytinga um veitingastaði, gististaði og skemmtanahald (nr. 85/2007) sem öðluðust gildi 1. janúar 2017 voru endurmetin einstök stefnuákvæði í Aðalskipulagi Reykjavíkur 2010-2030 um veitingastaði og gististaði og heimildir um staðsetningu slíkrar starfsemi í aðalskipulagi Reykjavíkur. Í kafla fjögur í breytingartillögunni sem samþykkt var í mars á þessu ári er fjallað um lagfæringar á ákvæðum um veitingastaði. Þar voru heimildir fyrir veitingastaði víkkaðar út í hverfiskjörnum, verslunar- og þjónustusvæðum og miðsvæði M7, en háðar ákvæðum í deiliskipulagi varðandi flokk 3. Strandsvæði fá víðari heimildir en ávallt háðar ákvæðum deiliskipulags. Þá eru sett almennt viðmið um opnunartíma veitingastaða í flokki 2, sem miðast við til kl. 01 um helgar og 23.00 á virkum dögum.<sup>8</sup>



Útgefin veitingaleyfi eftir póstnúmerum og flokkum<sup>9</sup> leyfa.

<sup>8</sup> Breytingar og lagfæringar á gildandi stefnuákvæðum um veitinga- og gististaði í töflum 2 og 3 í kaflanum Landnotkun, bls. 221-222.

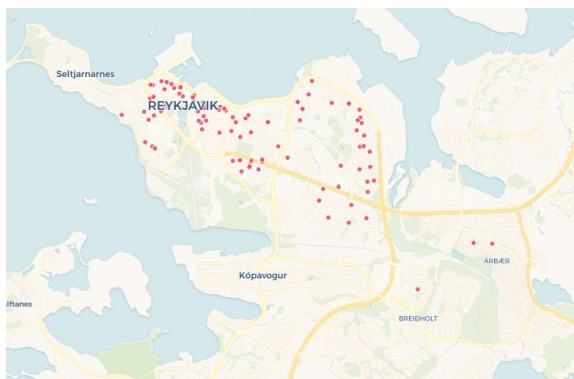
<sup>9</sup> Flokkaskipting skv. vef sýslumanna: Flokkur 1: Staður án áfengisveitinga, en ekki þarf leyfi sýslumanns fyrir veitingastað í flokki 1; flokkur 2: Umfangslitlir áfengisveitingastaðir þar sem starfsemin er ekki til þess fallin að valda ónæði í nágrenninu; flokkur 3: Umfangsmiklir áfengisveitingastaðir.

## Matvöruverslanir og markaðir

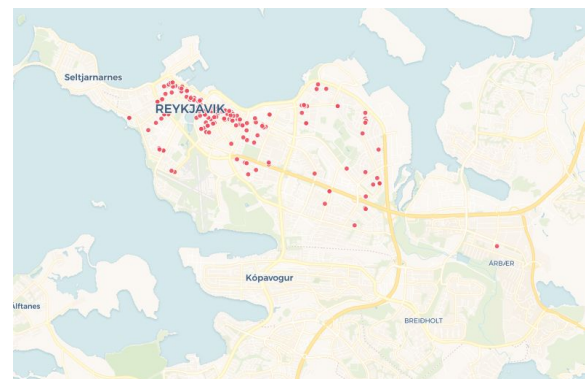
Síðustu hundrað árin í sögu Reykjavíkur hefur verslun með mat tekið miklum breytingum. Aðgengi að mat og verslunarmynstur hefur gjörbreyst. Vöruúrval, gæði, ferskleiki og verð hefur stórbatnað. Óvíða sjást tækni- og samfélagsbreytingar jafn vel og í hillum verslana og síðar stórmarkaða. Með auknu vöruúrvali, komu einkabílsins, tilkomu ísskápsins, lokun ýmissa sérverslana og með skipulagshugmyndum hvers tíma hefur ein útkoma þessara breytinga verið að nú er verslað með mat í stærri búðum en áður, þær eru að meðaltali fjær neytendum og ganghæfi í matvöruverslanir hefur versnað.

Á myndunum hér fyrir neðan sést hvar matvöruverslanir voru staðsettar frá 1970 til 2000. Þar sést að matvöruverslunum fjölgaði milli 1970 og 80. Upp frá því opnuðu margar stórverslanir og samhliða fækkaði smærri verslunum. Mestu tímamótin á þessum árum var opnun Kringlunnar 13. ágúst 1987. Þegar árið 1990 sjást þessa skýr merki í gisnari verslun. Eftir það hélt þróunin áfram á sama tíma og borgin stækkaði, til dæmis í Grafarvogi og Grafarholti.

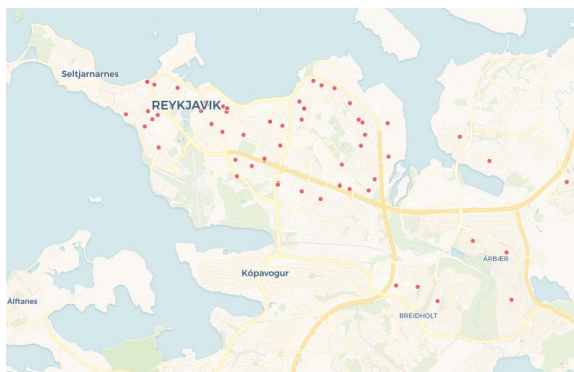
Við þetta minnkar ganghæfi íbúa að matvöruverslunum með tilheyrandi bílaumferð og mengun. Nú er staðan sú að um 55 þúsund manns, eða 44% íbúa borgarinnar, búa í 400 metra göngufjarlægð frá næstu matvörubúð. Stefnan miðar meðal annars að því að auka ganghæfi að matvöruverslunum, bæði til að styrkja sjálfbærnimarkmið borgarinnar og til að ýta undir betri og fjölbreyttari matarmenningu.



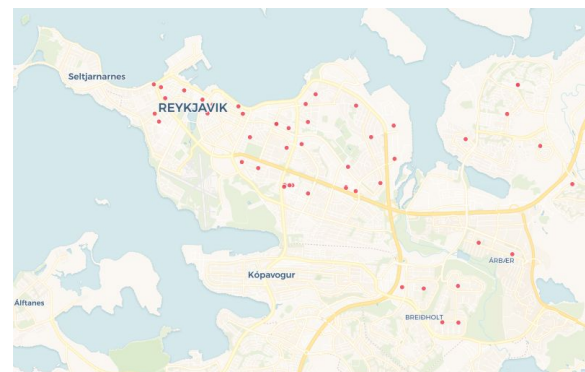
1970



1980



1990



2000



*Staðsetning matvöruverslana árin 1970, 1980, 1990 og 2000.<sup>10</sup>*

Ekki er langt síðan mikill almennur landbúnaður var stundaður í borginni.<sup>11</sup> Þetta er þó liðin tíð í Reykjavík eins og í öðrum vestrænum löndum. Nýir lifnaðar-, búskapar- og verslunarhættir hafa þýtt að matvörur eru að miklu leyti allar keyptar á einum stað — stórmarkaðnum. Sérkenni hvers bónda hverfa inn í stærri heild, og tenging neytenda við matinn rofnar. Hægt er að mynda þessa tengingu aftur, en þá þarf að vera aðgengilegur vettvangur fyrir framleiðendur og neytendur til að mætast.

### **Borgarbúskapur og landbúnaður**

Þó hefðbundinn landbúnaður hafi verið á undanhaldi er enn töluverður landbúnaður innan borgarmarkanna og lætur nærri að jafnmikið land fari undir landbúnað og þéttbýli. Einnig eru innan borgarmarkanna stór svína- og kjúklingabú auk sláturhúsa og tengdrar starfsemi. Þá eru þrjár ræktunarstöðvar, þar af ein sem framleiðir grænmeti og krydd auk reita undir fjölbreytta ræktunarstarfsemi við Stekkjarbakka.

Búskapur innan þéttbýlis — borgarbúskapur — hefur sótt í sig veðrið í borgum víða um heim. Í Reykjavík rækta margir grænmeti og kartöflur í einkagörðum sínum. Ekki er langt síðan samþykkt tók gildi sem liðkaði fyrir frístundarækt hænsna í einkagörðum, en ekki verður sagt að það sé ýkja algengt. Þó fjöldi sveiflist nokkuð hafa um nokkrir tugir býflugnaræktenda framleitt hunang innan borgarmarkanna.

Þá hefur borgin rekið grenndargarða og haft fjölbreytt fyrirkomulag á útleigu og umsjón. 640 reitir eru í boði á vegum borgarinnar á átta stöðum, þar af þremur þar sem félagasamtök sjá um rekstur. Skólagarðar voru lagðir af fyrir nokkrum árum og áhersla lögð á að fjölskyldum væri velkomið að leigja garða til matjurtaræktunar. Nokkur þróun hefur orðið á þessu síðan og sumir garðar leigðir eða framseldir til félagasamtaka sem annast umsjón, en annars staðar leigir borgin garða beint og útvegar aðstöðu fyrir verkfæri og vatn. Kostir við að veita félagasamtökum rekstur fjölskyldugarðanna eru að þar fara fyrir einstaklingar með brennandi áhuga á ræktun, náttúru og sjálfbærum lífsstíl og má því segja að þar skapist lítil þekkingarsetur í hverju hverfi og að einhverju leyti á það líka við um þar sem borgin leigir út beint til íbúa.

### **Matur í öðrum stefnum**

Þar sem matur á snertifleti við marga þætti daglegs lífs í borg, kemur matur nú þegar fyrir í ýmsum stefnum borgarinnar. Innkaupareglur gefa svigrúm til að verð, gæði og umhverfisáhrif spili saman við ákvarðanir um innkaup, ferðamálastefna kveður á um að matarmenningu borgarinnar skuli gert hátt undir höfði og loftslagsstefna hvetur til að kolefnisspor matar verði minnkað. Aðalskipulag Reykjavíkurborgar 2010–30 fjallar um mat frá ýmsum hliðum. Þar segir til dæmis hvar landbúnaður skuli stundaður og hvar ekki, hvernig verslun og veitingastöðum er markaður staður og hvaða ræktun er heimil innan þéttbýlismarkna. Í viðauka er fjallað kerfisbundið um allar samþykktar stefnur borgarinnar en þær eru einnig fléttaðar inn í

<sup>10</sup> Samkvæmt úttekt starfshóps um matarstefnu. Myndirnar eru ófullkomnar þar sem einhverjar verslanir vantar en myndirnar gefa þó mjög skýrar vísbendingar.

<sup>11</sup> Sjá til dæmis bókina *Sveitin í sálinni* eftir Eggert Þór Bernharðsson.

markmið og aðgerðaáætlun eins og við á. Reykjavíkurborg er heilsueflandi samfélag þar sem einn af fjórum grunn áhersluþáttum er næring.

Heimsmarkmið Sameinuðu þjóðanna snerta mat og framleiðslu hans á fjölmörgum sviðum. Þar er til dæmis stefnt að því að sjálfbært fyrirkomulag matvælaframleiðslu verði tryggt og viðnámsþolnum starfsháttum í landbúnaði hrint í framkvæmd. Þetta á meðal annars að auka framleiðni og framleiðslu og stuðla að viðhaldi vistkerfa (heimsmarkmið nr. 2.3). Þá skal vinna gegn sóun matvæla (12.3) og gera ráðstafanir vegna loftslagsbreytinga og fella aðgerðir inn í landsbundnar áætlanir, stefnumál og skipulag (13.2). Í köflum 14 og 15 um líf á vatni og landi er einnig kveðið á um að stuðla skuli að sjálfbærri nýtingu auðlinda.<sup>12</sup>

Evrópsku aðgerðaráætluninni um mat og næringu 2015–20<sup>13</sup> er ætlað að stuðla að heilsusamlegu fæðumhverfi. Mataræði er einn af lykilþáttunum sem settir voru fram til að draga úr tíðni offitu og vannæringar, og fækka ósmitbærum sjúkdóma af völdum mataræðis.

Ekki er til heildstæð matarstefna fyrir Ísland, en fjölmargar stefnur eiga snertifleti við mat. Embætti landlæknis gefur út ráðleggingar um mataræði fyrir fullorðna og börn frá tveggja ára aldri, ráðleggingar um næringu barna fyrir dagforeldra og starfsfólk ungbarnaleiksskóla, handbók fyrir leikskólaeldhús og vinnur að endurútgáfu handbókar fyrir grunnskólaeldhús sem og nýrra ráðlegginga fyrir aldraða.

Í fjármálaáætlun 2019–23 er boðað að mótuð verði matvælastefna þar sem leiðarljósín eru sérstaða landsins, sjálfbær þróun, uppbygging atvinnulífs, virðisæðja lífhagkerfisins og hagsmunir neytenda. Gert er ráð fyrir að stefnan liggji fyrir á árinu 2019. Þá er gert ráð fyrir að opinber innkaupastefna liggji fyrir á árinu 2019. Markmiðið með vinnu þess hóps er að innkaup hins opinbera miðist við að velja matvæli úr heilnæmum afurðum með tilliti til framleiðsluhátta og umhverfisáhrifa. Þá verði matvæli valin með tilliti til þess að minnka sótspor dreifileiða og að neytendur hafi aðgang að upplýsingum um uppruna matvæla. Framleiðnisjóði landbúnaðarins verður breytt í matvælasjóð á árinu 2019 sem styður við nýsköpun og þróun í matvælaframleiðslu. Árið 2015 skilaði starfshópur á vegum umhverfis- og auðlindaráðuneytisins tillögum til að minnka matarsóun. Stór hluti þeirra tillagna sem þar koma fram hafa komið til framkvæmda með einum eða öðrum hætti.

## Máltíðir borgarinnar

Á virkum degi eru um 23 þúsund manns í hádegismat á vegum borgarinnar. Stærstur hluti er leik- og grunnskólabörn, en þar á eftir kemur starfsfólk borgarinnar, fólk sem nýtir sér máltíðabjónustu velferðarsviðs, hjúkrunarheimili og búsetukjarnar. Þá eru rekin tvö mótuneyti fyrir starfsfólk borgarinnar í Ráðhúsinu og að Höfðatorgi.

### Matur á skóla- og frístundasviði

Á vegum skóla- og frístundasviðs er hráefni í mat keypt fyrir 1,4 milljarða króna á ári. Samtals eru hádegisverðirnir 4 milljónir máltíða og allar máltíðir um 7,7 milljónir..

<sup>12</sup> <https://www.un.org/development/desa/disabilities/envision2030.html>

<sup>13</sup> European Food and Nutrition Action Plan, 2015–20.

Leikskólarnir eru 64 með 5.500 börn. Eldað er í eldhúsum 50 leikskóla en matur úr miðlægum eldhúsum framreiddur í hinum 14. Leikskólabörn fá mat 224 daga á ári og eru hádegismáltíðirnar um 1,23 milljónir. Leikskólar bjóða einnig upp á morgunmat og síðdegishressingu, og að þeim meðtöldum eru máltíðirnar um fjórar milljónir. Að auki fær starfsfólk hádegismat, sem eru um 300.000 skammtar.

Í grunnskólunum eru 15.000 börn, þar af 89% í mataráskrift. Eldað er í 32 þeirra, í þremur til viðbótar er framreiddur matur úr miðlægu eldhúsi og í einum skólanum kemur matur auk alls leirtaus á hverjum degi. Grunnskólar bjóða mat 175 daga á ári og eru hádegismáltíðirnar 2,36 milljónir. Starfsfólk neytir um 270.000 skammta á ári.

Þá eru á vegum borgarinnar rekin 39 frístundaheimili og fjórar sértækar félagsmiðstöðvar með um 4.500 börn. Þessar stofnanir eru opnar 205 daga á ári og þar eru bornar fram um 920.000 síðdegishressingar á ári.

Notaður er grunnmatseðill til sex vikna, þar sem meðal annars kemur fram að fiskur skuli vera í boði tvisvar í viku, kjöt einu sinni eða tvisvar í viku en grænmeti, ávextir og mjólk eru í boði hvern dag. Lagst er gegn sykrudum súpum og unnum kjötvörum. Á grunni þessa ramma eru gerðir nánari matseðlar sem birtir eru með sex vikna fyrirvara. Reynt er að yfirfara þá með tilliti til næringarviðmiða og gátlista, en nokkuð er unnið með innleiðingu grunnmatseðilsins. Grunnskólar innan skólahverfa hafa samráð um grunnhráefni og hefur náðst hagræðing með því.

Mötuneytisþjónusta Reykjavíkur byrjaði snemma árs 2013 og var byrjað að innleiða nýjan þjónustustaðal árið 2013. Staðallinn tekur til þátta eins og hráefnis og matseldar, næringarsamsetningar, notendavals, sérfaðis, öryggis matar, aðgengis að drykkjarvatni, umgjarðar og umhverfis máltíða og hlutverks starfsfólks mötuneyta.

Ellefu grunnskólar nota matarkerfi með uppskriftum og matseðlum. Kerfið birtir matseðla rafrænt og hægt er að skoða innihald og næringargildi hádegismáltíða. Markmiðið er að allir skólar hafi kost á að nýta gagnagrunninn en það hefur ekki gengið eftir. Verkefnið hlaut viðurkenningu fyrir nýsköpun í opinberri þjónustu árið 2015. Gefnar eru út leiðbeiningar um ofnæmisfæði og reglulega haldin námskeið fyrir starfsfólk.

Úttekt var gerð veturinn 2015–16 um samsetningu og næringargildi matseðla. Þar kom meðal annars fram að mettuð fita og saltmagn var yfir viðmiðum og magn trefja undir viðmiðum. Síðan hefur áhersla verið lögð á að breyta framboði matar til að taka á þessu. Kannanir hafa verið gerðar meðal foreldra leikskóla- og grunnskólabarna og unnið að úrbótum á grundvelli þeirra.

Mötuneytisþjónusta er útvistað að nokkru. Í gildi eru rammameningar vegna mötuneytisþjónustu fyrir leik- og grunnskóla til skemmri tíma, bæði um einstakar máltíðir með sólarhrings fyrirvara, og um þjónustu frá einni viku til hálfis árs. Útvistun er stundum valin þegar matræðar þurfa leyfi frá störfum. Það er mat mötuneytisþjónustunnar að útvistun hafi leyst ákveðinn vanda við að ráða matræða í skamman tíma. Þrjú grunnskólar og 15 leikskólar útvista mötuneytisþjónustu sinni til lengri tíma.

Unnið er að þróunarstarfi innan beggja skólastiga. Þar er meðal annars unnið að markvissari matseðlagerð, mati á framfylgd þjónustustaðals, samstarfi við innkaupadeild um örútboð, þróun símenntunar, námskeiðum í notkun handbóka Embættis landlæknis og heilsueflingu.

### Matur á velferðarsviði

Framleiðslueldhús velferðarsviðs framleiddi árið 2017 um 340 þúsund máltíðir sem framreiddar voru víðsvegar um borgina. Eldhúsið þjónustar 17 félagsmiðstöðvar fyrir fullorðna sem er dreift um borgina auk þess sem tæplega þriðjungur máltíðanna er heimsendur til Reykvíkinga í máltíðþjónustu. Auk þessa er matur framleiddur með íbúum í fjölda búsetukjarna og í dagþjónustu fatlaðs fólks sem starfrækt er á tveimur stöðum í borginni og á þeim tveimur hjúkrunarheimilum sem Reykjavíkurborg á og rekur. Einnig er matur framleiddur að Droplaugarstöðum, Seljahlíð, Iðjubergi og Gylfaflöt sem ekki eru í ofangreindum tölum.

Skipulag framleiðslueldhússins hefur nýlega tekið nokkrum breytingum og er nú unnið að endurnýjun tækjakosts og breytingum á mönnun til að geta eldað sem mest frá grunni. Einnig er eldhúsið um þessar mundir að taka við dreifingu á heimsenda matnum til íbúa, en sá hluti rekstrar hefur verið í verktöku. Með þessu móti er hægt að samþætta þessa þjónustu meira með heimaþjónustu. Reiknað er með stuttu innliti bílstjóra sem getur upplýst heimaþjónustu ef þarf og þannig verður þjónustan betri, áreiðanlegri og skilvirkari.

Unnið er að undirbúningi þess að val verði á milli tveggja rétta dag hvern eins og gert er ráð fyrir í nýrri stefnu í málefnum eldri borgara en greina þarf áhrif þess bæði á innri og ytri þætti.

Í dag er boðið upp á fjölbreyttari mat en áður. Mikill munur er á fjölda pantaðra matarskammta eftir því hvaða matrættur er í boði; mun færri velja að panta mat ef grænmetisréttir eru í boði en lambakótleittur eru hins vegar mjög vinsælar. Fyrsta skrefið er að bjóða upp á valmöguleika en þetta kemur einnig til með að breytast með kynslóðaskiptum.

Gerðar eru reglulegar úttektir á næringargildi matarins, nú síðast 2014<sup>14</sup>. Búið er að þróa og innleiða hugbúnað til að halda utan um þjónustu eldhússins. Með þessum hugbúnaði verður hægt að hafa góða yfirsýn yfir næringargildi hverrar máltíðar. Nú hefur verið gerður samningur við næringarfræðing til að koma þessu af stað í kerfinu. Markmiðið er að notendur eigi sjálfir að geta séð næringarinnihald réttanna í gegnum vef borgarinnar.

Miklir möguleikar eru til framþróunar á þessu sviði og stendur Kaupmannahöfn til dæmis Reykjavíkurborg mun framar hvað varðar máltíðþjónustu fyrir eldri borgara og aðra borgarbúa sem ekki geta eldað sjálfir. Sem dæmi má nefna að þar getur fólk valið um 6 rétti og fengið matvæli eins og mjólk og brauð send með matnum. Tengja þarf máltíðþjónustu beint við heimaþjónustu þegar næringarástandi einstaklings er ábótavant. Verkefnið *Endurhæfing í heimahúsum* hefur það sem eitt af sínum markmiðum að aðstoða þá sem þess þurfa til að bæta næringarástand sitt.

---

<sup>14</sup> <https://reykjavik.is/frettir/uttekt-eldhusi-ad-vitatorgi-synir-frabaert-starf-og-anaegju-neytenda>

## Mötuneyti starfsfólks

Rekin eru tvö mötuneyti fyrir starfsfólk borgarinnar í Ráðhúsinu og að Höfðatorgi við Borgartún. Í mars 2018 voru í Ráðhúsinu framreiddir 1.892 hádegisverðir en að Höfðatorgi 5.683. Fjöldinn breytist lítið milli mánaða og er árlegur fjöldi því í kringum 90.000 máltíðir. Reksturinn var boðinn út árið 2015 og komst samningur á í júní 2016. Ábyrgð á innkaupunum er hjá Skrifstofu þjónustu og rekstrar. Meðal atriða í samningi við rekstraraðila eru ánægjumælingar sem fara fram á hverjum degi. Hlutfall ánægðra matargesta má ekki fara niður fyrir ákveðin mörk og í ákveðið mörg skipti til að borgin hafi heimild til að segja upp samningi.

## Framtíðarsýn

Reykjavíkurborg vill vinna markvisst að því að matur í Reykjavík sé bragðgóður, næringarríkur og spennandi og að neysla hans, framleiðsla og meðhöndlun öll gangi ekki nærri náttúrunni okkar, hvort sem er staðbundið eða hnattrænt. Við viljum að það sé stutt í góðan og hollan mat, hvort sem er á bændamarkaði, matvörubúð, veitingastað eða í grænmetisgarði þar sem við ræktum kartöflur og grænmeti sjálf.

Reykvíkingar búa við bestu mögulegu skilyrði til að nærast vel þar sem ávallt er heilsusamlegur matur í göngufjarlægð.

Matur er mikilvægur þáttur í allri starfsemi á vegum borgarinnar og hefur jákvæð áhrif á árangur í námi, umönnun og félagsstarfi sem og vinnustaðamenningu. Máltíðir eru matreiddar í eldhúsum nálægt þeim sem neytir matarins þar sem hugað er að hagkvæmni og hollur og góður matur þykir sjálfsögð félagsleg réttindi. Reykjavíkurborg kaupir að stórum hluta vistvænan mat og mat sem framleiddur er nálægt neytendum, og býður upp á val um grænmetisfæði í öllum máltíðum.

Matarmenning Reykjavíkur er spennandi og íbúar upplifa að þeir viti hvaðan maturinn sem þeir borða komi, þeir bera virðingu fyrir gjöfum jarðar og stuðla að sem bestri nýtingu alls matar. Matvælaframleiðsla innan borgarmarkanna er blómleg og stuðlar að sjálfbærni, líffræðilegum fjölbreytileika og grósku í matarmenningu borgara.

Næringarviðmið eru skýr, þeim er fylgt og verkferlar eru virkir þar sem eftirlit er með því að fólk sem fær mat hjá borginni fái þá næringu sem það þarf til daglegs amsturs og heilsusamlegs lífs. Matur er nýttur vel og lítil sóun á sér stað. Afgangar og afskurður er nýttur á bestan mögulegan hátt. Matarborgin Reykjavík er ákjósanlegur viðkomustaður ferðamanna sem njóta spennandi matarmenningar, matarmarkaða og veitingastaða.

## Yfirmarkmið A: Stytttri og sýnilegri leið frá bónda til maga

Aukin neysla á staðbundnum matvælum getur aukið sjálfbærni í virðisreikju matvæla þó það sé ekki einhlítt en stytttri dreifileiðir minnka umhverfisáhrif. Við viljum minnka þau og stuðla að meiri virðingu fyrir mat og raunvirði hans og með tengingu milli framleiðenda matvæla og

neytenda auðveldum við borgarþúum að þekkja uppruna matvæla og áhrif matarframleiðslu á lífríkið. Bein tenging milli framleiðenda og neytenda eflir líka gagnkvæman skilning á þörfum og eykur umhyggju fyrir náttúru, því sem jörðin gefur okkur og vinnuskilyrðum þeirra sem framleiða matinn. Breyttar neysluvenjur kalla á breyttar áherslur varðandi upprunamerkingar sem ráðast þarf í. Sama á við um máltíðir sem Reykjavíkurborg framleiðir; þær eiga að vera framleiddar nálægt þeim sem neyta og með þátttöku þeirra þar sem því er viðkomið. Matur er hluti af daglegri starfsemi allra vinnustaða borgarinnar. Í skólum og félagsstarfi er matur nýttur til menntunar og börnin taka þátt í undirbúningi, ræktun og matargerð þegar því verður við komið og eiga þannig hlut í matarmenningu skólans.

Um áratugaskeið hafa tekist á hugmyndafræði um stór miðlæg eldhús og minni eldhús nálægt neytanda. Sjálfbærar áherslur fela í sér að fólk taki virkan þátt í eigin matarmenningu, að hún sé nálæg og lifandi og virði þess fyrir lífríkið og heilsu fólks er mikið. Við viljum að íbúar rækti grænmeti og eldi máltíðir heima frá grunni og svoleiðis viljum við líka hafa það í eldhúsum borgarinnar. Matarsóun er minni þar sem tenging á milli eldhúss og neytenda er meiri því auðveldara er að aðlaga magn sem eldað er eftir fjölda þeirra sem koma og nýta afganga þar sem eldhús er á staðnum.<sup>15</sup> Unnið verði að því að á hverjum starfsstað fái matur og matarmenning þann sess sem við á. Matur er framleiddur í samráði við þá sem neyta eins og kostur er og matarmenningin þróast með samsetningu neytenda og matráða sem hafa metnað til að kynna neytendum nýjungar, fræða um uppruna matar og innleiða nýjungar.

Hvort tveggja er notað í Reykjavík í dag; mötuneyti leik- og grunnskóla eru flest sjálfstæð en sum nota miðlæg eldhús, velferðarsvið framleiðir sínar máltíðir að stórum hluta í framleiðslueldhúsi við Vitatorg og máltíðum til starfsmanna borgarinnar er útvistað. Starfshópur skilaði skýrslu árið 2011 um endurskipulagningu mötuneyta borgarinnar. Lagði hópurinn til að komið yrði upp einu borgareldhúsi enda væri með því hægt að tryggja almenn gæði matarins og spara 340 milljónir á ári á þess tíma verðlagi, frá 1,9 milljörðum í 1,6. Tillögurnar voru ekki innleiddar, heldur var ráðið í tvær nýjar stöður á skóla- og frístundasviði sem áttu að styðja við mötuneytisþjónustu borgarinnar. Segja má að frá 2011 hafi meiri þekking orðið til um máltíðir og mikilvægi þeirra á heilsu og lífsgæði fólks og aukin áhersla er nú lögð á nýtingu matar.

Á Norðurlöndunum hafa sömu kraftar tekist á og hefur þróunin síðustu ár verið í átt frá miðlægri framleiðslu í stóreldhúsum yfir í það að matur sé eldaður nálægt neytandanum. Dæmi um þetta eru Södertälje<sup>16</sup>, Botkyrka<sup>17</sup>, Norrköping<sup>18</sup>, Stensund<sup>19</sup> og Malmö<sup>20</sup>. Þessi þróun hefur átt sér stað þar sem reynslan af stórum miðlægum eldhúsum hefur víða verið slík að komið

---

<sup>15</sup>[https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2013/minska\\_matsvinnet\\_i\\_kommunen.pdf](https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2013/minska_matsvinnet_i_kommunen.pdf)  
<http://urbact.eu/collective-school-catering>

<sup>16</sup><https://www.sodertalje.se/contentassets/afe27ab05fa04173840a98c8ce14dbc0/kostpolicy-skola.pdf>

<sup>17</sup>[tps://www.botkyrka.se/download/18.7fd5104615bfb448fb60910/1496144454279/BK\\_Uppdatering\\_kostpolicy\\_digital.pdf](https://www.botkyrka.se/download/18.7fd5104615bfb448fb60910/1496144454279/BK_Uppdatering_kostpolicy_digital.pdf)

<sup>18</sup><http://www.norrkopings.se/download/18.6d52498915cb12659b8bb1/1499157416409/Riktlinje-for-Norrkopings-kommuns-kostverksamhet.pdf>

<sup>19</sup> <http://www.stensund.se/utbildningar/diet-for-a-green-planet-38750102>

<sup>20</sup> <http://malmo.se/download/18.2d03134212cf2b7c00b800011592/Matpolicy+f%C3%B6r+webb.pdf>

hefur í ljós að sparnaður í rekstri er ofmetinn<sup>21</sup> stofnkostnaður er mjög hár og matarsóun er meiri og ánægja minni. Sem dæmi um borg sem hafa farið í mjög ítarlega vinnu við mótun matarstefnu og eftirfylgni má nefna Södertälje sem er leiðandi í matarstefnu í Svíþjóð og fyrirmynd matarstefnuverkefnis á vegum Evrópusambandsins sem kallast *Diet For a Green Planet*<sup>22</sup>.

Í breytingartillögu borgarfulltrúa Sjálfstæðisflokksins við fjárhagsáætlun 2017 er lagt til að skólaeldhúsin verði nýtt til kennslu við matreiðslu og meðhöndlun grænmetis og þar með undirstrikaður einn af kostum þess að eldhúsin séu nálægt nemendum og öðrum neytendum, að þau geti þjónað fleiri hlutverkum en þau gera nú þegar, t.d. menntun og annarri virkri þátttöku þeirra sem þiggja þjónustuna.<sup>23</sup>

Eins og að framan greinir var hefðbundinn landbúnaður algengur í borginni fyrir nokkrum áratugum. Enn eimir af matjurtarækt á einkalóðum og í grenndargörðum á vegum borgarinnar. Skólagarðar voru reknir um hríð en kröfðust mikillar og dýrrar mönnunar, og hefur þeim því verið breytt í fjölskyldugarða þar sem fjölskyldur bera ábyrgð á ræktuninni. Borgin getur stuðlað að því að matjurtarækt innan borgarinnar með því meðal annars að tryggja að framboð af görðum sé nægt og að húsfélög fjölbýlishúsa séu studd til ræktunar. Rýmkað var fyrir hæsnahaldi innan borgarinnar fyrir nokkrum árum. Ekki verður sagt að hæsnahald sé umfangsmikið og ekki verður séð að þær kröfur sem settar eru á herðar hæsnaeigenda séu of íþyngjandi.

Lifandi borgir hafa lifandi markaði, þar sem framleiðendur og neytendur geta mæst. Nú þegar eru slíkir markaðir starfræktir og gefa tilefni til að gera meira.

## Yfirmarkmið B: Sjálfbærni og gæði

Matvælaframleiðsla og neysla á að vera sjálfbær með tilliti til umhverfis, efnahags og samfélags. Sjálfbær matarmenning krefst aukinnar gæða- og umhverfisvitundar neytenda sem vilja kaupa heilnæm og umhverfisvottuð matvæli. Reykjavíkurborg tekur virkan þátt í þeirri breytingu sem þarf að verða á matvælamarkaði með því að gera ríkari kröfur um heilnæm og sjálfbær matvæli í sínum innkaupum og við skipulag borgarumhverfis og starfsemi í hverfum. Félagsleg sjálfbærni hlýst meðal annars af því að mannréttindi séu virt í innkaupum, en slík sjónarmið hafa verið innleidd í innkaupastefnur borgarinnar almennt.

Í matarstefnunni er lagt til að stofnuð verði deild sem heyri undir skrifstofu þjónustu og reksturs sem gangi undir nafninu Matarhús Reykjavíkurborgar. Einingin byrji með þrjá til fimm starfsmenn og byggir á fordæmi frá Kaupmannahöfn, sem með stofnun *København's Madhus*<sup>24</sup> hefur stutt máltíðaþjónustu og matarmenningu í borginni í um áratug. Matarhúsinu er fyrst og fremst ætlað að auðvelda samræmingu, bæta innkaup, stuðla að betri mat, minnka

<sup>21</sup> <https://svenska.yle.fi/artikel/2014/10/20/borga-borde-tank-a-om-angaende-centralkoket>

<sup>22</sup> <http://urbact.eu/diet-green-planet-0>

<sup>23</sup> Breytingartillögunni var vísað til stýrihóps um matarstefnu sem hafði hana til hliðsjónar í vinnu sinni. Sjá viðauka nr. 5.

<sup>24</sup> Sjá: <http://www.kbhmadhus.dk/>

umhverfisáhrif og standa fyrir fræðslu, þjálfun og upplýsingagjöf. Nánar er fjallað um verkefnið í viðauka.

Stór hluti losunar gróðurhúsalofttegunda vegna matvælaframleiðslu er vegna kjötframleiðslu, matarsóunar og flutnings á mat. Í samræmi við loftslagsmarkmið borgarinnar er gert ráð fyrir að minnka kolefnisspor<sup>25</sup> borgarinnar og mæla árangurinn reglulega. Útreikningur á losun vegna innkaupa og framleiðslu á mat eru flóknir og falla undir óbeina losun (umfang 3).<sup>26</sup> Nokkrum þumalputtareglum er þó hægt að fylgja; kolefnisspor minnkar við aukna neyslu fæðu úr jurtaríkinu á kostnað dýraafurða, og flutningar á matvöru með flugi hafa stórt fótspor samanborett við skipaflutninga. Vinna þarf að þessu á ýmsa lund, til dæmis með því að bæta aðgengi að grænmetisfæði og að litið verði til vistspors þegar vörur eru keyptar á stofnanir borgarinnar.

## Yfirmarkmið C: Aukið aðgengi að hollum mat

Með aðgengi er hér vísað til margra þátta. Eins og kemur fram hér að framan hefur hlutfall íbúa sem býr í námunda við matvöruverslun lækkað á síðustu áratugum. Borgin rekur ekki sjálf verslanir, en getur með skipulagsákvæðum haft áhrif á hvar nýjar verslanir opna og hvað gert er við rými ef núverandi verslanir hætta starfsemi.

Aðgengi fjallar líka um þann mat sem matargestum borgarinnar stendur til boða. Mikið hefur áunnist í að auka næringarinnihald matar í máltíðabjónustu borgarinnar en betur má ef duga skal. Matargestir eiga að hafa val og þeim á að standa til boða næringarríkur og girnilegur matur. Eftirlit þarf að bæta svo tryggt sé að enginn undir verndarvæng borgarinnar sé vannærður.

Embætti landlæknis gefur út gátlista um næringu fyrir heilsueflandi samfélag.<sup>27</sup> Þar er að finna fjölmargar ráðleggingar um bætt aðgengi að góðum og heilsusamlegum mat fyrir alla aldurshópa. Þar er meðal annars lagt til að sveitarfélagið taki mið af opinberum ráðleggingum um mataræði, að stofnanir á vegum sveitarfélagsins bjóði aðgang að köldu drykkjarvatni og haldi ekki óhollustu að starfsfólki og gestum.

## Yfirmarkmið D: Bætt matarmenning

*„Menning er að gera hlutina vel. Tökum soðna ýsu. Í menningarlegu byggðarlagi er ýsa ný. Kannski sækir maður hana glænýja niður á bryggju fyrir hádegið. Svo er hún soðin í vatni eða bökuð í ofni vatnslaus. Það má ekki votta fyrir blóði inn við beinið. En fiskurinn má ekki heldur vera alveg laus frá beininu: hann á að vera að byrja að losna. Og hann á að gljá eins og laukur gljáir. Þetta er menning.“*

<sup>25</sup>Kolefnisspor mælir gróðurhúsaáhrif af losun margra lofttegunda. Það er mælt koltvísýringsgildum, þar sem gróðurhúsaáhrif mismunandi lofttegunda eru vegin saman.

<sup>26</sup>Sjá leiðbeiningar um útreikning á losun í tengslum við loftslagsyfirlýsingu Festu og Reykjavíkurborgar : <https://www.dropbox.com/s/8r0zzzdwoqjy39/Loftslagsyfirlýsing%20Festu%20og%20Reykjavíkurborgar%20-%20Mælingar%20og%20markmiðasetning%20V1.0.xlsx?dl=0>

<sup>27</sup>

<https://www.landlaeknir.is/servlet/file/store93/item32294/Vellidan%20me%C3%B0%20naeringu%20mars%202018.pdf>



-Þorsteinn Gylfason, Þjóðviljinn 5. apríl 1987

Matarmenning er ekki bara ýsa, hamsar, flatkökur og hákarl. Matarmenning er fjölbreytt blanda af hráefnum og eldunaraðferðum, innlendum og erlendum, þar sem hráefnið er gott og því gert hátt undir höfði. Mikið hefur verið unnið að því að efla og bæta matarmenningu. Hún hefur verið kynnt innan lands og utan og er snar þáttur í upplifun ferðamanna.

Af þeim sem höfðu borðað á íslenskum veitingastað gáfu 86% erlendra ferðamanna sumarið 2016 veitingastöðum landsins einkunnina 7 eða hærra á skalanum 0 til 10. Enn virðist matur þó ekki vera ráðandi þáttur meðal þeirra sem sækja Ísland heim, þar sem náttúra og menning almennt eru enn efst á blaði.

Í Reykjavík metum við matinn okkar mikils og erum meðvituð um virði hans fyrir heilsu og líðan okkar allra og lýðheilsu almennt. Börn í leik- og grunnskólum fræðast um mat og hann er samþættur í starf skólanna.

Við viljum að matarmenning okkar stuðli að samkennd og þróist með íbúum á hugmyndaþróun og sjálfbæran hátt.

Tryggja þarf að skipulagsheimildir séu til að opna veitingastaði í öllum hverfum borgarinnar. Heimildir hafa verið rýmkaðar nýverið við aðalgötur í hverfum svo auðveldara er að fá leyfi fyrir veitingastaði með vínveitingar, en áfram þarf að tryggja að skipulagsheimildir letji ekki uppbyggingu veitingarekstrar um of. Aðrir veitingastaðir eru ekki háðir þeim reglum, en geta verið undirþorpnr takmörkunum á opnunartímum.

Stór liður í matarmenningu er sveigjanleiki til að opna til skemmri og lengri tíma matsölustaði á torgum, mörkuðum, í matarbílum og svo framvegis. Algengt er víða um heim að mikil gróska sé í slíkri starfsemi. Mikilvægt er að öryggi matvæla sé tryggt, en að ekki sé gerðar of þyngjandi kröfur um dýran búnað eða flókin leyfisveitingaferli.

## **Yfirmarkmið E: Betri nýting matar**

Um þriðjung matvæla er sóað á einhverjum tíma í ferlinu frá framleiðslustað ofan í maga. Óvída eru meiri tækifæri til að minnka umhverfisáhrif matvælaframleiðslu einmitt þegar kemur að matarsóun. Töluvert hefur verið unnið á síðustu misserum og árum til að minnka matarsóun. Þannig á Reykjavíkurborg aðild að samstarfsverkefni um matarsóun sem leitt er af Umhverfisstofnun, Kvenfélagasambandi Íslands og Matvælastofnun. Þar hefur miklum upplýsingum verið safnað og einfaldar leiðbeiningar um hvernig neytendur geta minnkað matarsóun heima hjá sér gefnar út. Ástæða er til að halda áfram að styðja við starfið sem fer fram á þessum vettvangi.

Mikilvægast er að minnka matarsóun eins framarlega í framleiðslukeðjunni og hægt er svo sem mest af því sem framleitt er nýtt til matar. Hjá því verður þó ekki komist að úrgangur verði til. Fjallað er um matarúrgang bæði í umhverfis- og auðlindastefnu borgarinnar sem og aðgerðaáætlun um framtíð úrgangsmála. Þar er meðal markmiða að dregið verði úr myndun úrgangs til urðunar og endurnýting og endurvinnsla aukin. Allur lífrænt niðurbrjótanlegur

úrgangur á að vera endurnýttur árið 2020 samkvæmt fyrrnefndri stefnu en ljóst er að það markmið mun ekki nást. Í aðgerðaáætlun um framtíð úrgangsmála er kveðið á um að stutt verði við bættu nýtingu matar, meðal annars með mælingum á matarúrgangi og átaksverkefnum. Einnig er í áætluninni lagt til að gerð verði tilraun með söfnun á lífrænum úrgangi frá heimilum og honum komið til moltugerðar og moltunni haldið aðskilinni frá öðrum afurðum. Loftslagsstefna borgarinnar kveður á um að dregið skuli úr úrgangi.

Í eldhúsum borgarinnar fer fram mikil framleiðsla matar og stöðugt rými til betrubóta. Fyrsta skrefið er að gera sér grein fyrir umfangi vandans. Þar sem matarsóun er svo fjölpætt getur kortlagning á henni beint sjónum að þeim þáttum sem mest áhrif hafa á sóunina og í kjölfarið verða aðgerðir til sem taka mið af aðstæðum í hverju og einu eldhúsi. Horfa má til þess sem önnur lönd hafa gert, en Danmörk hefur verið framarlega.<sup>28</sup>

## Aðgerðaáætlun

Í aðgerðaáætluninni sem hér fer á eftir eru sett fram markmið, mælikvarðar og aðgerðir.

Undir hverju markmiði, sem orðað er á almennan hátt, eru sértækir mælikvarðar og markmið þar um. Áhersla er lögð á að velja mælikvarða sem gefa hugmynd um framvindu mála á hverju sviði fyrir sig og reynt að finna jafnvægi milli þess að mælikvarði mæli þau markmið sem eru undirliggjandi, en einnig að gagnasöfnun og úrvinnsla verði ekki of þyngjandi. Valdir eru mælikvarðar sem Reykjavíkurborg getur haft áhrif á.

Auk mælikvarðanna hafa verið skilgreindar aðgerðir, ein eða fleiri, sem taldar eru stuðla að því að ná markmiðunum. Við val á aðgerðum hefur verið horft til þátta sem snerta Reykjavíkurborg á beinan hátt. Við hverja aðgerð er tilgreindur ábyrgðaraðili, kostnaður og hvenær aðgerðin á að hafa komið til framkvæmda. Lögð er áhersla á að tengja stefnumótunina fjárveitingum með kostnaðarmati.

Skrifstofa þjónustu og reksturs ber yfirábyrgð á innleiðingu stefnunnar, árangursmati samkvæmt mælikvörðum og endurskoðun hennar.

## Yfirmarkmið A: Styttri og sýnilegri leið frá bónda til maga

### Markmið A1: Matur framleiddur nálægt neytanda

#### Mælikvarði:

1. Hlutfall matargesta sem fá mat sem framleiddur er á starfsstað þeirra á vegum Reykjavíkurborgar hækki, nánar útfært í áætlun.

**Aðgerð A1-1:** Gerð verði tímasett áætlun um hvernig Reykjavíkurborg hyggst standa að því að færa matargerð nær þeim sem nærast á matnum.

Ábyrgð: Matarhús

<sup>28</sup> <https://www2.mst.dk/Udgiv/publikationer/2018/01/978-87-93614-56-7.pdf>

Kostnaður: Fellur undir heildarkostnað Matarhúss.

Tímaáætlun: Vinna hefjist á árinu 2018.

Athugasemdir: Unnið verði að því að á hverjum starfsstað fái matur og matarmenning þann sess sem við á. Matur er framleiddur í samráði við þá sem neyta eins og kostur er, matarmenningin þróast með samsetningu neytenda og matur á að vera samþættur starfsemi og námi. Þar sem matargerð verður ekki við komið á samt að vinna að þessu markmiði.

## Markmið A2: Aukinn borgarbúskapur

### Mælikvarðar:

1. Borgargörðum fjölgi, bæði mælt í fjölda reita (640 árið 2018) og fjölda staðsetninga (8 árið 2018).
2. Stuðningur standi leikskólum og félagsmiðstöðvum til boða ef vilji er til ræktunar.
3. Matjurtagörðum á fjölbýlishúsalóðum fjölgi.

**Aðgerð A2-1:** Könnun á opnun grenndargarða í fleiri hverfum borgarinnar, áætla eftirspurn, staðsetningar og kostnað. Skilgreina aðstöðu sem þarf að vera fyrir hendi, bæði í nýjum görðum og núverandi. Litið skal til þess hvort gróðurhús geti hentað við ákveðnar aðstæður.

Ábyrgð: Umhverfis- og skipulagssvið.

Kostnaður: Könnun innan ramma, framkvæmdir kostnaðarmetnar sér.

Tímaáætlun: Úttekt ljúki 2019 og fyrstu garðar opni 2020.

**Aðgerð A2-2:** Leikskólum og félagsmiðstöðvum eldri borgara standi til boða að rækta grænmeti. Dreginn verði lærdómur af verklagi stofnana sem þegar rækta grænmeti.

Garðyrkjufólk hjá skrifstofu reksturs og umhirðu aðstoði við undirbúning og framkvæmd.

Ábyrgð: Umhverfis- og skipulagssvið í samvinnu við fagsvið.

Kostnaður: 3 milljónir á ári.

Tímaáætlun: Stofnunum fjölgi sumarið 2020.

**Aðgerð A2-3:** Stutt verði við matjurtarækt á fjölbýlishúsalóðum, þannig að húsfélög fái aðstoð við að fletta torfi, tæta garða og útvega moltu, að uppfylltum skilyrðum, t.d. að garður sé véltækur og að full sátt sé hjá húsfélaginu.

Ábyrgð: Skrifstofa umhverfisgæða og skrifstofa reksturs og umhirðu.

Kostnaður: 5 milljónir á ári.

Tímaáætlun: Verði í boði frá vori 2019.

## Markmið A3: Bændamörkuðum fjölgi

### Mælikvarði:

1. Starfandi verða bænda og/eða matarmarkaður í fjórum hverfum.

**Aðgerð A3-1:** Aðstaða verði sett upp í borginni til að litlir bændamarkaðir fái þrífist. Borgin bjóði út starfsemina þar sem aðstaða verður niðurgreidd af borginni og rafmagn og vatn aðgengilegt. Við endurskipulagningu þjónustusvæða skuli hugað að aðstöðu fyrir bændamarkaði ef þörf er á.

Ábyrgð: Skrifstofa samgangna og borgarhönnunar.

Kostnaður: 25 milljónir í stofnkostnað og 5 milljónir á ári í rekstrarkostnað.

Tímaáætlun: 2019–23.

Athugasemdir: Nú eru markaðir í miðborginni (Kolaportinu og Hlemmi) og vísir að slíku í Mjódd. Horft er til þess að styrkja starfsemi í Mjódd og setja á legg í Skeifunni. Sjá umfjöllun um matarmarkaði og bændamarkaði í aðalskipulagi. Sjá einnig aðgerð D3-1 um samkeppnishæfni borgarinnar.

## Markmið A4: Uppruni matvæla ljós

### Mælikvarði:

1. Matseðlar borgarinnar sýni uppruna helstu innihaldsefna í 90% tilvika árið 2020.

**Aðgerð A4-1:** Borgin setji sér reglur um upprunamerkingar við innkaup.

Ábyrgð: Innkaupadeild.

Kostnaður: Eitt stöðugildi sameiginlegt með B2-1, B2-2 og B2-3. 10 milljónir á ári.

Tímaáætlun: 2019.

**Aðgerð A4-2:** Matseðlar geri grein fyrir uppruna helstu hráefna; kjöts, fisks og grænmetis.

Ábyrgð: Rekstraraðilar mötuneyta borgarinnar.

Kostnaður: Innan ramma.

Tímaáætlun: Innleitt að fullu 2020.

Athugasemdir: Þetta skal tilgreint í samræmi við ákvæði reglugerða um upprunamerkingar, sem tekið hafa gildi síðustu ár, nú síðast hvað varðar svína-, kinda- og kjúklingakjöt.<sup>29</sup>

## Yfirmarkmið B: Sjálfbærni og gæði

### Markmið B1: Stofnað verði Matarhús Reykjavíkurborgar

#### Mælikvarði:

1. Matarhús stofnað.

**Aðgerð B1-1:** Stofna nýja deild á skrifstofu þjónustu og reksturs, *Matarhús Reykjavíkurborgar*, sem hafi meðal annars það hlutverk að styðja máltíðaþjónustu borgarinnar, sinna fræðslu og símenntun mötuneytisstarfsfólks borgarinnar, stuðla að umræðu um matarmenningu, bjóða fræðslu sem sniðin er að hverjum aldurshópi fyrir sig og styrkja innkaupakraft borgarinnar. Þetta er byggt á fordæmi *Københavns Madhus*. Nánar er fjallað um matarhúsið í viðauka. Á móti kostnaði kæmi minni matarsóun og möguleikar á að nýta Matarhúsið til að lækka kostnað við símenntun starfsfólks og fræðslu og auka hagræði í innkaupum.

Ábyrgð: Skrifstofa þjónustu og reksturs

Kostnaður: 3–5 stöðugildi til að byrja með; 30–60 milljónir. Hækkar upp í 100–130 milljónir á þremur árum þegar skrifstofan fer í eigið húsnæði og starfsemi er að fullu komin af stað.

Kostnaður er reiknaður út frá rekstri Hins hússins með færra starfsfólki, og hefðbundnum launakostnaði.

Tímaáætlun: Starfsemi hefjist 2019.

### Markmið B2: Aukin sjálfbærni í innkaupum borgarinnar

#### Mælikvarðar:

1. Vistvæn skilyrði verði innleidd í rammameningu og öll innkaup borgarinnar á matvælum sem ná til 70% innkaupa í krónum talið.
2. Kolefnisfótspor máltíða á vegum borgarinnar verði mælt reglulega.

---

<sup>29</sup> Vísað er til reglugerða 1294/2014 um ferskar matjurtir, 1760/2000 um nautgripakjöt og 482/2017 um svína-, sauðfjár-, geita- og kjúklingakjöt. Um upprunamerkingar má lesa á upprunamerkingar.is.

3. Kolefnisfótspor hvefrrar máltíðar á vegum borgarinnar lækki og tölulegt markmið sett.
4. Matarstefnan styðji við áætlanagerð Reykjavíkurborgar um minnkun plastúrgangs og aukna endurvinnslu.

**Aðgerð B2-1:** Vistvæn skilyrði sem hafa verið til viðmiðunar verði endurskoðuð í samræmi við markmið matarstefnunnar og eftir atvikum innleidd í rammamninga og öll innkaup borgarinnar.

Ábyrgð: Innkaupadeild.

Kostnaður: Eitt stöðugildi sameiginlegt með aðgerðum A4-1, B2-2 og B2-3. Kostnaður færður undir A4-1. Ekki er gert ráð fyrir verðbreytingum af þessum sökum.

Tímaáætlun: Innleitt 2020.

Athugasemdir: Reykjavíkurborg hefur verið aðili að verkefninu *Vistvæn innkaup (VINN)*<sup>30</sup> frá árinu 2003. Allir rammamningar sem innkaupadeild hefur boðið út fyrir starfsstaði Reykjavíkurborgar innihalda vistvæn umhverfisskilyrði (sú þau til) sem eru endurskoðuð og metin við hvert útboð með tilliti til þess hvort hægt sé að krefjast frekari umhverfisgæða. Starfsstaðir borgarinnar eru síðan hinir eiginlegu kaupendur og þurfa að gæta þess að biðja um umhverfismerktar vörur. Óskað er eftir viðurkenndum merkingum til sönnunar. Sjá einnig aðgerðir m.a. um að auka veg jurtafæðu í mótuneytum borgarinnar og loftslagsstefnu Reykjavíkurborgar.

**Aðgerð B2-2:** Reykjavíkurborg verði virkari aðili í Procura+, evrópsku samstarfi sveitarfélaga um vistvæn innkaup.

Ábyrgð: Matarhús, innkaupadeild.

Kostnaður: Eitt stöðugildi sameiginlegt með aðgerðum A4-1, B2-1 og B2-3. Kostnaður færður undir A4-1.

Tímaáætlun: 2018.

Athugasemdir: Reykjavíkurborg er nú þegar aðili að Procura+ um vistvæn innkaup á vettvangi ICLEI sem eru stærstu umhverfissamtök á sveitarstjórnarstigi. Hægt er að nýta samstarfið betur til að fá nýja þekkingu og stuðning í að innleiða vistvæn innkaup.

**Aðgerð B2-3:** Skilgreint verði hvaða vörur borgin kaupir ekki. Hér er litið til matvæla og annars sem er skaðlegt umhverfinu og ónauðsynlegt. Listinn kynntur öllum sem hafa innkaupaheimild og öllum birgjum borgarinnar.

Ábyrgð: Matarhús, innkaupadeild og öll fagsvið.

Kostnaður: Innan ramma Matarhúss og fagsviða. Hjá innkaupasviði er eitt stöðugildi sameiginlegt með aðgerðum A4-1, B2-1 og B2-2. Kostnaður færður undir A4-1.

Tímaáætlun: 2020.

Athugasemdir: Innkaupadeild gerir samninga og þarf að vera upplýst um þær vörur sem eru bannaðar. Ákvörðun og ábyrgð á innkaupum er hjá sviðum borgarinnar.

**Aðgerð B2-4:** Kolefnisfótspor verði reiknað reglulega. Þegar mælingar liggja fyrir verður sett tölulegt markmið um minnkun kolefnisspors.

Ábyrgð: Tölfræði og greining, skrifstofu borgarritara og borgarstjóra.

<sup>30</sup> Umhverfisskilyrðin má finna á [http://vinn.is/pdf/matvara\\_og\\_veisluthjonusta.pdf](http://vinn.is/pdf/matvara_og_veisluthjonusta.pdf) en þau eru þýdd og staðfærð upp úr viðmiðum sem Evrópusambandið lét vinna, [http://ec.europa.eu/environment/gpp/eu\\_gpp\\_criteria\\_en.htm](http://ec.europa.eu/environment/gpp/eu_gpp_criteria_en.htm)

Kostnaður: Hálf stöðugildi auk utanaðkomandi ráðgjafar, 8 milljónir á ári.  
Tímaáætlun: Fyrsta mæling fyrir árið 2018 liggi fyrir á vormánuðum 2019.  
Athugasemdir: Gögn sem nota þarf við útreikningana þarf að vinna upp úr tölvukerfum borgarinnar, sem skýrir stöðugildið. Utanaðkomandi ráðgjafi reikni út kolefnissporið.

**Aðgerð B2-5:** Setja ákvæði í innkaupastefnu sem stuðlar að minni notkun á einnota plastvörum í innkaupum á mat og tengdum vörum. Litið skal til aðgerðaáætlunar um minni plastnotkun sem er í vinnslu.

Athugasemdir: Borgarstjórn samþykkti árið 2016 að búa skyldi til aðgerðaáætlunar um að minnka plastnotkun, en aðgerðaáætlunin er ekki tilbúin. Þar verður horft til þess að auðvelda borgarbúum að komast hjá einnota umbúðum og velja aðra kosti en plastpoka. Í öllum rammsamningum um matvæli eru ákvæði um að ef vara er afhent í umbúðum úr plasti skulu umbúðirnar ekki innihalda pólývínýlklóríð (PVC) eða plastefni úr öðrum tegundum klóraðra efna. Gera þarf ráð fyrir samstarfi við birgja við að finna lausnir sem leysa plastnotkun af hólmi og réttar förgunarleiðir þar sem nota þarf plast. Ákvörðun og ábyrgð á innkaupum er hjá sviðum borgarinnar.

**Aðgerð B2-6:** Samningar um mótuneyti taki mið af matarstefnu. Þegar samningar um rekstur mótuneyta á Höfðatorgi og í Ráðhúsi verða endurskoðaðir, skulu þeir taka mið af matarstefnu Reykjavíkurborgar, með tilliti til umhverfisáhrifa, fæðuframboðs, næringar, matarsóunar og gagnasöfnunar. Tryggja þarf eftirlit af hálfu borgarinnar.

Ábyrgð: Skrifstofa þjónustu og reksturs.

Kostnaður: Innan ramma.

Tímaáætlun: Við endurnýjun samninga.

## **Markmið B3: Aukin neysla fæðu úr jurtaríkinu í mótuneytum borgarinnar**

### **Mælikvarðar:**

1. Hlutfall mótuneyta sem bjóða grænmetisfæði hækki, svo öll mótuneyti með 100 gesti eða fleiri bjóði kjötlausan aðalrétt.
2. Meðalmagn kjöts í hverri máltíð á vegum borgarinnar minnki og verði í samræmi við ráðleggingar Embættis landlæknis.

**Aðgerð B3-1:** Grænmetisréttir eða grænmetisútgáfa af rétti dagsins, standi til boða í öllum stærri mótuneytum borgarinnar. Tryggja þarf að aðstaða sé til staðar.

Ábyrgð: Rekstraraðilar mótuneyta borgarinnar.

Kostnaður: 6-8 milljónir í upphafskostnað

Tímaáætlun: Innleiðing hefjist 2019.

Athugasemdir: Kjötlaus aðalréttur er hér skilgreindur sem réttur án kjöts landdýra og sjávarspendýra. Fiskur, egg og mjólkurafurðir eru leyfðar.

**Aðgerð B3-2:** Tilraunaverkefni um hnippingar (e. nudge) í mótuneytum til að auka veg jurtafæðu, stuðla að heppilegri næringarsamsetningu og minnka matarsóun. Litið verði til ráðlegginga Embættis landlæknis og Umhverfisstofnunar, til dæmis með myndum af ráðlögðum dagskömmtum, uppröðun vara í hlaðborðum og stuttum orðsendingum. Áhrif tilrauna verði mæld.

Ábyrgð: Matarhús.

Kostnaður: Fellur undir heildarkostnað Matarhúss.

Tímaáætlun: Verkefni hefjist haust 2018 og ljúki 2019 með tillögum að úrbótum.

**Aðgerð B3-3:** Matreiðslufólk fái þjálfun í matreiðslu grænmetisréttta.

Ábyrgð: Matarhús.

Kostnaður: Fellur undir heildarkostnað Matarhúss.

Tímaáætlun: Hefst 2019.

Athugasemd: Sjá aðgerð A5-2.

## **Markmið B4: Gæði og fagmennska**

### **Mælikvarðar:**

1. Skoðað verður og ákveðið hvaða vottunarkerfi geti átt við fyrir mötuneyti borgarinnar
2. Tvö sí- og endurmenntunarnámskeið standi starfsfólki mötuneyta til boða árlega.

**Aðgerð B4-1:** Bæta starfsaðstöðu kokka/matartækna með þróun og innleiðingu á aðstöðustaðli.

Ábyrgð: Matarhús.

Kostnaður: Fellur undir heildarkostnað Matarhúss.

Tímaáætlun: 2019.

Athugasemdir: Aðstöðustaðall er gagnlegur til að samræma aðstöðu í mötuneytum og eldhúsum borgarinnar og nýttist við hönnun og byggingu húsnæðis sem inniheldur slíka starfsemi.

Staðallinn er nytsamlegur í sambandi við gæðastýringu, t.d. við innleiðingu á áherslum matarstefnunnar varðandi aukna valkosti fyrir grænmetisætur. Í kjölfarið þarf að fara yfir eldhús borgarinnar og sjá hversu vel þau uppfylla staðal og kostnaðarmeta betrubætur.

**Aðgerð B4-2:** Fag- og ófagmenntuðu starfsfólki mötuneyta borgarinnar standi til boða námskeið í sí- og endurmenntun tvisvar á ári til öflunar réttinda og kjarabóta á starfstíma sínum.

Ábyrgð: Matarhús.

Kostnaður: 15-25 milljónir á ári til að standa straum af auknum launakostnaði og námskeiðahaldi.

Tímaáætlun: Fyrstu námskeið haldin 2020.

Athugasemdir: Búa þarf til námskrá, lýsingu og fyrirkomulag. Nú fær starfsfólk kennslu í eldamennsku fyrir fólk með ofnæmi.

## **Yfirmarkmið C: Aukið aðgengi að hollum mat**

### **Markmið C1: Aukið ganghæfi að verslun með hollan mat**

#### **Mælikvarði:**

1. Fjöldi íbúa innan 400 metra göngufjarlægðar frá matvöruverslun<sup>31</sup> hækki verulega,<sup>32</sup> en það er nú 44%.

---

<sup>31</sup> Haldið hefur verið utan um ganghæfi skipulega síðan 2015. Einnig er bent á meistararitgerð Einars Jónssonar frá 2010, *Staðsetning matvöruverslana í Reykjavík: Áhrifaþáttur á ferðavenjur, umferð og lífsgæði*.

<sup>32</sup> Aðalskipulag kveður á um að hlutfall íbúa sem búi í 400 metra göngufjarlægð frá matvöruverslunum skuli „hækka verulega“.



**Aðgerð C1-1:** Litið verði til styrkingar markmiða og aðgerða í aðalskipulagi sem stuðla að grósku í hverfisverslun og auknu ganghæfi að matvöru, einkum ferskvöru, við endurskoðun viðkomandi ákvæða í aðalskipulagi. Opnað verði fyrir heimildir fyrir verslanir með ferskvöru og fjölbreytt vöruúrval víðar en í dag.

Ábyrgð: Umhverfis- og skipulagssvið.

Kostnaður: Enginn.

Tímaáætlun: Út tímabilið.

Athugasemdir: Sjá einnig markmið D1 um styrkingu matarmenningar í öllum hverfum borgarinnar. Sjá einnig umfjöllun um aðalskipulag í viðauka.

## **Markmið C2: Matur standist næringarviðmið**

### **Mælikvarðar:**

1. Vinnulag til staðar um eftirlit með næringarviðmiðum og gagnaöflun þar að lútandi.
2. Allar máltíðir í mötuneytum og stofnunum borgarinnar standist næringarviðmið.
3. Ákvæði verði í styrksamningum við íþróttafélög um framboð á hollu fæði.
4. Allir sem fá heimsendan mat eða mat í félagsmiðstöðvum eldri borgara hafi val um að minnsta kosti tvo rétti.

**Aðgerð C2-1:** Borgin hafi næringarviðmið skilgreind fyrir alla aldurshópa sem neyta matar á vegum borgarinnar. Ráðleggingar Embættis landlæknis um næringu eldra fólks verða innleiddar þegar þær eru tilbúna síðla árs 2018. Í þeim tilvikum sem Embætti landlæknis hefur ekki næringarviðmið setji borgin sjálf viðmið. Næringarráðgjafi hefur verið ráðinn sem verktaki og mun vinna með næringarhugbúnað, en hugbúnaðarsérfræðingur þarf að uppfæra það og aðstoða við innleiðingu á nýjungum.

Ábyrgð: Skóla- og frístundasvið, velferðarsvið.

Kostnaður: Innan ramma.

Tímaáætlun: Að fullu innleitt 2020.

Athugasemdir: Embætti landlæknis hefur sett viðmið fyrir leikskóla og vinnur að viðmiðum fyrir eldra fólk.

**Aðgerð C2-2:** Hefja reglubundna skimun fyrir næringarástandi fólks sem nýtur máltíðapjónustu velferðasviðs.

Ábyrgð: Velferðarsvið.

Kostnaður: Eitt stöðugildi, 10 milljónir.

Tímaáætlun: Ráðning starfsmanns fari fram 2018.

**Aðgerð C2-3:** Eldri borgurum og aðstandendum standi til boða fræðsla um næringu.

Ábyrgð: Matarhús.

Kostnaður: Fellur undir heildarkostnað Matarhúss.

Tímaáætlun: Að fullu innleitt í janúar 2019.

Athugasemdir: Sjá stefnu borgarinnar í málefnum eldri borgara. Embætti landlæknis hefur búið til kynningarefni og vinnur að meira efni.

**Aðgerð C2-4:** Auka val fólks bæði í félagsmiðstöðvum eldri borgara og í heimsendum mat. Alltaf verði val um að lágmarki tvo valkosti.

Ábyrgð: Velferðarsvið.

Kostnaður: 2-4 milljóna upphafskostnaður.

Tímaáætlun: Innleitt á árinu 2019.

Athugasemdir: Sjá einnig stefnu borgarinnar í málefnum eldri borgara 2018–22.

**Aðgerð C2-5:** Unnar kjötvörur verði ekki í boði sem aðalmáltíð í mótuneytum borgarinnar oftari en fjórum sinnum á ári.

Ábyrgð: Skóla- og frístundasvið, velferðarsvið.

Kostnaður: Innan ramma.

Tímaáætlun: Nú þegar innleitt á skóla- og frístundasviði, innleiðing í skrefum á velferðarsviði.

Athugasemd: Unnar kjötvörur í þessu samhengi eru reykt, saltað eða rotvarið kjöt, sbr.

skilgreiningu Embættis landlæknis. Sem dæmi má nefna saltkjöt, spægipylsu, beikon, pylsur, bjúgu, kjötfars, hangikjöt og skinku.

**Aðgerð C2-6:** Gerð verði tilraun um að samningar við félagasamtök, einkum Íþróttafélög, innihaldi skilyrði um hollustuframboð á þess vegum. Verði litið til þess að ákvæði í gátlista Embættis landlæknis um vellíðan með hollu mataræði<sup>33</sup> verði uppfyllt, einkum um aðgengi að köldu drykkjarvatni án endurgjalds og að ef seldar eru veitingar skuli hollar vörur einnig vera í boði, til dæmis ávextir, grænmeti og heilkornasamlökur.

Ábyrgð: Íþróttá- og tómstundaráð.

Kostnaður: Innan ramma.

Tímaáætlun: 2019.

### Markmið C3: Stofnanir tryggja aðgengi að hollustu

Mælikvarði:

1. Meðalstig skv. gátlista Embættis landlæknis um íþróttamannvirki séu a.m.k. 13.

**Aðgerð C3-1:** Íþróttamannvirki og aðrar stofnanir borgarinnar sem selja gestum mat miði við gátlista Embættis landlæknis um heilsueflandi samfélag, *Vellíðan með hollu mataræði*.<sup>34</sup>

Matarhús geri reglulega úttekt.

Ábyrgð: Matarhús.

Kostnaður: Fellur undir heildarkostnað Matarhúss, mögulega óbeinn kostnaður vegna lægri sölutekna.

Tímaáætlun: Innleitt 2019 og 2020.

Athugasemdir: Sérstaklega er litið til atriða um framboð á matvöru og aðgengi að drykkjarvatni.

Leitast skal við að auglýsingar sem eru á vegum íþróttamannvirkjanna sjálfra uppfylli gátlistann.

Fimm atriði eru á listanum og er hægt að fá 1–5 stig fyrir hvert þeirra eftir stöðu innleiðingar listans.

---

<sup>33</sup>

<https://www.landlaeknir.is/servlet/file/store93/item32294/Vellidan%20me%C3%B0%20naeringu%20mars%202018.pdf>

<sup>34</sup> Ibid.

## Yfirmarkmið D: Bætt matarmenning

### Markmið D1: Bætt matarmenning í öllum hverfum borgarinnar

#### Mælikvarðar:

1. Öll hverfi borgarinnar hafi matjurtagarða.
2. Öll hverfi borgarinnar hafi flóru af veitingastöðum.
3. Hverfum með bændamarkaði og torgsölur fjölgi.

**Aðgerð D1-1:** Styrkja fjölskyldugarðana, skilgreina aðstöðu og fræðslu og ráðgjöf sem þarf að vera til staðar.

Sjá aðgerð A2-1 um aukinn borgarbúskap.

**Aðgerð D1-2:** Fjölga hverfum með bændamarkaði og torgsölur.

Sjá aðgerð A3-1, um matarmarkaði í borginni.

**Aðgerð D1-3:** Þróa verkefnið „Matargleði“. Verkefninu er ætlað að hvetja til og einfalda skipuleggjendum að halda matartengdar hverfishátíðir og götuhátíðir, meðal annars með bættri upplýsingagjöf og stuðningi.

Ábyrgð: Umhverfis- og skipulagssvið.

Kostnaður: Innan ramma.

Tímaáætlun: Innleiðingu lokið vorið 2019.

Athugasemdir: Sjá einnig aðgerð A3-1, um matarmarkaði í borginni.

### Markmið D2: Tekið er tillit til einstaklingsbundinna þarfa

#### Mælikvarði:

1. Fjöldi mötuneyta sem sinna matargestum með ofnæmi, óþol eða takmarkanir á neyslu dýraafurða.

**Aðgerð D2-1:** Þeim sem af trúarlegum eða siðfræðilegum ástæðum vilja ekki svínakjöt, nautakjöt, innmat eða aðrar dýraafurðir standi til boða grænmetisréttur.

Ábyrgð: Rekstraraðilar mötuneyta.

Kostnaður: Innan ramma.

Athugasemdir: Sjá skilgreiningu á grænmetisfæði undir aðgerð B3-1.

**Aðgerð D2-2:** Matargestir borgarinnar með ofnæmi og óþol fái matvæli við hæfi. Upplýsingar um innihald og ofnæmisvalda séu ávallt aðgengilegar þeim sem neyta matarins.

Ábyrgð: Rekstraraðilar mötuneyta.

Kostnaður: Innan ramma.

Tímaáætlun: Stöðugt.

### Markmið D3: Reykjavík býður samkeppnishæft rekstrarumhverfi í sölu á mat

#### Mælikvarði:

1. Skýrsla framlögð.

**Aðgerð D3-1:** Rýnt verði í hvernig samkeppnishæfni Reykjavíkur er í samanburði við nágrannasveitarfélög og borgir í nágrannalöndum og hvernig heilbrigðisreglugerð styður við markmið um sjálfbærni og bætta matarmenningu. Fyrst og fremst er hér litið til óhefðbundinna matsöluastaða, svo sem fisk-, bænda- og grænmetismarkaða, götu- og torgsölu og tímabundinnar sölu matar, til dæmis í „pop-up“ eldhúsum.

Ábyrgð: Skrifstofa borgarstjóra og borgarritara.

Kostnaður: 4 milljónir vegna ytri ráðgjafar.

Tímaáætlun: Vinnu lokið á árinu 2019.

## Yfirmarkmið E: Betri nýting matar

### Markmið E1: Bætt nýting matar í starfsemi Reykjavíkurborgar

#### Mælikvarðar:

1. Hlutfall vinnustaða sem innleitt hafa græn skref í starfsemi Reykjavíkurborgar.
2. Hlutfall vinnustaða sem flokka og skila lífrænum úrgangi.

**Aðgerð E1-1:** Matarsóun verði hluti af grænum skrefum í rekstri Reykjavíkurborgar. Það inniber meðal annars að allir vinnustaðir á vegum Reykjavíkurborgar hefji mælingar á magni matarúrgangs.

Ábyrgð: Umhverfis- og skipulagssvið.

Kostnaður: Innan ramma.

Tímaáætlun: Innleiðingu lokið á árinu 2019.

Athugasemdir: Drög liggja fyrir að nýju skrefi um matarsóun sem innifelur 10 aðgerðir.

**Aðgerð E1-2:** Að Reykjavíkurborg flokki lífrænan úrgang og skili til moltu- og gasgerðar

Ábyrgð: Öll fagsvið. Eftirfylgni hjá deild tölfræði og greiningar.

Kostnaður: Innan ramma.

Tímaáætlun: Allur lífrænn úrgangur getur nú þegar farið í moltugerð, í lok árs 2019 skili öll mótuneyti með 100 starfsmönnum og meira lífrænum úrgangi, 2021 allir vinnustaðir.

### Markmið E2: Unnið gegn matarsóun í allri borginni

#### Mælikvarði:

1. Eitt tilraunaverkefni um nýsköpun gegn matarsóun.

**Aðgerð E2-1:** Reykjavíkurborg styðji nýsköpunarverkefni um minni matarsóun. Auglýst verði eftir lausnum eða samstarfsaðilum í verkefni sem miða að því að auðvelda veitingastöðum, matvöruverslunum og stofnunum borgarinnar að nýta mat sem ella færi til spillis.

Ábyrgð: Umhverfis- og skipulagssvið.

Kostnaður: 3-8 milljónir á ári.

Tímaáætlun: Verkefnið verður innleitt 2019.

## Viðauki 1: Yfirlit yfir aðgerðir

Auðkenni	Aðgerð	Stofnkostnaður		Rekstrarkostnaður	
		Lág	Há	Lág	Há
A1-1	Matargerð nær neytendum	.	.	.	.
A2-1	Opnun grenndargarða	0	0	0	0
A2-2	Leikskólar og félagsmiðstöðvar rækti grænmeti	0	0	3	3
A2-3	Matjurtarækt á fjölbýlishúsalóðum	0	0	5	5
A3-1	Aðstaða fyrir bændamarkaði	25	25	5	5
A4-1	Upprunamerkingar við innkaup	0	0	10	10
A4-2	Upprunamerking á matseðlum	0	0	0	0
B1-1	Matarhús Reykjavíkurborgar	0	0	100	130
B2-1	Vistvæn skilyrði endurskoðuð	.	.	.	.
B2-2	Aukin þátttaka í Procura+	.	.	.	.
B2-3	Bann á kaupum á ákveðnar vörur	.	.	.	.
B2-4	Kolefnisspor reiknað	0	0	8	8
B2-5	Minna plast	0	0	0	0
B2-6	Samningar taki mið af stefnu	0	0	0	0
B3-1	Grænmetisréttir í mötuneytum	6	8	0	0
B3-2	Tilraunaverkefni um hnippingar	.	.	.	.
B3-3	Þjálfun í matreiðslu grænmetisréttar	.	.	.	.
B4-1	Aðstöðustaðall	.	.	.	.
B4-2	Fræðsluverkefni	0	0	15	25
C1-1	Stutt við ganghæfi	0	0	0	0
C2-1	Næringarviðmið skilgreind	0	0	0	0
C2-2	Eftirlit með næringarviðmiðum	0	0	10	10
C2-3	Fræðsla um næringu	.	.	.	.
C2-4	Auka val um mat	2	4	0	0
C2-5	Unnar kjötvörur	0	0	0	0
C2-6	Samningar við félagasamtök	0	0	0	0
C3-1	Stofnanir fylgi gátlista	0	0	0	0
D1-1	Fjölskyldugarðar styrktir	.	.	.	.
D1-2	Fjölga bændamörkuðum	.	.	.	.
D1-3	Stefna um matargleði	0	0	0	0
D2-1	Trúarlegt eða siðfræðilegt mataræði	0	0	0	0
D2-2	Matargestir með ofnæmi og óþol	0	0	0	0
D3-1	Rýni á samkeppnishæfni	4	4	0	0
E1-1	Matarsóun hluti af grænum skrefum	0	0	0	0
E1-2	Lífrænn úrgangur flokkaður	0	0	0	0
E2-1	Verkefni um matarsóun	0	0	3	8
	Samtals	37	41	159	204

## Viðauki 2: Erindisbréf

### Stýrihópur um heildstæða matarstefnu Reykjavíkurborgar

#### Ábyrgðarmaður:

Borgarstjórinn í Reykjavík.

#### Hlutverk starfshóps:

Á fundi borgarstjórnar þann 1. mars 2016 var samþykkt að stofna stýrihóp með það hlutverk að móta heildstæða matarstefnu fyrir Reykjavík. Megin markmið með því að móta matarstefnu er að stuðla að betri heilsu Reykvíkinga, styrkja máltíðapjónustu og stuðla að því að borgin nái markmiðum sínum hvað varðar öryggi, sjálfbærni, lýðheilsu og hagkvæmni.

Mikilvægt er að Reykjavík kortleggi hvaða markmið eigi að setja og hvernig þeim sé náð. Hvar matarkista Reykvíkinga er, hvernig landbúnaði er háttað í kringum höfuðborgina, hvernig flutningi á hráefni er háttað og hversu sjálfbær hverfin eru m.t.t. matar. Hvernig hægt sé að hvetja til borgarbúskapar og hvernig hægt sé að stemma stigu við matarsóun auk þess sem leitað verði að tækifærum til nýsköpunar á öllum stigum.

Í eigin matarframleiðslu þarf borgin að tryggja að máltíðir sem eru framreiddar af Reykjavíkurborg séu vel samansettar og góðar, að þær séu framleiddar í sátt við umhverfi og náttúru og að dregið sé úr sóun eftir fremsta megni. Reykjavíkurborg framleiðir milljónir máltíða á ári hverju og ber mikla ábyrgð á næringarástandi þeirra sem reiða sig nær eingöngu eða að hluta á máltíðir frá borginni og getur með vali sínu á matvælum einnig haft gríðarleg áhrif á þróun matvælaframboðs.

#### Helstu verkefni:

- Við mótun stefnunnar skal taka mið af sjálfbærni, næringarmarkmiðum, lýðheilsu, félagslegum þáttum, hagkvæmni, rekstrarfyrirkomulagi, framleiðslumöguleikum, nýsköpun á öllum stigum, umhverfisþáttum eins og markmiðum um að draga úr matarsóun og setningu markmiða um hlutfall lífræns hráefnis auk kortlagningu á þeim þáttum Aðalskipulags Reykjavíkur 2010–30 um borgarbúskap.
- Í stefnunni skal haft að leiðarljósi að koma til móts við ólíkar þarfir ólíkra hópa.
- Byggja skal á þeim skýrslum og úttektum sem þegar hafa verið unnar innan borgarkerfisins til viðbótar við utanaðkomandi rannsóknir, þekkingu og reynslu héraendis sem erlendis. Einkum skal litið til Norðurlanda þar sem framsæknar matarstefnur hafa verið innleiddar með góðum árangri.

#### Stýrihópurinn skipa:

Heiða Björg Hilmisdóttir, formaður, Gísli Rafn Guðmundsson og Guðfinna Jóhanna Guðmundsdóttir.

#### Starfsmenn:

Með hópnum starfi Helga Sigurðardóttir (skóla- og frístundasviði), Ólöf Örvardóttir (umhverfis- og skipulagssviði) og Bragi Guðmundsson (velferðarsviði).

**Til ráðgjafar og samstarfs:**

Við gerð stefnunnar skal haft samráð við notendur þjónustunnar. Að auki leiti starfshópurinn ráðgjafar innan og utan borgarkerfis hjá aðilum með sérþekkingu á viðfangsefninu.

Starfstímabil: Niðurstöður stýrihópsins verði lagðar fyrir borgarráð fyrir lok september 2016.

Reykjavík, 9. júní 2016

Dagur Eggertsson

## Viðauki 3: Matarhús Reykjavíkurborgar

Í matarstefnunni er lagt til að stofnuð verði deild, sem til einföldunar er hér kölluð Matarhús Reykjavíkurborgar, og heyri undir skrifstofu þjónustu og reksturs. Einingin, sem byrji með þrjá til fimm starfsmenn, hafi það hlutverk að framfylgja aðgerðum og öðru því sem fram kemur í þessari matarstefnu með það að markmiði að bæta almennt gæði matar og matarmenningar í borginni.

Gæta þarf að því að aðstaða sé fyrir sérhæfða fræðslu fyrir börn og starfsfólk, æskilegast er að sérhæfð fræðsla sé í sama húsnæði og önnur starfsemi Matarhúss. Eins og tilfellið er með fyrirmyndina í Kaupmannahöfn skal horft til þess möguleika að Matarhúsið breytist í sjálfseignarstofnun í fyllingu tímans sem í samstarfi við atvinnulífið, hið opinbera, fagfélög og frjáls félagasamtök starfar á víðari grundvelli.<sup>35</sup>

Hugmyndin byggir á fordæmi Kaupmannahafnar, sem með stofnun Københavns Madhus árið 2007 hefur stutt máltíðaþjónustu og matarmenningu í borginni með ýmsum hætti. Þar eru fræðsla í boði fyrir grunnskólanemendur og starfsfólk mótuneyta og stofnunum borgarinnar veitt ráð. Matarhúsinu er ætlað að auðvelda samræmingu, bæta innkaup, stuðla að betri mat, minnka umhverfisáhrif matar og fleira. Matarhúsinu verður einnig ætlað eftirlit og eftirfylgni með matarstefnunni og þeim markmiðum sem sett eru fram í henni og að halda á lofti lýðheilsu- og næringarsjónarmiðum matarstefnunnar, bæði innan borgarkerfisins og meðal borgarbúa almennt.

Meginmarkmið Mathúss Kaupmannahafnar eru eftirfarandi og skal Matarhús Reykjavíkurborgar byggja á þeim í stefnumótun sinni.<sup>36</sup>

- Taka skal tillit til þarfa neytenda og smekks.
- Ábyrgðarmaður eða gestgjafi eru ábyrgir fyrir öllum máltíðum sem þjónustuþegum standa til boða.
- Bæta matarupplifun með því að auka athygli og meðvitund á öllum þáttum máltíðarinnar.
- Maturinn er partur af námi barna og virkjar þátttöku þeirra sem og aldraðra.
- Forgangsráða gæðum matarins með breyttum stjórnunaráherslum.
- Gera hollan og góðan mat hluta af grunnþjónustu sveitarfélagsins.
- Matur á vegum sveitarfélagsins er hækkað viðmið um gæði matar almennt í samfélaginu.
- Hefur frumkvæði að því að auk neyslu á sjálfbærum mat og auka meðvitund neytenda á uppruna matarins.
- Auka starfsánægju í eldhúsum borgarinnar og virðingu fyrir því starfi sem þar fer fram.

<sup>35</sup> Við frekari þróun á verkefninu skal gæta að jafnræði og meðalhófi. Að því marki sem starfsemin fer út fyrir lögbundnar skyldur sveitarfélaga skal tryggja að starfsemin sé ekki til þess fallin til að raska samkeppnisstöðu einkaaðila í rekstri. Verði deildinni breytt í sjálfseignarstofnun, líkt og tilfellið var í Kaupmannahöfn, breytast þessar forsendur og möguleikar á að sinna starfsemi í samkeppnisumhverfi, svo sem ráðgjöf til almennings og einkaaðila, aukast.

<sup>36</sup> Sjá: <http://kbhmadhus.dk/om-os/om-koebenhavns-madhus/mission> og <http://en.kbhmadhus.dk/service/navigation/about-us/our-mission>



## Viðauki 4: Matur í öðrum stefnum borgarinnar

Farið var yfir allar samþykktar stefnur borgarinnar eins og þær voru birtar á vef hennar í mars 2018.

### Atvinnustefna Reykjavíkur: skapandi borg

Undir yfirskriftinni *Græna borgin* er eitt lykilverkefni sem heitir *Græn matvæli og fersk matvara*. Þar er kveðið á um að „skilgreind verði svæði í aðalskipulagi sem nýta megi fyrir lífræna matvælaframleiðslu og stuðlað að því að borgin státi af matarmörkuðum með ferskvöru. Þá verði kannaðir möguleikar á svokölluðum matarsmiðjum í samvinnu við Matís.“ Ábyrgð er sett á herðar skipulags- og byggingarsviðs og skrifstofu eigna og atvinnuþróunar.

### Innkaupastefna

Innkaupastefnan var samþykkt árið 2011 og er almennt orðuð. Þar er fjallað um að gæta skuli að jafnræði, gagnsæi, gæðum, mannréttindum og umhverfissjónarmiðum; samræma skuli innkaup og tryggja að þau séu hagkvæm. Í innkaupareglum er farið nánar í framfylgd stefnunnar. Þar er kveðið á um að meta skuli umhverfisáhrif innkaupa og að heimilt sé að taka tillit til umhverfisþátta við mat á hæfi bjóðenda.

### Þjónustustefna

Í þjónustustefnu setur borgin sér það markmið að veita aðgengilega, fjölbreytta og framúrskarandi þjónustu. Meðal áttavita er að leita lausna og leiða í þágu viðskiptavina og að bera virðingu fyrir ásýnd og umhverfi. Ekki er fjallað um mat beinum orðum.

### Menningarstefna 2014-2020

Undir 6. kafla um umhverfi og sögu er eftirfarandi aðgerð: „Umgerð fyrir markaðstorg komið upp á opnum svæðum þar sem matarmenning fái þrifist.“ Ekki er nánar kveðið á um tíma, kostnað, stöðu eða ábyrgð.

### Styrkar stoðir - Ferðamálastefna 2011-2020

Styrkar stoðir er ferðamálastefna Reykjavíkurborgar og miðar að því að Reykjavík verði eftirsóttur áfangastaður ferðamanna allt árið um kring. Undir fyrirsögninni *Menningarborgin* segir: „Aukin gæði og fjölbreytni einkenna matarmenningu í Reykjavík og þar má nú finna flestar þær matreiðslustefnur sem mun stærri borgir státa af, þar sem byggt er á úrvals íslensku hráefni.“ Undir *Heilsuborgin* segir: „Matarmenning í borginni byggir á fjölbreyttu úrvali veitingastaða og þeim stöðum fjölgar sem leggja upp úr heilsusamlegum kosti og sérstöðu íslensks hráefnis.“ Eina aðgerðin sem tengist mat er að „Götumenning í miðborginni verði eflað og styrkt með listrænum uppákomum ásamt góðu skipulagi á götu- og torgsölu.“ Ekki er nánar kveðið á um tíma, kostnað, stöðu eða ábyrgð.

## Aðalskipulag Reykjavíkur

Í aðalskipulagi 2010–30 er fjallað um mat frá ýmsum hliðum. Þeir þættir sem einna helst eiga snertiflöt við mat eru kaflar sem fjalla um landbúnað, borgarbúskap, kaupmanninn á horninu og miðborgina. Fjallað er um hvern þátt fyrir sig hér á eftir.

### Landbúnaður og borgarbúskapur

Landbúnaður er umfangsmikill innan borgarmarkanna. Landbúnaðarsvæði eru á Kjalarnesi við Brimnes, Saltvík, Móa og í Esjuhlíðum, þar sem gert var ráð fyrir bæði landbúnaði og smábýlum fyrir tómstundabúskap. Lætur nærri að landbúnaðarland nái til jafnstórs svæðis og núverandi þéttbýli eða um 50 ferkílómetra. Önnur landbúnaðarsvæði eru m.a. sunnan við Ártúnsá, í Básum, í Miðdal við Þverá og á bæjunum Stardal og Varmadal. Einnig er hluti lands borgarinnar í Álfsnesi skilgreint sem landbúnaðarland.

Hefðbundinn landbúnaður hefur þó verið á undanhaldi á Kjalarnesi á undanförunum árum. Matvælaframleiðsla á svæðinu er í auknum mæli bundin við þauleldi, þar sem gæði viðkomandi landbúnaðarlands nýtast takmarkað. Starfsleyfisskyld svína- og kjúklingabú eru á Móum, Vallá, Melavöllum, Brautarholti og Sætúni, og sláturhús í Saltvík.

Meðal markmiða sem sett eru fram um landbúnaðarsvæði og skógrækt í aðalskipulaginu eru að efla ræktun og matvælaframleiðslu og skapa fjölbreytta búsetukosti á landbúnaðarsvæðum, stuðla að verndun verðmæts landbúnaðarlands og efla fjölbreytta ræktun og matvælaframleiðslu á landbúnaðarsvæðum í anda sjálfbærrar þróunar. Í aðalskipulaginu er gerð sérstaklega grein fyrir gróðrarstöðvum sem eru reknar í atvinnuskyni og þjóna allri borginni. Slíkar ræktunarstöðvar eru á fjórum svæðum innan Reykjavíkur. Þær eru ræktunarstöð Reykjavíkurborgar í Fossvogi, Gróðrarstöðin Mörk, ræktunarstöðin Lambhagi og mögulegt svæði fyrir ræktunarstarfsemi við Stekkjarbakka.

Þó landbúnaður sé nokkur er tiltölulega stutt síðan stór hluti Reykvíkinga stundaði matvælaframleiðslu af einhverju tagi. Kartöflurækt var til að mynda mjög algeng langt fram eftir 20. öld. Þá eru þekkt dæmi um hefðbundinn búskap innan borgarmarkanna fram á sjöunda áratuginn.

Auk þessa eru garðlönd og ræktunarsvæði sem falla undir borgarbúskap, en þau eru í skipulaginu skilgreind sem opin svæði. Innan garðlanda er heimilt að nýta svæðin í anda borgarbúskapar fyrir garðyrkju og ylrækt. Þá skuli grenndargarðar eða fjölskyldugarðar vera í öllum borgarhlutum fyrir þá borgarbúa sem ekki hafa aðgang að hentugum garði á einkalóð.

Borgin hefur aukið ræktun berjarunna á útivistarsvæðum og leiksvæðum. Áhugi á ávaxtatrjárækt fer vaxandi meðal borgarbúa.

Fjárbúskapur hefur verið stundaður innan borgarmarkanna frá upphafi byggðar en hefur lagst af og ekki er gert ráð fyrir að búskapur annarra dýra innan þéttbýlismarkanna verði. Þar sem aðstæður leyfa er borgarbúum heimilt að halda hænsn til eggjaframleiðslu til eigin neyslu.

Meðal áþreifanlegra aðgerða í aðalskipulagi eru:

- Gerð verði samþykkt um hæsnahald innan þéttbýlismarka.
- Gerð verði samþykkt um fyrirkomulag býflugnaræktunar til hunangsframleiðslu.
- Við deiliskipulagsgerð verður jafnframt leitað að svæðum sem hentað geta sem almennir garðar til matjurtaræktar.
- Leitað verði samstarfs við OR um nýtingu affallsvatns til að ylja jarðveg og flýta fyrir sprettu matjurta á fyrrnefndum svæðum.
- Aðstöðu fyrir bændamarkaði verði komið upp í öllum borgarhlutum til að auka aðgengi að ferskum matvælum.
- Samvinnu verði komið á milli umhverfis- og skipulagssviðs og Sorpu um uppsetningu móttökustöðva fyrir líffrænan úrgang til moltugerðar í tengslum við matjurtagarða í öllum borgarhlutum/hverfum.

### **Kaupmaðurinn á horninu**

Í hverjum borgarhluta og hverju hverfi skal vera hverfiskjarni og nærþjónustukjarni, þannig að dagleg verslun og þjónusta sé í sem mestri nálægð við íbúana og sem flestum gert kleift að versla, fótgangandi eða hjólandi, innan síns hverfis. Þróun hverfisverslunar í Reykjavík á undanförunum áratugum er saga nánast stöðugrar hnignunar samfara dreifðari byggð og aukinni notkun einkabílsins, aukinna krafna um vöruúrval og vöruverð, tilkomu ísskápsins, auk margra annarra þátta.

Stórmörkuðum og lágvöruverðsverslunum hefur einnig fjölgað stöðugt og hefur þeim oft verið valinn staður innan atvinnusvæða, fjarri þéttri íbúðabyggð. Þetta hefur leitt til þess að hlutfall íbúa sem búa í innan við 400 m göngufjarlægð frá matvörubúð hefur lækkað mjög undanfarin ár, og það þrátt fyrir að matvöruverslunum hafi ekki fækkað að ráði. Samkvæmt nýlegri rannsóknarritgerð bjuggu 74% íbúa Reykjavíkur í innan við 400 m gönguvegalengd frá matvörubúð árið 1998, en tíu árum síðar, árið 2008, var þetta hlutfall komið í 54%.

Breytingar á verslunarmynstri í Reykjavík á allra síðustu árum er dæmi um þróun sem mögulega hefði verið hægt að grípa inn í með réttum skipulagsaðgerðum. Mikilvægasti þáttur slíkra aðgerða er að stemma stigu við opnun nýrra matvöruverslana innan atvinnusvæða og á öðrum svæðum fjarri íbúðarbyggð sem ekki eru göngu- eða hjólavæn. Annar þáttur er að skapa forsendur fyrir hagkvæmum rekstri matvörubúða í hentugu húsnæði innan íbúðarhverfa.

Í aðalskipulaginu eru sett fram meðal annars eftirfarandi markmið og ákvæði um eflingu verslunar og þjónustu innan hverfa:

- Matvöruverslanir og aðrar dagvöruverslanir verði fyrst og fremst staðsettar innan skilgreindra borgarhlutakjarna, hverfiskjarna og nærþjónustukjarna. Minni dagvöruverslanir geta einnig verið heimilar við aðalgötur innan íbúðarhverfa.
- Núverandi matvöruverslanir og aðrar dagvöruverslanir innan íbúðarhverfa verði festar í sessi.
- Ekki verði heimilt að breyta verslunarhúsnæði á jarðhæð í skilgreindum kjörnum í íbúðarhúsnæði. Skapaðar verði forsendur til að endurbyggja og stækka verslunarhúsnæði þar sem rótgróin dagvöruverslun er nú til staðar.
- Heimildir um matvöruverslanir á atvinnusvæðum utan íbúðarhverfa verði takmarkaðar. Matvöruverslanir eru ekki heimilar á hafnarsvæðum, iðnaðarsvæðum og athafnasvæðum, og settar skorður innan svæða fyrir samfélagsþjónustu.

- Bakland hverfisverslunar og þjónustu verði styrkt með þéttingu byggðar.
- Hlutfall þeirra íbúa sem eru í innan við 400 m göngufjarlægð (300 m loftlína/radíus) frá dagvöruverslun hækki verulega á skipulagstímabilinu frá 54% árið 2008. Breytingar á þessu hlutfalli verði vaktar og niðurstöður hafðar til hliðsjónar við mat á einstökum umsóknum um opnun nýrra matvöruverslana.

### **Miðborgin**

Stýring á staðsetningu veitingastaða og lokunartímum er mikilvægt tæki til að stuðla að því að ólík starfsemi geti þrífist í sátt og samlyndi. Undanfarin ár hefur hefur starfsemi veitingamanna flætt í auknum mæli inn á borgarlandið. Útveitingaleyfum fjölgar, og hefur það átt þátt í að skapa aukið mannlíf í miðborginni. Enn frekari notkun miðborgarlandsins undir veitingastarfsemi er því eftirsóknarverð að uppfylltum gæðakröfum um borgarumhverfið.

Í þróunaráætlun miðborgar var dregin skörp lína milli miðborgar og umlykjandi íbúðarsvæða með tilliti til veitingastarfsemi. Eitt af markmiðum miðborgarstefnu aðalskipulagsins er að mýkja þessa línu og skapa grátt svæði milli veitingastarfseminnar og íbúðarsvæðanna með því meðal annars að heimila á íbúðarsvæðunum veitingastarfsemi sem er í takti við mannlífið þar og getur aukið gildi þeirra fyrir íbúana.

Til að styrkja veitingamiðborgina er mikilvægt að:

- Skilgreina skýra ramma um staðsetningu og opnunartíma veitingastaða með það að markmiði að sætta hagsmuni, væntingar og upplifun ólíkra notenda miðborgarinnar.
- Auka tengsl veitingastarfsemi og almenningsrýma, m.a. með því að stuðla að fjölgun útveitingaleyfa.
- Stuðla að fjölbreytni í veitingastaðaflöru, bæði m.t.t. þjónustu og opnunartíma.
- Greina, skrá og vinna reglulega úr upplýsingum um þróun veitingamiðborgarinnar.

### **Umhverfis- og auðlindastefna**

Almennt er fjallað um að sjálfbær nýting auðlinda verði tryggð. Dregið verði úr nettólosun gróðurhúsalofttegunda um 35% til ársins 2020, miðað við losun 2007. Dregið verði úr myndun úrgangs til urðunar, og endurnýting og endurvinnsla aukin. Allur lífrænt niðurbrytjanlegur úrgangur verði endurnýttur árið 2020, og vísað til svæðisáætlunar um meðhöndlun úrgangs.

Áhersla undir kafla 4, gæði umhverfis. „Hættuleg og óæskileg efni og örverur í vatni, lofti, jarðvegi, matvælum og öðrum neysluvarningi séu undir viðmiðunarmörkum.“

Undir kafla 7, náttúruvernd og útvist, er áhersla á að „[b]orgarbúum gefist kostur á að rækta eigið grænmeti í matjurtagörðum í hverfum borgarinnar.“

### **Stefna í trjáræktarmálum**

Markmið númer 7 í trjáræktarstefnu er að ræktun nytjagróðurs verði aukin. Bæði er þar litið til ræktunar ávaxtatrjáa og berjarunna. Segir að töluvert hafi verið plantað af berjarunnum í græn svæði borgarinnar en reynsla af ýmsum ávaxtatrjám sé stutt á veg komin. Haldið verði áfram við að prófa ný yrki af ávaxtatrjám og planta berjarunnum í borgarlandið. Þá skuli borgin taka þátt í verkefnum sem miða að því að prófa og afla þekkingar um ný ræktunaryrki. Samkvæmt upplýsingum frá garðyrkjustjóra hefur þessari stefnu verið fylgt síðustu ár; bæði hefur

berjarunnum verið plantað, einkum rísi og sólberjum, en einnig hafa tilraunir verið gerðar með mismunandi yrki af eplatrjám.

## **Loftslagsstefna Reykjavíkurborgar**

Meðal aðgerða í loftslagsstefnu Reykjavíkurborgar var að setja af stað verkefni til að draga úr matarsóun og var þetta gert samkvæmt áætlun í Nýtnivíku 2016.

Þá var einnig lagt til að við gerð heildstæðrar matarstefnu verði sett fram áfangaskipt áætlun fyrir lok árs 2017 til að efla staðbundna matarmenningu, -framleiðslu og -ræktun.

Í greinargerð með aðgerðinni segir meðal annars: „Staðbundin matarframleiðsla- og menning getur haft mikil áhrif á að draga úr losun og aukið vitundarvakningu. Sem dæmi má nefna að gert er ráð fyrir að hvert kíló af ávextum [svo] og berjum sem flutt eru inn með flugi hafi tvöfalt stærra kolefnisspor en hvert kíló af innlendu fugla- eða svínakjöti. Staðbundin ræktun matjurta, hænsna og annarra dýraafurða getur því haft mikil óbein áhrif á losun gróðurhúsalofttegunda og almenna vitundarvakningu um vistspor daglegs lífs.“

Í stefnunni er einnig fjallað um lífrænan úrgang, samhljóða því sem fram kemur í stefnu um framtíð úrgangsmála, sem fjallað er um næst.

## **Framtíð úrgangsmála í Reykjavík: aðgerðaáætlun 2015–20**

Í aðgerðaáætlun um framtíð úrgangsmála er fjallað um matarsóun og lífrænan úrgang á nokkrum stöðum. Aðgerð 6 kveður á um að stutt verði við bættu nýtingu matar. Þar segir að Reykjavíkurborg geti efnt til samkeppni þar sem fyrirtæki og stofnanir eru hvattar til að mæla matarúrgang sem fellur til og leita leiða til að minnka úrganginn á keppnistímabilinu. Þá er einnig mikilvægt að allar stofnanir Reykjavíkurborgar sýni gott fordæmi í að taka á sóun matvæla með átaksverkefnum innan stofnana og með kynningu á útkomu slíkra verkefna. Verkefnið er tímasett á árin 2015 og 2016.

Einnig er í áætluninni lagt til að gerð verði tilraun með söfnun á lífrænum úrgangi frá heimilum, honum komið til moltugerðar í Álfsnesi og moltunni haldið aðskilinni frá öðrum afurðum stöðvarinnar (aðgerðir 25 og 30). Í áætluninni er ráðgert að opna á tímabilinu gas- og jarðgerðarstöð, sem ekki hefur orðið af en enn er stefnt að. Aðgerðirnar eru settar á 3. tímabil áætlunarinnar, 2019 og 2020.

## **Reykjavík aldursvæn og heilsueflandi borg**

Stefna Reykjavíkurborgar í málefnum eldri borgara 2018–22 var samþykkt í mars 2018. Þar segir að borg geti „ekki talist aldursvæn og heilsueflandi nema þar sé boðið upp á góðan og hollan mat. Tryggja skal gott aðgengi og upplýsingar um hollan og góðan mat fyrir eldri borgara hvort sem það er heimsendur matur, matur á félagsmiðstöðvum eða á hjúkrunarheimilum. Veita skal fræðslu um næringu og hollustu. Leggja skal áherslu á að hluti af verkefni endurhæfingar í heimahúsum verði næringarfræðsla og upplýsingar um hvar nálgast megi næringarríkan tilbúinn mat ásamt því að fólk sé aðstoðað við innkaup.“ Þá er stefnt að því að bjóða upp á meiri fjölbreytileika í matarþjónustu borgarinnar.

Stefnunni fylgir ekki skýr aðgerðaáætlun, en kveðið á um að á næstu árum verði þeim stöðum fjölgað þar sem boðið er upp á mótuneytisþjónustu í félagsmiðstöðvum um helgar, að lögð verði áhersla á að fólk hafi val um mismunandi rétti í mótuneytum og að val sé í boði fyrir þá sem fá heimsendan mat. Þá skal stefnt að því að aðkoma næringarráðgjafa verði bætt, bæði að framleiðslueldhúsum og til þeirra sem elda heima.

### **Svæðisskipulag höfuðborgarsvæðisins 2015–40**

Í svæðisskipulaginu segir að mikilvægt sé fyrir borgarsvæðið að öflugur landbúnaður sé innan 50 km frá markaði. Staðbundin matvælaframleiðsla færast sífellt í vöxt og eftirsóknarvert er fyrir borgarsvæði að gróskumikill landbúnaður sé innan 50 km frá markaði eða innan þeirra viðmiða sem gilda um staðbundin smásölufyrirtæki sem afhenda matvæli beint til neytenda.

Tækifæri til staðbundinnar matvælaframleiðslu eru til dæmis í Kjós, á Kjalarnesi og í Mosfellsdal. Stuðla þarf að aukinni vernd ræktarlands í samstarfi við önnur nærliggjandi byggðarlög og landskipulagsstefnu. Sveitarfélög eiga einnig mikla samvinnu innbyrðis og við aðra aðila, meðal annars ríkið, um að gott ræktarland sé ekki skert að óþörfu vegna framkvæmda, og að stefnur geri ráð fyrir þróttmikilli matvælaframleiðslu.

### **Stefnur sem ekki fjalla um mat**

Eftirfarandi stefnur voru skoðaðar og reyndust ekki hafa neina snertifleti við mat.

Stefnur þvert á málaflokka: Erlend samskipti Reykjavíkurborgar, Framtíðaruppbygging á gististarfsemi í Reykjavík, Húsnæðisáætlun, Húsnæðisstefna, Málefni miðborgar, Málstefna, Mannréttindastefna, Nýting upplýsingatækni 2012-16, Samþykkt um kjör og starfsaðstöðu kjörinna fulltrúa, Skjalastefna 2015–20, Starfsmannastefna, Stefna gegn einelti, áreitni og ofbeldi,

Stefna um túlka- og þýðingarþjónustu, Stefnuskjöl upplýsingatæknideildar og Viðverustefna.

Stefnumörkun eftir málaflokkum: Borg fyrir ungt fólk 16 ára og eldri, Laugarnar í Reykjavík, Stefna í íþróttamálum, Bókmenntaverðlaun Tómasar Guðmundssonar, Reglur um útnefningu borgarlistamanns, Félagsleg menntastefna - Skýrsla um stefnumótun, Gátlisti vegna eineltis Lesið í leik - Læsisstefna leikskóla, Lestrarstefna fyrir grunnskóla Reykjavíkurborgar, Stefnumótun um tónlistarfræðslu í Reykjavík, Skóli án aðgreiningar og sérstakur stuðningur í grunnskólum, Sérkennsla í leikskólum, Heimurinn er hér - stefna um fjölmenningsleg skóla- og frístundastarf, Stefna um frístundaþjónustu til 2025, Hjólaborgin Reykjavík, Stefna um líffræðilega fjölbreytni, Leiksvæðastefna, Samferða Reykjavík, Forvarnarstefna Reykjavíkurborgar, Framtíðarsýn Reykjavíkurborgar í málefnum fatlaðra, Stefna í þjónustu við fatlað fólk á heimilum sínum 2013–2024, og Stefna í málefnum utangarðsfólks 2014–18.

## Viðauki 5: Erindi

### Heilsuefling aldraðra og matarstefna

Í bréfi borgarstjóra til borgarráðs 24. maí 2016 er lagt til að tillögum 6 og 7 í skýrslu starfshóps um heilsueflingu aldraðra um endurskoðun á matarþjónustu við eldri borgara verði vísað til stýrihóps um heildstæða matarstefnu fyrir borgina.

Greinargerð er svohljóðandi: „*Tillögur 6 og 7 í skýrslu starfshóps um heilsueflingu aldraðra miða að því að Reykjavíkurborg taki frá grunni til endurskoðunar matarþjónustu sína við eldri borgara. Skoða þurfi innkaup og gæðamál, þjónustu og mögulegt samstarf við nágrannasveitarfélög og/eða grunn- og leikskóla. Huga þarf að neringarinnihaldi matarins og auka val fólks bæði [í] félagsmiðstöðvum og heimsendum mat. Einnig miða tillögurnar að því að Reykjavíkurborg auðveldi aðgengi eldri borgara að einstaklingsmiðaðri neringarfræðslu, t.d. með reglulegri þjónustu neringarfræðings í félagsmiðstöðvum velferðarsviðs.*“

### Tillaga borgarfulltrúa Sjálfstæðisflokksins um endurvakningu skólagarða Reykjavíkur

Bréf dagsett 15. desember 2016 segir að á fundi borgarstjórnar þann 6. desember 2016 hafi svohljóðandi breytingartillögu borgarfulltrúa Sjálfstæðisflokksins við fjárhagsáætlun Reykjavíkurborgar 2017 verið vísað til meðferðar stýrihóps um heildstæða matarstefnu Reykjavíkurborgar: „*Borgarstjórn samþykkir að skólagarðar Reykjavíkur verði endurvaktir með það meginhlutverk í huga að kynna börnum og unglíngum garðyrkju og þá sjálfbærni sem felst í því að rækta sitt eigið grænmeti og njóta uppskerunnar. Lagt er til að starfsemin verði fjölbreyttari en áður var og skólaeldhúsin nýtt til kennslu við matreiðslu og meðhöndlun grænmetis.*“