



Svar på motion (V) om en köttfri dag i veckan

Förslag till beslut

Motionen avslås.

Beslutsnivå

Kommunfullmäktige

Sammanfattning

Skolor och förskolor i Värmdö arbetar med att öka andelen ekologisk mat i verksamheterna. Flera skolor har infört en helvegetarisk dag i veckan och alla skolor har vegetariska alternativ. En del förskolor har en vegetarisk rätt varje vecka. Inom den kommunala verksamheten har äldre och personer med funktionsnedsättning i stor utsträckning rätt att själva välja vilken mat de vill ha. Enheterna ska dock sträva efter att följa kostpolicy och ta hänsyn till miljön i måltidsverksamheterna.

I oktober 2011 avtog kommunfullmäktige en motion om vegetariska tisdagar med hänvisning till kostpolicy och resultatenhetschefernas ansvar för att policy efterlevs. Av samma anledning föreslås att motionen från Mats Skoglund (V) avslås.

Bakgrund

Mats Skoglund (V) har i en motion föreslagit att Värmdö kommun snarast inför en köttfri dag i veckan i de egna verksamheterna för att minska matens klimatpåverkan i kommunen.

Ärendebeskrivning

En motion om att införa en vegetarisk veckodag i kommunens bispisningar, i syfte att minska klimatpåverkan, avtog av kommunfullmäktige 2011. Förvaltningen hänvisade till kommunens kostpolicy och att frågan om vegetarisk kost i verksamheterna ska beslutas på resultatenhetsnivå.

Ur Värmdö kommuns kostpolicy, antagen 28 april 2010:
Måltidsverksamheterna ska:

- sträva mot det övergripande målet – Ett hållbart Värmdö. Det betyder att allt som rör måltidsverksamheten ska ta hänsyn till miljön, som t.ex. inköp, produktion, transporter, avfallshantering och energianvändning.



- Resultatenhetschefen ansvarar för att kostpolicyn med tillhörande riktlinjer följs.

I många av kommunens verksamheter pågår ett arbete för hållbar utveckling. Skolköken inom kostenheten¹ har en helvegetarisk dag i veckan och övriga dagar serveras ett vegetariskt alternativ.

Kostenheten och köksnätverket i kommunen arbetar på olika sätt aktivt med att öka medvetenheten om ekologiska och vegetariska livsmedel och hur inköpen och tillagningen kan anpassas utifrån kommunens mål att servera en större andel ekologiskt odlad mat.

Omkring en femtedel av Värmdös kommunala förskolor är certifierade med Grön Flagga och fler är i startgroparna. Grön Flagga är en certifiering i arbetet att få lärandet för hållbar utveckling att ingå i skolans och förskolans arbete. Grön Flagga utfärdas av Håll Sverige Rent.

Boende inom kommunens äldreomsorg vill vanligen ha svensk husmanskost där kött ofta ingår. I gruppboenden för funktionshindrade ska de boende själva påverka sin matsedel. För dessa grupper är det resultatenheternas uppgift att i dialog med de boende differentiera kosten efter önskemål och val från de boende.

Ekonomiska konsekvenser

Förslaget har inga ekonomiska konsekvenser.

Konsekvenser för miljön

Förslaget har inga konsekvenser för miljön.

Konsekvenser för medborgarna

Förslaget har inga konsekvenser för medborgarna.

Bedömning

Skolor och förskolor i Värmdö arbetar med att öka andelen ekologisk mat i verksamheterna. Flera skolor har infört en helvegetarisk dag i veckan och övriga skolor har vegetariska alternativ. En del förskolor har en vegetarisk rätt varje vecka. Inom de kommunala verksamheterna har äldre och personer med funktionsnedsättning i stor utsträckning rätt att själva välja vilken mat de vill ha. Enheterna ska dock sträva efter att följa kostpolicyn och ta hänsyn till miljön i måltidsverksamheterna.

Kommunfullmäktige har tidigare, 17 oktober 2011, avslagit en motion i samma ärende med hänvisning till kostpolicyn och resultatenhetschefernas ansvar för att policyn efterlevs. Av samma anledning föreslås att motionen från Mats Skoglund (V) avslås.

¹ De skolkök som ingår i kostenheten är alla kommunala skolkök utom Hemmesta 6-9, Djurö, Ösbyskolan och Kvarnbergsskolan.

**Ärendets beredning**

Ärendet har beretts inom kansli- och utvecklingsavdelningen.

Handlingar i ärendet

Nr	Handling	Bilaggs/Bilaggs ej
1	Motion angående en köttfri dag i veckan	Bilaggs
2	Kostpolicy	Bilaggs
3	Svar på motion om vegetariska tisdagar	Bilaggs

Stellan Folkesson
Kommundirektör

Maria Larsson Ajne
Kanslichef

Bil 1 Motion angående en köttfri dag i veckan

2013-03-07



Motion angående en köttfri dag i veckan

Vår köttkonsumtion leder till flera allvarliga miljö- hunger, och hälsoproblem. För att rädda klimatet, regnskogarna. Östersjön samt minska sjukdomar och svält måste vi äta en mindre mängd kött än vi gör idag. Sedan 1950 har medelsvenskens köttkonsumtion ökat med 70 procent, sedan 1994 med 40 procent.

Arton procent av de globala utsläppen av växthusgaser kommer från djurhållningen. Av dessa kommer endast 0,01 procent direkt från transporter. Allt enligt FN-organet FAO, och deras rapport Livestock's long shadow.

Rajendra Pachauri, ordförande i FN:s klimatpanel IPCC, uppmanar därför alla att avstå biffen en dag i veckan, för att sedan successivt minska köttätandet. Värmdö kommun bör följa uppmaningen genom att införa en köttfri dag i veckan i kommunens egna verksamheter.

Spånga gymnasium inför en köttfri dag i månaden.

Hotell Köjagården i Åre kommun kör med köttfria måndagar.

Malmö har mål om minskad köttkonsumtion samt en helvegetarisk dag i veckan.

Fazer Food satsar på en vegetarisk veckodag på flera lunchrestauranger. Sofia skola har köttfria måndagar.

Puma har infört köttfri måndag i kontorsmatsalarna. Företaget kommer också att sluta använda läder i sina fotbollsskor.

I Gävle föreslår Folkpartiet en dag i varje vecka med bara vegetarisk mat i skolor och på äldreboenden i Gävle kommun.

I Leksand har miljöpartiet föreslagit köttfria måndagar i skolmatsalarna.

Målet i Göteborg är att 2013 ha minst en helvegetarisk dag i vecka.

I Karlskrona (och Värmdö) vill Vänsterpartiet ha en köttfri dag i veckan.

Listan på kommuner, företag och organisationer som infört en köttfri dag i veckan kan göras lång. Även Värmdö kommun bör som en del i hållbarhetsarbetet införa en helvegetarisk dag i veckan.

- **För att minska matens klimatpåverkan föreslår vi att Värmdö kommun i de egna verksamheterna snarast inför en köttfri dag i veckan.**

Mats Skoglund
Vänsterpartiet





Kostpolicy

Bakgrund

Mat är ett av livets glädjeämnen men också något livsnödvändigt. Måltiden är något som vi delar in dagen efter och som vi varje dag funderar över. För att må bra är det viktigt att vi äter kost som är anpassad efter våra olika behov.

Ungefär en femtedel av Värmdö kommuns befolkning äter en måltid under vardagar inom den kommunalt finansierade måltidsverksamheten. Det är därför ett medborgarintresse att måltidsverksamheten drivs kvalitetssäkert och är ekonomiskt försvarbar.

En bra måltidsverksamhet inom barnomsorg, grundskola, gymnasieskola, omsorg om äldre och personer med funktionsnedsättning är av stor betydelse för att främja den nationella folkhälsan.

Syfte

Kostpolicyns syfte är att klargöra övergripande inriktningar och ansvar kring måltids- och kostfrågor. Policyn ska beskriva hur kommunen ska förhålla sig till kosten i måltidsverksamheterna. Dessutom ska policyn vara utgångspunkt för riktlinjer inom respektive nämnds ansvarsområde för att säkerställa kvaliteten på kost och måltider.

Övergripande inriktning

Maten ska:

- vara god och näringsrik samt tillagad på ett livsmedelshygieniskt säkert sätt.
- presenteras på ett sånt sätt att aptiten stimuleras.
- vara anpassad till de personer som vistas inom respektive verksamhet
- i mesta möjliga mån baseras på inköp av ekologiska livsmedel
- produceras med energi- och resurshushållning i alla led.

Måltiderna och måltidsmiljön ska:

- vara en naturlig och integrerad del i verksamheterna ur både ett hälsomässigt, socialt och pedagogiskt perspektiv.
- ge en stunds avkoppling där en trivsamt atmosfär utgör en förutsättning för att få äta i lugn och ro.
- ska vara anpassad till de personer som vistas inom respektive verksamhet.

Måltidsverksamheterna ska:

- sträva mot det övergripande målet – Ett hållbart Värmdö. Det betyder att allt som rör måltidsverksamheten ska ta hänsyn till miljön som t ex inköp, produktion, avfallshantering och energianvändning.



Ansvar

Med utgångspunkt i denna policy ska nämnderna fastställa mål och budget samt följa upp måltidsverksamheterna. Utbildnings-, kultur- och äldrekontoret (UKÄ) och Socialkontoret (SOK) ska bistå respektive nämnder med att fullgöra nämndernas ansvar så att målen uppnås.

Resultatenhetschefen ansvarar för att kostpolicyn och tillhörande riktlinjer följs. Ansvaret för de kommunala kökens egenkontroll är delegerat till chefen för proVarmdo.

Den medicinskt ansvariga sjuksköterskan (MAS) ansvarar för kvalitet och säkerhet i kommunens hälso- och sjukvård inom särskilda boendeformer för äldre och personer med funktionsnedsättning. Inom kostområdet innebär detta att i riktlinjer och genom uppföljning stödja och kontrollera att felnäring förebyggs och att det vidtas åtgärder när felnäring inträffat.

Miljö- och hälsoinspektören kontrollera att livsmedelslagstiftningen efterlevs och att det vidtas åtgärder vid brister.

Tillsyn

Skolverket svarar för tillsyn över kommunala förskolor och skolor samt fristående skolor. Kommunen har tillsynsansvar över enskild förskoleverksamhet och skolbarnomsorg. Länsstyrelsen och Socialstyrelsen svarar för tillsyn över socialtjänsten och den kommunala hälso- och sjukvården.

Respektive nämnd har tillsynsansvar över kommunens verksamheter och ska därmed ges möjlighet att följa upp verksamheten kvantitativt och kvalitativt.

Måltider i olika verksamheter

Förskoleverksamhet

Inom förskoleverksamheten (förskola och familjedaghem) finns stora möjligheter att på ett naturligt sätt främja en hälsosam livsstil med bra matvanor och måltidsmiljö. Personalen ska förmedla och praktisera en positiv attityd till mat och måltider. Barn som äter frukost, lunch och mellanmål på förskolan ska få i sig ungefär 65-70 % av den energi och näring de behöver.

Grundskola och skolbarnomsorg

Bra matvanor är en förutsättning för att eleverna ska kunna fungera bra i skolan och orka koncentrera sig under skoldagen. I samverkan med skolans undervisning ska måltidsverksamheten grundlägga och främja goda kostvanor samt ge kunskap och färdigheter för hälsa och välbefinnande.

Elever inom grundskola serveras dagligen lunch som ska täcka 25 – 35 % av energi- och näringsbehov. Inom fritidshemsverksamheten serveras ett mellanmål som ska täcka 10-15 % av energi- och näringsbehovet och under loven serveras dessutom lunch.



Gymnasieskola och fritidsgård

Elever inom gymnasieskola och fritidsgårdsverksamhet har ingen rättighet att få måltider. I de fall som måltider erbjuds ska stor vikt läggas vid att utbudet är hälsosamt och näringsrikt.

Omsorg om äldre och personer med funktionsnedsättning

Måltiderna är centrala i det dagliga livet och för många en glädjekälla. De ska stimulera även den som har tappat matlusten eller av andra skäl har svårt att äta.

Personer inom äldreomsorgen och personer med funktionsnedsättning får biståndsbedömda insatser efter individuella behov. Insatserna kan t ex vara heldygnsomsorg, dagverksamhet, handräckning vid måltider i hemmet, matdistribution eller boendestöd.

Kosten inom äldreomsorgen och inom omsorgen för personer med funktionsnedsättning ska vara hälsobefrämjande, sjukdomsförebyggande och ta hänsyn till individuella önskemål. Dessutom kan kosten vara en del i en medicinsk behandling och styrs då av det individuella behovet.

Viktiga områden

Planering av måltider

De Svenska näringsrekommendationerna från Livsmedelsverket ska ge underlag för planering av kosten gällande energi och näring. Matsedeln ska anpassas efter säsong och högtider samt innehålla maträtter som är anpassade efter målgruppen.

Mat vid särskilda behov

Personer som av medicinska skäl behöver individuellt anpassad kost ska få den efter medicinsk bedömning och ordination av läkare, sjuksköterska, dietist eller logoped. Anpassning av menyn ska erbjudas till personer som av etiska, kulturella eller religiösa skäl inte kan äta maten från den ordinarie matsedeln.

Personalens roll vid måltiden

En viktig roll för personalen är att uppmärksamma förändrade behov hos den målgrupp de arbetar med. Personalen ska arbeta aktivt för att måltiderna ska bli en integrerad del i verksamheten. En metod för detta kan vara pedagogisk måltid där personalen fungerar som förebild samt ger socialt och praktiskt stöd.

Inflytande och delaktighet

Maten är en viktig del i alla människors liv, från det vi är barn tills vi blir gamla. Att ges inflytande över exempelvis den mat som serveras är ett sätt att kunna påverka och vara delaktig. Alla verksamheter ska utarbeta rutiner som ger möjligheter att påverka utbud och lämna synpunkter på mat och måltidssituation.



Livsmedelssäkerhet

I Sverige finns en lagstadgad skyldighet för alla som arbetar med livsmedel att utöva så kallad egenkontroll över sin verksamhet för att förebygga hälsorisker och säkerställa renlighet. Alla kök ska ha ett godkänt egenkontrollprogram och personal som arbetar med livsmedel ska kontinuerligt genomgå livsmedelshygienutbildning.

Inköp

Kommunen gör central upphandling av varor och tjänster där alla detaljer är reglerade i skriftliga avtal. Inköpsansvariga i kommunala verksamheter ska följa ingångna avtal när det gäller inköp av livsmedel, storhushållsprodukter, kläder, utrustning mm.

Personalens kompetens

Den personal som tillagar maten ska ha kompetens för arbetet. All personal i hela matkedjan ska vara informerade och utbildade i kostens och måltidens betydelse för målgruppen. Den personal som hanterar livsmedel ska erbjudas kontinuerlig kompetensutveckling i förhållande till ansvar och befogenheter.

Kvalitetssäkring av måltider och måltidsmiljö

Varje enhet som har en måltidsverksamhet, stor som liten, ska kvalitetssäkra sina måltider och sin måltidsmiljö.



VÄRMDÖ KOMMUN

Utbildnings-, Kultur- och Äldrekontoret
Handläggare: Åsa Ahlsved, kostcontroller

Kostpolicy – yrkanden och kommentarer

Svar på yrkande från Grundskolenämnden 081021

Yrkande	Svar
1. Tillhandahålla <i>hälsosamma</i> och <i>goda måltider</i> som så långt det är möjligt baseras på <i>ekologiska framställningsmetoder</i> samt <i>energi- och resurshållning</i> i alla led.	Under rubriken "Övergripande inriktning" står att • Måltiderna och måltidsmiljön ska vara en naturlig och integrerad del i verksamheterna ur både ett <i>hälsomässigt</i>, socialt och pedagogiskt perspektiv." Förslag på tillägg under ovanstående rubrik: • Maten ska vara <i>god</i> och näringsrik och tillagas på ett livsmedelshygieniskt säkert sätt. • Maten ska i mesta möjliga mån baseras på inköp av ekologiska livsmedel. • Maten ska produceras med <i>energi- och resurshållning</i> i alla led. Ekologiska framställningsmetoder är att likställa med energi- och resurshållning.
2. Ge sina gäster och sin personal en god måltidsservice som har sin utgångspunkt i vederbörandes <i>egna önskemål</i> .	Under rubriken "Inflytande och delaktighet" står att "Alla verksamheter ska utarbeta rutiner som ger möjligheter att <i>påverka utbud och lämna synpunkter på mat och måltidssituation</i>".

	Under rubriken "Omsorg om äldre och personer med funktionsnedsättning" står "Kosterna inom äldreomsorgen och inom omsorgen för personer med funktionsnedsättning ska vara hälsobefrämjande, sjukdomsförebyggande och ta hänsyn till individuella önskemål". Under rubriken "Mat vid särskilda behov" står "Personer som av medicinska skäl behöver individuellt anpassad kost ska få den efter medicinsk bedömning och ordination av läkare, sjuksköterska, dietist eller logoped. Anpassning av meny ska erbjudas till personer som av etiska, kulturella eller religiösa skäl inte kan äta maten på den ordinarie matsedel."
3. Ställa krav vid upphandlingar, avrop och inköp av livsmedel och måltidstjänster, och på dem som på olika sätt utbjuder måltider eller livsmedel	Upphandling = När kommunen köper varor och tjänster Inköp (avrop) = När varor och tjänster köps från upphandlade ramavtal. LOU (Lagen om offentlig upphandling) anger vilka krav som ska och får ställas på leverantören. I upphandlingspolicy finns kommunens riktlinjer (t ex att Miljöstyrningsrådets kriterier ska användas) och den lagstiftning (t ex LOU) som reglerar upphandlingar oavsett produkt eller tjänst. Beträffande inköp saknas policy och riktlinjer men krav på varan ställs normalt vid beställning.
4. Beakta och följer tillämplig lagstiftning och myndighetskrav	Under rubriken "Ansvar" står: • att resultatansvarchefen ansvarar för att kostpolicyn och tillhörande riktlinjer följs och att ansvaret för de kommunala kökens egenkontroll är delegerat till chefen för pro Varmdo. • att Miljö och hälsospektören kontrollerar att livsmedelslagstiftningen efterlevs och att det vidtas åtgärder vid brister. • att medicinskt ansvarig sjuksköterska (MAS) ansvarar för kvaliteten

	och säkerhet i kommunens hälso- och sjukvård inom särskilda boendeformer för äldre och personer med funktionsnedsättning. Inom kostområdet innebär detta att i riktlinjer och genom uppföljning stödja och <i>kontrollera</i> att felhäring förebyggs och att det vidtas åtgärder när felhäring inträffat."
5. Tillämpa metoder och har tillgång till <i>kompetens</i> som stödjer vad som ovan angivits i alla de processer som leder till att måltider och livsmedel tillhandahålls.	Upphandlingschefen ansvarar för att <i>livsmedelsupphandlingar</i> följer <i>lagsiftning</i>, myndighetskrav och kommunens upphandlingspolicy. Utbildnings-, kultur- och äldrekontoret och Socialkontoret ansvarar för <i>uppföljning och kvalitetskontroll</i> av måltidsverksamheterna. Miljö- och hälsoinspektören ansvarar för kontroll av att <i>livsmedelslagsiftningen efterlevs</i>. Under rubriken "Personalens kompetens" står "Den personal som tillagar maten ska ha <i>kompetens</i> för arbetet. All personal i hela matkedjan ska vara <i>informerade och utbildade</i> i kostens och måltidens betydelse för målgruppen. Den personal som hanterar livsmedel ska erbjudas <i>kontinuerlig kompetensutveckling</i> i förhållande till ansvar och befogenheter."
6. Öka andelen ekologiska varor	Under rubriken "Övergripande inriktning" står att: - Maten ska i mesta möjliga mån baseras på inköp av ekologiska livsmedel. Förslag till tillägg under "Ansvar": - Med utgångspunkt i denna policy ska nämnderna fastställa mål och budget samt följa upp måltidsverksamheterna. Utbildnings-, kultur- och äldrekontoret (UKÄ) och Socialkontoret (SOK) ska bistå respektive nämnder med att fullgöra nämndernas ansvar så att målen uppnås. Förslag är att yrkandet görs till ett politiskt mål då det ger ökade kostnader.

7. Öka andelen rättvisemärkta varor	Sociala och etiska krav får man bara ställa vid upphandling av tjänst för att visa hur tjänsten ska utföras. Man får inte ställa sociala och etiska krav på produkter eftersom de inte påverkar produktens kvalitet, utseende och smak.
8. Varorna ska vara ekologiska i mesta möjliga mån	Under rubriken "Övergripande inriktning" står att: - Maten ska i mesta möjliga mån baseras på inköp av ekologiska livsmedel. Förslag till tillägg under "Ansvar": - Med utgångspunkt i denna policy ska nämnderna fastställa mål och budget samt följa upp måltidsverksamheterna. Utbildnings-, kultur- och äldrekontoret (UKÄ) och Socialkontoret (SOK) ska bistå respektive nämnder med att fullgöra nämndernas ansvar så att målen uppnås.
9. Kommunen ska eftersträva närproducerade varor	Finns närproducerade varor på upphandlade ramavtal kan beställaren styra inköpen så att närproducerade produkter prioriteras. Vid upphandling har lokala företag samma möjligheter som andra företag att få leverera till kommunen men vi får inte premiера var produkten är producerad.

Svar på synpunkter från Bygg-, miljö- och hälsoskyddsnämnd 080909

Synpunkt	Svar
1. Policyn bör kompletteras med riktlinjer snarast	Arbete med riktlinjerna är påbörjad under ledning av kommunens kostcontroller. Arbetet beräknas vara helt klart under hösten 2009.
2. Vid upphandling ska krav ställas på KRAV-, miljö- och rättvisemärkta produkter	Kommunen ställer miljökrav enligt Miljöstyrningsrådets kriterier men enligt LOU får vi inte ställa krav på en specifik miljömärkning t ex KRAV. Däremot får vi kräva att produkten uppfyller samma egenskaper som krävs för att få en KRAV-märkning. Vid upphandling

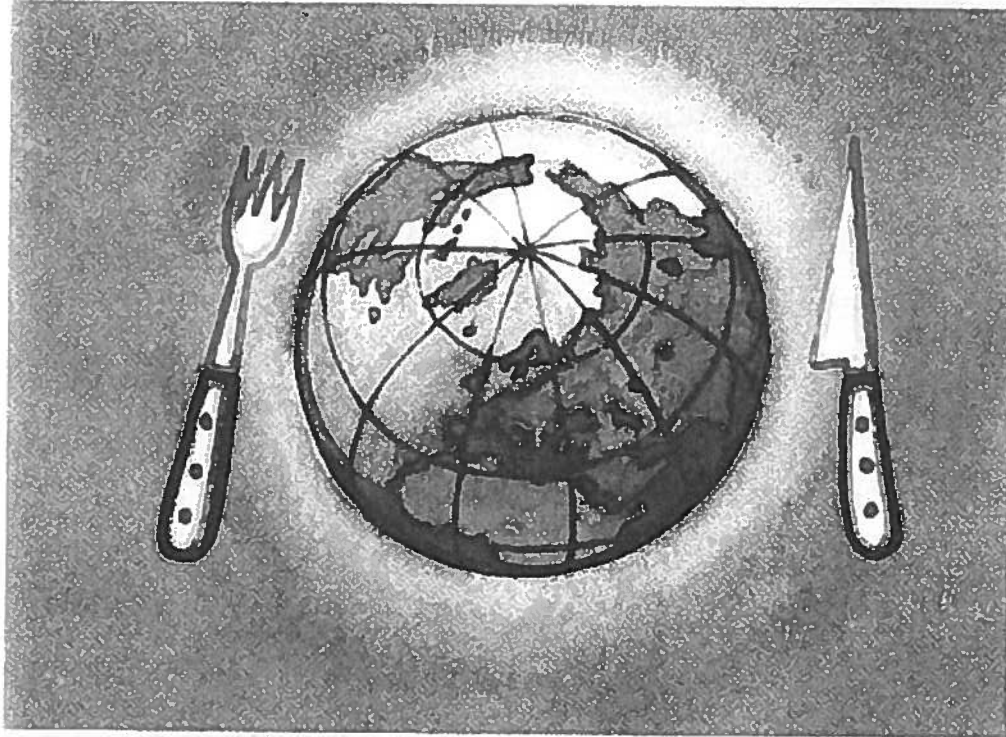
	måste detta kontrolleras av kommunen vilket kräver resurser och kompetens inom området. Vi kan ställa krav på att produkten är ekologisk eftersom det finns en EU-förordning om ekologisk produktion av jordbruksprodukter. Sociala och etiska krav får man bara ställa vid upphandling av tjänst för att visa hur tjänsten ska utföras. Man får inte ställa sociala och etiska krav på produkter eftersom de inte påverkar produktens kvalitet, utseende och smak. Beställaren kan styra inköpen (avropen) från upphandlade ramavtal så att ekologiska, rättvisemärkta produkter prioriteras. Som exempel på Miljöstyrningsrådets kriterier bifogas upphandlings kriterier för kaffe.
--	--

Remissvar från Föreningen FUB Nacka/Värmdö 080519

”Föreningen FUB Nacka/Värmdö tycker att det är mycket bra att kommunen antar en kostpolicy och satsar på att öka kunskapen i denna viktiga fråga. Vi vet att det slarvas en hel del när det gäller mathållningen i bostäder med särskild service samt på dagcenter och att det förekommer mycket färdigrätter med begränsat näringsinnehåll. Det är mycket viktigt för våra medlemmar att inte bli över- respektive underviktig på grund av brister i kosthållningen. Vi hoppas verkligen att denna satsning ger resultat ute i verksamheterna och att informationen når både personal och brukare. Vi ser fram emot den handlingsplan som ska bli resultatet av denna policy.”

Ät S.M.A.R.T.

för hälsa och miljö

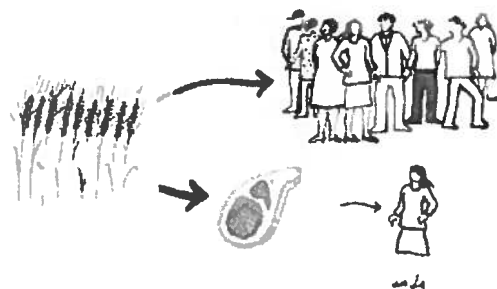


Vill du äta mat som är bra för både din kropp och för miljön? Då ska du välja S.M.A.R.T.-modellen:

- S** törre andel vegetabilier
- M** indre "tomma kalorier"
- A** ndelen ekologiskt ökas
- R** ätt kött och grönsaker
- T** ransportsnålt

När vi äter SMART tar vi tillsammans ett första steg mot hållbara matvanor och närmar oss de svenska miljömålen.

Större andel vegetabilier



Animalier - en energikrävande omväg

Kött eller bönor?

Ska vi äta kött? Hur mycket? Genom att äta lagom mycket animalier (kött, etc) får vi i oss viktiga mine-

raler m.m. som kroppen behöver. Vi kan inte heller bevara våra beteshagar och alla de arter som finns där om vi inte äter beteskött. Men att producera kött innebär en mycket resurskrävande omväg jämfört med produktion av baljväxter (bönor, ärtor, linser). Det krävs exempelvis sex gånger mer energi för att producera griskött än för att producera ärtor. Baljväxter är "växtvärldens kött" och ger samma typ av näring som kött.

→ Byt en fjärdedel av köttet mot baljväxter.

Mindre "tomma kalorier"



Mat eller godis?

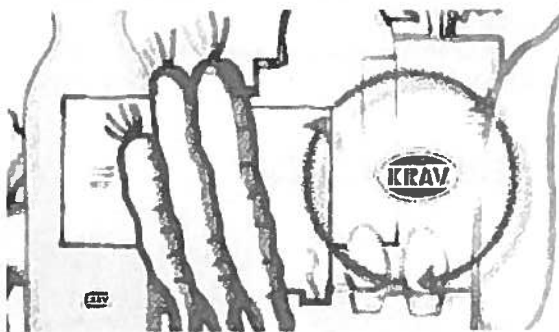
Vi är faktiskt stenåldersmänniskor! som är anpassade till att äta mager mat med mycket frukt och grönt. Men vi lägger nästan hälften av matbudgeten på energirika varor som kroppen inte behöver, t ex chips, läsk, vin, godis. De fyller snabbt upp en stor del av vår energibudget utan att tillföra den näring vi behöver.

Den mat som ska ge oss alla vitaminer, mineraler och antioxidanter får helt enkelt inte plats när vi äter så mycket "tomma kalorier" - då blir det för mycket kalorier. Därför blir också sjukdomar som övervikt, diabetes och hjärtsjukdomar allt vanligare.

→ Hälften så mycket "tomma kalorier" som vi äter idag kan få plats och då kan vi ändå få i oss alla näringsämnen vi behöver.

→ Tips: välj antingen choklad eller glass, antingen vispgrädde eller dessertost, snarare än både och, etc.

Andelen ekologiskt ökas



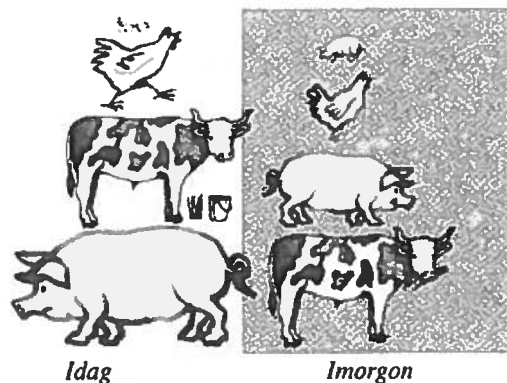
Varför ekologiskt?

Vid produktionen av ett vanligt äpple kan 34 doser bekämpningsmedel ha använts, medan eko-äpplet odlas utan kemiska bekämpningsmedel. När vi väljer KRAV-märkt mat stöder vi utvecklingen mot kretslopps jordbruk, en giftfri miljö och en bättre djurhållning. Däremot finns inget säkert underlag för att den ekologiska maten är mer hälsosam att äta.

Valet av KRAV-märkta varor är extra viktigt när det gäller importerad mat. Vi har stora skuggarealer i andra länder där en stor del av vår mat produceras. I konventionell produktion i andra länder används ofta mer bekämpningsmedel än i Sverige, och i fattiga länder saknas ofta skyddsutrustning i arbetsmiljön.

→ Köp KRAV-märkt mat!

Rätt kött



Lamm eller gris?

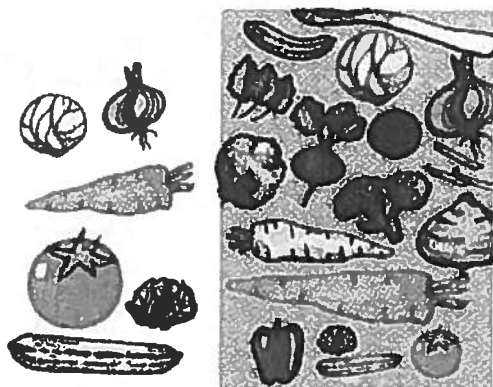
Genom att äta beteskött från nöt och lamm kan vi bidra till att bevara våra artrika beteshagar. Grisar och kycklingar kan däremot inte hjälpa oss med det. Nöt och lamm är också mer järnrikt än gris och kyckling. Att äta importerat kött bidrar inte till att vi når

de svenska miljömålen.

→ Ät minst lika mycket nöt/lamm som gris/kyckling!

→ Leta efter svenskt naturbeteskött och/eller KRAV-märkt kött!

Rätt grönsaker

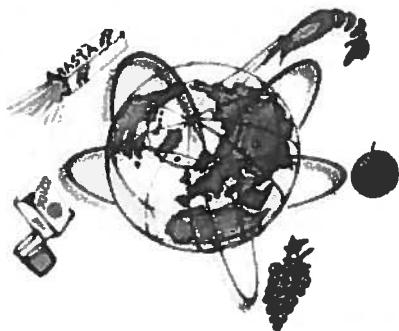


Tomater eller morötter?

Vi behöver minst två grönsaksportioner per dag. De grövre grönsakerna och rotfrukterna ger mest vitaminer, mineraler och antioxidanter, t ex morötter, rödbetor, kålrot, vitkål, broccoli, purjo. De är ofta billigare än salladsgrönsakerna (tomat, gurka, sallad)! De grövre grönsakerna är också mycket mer resurssnåla att producera. 1 kg växthusodlade tomater kräver lika mycket produktionsenergi som 30 kg morötter.

→ Mer av det grövre!

Transportsnålt



Närproducerat

För var och en av oss går det under ett liv åt fem långtradare fullastade med mat. Hur långt har all denna mat rest?

Vår vanligaste frukt, bananen, kommer från Mellanamerika. Juicen på frukostbordet kommer också från andra sidan Atlanten. Så ser våra matvanor ut. Det blir mycket avgaser! Varje dag. Men vi kan minska transportutsläppen. Vi kan alltid göra ett bättre eller sämre val. Vi kan välja frukt och grönt från i första hand Sverige och Europa. Vi kan oftare välja bröd bakat i den egna regionen i stället för bröd från andra änden av Sverige. Vi kan välja svensk potatis oftare än långväga ris. Etc.

En del import kan vara motiverad för att det ger viktiga exportinkomster till fattiga länder. Om varorna är rättvisemärkta vet man att producenten får en rimligare andel av priset.

→ Välj mer närproducerad mat!

→ Minimera bilturerna till affären!

Säsonganpassning

Jordgubbar i juli, inte till jul ...Om du säsonganpassar matvalet så minskar du transportutsläppen. Välj i första hand svenska varor när de har säsong och i andra hand efter den europeiska säsongen. All mat som kroppen behöver kan fås från Sverige eller övriga Europa - den behöver inte frukt och grönt från andra sidan jordklotet. Det är främst C-vitaminrika varor som vi behöver komplettera de inhemska varorna med: citrus, kiwi, paprika, broccoli etc.

Man kan säga att det aldrig är säsong för växthusodlade grönsaker eftersom de är så energikrävande (svensk tomat, slanggurka, kruksallad, huvudsallad och kryddörter i krukorna samt holländsk tomat, gurka och paprika m m).

→ Matplanera med Säsongsguiden! så kan du äta mer närproducerat (se Lästips sid 24).



Billig mat

S.M.A.R.T.-maten är billig mat! Kött, växthusodlade grönsaker och "tomma kalorier" byts delvis mot billig mat som exempelvis baljväxter, rotfrukter och större andel potatis på tallriken. Då räcker pengarna till en större andel ekologiska varor.

S.M.A.R.T:a miljövinster

Med S.M.A.R.T.-maten bidrar du till att vi närmar oss de svenska miljömålen, exempelvis:

- Begränsad klimatpåverkan
- En giftfri miljö
- Minskade utsläpp av försurande och övergödande ämnen
- Hotade arter i vårt rika odlingslandskap bevaras.

S.M.A.R.T:a hälsovinster

Med S.M.A.R.T.-maten:

- får du lättare i dig de näringsämnen du behöver
- får du fler nyttiga ämnen än du får från dyra kosttillskott, functional foods etc.
- minskar risken för övervikt, hjärt-kärlsjukdomar, diabetes och cancer.

Tallriksmodellen



Tallriksmodellen ger balanserade måltider som är bra för hälsan. Men den innebär också ett stort steg mot miljöanpassade matvanor i och med att proteinlivsmedlen får begränsat utrymme på tallriken (kött m m).

- Tallriken fylls till 3/4 med mat från växtriaket: potatis (matvete, korngryn, pasta, ris) och bröd från lokal bagare utgör hälften av detta.
- Grövre grönsaker, i första hand inhemska, och gärna frukt, svensk när det finns, utgör den andra delen.

- Resterande 1/4 är proteinkälla: kött, fisk ägg eller baljväxter som t ex bönor. Vegetarianer får lättare att tillgodose sitt näringsbehov om de har med baljväxter till alla lagade måltider.
- Vatten till maten gör att man orkar äta mer av den näringsrika lagade maten. Kranvatten kräver heller ingen miljöbelastande förpackning eller transport - jämför med mineralvatten, läsk och öl på flaska eller burk.

Fler miljöaspekter på maten

Det är inte bara valet av livsmedel som avgör hur stor matens miljöpåverkan blir. Svinnet står för ett stort resursslöseri. Ofta blir ca en femtedel av maten i storhushåll till svin. Varje matbit som går till spillo har krävt mycket energi att producera och innebär därför miljöpåverkan till ingen nytta.

Med energimedveten matlagning kan mycket energi sparas. Laga hellre i ugn än på stekbord, använd rätt plattstorlek så att grytan täcker plattan och använd lock. Låt inte utrustning stå på när den inte används.

Matens förpackningar kräver också mycket resurser att producera och innebär också ett avfallsproblem. Välj så enkla förpackningar som möjligt, t ex hellre krossade tomater i tetrapack än på burk. Undersök om grönsaker kan levereras i returbackar. Fundera på om det finns varor som bör väljas bort på grund av onödigt miljöbelastande förpackning.

Utsläppen från leveranstransporter kan minskas om köket har möjlighet att minska antalet leveranser och om bättre typer av fordon och bränsle används.

Om matavfallet kan komposteras och användas till odling fås ytterligare en miljövinster - vi sluter kretsloppet.

Källa: Centrum för Tillämpad Näringslära, Samhällsmedicin, Stockholms läns landsting

Bild: Grön Idé & Visual Communication.



Tjänsteskrivelse

Kommunstyrelsen

Diarienummer: 08KS/

Datum: 2011-03-24
Handläggare: Frida Ragnarsson
Kansli- och utvecklingsavdelningen
frida.ragnarsson@varmdo.se

Svar på motion om vegetariska tisdagar

Förslag till beslut

Motionen avslås.

Beslutsnivå

Kommunfullmäktige

Sammanfattning

Annika Andersson Ribbing (S) har i en motion föreslagit att Värmdö kommunfullmäktige ger i uppdrag till de instanser det berör att på en utvald veckodag endast servera vegetarisk mat i kommunens bispisningar.

Motionen blev minoritetsåterremitterad i kommunfullmäktige 2010-10-20 § 245.

Motionen har därefter beretts i tre av kommunens nämnder. Nämnden för äldre och funktionshindrade och utbildningsnämnden anger att de inte har föreslagit att motionen ska anses besvarad och kan därmed inte heller motivera formuleringen.

Produktionstyrelsen hänvisar till förvaltningens tjänsteskrivelse från 2010-05-10 och menar att den specifika frågan om vegetariska tisdagar är av sådan karaktär att den bör beslutas på resultatenhetsnivå, och anser därför att motionen ska avslås av kommunfullmäktige.

Förvaltningen kan ånyo konstatera att fullmäktige för mindre än ett år sedan antog en kostpolicy som övergripande tar ställning till kommunens uppfattning om kostfrågor. Resultatenheterna är skyldiga att följa av fullmäktige beslutade policyer.

Förvaltningen vidhåller att frågan om vegetarisk mat eller ej, är en fråga som är av sådan karaktär att den bör beslutas på resultatenhetsnivå. Det bör vara resultatenheternas uppgift att i dialog med kunder och brukare differentiera sin verksamhet, och kost efter kundernas val och önsknings.

Förvaltningen föreslår att motionen avslås.

Bakgrund

I en motion har Annika Andersson Ribbing (S) föreslagit:

”att Värmdö kommunfullmäktige ger i uppdrag till de instanser det berör att på en utvald veckodag endast servera vegetarisk mat i kommunens bispisningar.”

Frågan har beretts av nämnden för äldre och funktionshindrade 2010-03-17. Nämnden beslutade att föreslå att motionen bifalles med begränsningen att inom särskilt boende

för äldre kan ”vegetarisk dag” införas under förutsättning att det samtidigt erbjuds en alternativ rätt som innehåller kött eller fisk, samt att inom gruppboende för personer med funktionsnedsättning ska föreslaget inte genomföras.

Förvaltningen föreslog att motionen skulle avslås.

Kommunfullmäktige beslutade 2010-10-20 § 245 att återremittera motionen med följande motivering:

”Frågan återremitteras till berörda nämnder för att klargöra grunden för att anse motionen besvarad dvs. klargöra vilka insatser som gjorts eller planeras för att tillgodose motionens förslag att på en utvald veckodag endast servera vegetarisk mat i kommunens bispisningar.”

Motionen har ånyo behandlats i produktionsstyrelsen, nämnden för äldre och funktionshindrade samt utbildningsnämnden.

Nämnden för äldre och funktionshindrade och utbildningsnämnden anger att de inte har föreslagit att motionen ska anses besvarad och kan därmed inte heller motivera formuleringen.

Produktionsstyrelsen hänvisar till förvaltningens tjänsteskrivelse från 2010-05-10 och menar att den specifika frågan om vegetariska tisdagar är av sådan karaktär att den bör beslutas på resultatenhetsnivå, och anser därför att motionen ska avslås av kommunfullmäktige.

Ärendebeskrivning

Värmdö kommun arbetar med kundval inom barnomsorg och skola. Med det menas att det inom dessa verksamheter finns både kommunala och enskilda alternativ att fritt välja mellan.

I Värmdö kommuns *kostpolicy* anges att anpassning av menyn för kommunens resultatenheter ska erbjudas personer som av etiska kulturella eller religiösa skäl inte kan äta menyn från den ordinarie matsedeln. Dessutom anges att inflytande och delaktighet är centralt för alla verksamheter. Alla verksamheter ska utarbeta rutiner som ger kunderna möjligheter att påverka utbud och lämna synpunkter på mat och måltidssituation. En central uppgift för proVarmdo och de kommunala resultatenheterna är att skapa en aktiv dialog med sina kunder.

Alla kommunala förskolor och skolor i Värmdö kommun är resultatenheter och tilldelas resurser utefter antal barn, så kallad peng. Utförarna ska alltså kunna konkurrera på marknaden med olika inriktning på verksamheten. En sådan inriktning är t ex kosten som erbjuds.

Särskilda boende för äldre styrs också av kundvalsprincipen. Det bör poängteras att valet av särskilda boende ibland är en chimär, eftersom det inte alltid finns möjlighet till

val. Samma förutsättningar med dialog och rutiner för synpunkter finns dock inom dessa boenden.

Förvaltningen kan sålunda konstatera att kommunfullmäktige har beslutat om ett principdokument för kosten inom kommunens resultatenheter för mindre än ett år sedan. Förvaltningen kan också konstatera att det finns ett system för brukare att påverka kosten inom resultatenheter inom kommunen.

Förvaltningen menar att fullmäktige i sin bedömning av denna fråga bör ta ställning till vilken instans i beslutshierarkin som ska fatta den här typen av beslut. Vägledande bör vara att studera *karaktären* av beslutet. Vissa frågor kan, om det finns utrymme för valmöjligheter, göra individer mer aktiva och intresserade om de hanteras på lägre nivå. En lämplighetsavvägning bör alltså göras för att bestämma om beslutet ska fattas på fullmäktigenivå eller resultatenhetsnivå. Sammanfattningsvis kan sägas att

- en uppgift bör inte ligga på högre beslutsnivå än nödvändigt i förhållande till dem som påverkas av beslutet.
- Uppgifter som kräver ett stort mått av likformighet eller där överblick över hela kommunen är nödvändig bör ligga på central nivå
- uppgifter som kräver ett betydande inslag av lokalkännedom och specifik detaljkunskap bör decentraliseras till resultatenheter.

Förvaltningens synpunkter

Förvaltningen kan ånyo konstatera att fullmäktige för mindre än ett år sedan antog en kostpolicy som övergripande tar ställning till kommunens uppfattning om kostfrågor. Resultatenheterna är skyldiga att följa av fullmäktige beslutade policyer.

Förvaltningen vidhåller att frågan om vegetarisk mat eller ej, är en fråga som är av sådan karaktär att den bör beslutas på resultatenhetsnivå. Det bör vara resultatenheternas uppgift att i dialog med kunder och brukare differentiera sin verksamhet och kost, efter kundernas val och önskningar.

Med detta menar förvaltningen inte att motionen ska anses besvarad, utan att motionen avslås med hänvisning till Värmdö kommuns befintliga styrmodell.

Stellan Folkesson
Kommundirektör

Maria Larsson Ajne
Kansli- och utvecklingschef

