

## Ersättaryttrande till Kommunstyrelsen 2 februari 2010

### § 11 Motion om att minska köttkonsumtionen

Miljöpartiet har den 14 maj 2009 motionerat om att minska köttkonsumtionen. Maten i förskola, skola och gymnasiet kan spela en viktig roll för att unga människor ska lära sig att uppskatta kost som är både hälsosam och ekologiskt hållbar. Att-satserna lyder som följer;

- att minst en dag i veckan endast servera vegetarisk mat i Tyresös förskolor, grundskolor och gymnasieskolan.
- att attraktiva vegetariska alternativ finns tillgängliga varje dag.
- att all kökspersonal som är inblandade i tillagningen av mat erbjuds en kurs i vegetarisk matlagning.

**Ännu en gång blir vi tyvärr varse om den borgerliga majoritetens ovilja till att bidra i arbetet med att minska utsläppen. Det räcker inte med att säga att miljö och klimat är viktiga frågor, man måste också aktivt agera!**

### Bakgrund

En kraftfull klimatpolitik kräver att varje sektors klimatpåverkan nagelfars. Om vi ska lyckas dämpa klimatförändringarna måste köttkonsumtionen minska. Enligt FN:s jordbruksorgan FAO står **köttproduktionen för en större andel av de globala växthusgasutsläppen än transportsektorn** (rapporten Livestock's long shadow 2006). Stora utsläpp kommer från lustgas som bildas vid spridning av konstgödsel och metan från nötkreaturs matsmältning.

Köttproduktionen slukar också enorma mängder vatten och åkermark. **Producerandet av ett kilo kött kräver ca 10 gånger mer resurser än producerandet av ett kilo växter, med motsvarande mängd protein.** Det stora behovet av mark leder till skövlade regnskogar, till sojaproduktion som ofta blir djurfoder, resurser som istället skulle kunna föda människor.

**Idag äts mer kött än vad som någonsin har konsumerats under mänsklighetens historia. Sedan 1950 har köttproduktionen femfaldigats**, från 44 miljoner 1950 till över 250 miljoner ton idag. I slutrapporten "Att äta för en bättre miljö" slog Naturvårdsverket år 1997, fast att svenskarna i framtiden endast kan äta en fjärdedel av all den mat av kött, fågel och korv som idag konsumeras.

På kommunstyrelsens sammanträde **poängterade Eko-Mat Centrum och Naturskyddsföreningen vikten att minska köttkonsumtionen till förmån för mer vegetarisk mat.** Aktörerna var inbjudna för att tala om ekologisk mat och matens påverkan på klimatet.

### Förvaltningens och den borgerliga majoriteten bemötande av motionen

Miljöpartiet är mycket besviken på bemötandet från den borgerliga majoriteten och förvaltningens svar på motionen. **Svaret andas mycket förutfattade meningar, okunskap och ovilja** till att på ett positivt sätt bidra till minskade utsläpp, mindre miljöpåverkan och att ge barn och ungdomar nyttigare mat, men också ett ansvar. Man tittar varken bakåt eller framåt.

Det är inte så att skolmaten i Tyresö håller hög klass eller är särskilt uppskattad av eleverna. Skolmatssvinnet har uppmärksammats en hel del i media, även det faktum att Tyresö kommun fortsätter att köpa in danskt fläskkött, trots larm om djurmisshandel och vidriga förhållanden. Elever slänger otroliga mängder mat, ju äldre eleverna blir desto mer mat hamnar i sophinken. Tallriksavskrapet i Tyresö kostar i genomsnitt 77 öre per elev och dag och enligt Mitt i Tyresö (8 september 2009) slängs mat för drygt 1 miljon kronor i Tyresö. Svinnet kostar inte bara pengar, utan belastar miljön och klimatet.

Det finns också en aspekt som handlar om att ungdomar inte lär sig värna begränsade och gemensamma tillgångar. Ytterligare en anmärkningsvärd och allvarlig uppgift är att en mycket stor andel elever ratar skolmaten helt och hållet! Att eleverna äter dåligt och i många fall inte alls, påverkar både hälsa och skolresultat. Det finns klara samband mellan kost och förmågan att uppfatta, bearbeta och minnas information. Bland problemen tar eleverna upp aspekter såsom;

- att maten inte ser aptitlig ut och inte heller smakar bra
- att många färsrätter smakar detsamma - oavsett form eller typ av kött
- halvfabrikat som levereras djupfryst till köket - "att maten ser fejkad ut, som något man köper i en kartong från Felix och värmer i mikron"
- att man är trött på skolmaten, för att det är samma mat som serverats sedan sexårsverksamheten.

#### I Barn- och utbildningsförvaltningens svar på motionen från 2009-08-25 står:

*"De flesta barn och ungdomar är inte vana vid, och tycker därför inte om vegetariska rätter."*

*"/.../ "Barn- och utbildningsförvaltningen anser det olämpligt att ändra matsedeln till att en eller flera dagar per vecka uteslutande servera vegetarisk mat eller att ändra så att en av rätterna alltid är vegetarisk."*

*"/.../ "Vi tror dessutom att eleverna skulle uppleva förslaget från Bylund, Nylinder och Åkesdotter som en försämring av matsedeln samt att deras föräldrar skulle tro att det har med besparingar att göra. Vårt mål i Tyresö kommun är att alla elever varje dag ska finna något i skolrestaurangen som de vill äta, så att det mår bra, kan växa och utvecklas samt orkar koncentrera sig under lektionerna och få förutsättningar för att prestera bra. Om det enbart skulle serveras vegetarisk mat en dag i veckan, så skulle det innebära att många elever inte skulle äta tillräckligt – eller i värsta fall inget alls – till lunchen denna dag."*

*"/.../ "Att i detta läge plötsligt börja servera mer av maträtter som barnen inte tycker om anser vi inte är tillrådligt, även om den maten är nyttig och bättre för klimatet."*

#### I Barn- och utbildningsförvaltningens yttrande över konsekvensanalys tillagningskök/mottagningskök i skolmåltidsverksamheten 2009-12-04, står:

*"Utvecklingen av skolmåltiderna är ett prioriterat arbetsområde inom barn- och utbildningsförvaltningen. Arbetet framöver ska styras av visionen att Tyresö kommun ska ha världens smartaste skolmat:*

- Klimatsmart skolmat – vi har alltid klimataspekten med i alla val och beslut.
- Demokratismart skolmat – vi låter våra brukare eleverna vara delaktiga och ha inflytande i utvecklingsarbetet.
- Ekonomismart mat – vi använder resurserna på ett effektivt sätt.

- *Mat som ger smarta elever – målet är mätta elever som ätit en näringsriktig lunch, elever som arbetar bättre lär sig mer.*

**Om Barn- och utbildningsförvaltningen menar allvar med att Tyresö kommun ska ha "världens smartaste skolmat" ska man också bifalla motionen. Ovanstående resonemang hänger överhuvudtaget inte ihop med svaret på motionen -- inte i något av perspektiven!**

I Gymnasie- och arbetsmarknadsnämndens ordförandeutlåtande på motionen 2009-12-17 står:

*"Att bara servera vegetarisk mat ska avvisas med hänvisning till att valfrihet ska råda."*

Miljöpartiet undrar om Gymnasie- och arbetsmarknadsnämnden har tillfrågat eleverna om de skulle vilja att mer vegetarisk mat serverades, i perspektivet av ovanstående resonemang?


För Miljöpartiet är denna motion i allra högsta grad realistisk. Under det senaste året har medvetenheten om köttkonsumtionens inverkan på klimat, naturresurser och folkhälsa ökat. Om förvaltningen och den borgerliga majoriteten vill inspireras finns en bilaga till yttrandet.

- Om jag hade haft rösträtt skulle jag ha bifallit motionen.



Marie Åkesdotter

för Miljöpartiet de Gröna i Tyresö



## Bilaga 1. Inspiration och fakta

### Carola Magnussons hemsida,

Carola Magnusson har bland annat tre skolköksrestauranger i Stockholms stad. Varje dag serveras nybakat bröd på ekologiskt spannmål. Rikligt salladsbord, flera sorters knäckebröd, ekologisk mjölk och kolsyrat vatten.

Veckan matsedel ser ut som;

Måndag

Pasta al forno / Rårislåda med broccoli & pizzatäcke

Tisdag

Ugnsbakad falukorv med potatismos / Biffar på brunabönor med potatismos

Onsdag

Alaska pollok med citruscrisp, dansk remouladsås & kokt potatis / Hadja med bulgur

Torsdag

Kålrot & morotsoppa / Spenatsoppa

Fredag

Pat ka pao med ekologiskt vitt ris / Pat ka pao på sojafärs med råris

### På SLU:s forskarblogg finns många fakta

<http://forskarbloggen.typepad.com/forskarbloggen/2008/07/kttkonsumtionen.html>

### Mark

- Enligt FAO:s statistiska databas så producerades år 2004 drygt 260 miljoner ton kött i världen. Det är nästan en fördubbling jämfört med år 1979, 25 år tillbaka, då drygt 136 miljoner ton kött producerades.
- Enligt FAO:s rapport "Livestock's Long Shadow" används 70 % av all jordbruksmark globalt – åker och bete – till köttproduktion. Men kött och mjölk utgör bara 15 % av den sammanlagda matkonsumtionen.
- Enligt Tillståndet i världen 1999 förbrukar boskapsuppfödningen 38 % av världens spannmål. I i-länderna, som har en betydligt högre köttkonsumtion, går ungefär två tredjedelar av spannmålen till djuruppfödning.
- Enligt SLU:s rapport "Vegan, vegetarian, allätare" kräver en blandkost 2 300 kvadratmeter (0,23 hektar) per person och år medan den vegetariska kosten endast behöver 1 500 kvadratmeter per person.
- USA:s boskapsdjur konsumerar fem gånger så mycket säd som den mängd som konsumeras av den amerikanska populationen människor.
- 80 % av världens produktion av sojabönor går till djurfoder. En del av detta odlas på skövlad regnskogsmark i Amazonas. Enligt rapporten "Livestock's Long Shadow" så har 70 % av skogsskövlingen i Amazonas skett för att anlägga betesmark för boskapsdjur, och på en stor del av de återstående 30 % skövlad skogsmark odlas fodergrödor.
- Totalt importerar de svenska djuruppfödarna cirka 330 000 ton soja från Brasilien varje år.

- I takt med att köttproduktionen i världen ökar försvinner skogarna.

#### **Vatten:**

- Enligt professor David Pimentel vid Cornell University i USA krävs 100 000 liter vatten för att producera ett kilo nötkött, om man räknar in produktionen av foder. För ett kilo potatis behövs 500 liter.

- Att köttproduktionen har fördubblats de senaste 25 åren är utan tvekan är starkt bidragande orsak till att bristen på färskvatten i världen blir allt större.

- Över 80 länder lider idag av vattenbrist och en miljard människor saknar tillgång till rent vatten.

#### **Energi:**

- Enligt rapporten "Vegan, vegetarian, allätare" var energiåtgången för att producera ett kilo av de vanligaste köttsorterna - svin- och nötkött - 8,3 respektive 12,8 kWh. För att framställa ett kilo baljväxter behövdes 0,86 kWh och för potatis endast 0,44 kWh. Det innebär att det går åt mellan 10 och 30 gånger mer energi för att producera animaliska produkter än vegetabiliska.

- För att framställa den mest energieffektiva "proteinproducenten", ägg, krävs 16 gånger mer energiandelar än det protein som produceras. För kyckling är förhållandet 28:1, för fläsk 66:1, och för lammkött krävs hela 188 gånger mer energi än vad köttet ger.

- Enligt Naturvårdsverket skulle en köttfri kosthållning i Sverige medföra en minskning av den totala energiåtgången för livsmedelsproduktion med ca en tredjedel.

#### **Växthuseffekten:**

- Rapporten "Livestock's Long Shadow" visade att 18 % av de globala utsläppen av växthusgaser kommer från köttindustrin och djuruppfödningen. Det är mer än de samlade växthusgasutsläppen från världens transporter.

- Idisslande djur avger metangas från både strupe och ändtarm när födan bryts ned. Djurindustrin svarar för 15-20 % av de totala globala metanutsläppen.

- En vanlig mjölkko släpper ut cirka 154 kilo metan per år. Ett kilo metan bidrar lika mycket till växthuseffekten som 21 kg koldioxid gör.

#### **Övergödning:**

- I Sverige och västvärlden konsumeras 40 % mer protein än vad som är nödvändigt. Överskottsproteinet omvandlas till kväve som går ut med avföringen för att sedan leda till övergödning av sjöar och vattendrag.

- Hela 90 procent av ammoniakutsläppen i Sverige kommer från djurhållning och gödselhantering.

- Omkring 35 procent av naturmiljön i EU-länderna är så tungt belastad av näringsämnen som kväve och fosfor, att det finns stora risker för skador på naturen. Värst drabbade är områden med hög djurbelastning.

- I Holland finns nästan lika många grisar, 14 miljoner, som det finns människor. Årligen produceras 274 kilo djuravfall per hektar. Utsläpp i form av avföring går ut i vattendragen där den våldsamma höjningen av halter av näringsämnen gör att sjöar och hav växer igen samt att dricksvatten förstörs.

**Hälsan:**

Hur är det då med hälsan? Hur mycket kött behöver man äta för att vara säker på att hålla en näringsriktig diet? Följande citat är hämtat från Livsmedelsverkets hemsida (uppdaterad 16 feb 2007):

”I genomsnitt en portion (ca 100 g) magert kött (nyckelhålmärkta charkuteriprodukter) per dag. Kött är vår viktigaste källa till järn och bidrar med flera andra mineralämnen och vitaminer.”

Livsmedelsverkets slutsatser från underlagsrapporten ”På väg mot miljöanpassade kostråd” (nr 9/2008) :

”Livsmedelsverket rekommenderar ett lägre intag jämfört med dagens konsumtion av kött och köttprodukter för att minska den globala miljöbelastningen orsakad av köttproduktion. Livsmedelsverkets nuvarande rekommendation om ett intag på cirka 140 gram kött och köttprodukter per person och dag är en bra utgångspunkt. Detta skulle innebära en minskning på 20-25 procent jämfört med nuvarande köttkonsumtion. Om var fjärde till var femte portion kött- och köttprodukter ersätts med exempelvis baljväxter, såsom torkade ärtor, bönor och linser, eller om varje köttportion minskas med en fjärdedel till en femtedel, kommer genomsnittssvensken fortfarande att konsumera en tillräcklig mängd kött- och köttprodukter ur näringssynpunkt.”



## Reservation angående –

## Motion om att minska köttkonsumtionen

KS 2010-02-02 - §11

Till detta kommunstyrelsemöte var Naturskyddsföreningen inbjuden att föreläsa om Livsmedelsproduktionens miljö- och klimatpåverkan och vad en kommun kan göra för att minska klimatpåverkan.

Föreläsningen visade otvetydigt på att en stor köttkonsumtion bidrar till ökade utsläpp som är direkt klimatpåverkande.

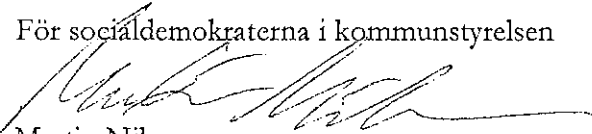
Efter föreläsningen bjöds alla kommunstyrelsens ledamöter på en klimatsmart buffet.

Därefter skulle denna motion behandlas och vi var nog många som trodde att alliansens ledamöter skulle ha tagit intryck. Men de hade ätit maten och glömt budskapet.

Vi anser att Tyresö Kommun precis som alla andra aktörer i samhället har ett ansvar att minska utsläppen av klimatpåverkande ämnen. Maten är en stor del av detta. Naturskyddsföreningens uttryckliga rekommendation var att ”minska på kött och fisk – öka på frukt och grönt”.

Vi socialdemokrater föreslog i Kommunstyrelsen att motionens andra och tredje uppsatser skulle bifallas. Det innebar en positiv inriktning där utbildning ökar intresset för vegetarisk mat och att det alltid ska finnas som ett matalternativ. Men inte ens dit sträckte sig de moderata klimatambitionerna i Tyresö.

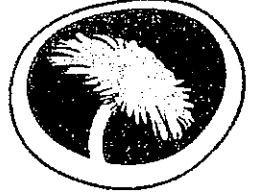
För socialdemokraterna i kommunstyrelsen

  
Martin Nilsson



# miljöpartiet de gröna

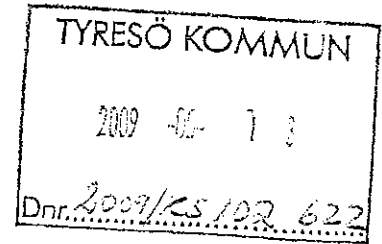
## Tyresö



Motion till Kommunfullmäktige 14 maj 2009

### Minska köttkonsumtionen!

Slopa kött – minst en dag i veckan!



#### Bakgrund

En kraftfull klimatpolitik kräver att varje sektors klimatpåverkan nagelfars. Nu har turen kommit till maten; Byt mat – inte klimat! Miljöpartiet de Gröna i Tyresö lägger därför en motion om minskad köttkonsumtion i Tyresös förskolor, grundskolor och gymnasieskola.

Om klimatförändringarna ska kunna hejdas måste vi människor äta mindre kött. Biffen är en större miljöbov än bilen och det är dags att de klimatproblem som köttkonsumtionen orsakar tas på lika stort allvar som biltrafiken! Ingen enskild behöver bli vegetarian, men om alla minskar sin köttkonsumtion, kan vi hamna på en hållbar nivå. Rajendra Pachuri, chef för FN:s klimatpanel, IPCC, föreslår en köttfri dag i veckan för att minska växthusgaserna. Miljöpartiet följer upp detta och föreslår att Tyresös skolor och förskolor inför en köttfri dag i veckan. Det handlar inte om att servera pannkaka eller potatisbullar, utan att man byter ut en köttmåltid mot ett näringsrikt och hälsosamt alternativ. Detta kan bli det första steget för att på sikt minska köttkonsumtionen och dess klimatpåverkan.

#### Resurskrävande köttproduktion påverkar klimatet

Köttproduktionen slukar enorma mängder vatten och åkermark. Producerandet av ett kilo kött kräver omkring 10 gånger mer resurser än producerandet av ett kilo växter, med motsvarande mängd protein. Det stora behovet av mark för att producera kött leder till att regnskogar skövlas för att bereda plats för soja, som sedan exporteras till Europa som djurfoder. Resurser som skulle kunna föda människor används för att föda upp djur. Enligt FN:s jordbruksorgan FAO står köttproduktionen för en större andel av de globala växthusgasutsläppen än transportsektorn (rapporten Lifestock's long shadow 2006). En källa av flera till utsläppen är den lustgas som bildas vid spridning av konstgödsel, en annan den metan som bildas vid nötkreaturs matsmältning.

#### Vegetarisk mat

Maten i förskola, skola och gymnasiet kan spela en viktig roll för att unga människor ska lära sig att uppskatta kost som är både hälsosam och ekologiskt hållbar. Vi föreslår därför att alla barn och skolelever serveras vegetarisk mat minst en gång i veckan och att ett vegetariskt alternativ alltid finns tillgängligt för alla. För att den vegetariska maten ska vara näringsriktig, varierad och välsmakande vill vi att all kökspersonal som är involverad i tillagningen av mat, erbjuds en kurs i vegetarisk matlagning.

Under det senaste året har medvetenheten om köttkonsumtionens inverkan på klimat, naturresurser och folkhälsa ökat betydligt hos medier och allmänhet. Genom att satsa mer på vegetarisk mat i skolan tror vi att Tyresö kommun kommer att framstå som en mer ansvarstagande och framtidsinriktad kommun!



Miljöpartiet de Gröna i Tyresö föreslår därmed kommunfullmäktige att besluta om:

- **att** minst en dag i veckan endast servera vegetarisk mat i Tyresös förskolor, grundskolor och gymnasieskolan.

- **att** attraktiva vegetariska alternativ finns tillgängliga varje dag.

- **att** all kökspersonal som är inblandade i tillagningen av mat erbjuds en kurs i vegetarisk matlagning.

För miljöpartiet de Gröna i Tyresö

**Peter Bylund**

**Lilian Nylinder**

**Marie Åkesdotter**

A handwritten signature in black ink, appearing to be the name 'Marie Åkesdotter'.

§ 82 **Remissvar på motion minska köttkonsumtionen  
DNr 2009 GAN 0096**

**Nämndens beslut**

Nämnden föreslår till kommunstyrelsen att motionen avslås.

**Reservationer**

Kristjan Vaigur (s) reserverar sig mot beslutet.  
Peter Söderlund (mp) reserverar sig skriftligen mot beslutet.

---

**Ärendebeskrivning**

Miljöpartiet de gröna har ingett motion till kommunfullmäktige om att minska köttkonsumtionen. Gymnasie- och arbetsmarknadsnämnden har erhållit motionen på remiss. Utvecklingsförvaltningen har skrivit bifogade yttrande på remissen.

**Ordförandeutlåtande**

Ordföranden föreslår att lämna svar till kommunstyrelsen att motionen ska avslås. Att bara servera vegetarisk mat ska avvisas med hänvisning till att valfrihet ska råda. Attraktiva vegetariska alternativ finns redan genom det salladsbord som serveras. Kurs i vegetarisk matlagning bör ingå i kökspersonalens löpande utbildning.


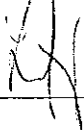
**Yrkande**


Kristjan Vaigur (s) yrkar bifall till motionen.

**Beslutsgång**

Ordföranden ställer proposition på yrkandet och finner att det avslagits.

---

Justeras sign 	Utdragsbestyrkande 
--	---





### Reservation till Gymnasie- och arbetsmarknadsnämnden 17 December 2009

#### § 82 Yttrande över motion om att minska köttkonsumtionen

- Jag yrkar bifall till Miljöpartiets motion om att minska köttkonsumtionen och reserverar mig härmed mot Gymnasie- och arbetsmarknadsnämndens beslut.

Miljöpartiet de Gröna i Tyresö har den 14 maj 2009 lämnat en motion om att minska köttkonsumtionen i kommunen. Maten i förskola, skola och gymnasiet kan spela en viktig roll för att unga människor ska lära sig att uppskatta kost som är både hälsosam och ekologiskt hållbar. Att-satserna lyder som följer;

- att minst en dag i veckan endast servera vegetarisk mat i Tyresös förskolor, grundskolor och gymnasieskolan.
- att attraktiva vegetariska alternativ finns tillgängliga varje dag.
- att all kökspersonal som är inblandade i tillagningen av mat erbjuds en kurs i vegetarisk matlagning.

#### Bakgrund

En kraftfull klimatpolitik kräver att varje sektors klimatpåverkan nagelfars. Om vi ska lyckas dämpa klimatförändringarna måste köttkonsumtionen minskas. **Enligt FN:s jordbruksorgan FAO står köttproduktionen för en större andel av de globala växthusgasutsläppen än transportsektorn (rapporten Lifestock's long shadow 2006).** En källa av flera till utsläppen är den lustgas som bildas vid spridning av konstgödsel, en annan den metan som bildas vid nötkreaturs matsmältning. Köttproduktionen slukar enorma mängder vatten och åkermark. **Producerandet av ett kilo kött kräver ca 10 gånger mer resurser än producerandet av ett kilo växter, med motsvarande mängd protein.** Det stora behovet av mark leder till skövlade regnskogar, till sojaproduktion som ofta blir djurfoder. Resurser som istället skulle kunna föda människor.

Idag äts mer kött än vad som någonsin har konsumerats under mänsklighetens historia. Sedan 1950 har **köttproduktionen femfaldigats**, från 44 miljoner 1950 till över 250 miljoner ton idag. Utvecklingsländerna kopierar den rika världens livsstil och konsumerar allt mer kött. I slutrapporten "Att äta för en bättre miljö" slog Naturvårdsverket år 1997, fast att svenskarna i framtiden endast kan äta fjärdedelen av all den mat av kött, fågel och korv som idag konsumeras. Även konsumtionen av mjölkprodukter måste minska, med ungefär en fjärdedel. Historiskt sett har vi aldrig ätit så mycket kött och i perspektivet hållbar utveckling, är det omöjligt att fortsätta denna höga konsumtion.

Skolmaten och skolmatssvinnet i Tyresö har uppmärksammats i media. Tyresö kommun fortsätter att köpa in danskt kött, trots larm om djurmisshandel och vidriga förhållanden. Elever slänger otroliga mängder mat, ju äldre eleverna blir desto mer mat hamnar i sophinken. Tallriksavskrapet i Tyresö kostar i genomsnitt 77 öre per elev och dag och enligt Mitt i Tyresö (8 september 2009) slängs mat för drygt 1 miljon kronor i Tyresö.

Det framgår inte heller av Utvecklingsförvaltningens synpunkter nedan, och som framlades på nämndmötet, vad dessa två rätter som eleverna kan välja mellan består utav. Salladsbordet är ju som skrivet ett komplement och ingen maträtt och är inte relevant i frågan, utan alternativet skall vara en vegetarisk måltid. Att vegetarianer äter vegetarisk kost är självklart, men motionen rör alla elever.

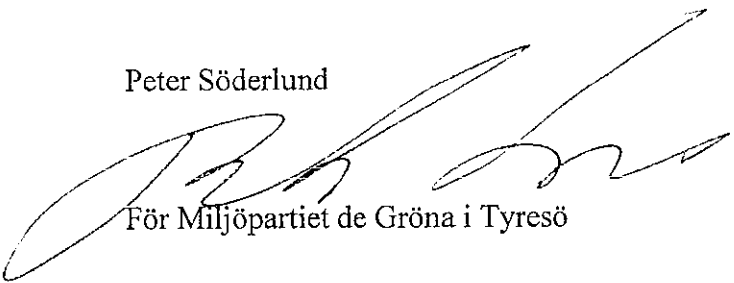
Det framgår inte heller om kökspersonalen har utbildning i vegetarisk matlagning, om det beror på okunskap om personalens utbildning framgår inte. Alltså bör en sådan undersökning göras innan man avslår en motion av detta slag. Under nämndmötet var den främsta anledning att inte stödja motionen valfrihet för eleverna, vilket torde vara felaktigt då ingen förfrågan till populationen av elever har gjorts. Utan man har endast frågat ett fåtal elever och sedan har nämnden tagit sitt beslut, det är med andra ord inte valfrihet som gäller, eftersom det inte är eleverna som röstat fram beslutsfattarna.

### **Utvecklingsförvaltningens synpunkter**

Elever på Tyresö gymnasium har idag möjlighet att välja mellan två rätter varje dag. Därtill har skolan ett salladsbord med ett stort och varierat utbud av grönsaker som komplement till maten. Elever som är vegetarianer får alltid vegetarisk mat om de har lämnat intyg.

En kurs i vegetarisk matlagning bör ingå i kökspersonalens löpande utbildning därigenom ökas kompetensen så att en ännu mer varierad kost kan erbjudas.

Peter Söderlund



För Miljöpartiet de Gröna i Tyresö



Tyresö kommun

Judit Kisvari

YTTRANDE

2009-12-04

1 (3)

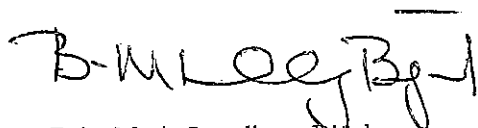
Diarienummer

2009/GAN0096

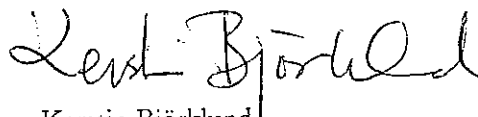
## Yttrande över motionen om minskad köttkonsumtion i Tyresös förskolor, grundskolor och gymnasium.

### Förslag till beslut

Gymnasie- och arbetsmarknadsnämnden föreslår i sitt yttrande till kommunstyrelsen att motionen avslås.



Britt-Marie Lundberg Björk  
Förvaltningschef



Kerstin Björklund  
Projekt och utredningschef

### Sammanfattning

Gymnasie- och arbetsmarknadsnämndens förslag till beslut är att kommunstyrelsen ska avstyrka motionen om att minska köttkonsumtionen på våra skolor genom att endast servera en vegetarisk maträtt en eller flera gånger i veckan.



tyresö kommun



På Tyresö gymnasium följer vi Livsmedelsverkets riktlinjer för skolluncher. I dagsläget serveras två alternativa maträtter dagligen samt ett näringsrikt salladsbord. Vegetarianer erbjuds alltid ett vegetariskt alternativ förutsatt att de har intyg på detta. Utvecklingsförvaltningen föreslår att Tyresö gymnasium fortsätter att följa Livsmedelsverkets rekommendationer. En utbildning inom vegetarisk matlagning för kökspersonalen välkomnas däremot för att på så sätt säkerställa en mer varierad kost i skolrestaurangerna.

### Beskrivning av ärendet

Representanterna Peter Bylund, Lilian Nylinder och Marie Åkesdotter från Miljöpartiet de gröna i Tyresö har lämnat in en motion om minskad köttkonsumtion i Tyresös förskolor, grundskolor och gymnasieskola. Motionen har behandlats i kommunfullmäktige vid sammanträdet den 14 maj 2009. Därefter har den lämnats till Gymnasie- och arbetsmarknadsnämnden för yttrande.

I förslaget hänvisar de till att köttkonsumtionen idag är ett klimatproblem. De menar att den bör minska för att vi ska kunna uppnå en hållbar utveckling. I motionen föreslås det att Tyresös skolor och förskolor minst en dag i veckan enbart serverar vegetarisk mat och att det alla övriga dagar ska finnas ett vegetariskt alternativ. Vidare föreslås det att kökspersonalen som är involverad i tillagningen av mat erbjuds kurs i vegetarisk matlagning. De menar att man på så sätt kan få unga människor att lära sig uppskatta en kost som är hälsosam och ekologiskt hållbar.

### Bakgrund

I Tyresö Kommun genomfördes 2002 en utredning av skolmåltiderna i Tyresö "Ingen mat är näringsrik förrän den är uppäten". Resultaten från utredningen presenterades för Barn- och utbildningsnämnden i oktober 2002. Därefter beslöt nämnden i december 2002 att personalen i mottagningsköken skulle få utbildning i Livsmedelsverkets riktlinjer för skolluncher. Under 2004 fick även husmödrarna på skolorna en utbildning omfattande datakunskap, ergonomi, livsmedelshygien, näringslära, arbetsledning, livsmedelskunskap, specialkost och ekonomi. Vid den här tidpunkten tillhörde Tyresö gymnasium Barn- och utbildningsnämnden.



Efter genomförd utbildning och förberedelser startade implementeringen av Livsmedelsverkets riktlinjer i alla skolor i Tyresö. Det resulterade i att skolrestaurangerna i Tyresö fr.o.m våren 2006 började servera två alternativa maträtter dagligen, införde ett mer näringsrikt salladsbord samt började planera matsedeln efter den variation av livsmedel som Livsmedelsverket och folkhälsovetenskap vid Karolinska Institutet rekommenderar. Även centralköket skrev in i sina mål för 2003 att de skulle följa Livsmedelsverkets riktlinjer vid sin matsedelsplanering. Elever som är vegetarianer har alltid erbjudits ett vegetariskt alternativ förutsatt att de har intyg på detta.

### Utvecklingsförvaltningens synpunkter

Att ändra matsedeln till att en eller flera dagar per vecka uteslutande servera vegetarisk mat eller att en av rätterna alltid är vegetarisk anser Utvecklingsförvaltningen inte är ett alternativ. Det finns en risk att eleverna väljer att inte alls äta när enbart ett vegetariskt alternativ erbjuds. Dessutom anser Livsmedelsverket att vegetarisk mat lätt blir energifattig vilket i sin tur kan leda till att elevens prestation i skolan påverkas (så till vidare att de inte äter större portioner). För att unga människor ska bli mer klimatmedvetna krävs det flera olika insatser i form av undervisning, dialog och information. Att enbart införa ett vegetariskt alternativ räcker därmed inte för att utveckla ett miljövänligt förhållningssätt.

Enligt Livsmedelsverket bör skolrestaurangerna erbjuda minst två rätter och om möjligt ett vegetariskt alternativ. Utvecklingsförvaltningen är av den uppfattningen att Tyresö gymnasium bör fortsätta följa Livsmedelsverkets riktlinjer och ge elever möjligheten att välja mellan olika alternativ.

I kökspersonalens löpande utbildning bör en kurs i vegetarisk matlagning ingå. På så sätt kan vi säkerställa att en mer varierad kost kan erbjudas i skolrestaurangerna. Vegetarisk kokkonst fodrar nämligen kunskap om hur man ersätter kött och fisk med andra proteiner.



§ 39

Dnr 2009/BUN 185 622

**Yttrande över motion om att minska köttkonsumtionen****Barn- och utbildningsnämndens beslut**

- nämnden beslutar att föreslå kommunstyrelsen att avslå motionen.

**Ersättaryttrande**

Marie Åkesdotter (mp) inkommer med ett ersättaryttrande.

**Beskrivning av ärendet**

Miljöpartiet har genom Peter Bylund, Lilian Nylander och Marie Åkesdotter lämnat in en motion till kommunfullmäktige den 14 maj 2009, angående att minska köttkonsumtionen i Tyresös förskolor, grundskolor samt i gymnasieskolan. Motionen har lämnats till barn- och utbildningsnämnden för yttrande.

**Ordförandeutlåtande**

Nämnden ställer sig bakom förvaltningens tjänsteutlåtande. Det är viktigt att vi arbetar med maten i skolan och förskolan på ett genomtänkt och seriöst sätt. Miljöfrågan är självklart relevant men de åtgärder som genomförs måste vara realistiska och kunna förankras hos de berörda. Ett annat agerande skulle riskera att underminera det ambitiösa arbete med matfrågan som Tyresö kommun sedan många år bedriver. Ökad utbildning om vegetarisk kost vore värdefullt.

*Ordförandens förslag till beslut*

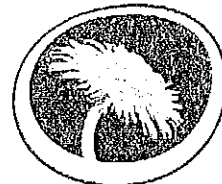
Barn- och utbildningsnämndens beslut

- nämnden beslutar att föreslå kommunstyrelsen att avstyrka motionen.

**Bilagor**

1. Tjänsteskrivelse
2. Motionen





Ersätтарыttrande till Barn- och utbildningsnämnden 23 september 2009

### § 39 Yttrande över motion om att minska köttkonsumtionen

Miljöpartiet de Gröna i Tyresö har den 14 maj 2009 lämnat en motion om att minska köttkonsumtionen i kommunen. Maten i förskola, skola och gymnasiet kan spela en viktig roll för att unga människor ska lära sig att uppskatta kost som är både hälsosam och ekologiskt hållbar. Att-satserna lyder som följer;

- att minst en dag i veckan endast servera vegetarisk mat i Tyresös förskolor, grundskolor och gymnasieskolan.
- att attraktiva vegetariska alternativ finns tillgängliga varje dag.
- att all kökspersonal som är inblandade i tillagningen av mat erbjuds en kurs i vegetarisk matlagning.

### Bakgrund

En kraftfull klimatpolitik kräver att varje sektors klimatpåverkan nagelfars. Om vi ska lyckas dämpa klimatförändringarna måste köttkonsumtionen minska. Enligt FN:s jordbruksorgan FAO står köttproduktionen för en större andel av de globala växthusgasutsläppen än transportsektorn (rapporten Lifestock's long shadow 2006). En källa av flera till utsläppen är den lustgas som bildas vid spridning av konstgödsel, en annan den metan som bildas vid nötkreaturs matsmältning.

Köttproduktionen slukar enorma mängder vatten och åkermark. Producerandet av ett kilo kött kräver ca 10 gånger mer resurser än producerandet av ett kilo växter, med motsvarande mängd protein. Det stora behovet av mark leder till skövlade regnskogar, till sojaproduktion som ofta blir djurfoder. Resurser som istället skulle kunna föda människor.

Idag äts mer kött än vad som någonsin har konsumerats under mänsklighetens historia. Sedan 1950 har köttproduktionen femfaldigats, från 44 miljoner 1950 till över 250 miljoner ton idag. Utvecklingsländerna kopierar den rika världens livsstil och konsumerar allt mer kött. I slutrapporten "Att äta för en bättre miljö" slog Naturvårdsverket år 1997, fast att svenskarna i framtiden endast kan äta fjärdedelen av all den mat av kött, fågel och korv som idag konsumeras. Även konsumtionen av mjölkprodukter måste minska, med ungefär en fjärdedel.

### Angående svaret på motionen

Miljöpartiet är mycket besviken på bemötandet från den borgerliga majoriteten och förvaltningens svar på motionen. Svaret andas mycket förutfattade meningar och okunskap. Man tittar inte bakåt och inte särskilt mycket framåt. Historiskt sett har vi aldrig ätit så mycket kött och i perspektivet hållbar utveckling, är det omöjligt att fortsätta denna höga konsumtion.

De senaste veckorna har skolmaten och skolmatssvinnet i Tyresö uppmärksammats i media. Tyresö kommun fortsätter att köpa in danskt kött, trots larm om djurmisshandel och vidriga förhållanden. Elever slänger otroliga mängder mat, ju äldre eleverna blir desto mer mat hamnar i sophinken. Tallriksavskrapet i Tyresö kostar i genomsnitt 77 öre per elev och dag och enligt Mitt i Tyresö (8 september 2009) slängs mat för drygt 1 miljon kronor i Tyresö.

Svinnet kostar inte bara pengar, utan belastar miljön och klimatet. Det finns också en aspekt som handlar om att ungdomar inte lär sig värna begränsade och gemensamma tillgångar. Ytterligare en anmärkningsvärd och allvarlig uppgift är att en mycket stor andel elever ratar skolmaten helt och hållet! Att eleverna äter dåligt och i många fall inte alls, påverkar både hälsa och skolresultat. Det finns klara samband mellan kost och förmågan att uppfatta, bearbeta och minnas information. Bland problemen tar eleverna upp aspekter såsom;

- att maten inte ser aptitlig ut och inte heller smakar bra
- att många färsrätter smakar detsamma - oavsett form eller typ av kött
- halvfabrikat som levereras djupfrys till köket - "att maten ser fejkad ut, som något man köper i en kartong från Felix och värmer i mikron"
- att man är trött på skolmaten, för att det är samma mat som serverats sedan sexårsverksamheten.

I ordförandeutlåtandet står bland annat:

*Miljöfrågan är självklart relevant men de åtgärder som genomförs måste vara realistiska och kunna förankras hos de berörda."*

I förvaltningens svar står bland annat:

*"De flesta barn och ungdomar är inte vana vid, och tycker därför inte om vegetariska rätter."*

*"/.../ "Barn- och utbildningsförvaltningen anser det olämpligt att ändra matsedeln till att en eller flera dagar per vecka uteslutande servera vegetarisk mat eller att ändra så att en av rätterna alltid är vegetarisk."*

*"/.../ "Vi tror dessutom att eleverna skulle uppleva förslaget från Bylund, Nylinder och Åkesdotter som en försämring av matsedeln samt att deras föräldrar skulle tro att det har med besparingar att göra. Vårt mål i Tyresö kommun är att alla elever varje dag ska finna något i skolrestaurangen som de vill äta, så att det mår bra, kan växa och utvecklas samt orkar koncentrera sig under lektionerna och få förutsättningar för att prestera bra. Om det enbart skulle serveras vegetarisk mat en dag i veckan, så skulle det innebära att många elever inte skulle äta tillräckligt – eller i värsta fall inget alls – till lunchen denna dag."*

*"/.../ "Att i detta läge plötsligt börja servera mer av maträtter som barnen inte tycker om anser vi inte är tillrådligt, även om den maten är nyttig och bättre för klimatet."*

Ett annat problem som Miljöpartiet ser är alla onödiga tillsatser i skolmaten. Dåliga råvaror maskeras med kemiska tillsatser. Smakförstärkare, aromer, konsistensgivare, sötningsmedel eller färgämnen kamouflerar dåliga råvaror och fungerar som prispressare. Billig mat är inte billig av magiska skäl. Den billigare korven har mindre kött eller sämre kött och lägre hygienkrav. Helt oacceptabelt när det handlar om mat till barn och ungdomar som växer.

För Miljöpartiet är denna motion i allra högsta grad realistisk. Under det senaste året har medvetenheten om köttkonsumtionens inverkan på klimat, naturresurser och folkhälsa ökat. Om förvaltningen och den borgerliga majoriteten vill inspireras finns en bilaga.

Marie Åkesdotter  
för Miljöpartiet de Gröna i Tyresö



## Bilaga 1. Inspiration och fakta

**Carola Magnussons hemsida, <http://www.carolaseko.se/>.**

Carola Magnusson har bland annat tre skolköksrestauranger i Stockholms stad. Varje dag serveras nybakat bröd på ekologiskt spannmål. Rikligt salladsbord, flera sorters knäckebröd, ekologisk mjölk och kolsyrat vatten.

Veckan matsedel ser ut som;

Måndag

Pasta al forno / Rårislåda med broccoli & pizzatäcke

Tisdag

Ugnsbakad falukorv med potatismos / Biffar på brunabönor med potatismos

Onsdag

Alaska pollok med citruscrisp, dansk remouladsås & kokt potatis / Hadja med bulgur

Torsdag

Kålrot & morotsoppa / Spenatsoppa

Fredag

Pat ka pao med ekologiskt vitt ris / Pat ka pao på sojafärs med råris

### **På SLU:s forskarblogg finns många fakta**

<http://forskarbloggen.typepad.com/forskarbloggen/2008/07/kttkonsumtionen.html>

### **Mark**

- Enligt FAO:s statistiska databas så producerades år 2004 drygt 260 miljoner ton kött i världen. Det är nästan en fördubbling jämfört med år 1979, 25 år tillbaka, då drygt 136 miljoner ton kött producerades.
- Enligt FAO:s rapport "Livestock's Long Shadow" används 70 % av all jordbruksmark globalt – åker och bete – till köttproduktion. Men kött och mjölk utgör bara 15 % av den sammanlagda matkonsumtionen.
- Enligt Tillståndet i världen 1999 förbrukar boskapsuppfödningen 38 % av världens spannmål. I i-länderna, som har en betydligt högre köttkonsumtion, går ungefär två tredjedelar av spannmålen till djuruppfödning.
- Enligt SLU:s rapport "Vegan, vegetarian, allätare" kräver en blandkost 2 300 kvadratmeter (0,23 hektar) per person och år medan den vegetariska kosten endast behöver 1 500 kvadratmeter per person.
- USA:s boskapsdjur konsumerar fem gånger så mycket säd som den mängd som konsumeras av den amerikanska populationen människor.
- 80 % av världens produktion av sojabönor går till djurfoder. En del av detta odlas på skövlad regnskogsmark i Amazonas. Enligt rapporten "Livestock's Long Shadow" så har 70 % av skogsskövlingen i Amazonas skett för att anlägga betesmark för boskapsdjur, och på en stor del av de återstående 30 % skövlad skogsmark odlas fodergrödor.
- Totalt importerar de svenska djuruppfödarna cirka 330 000 ton soja från Brasilien varje år.
- I takt med att köttproduktionen i världen ökar försvinner skogarna.

### **Vatten:**

- Enligt professor David Pimentel vid Cornell University i USA krävs 100 000 liter vatten för att producera ett kilo nötkött, om man räknar in produktionen av foder. För ett kilo potatis behövs 500 liter.
- Att köttproduktionen har fördubblats de senaste 25 åren är utan tvekan är starkt bidragande orsak till att bristen på färskvatten i världen blir allt större.
- Över 80 länder lider idag av vattenbrist och en miljard människor saknar tillgång till rent vatten.

### **Energi:**

- Enligt rapporten "Vegan, vegetarian, allätare" var energiåtgången för att producera ett kilo av de vanligaste köttsorterna - svin- och nötkött - 8,3 respektive 12,8 kWh. För att framställa ett kilo baljväxter behövdes 0,86 kWh och för potatis endast 0,44 kWh. Det innebär att det går åt mellan 10 och 30 gånger mer energi för att producera animaliska produkter än vegetabiliska.
- För att framställa den mest energieffektiva "proteinproducenten", ägg, krävs 16 gånger mer energiandelar än det protein som produceras. För kyckling är förhållandet 28:1, för fläsk 66:1, och för lammkött krävs hela 188 gånger mer energi än vad köttet ger.
- Enligt Naturvårdsverket skulle en köttfri kosthållning i Sverige medföra en minskning av den totala energiåtgången för livsmedelsproduktion med ca en tredjedel.

### **Växthuseffekten:**

- Rapporten "Livestock's Long Shadow" visade att 18 % av de globala utsläppen av växthusgaser kommer från köttindustrin och djuruppfödningen. Det är mer än de samlade växthusgasutsläppen från världens transporter.
- Idisslande djur avger metangas från både strupe och ändtarm när födan bryts ned. Djurindustrin svarar för 15-20 % av de totala globala metanutsläppen.
- En vanlig mjölkko släpper ut cirka 154 kilo metan per år. Ett kilo metan bidrar lika mycket till växthuseffekten som 21 kg koldioxid gör.

### **Övergödning:**

- I Sverige och västvärlden konsumeras 40 % mer protein än vad som är nödvändigt. Överskottsproteinet omvandlas till kväve som går ut med avföringen för att sedan leda till övergödning av sjöar och vattendrag.
- Hela 90 procent av ammoniakutsläppen i Sverige kommer från djurhållning och gödselhantering.
- Omkring 35 procent av naturmiljön i EU-länderna är så tungt belastad av näringsämnen som kväve och fosfor, att det finns stora risker för skador på naturen. Värst drabbade är områden med hög djurbelastning.
- I Holland finns nästan lika många grisar, 14 miljoner, som det finns människor. Årligen produceras 274 kilo djuravfall per hektar. Utsläpp i form av avföring går ut i vattendragen där den våldsamma höjningen av halter av näringsämnen gör att sjöar och hav växer igen samt att dricksvatten förstörs.



**Hälsan:**

Hur är det då med hälsan? Hur mycket kött behöver man äta för att vara säker på att hålla en näringsriktig diet? Följande citat är hämtat från Livsmedelsverkets hemsida (uppdaterad 16 feb 2007):

”I genomsnitt en portion (ca 100 g) magert kött (nyckelhålmärkta charkuteriprodukter) per dag. Kött är vår viktigaste källa till järn och bidrar med flera andra mineralämnen och vitaminer.”

Livsmedelsverkets slutsatser från underlagsrapporten ”På väg mot miljöanpassade kostråd” (nr 9/2008) :

”Livsmedelsverket rekommenderar ett lägre intag jämfört med dagens konsumtion av kött och köttprodukter för att minska den globala miljöbelastningen orsakad av köttproduktion. Livsmedelsverkets nuvarande rekommendation om ett intag på cirka 140 gram kött och köttprodukter per person och dag är en bra utgångspunkt. Detta skulle innebära en minskning på 20-25 procent jämfört med nuvarande köttkonsumtion. Om var fjärde till var femte portion kött- och köttprodukter ersätts med exempelvis baljväxter, såsom torkade ärtor, bönor och linser, eller om varje köttportion minskas med en fjärdedel till en femtedel, kommer genomsnittssvensken fortfarande att konsumera en tillräcklig mängd kött- och köttprodukter ur näringssynpunkt.”



Tyresö kommun  
Barn- och utbildningsförvaltningen  
Marianne Wangenheim  
Kostsamordnare  
Tel 08-5782 9562

**TJÄNSTESKRIVELSE**

2009-08-25

1 (6)

Diarienummer  
2009/BUN185-622

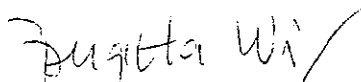
Barn- och utbildningsnämnden


## Yttrande över motion om att minska köttkonsumtionen

### Förslag till beslut

Barn- och utbildningsförvaltningen föreslår att nämnden beslutar att föreslå kommunstyrelsen att avstyrka motionen.

Barn- och utbildningsförvaltningen

  
Birgitta Wigren  
Förvaltningschef

  
Marianne Wangenheim  
Kostsamordnare

### Sammanfattning

Barn- och utbildningsförvaltningen anser det inte vara lämpligt med en plötslig övergång till att endast servera vegetariska rätter en eller flera dagar i veckan i skola och förskola. Vi tror inte heller att det är lämpligt att ändra en av de två lunchalternativ - som idag serveras i skolrestaurangerna - till att alltid vara ett vegetariskt alternativ. Däremot kan en ökning av antalet vegetariska rätter ske i takt med att barn och elever lär sig att äta dem. Detta grundar vi dels på rekommendationer från Institutionen för folkhälsovetenskap vid Karolinska institutet och dels på de erfarenheter Tyresös skolkökspersonal har från de dagar då det idag serveras vegetariska rätter. De flesta barn och ungdomar är



inte vana vid, och tycker därför inte om, vegetariska maträtter. Vi menar att matvanor hos barn och ungdomar inte kan ändras plötsligt, utan att det vore bättre att sätta upp tydliga och långsiktiga mål för ökad grönsakskonsumtion och minskad köttkonsumtion.

Som utgångspunkt för ett sådant mål kommer vi nedan att beskriva hur vi idag arbetar i skolrestaurangerna med att lära barnen att äta enligt gällande riktlinjer från Livsmedelsverket.

### **Beskrivning av ärendet**

Miljöpartiet har genom Peter Bylund, Lilian Nylander och Marie Åkesdotter lämnat in en motion till Kommunfullmäktige den 14 maj 2009, angående att minska köttkonsumtionen i Tyresös förskolor, grundskolor samt i gymnasieskolan. Motionen har lämnats till Barn- och utbildningsnämnden för yttrande.

Bylund, Nylander och Åkesdotter pekar på att det konsumeras stora mängder kött i vårt samhälle och att köttproduktionen har en stor negativ klimatpåverkan. De föreslår att Tyresö kommun - minst en dag i veckan - ska servera endast vegetariska maträtter i förskola, grundskola och gymnasium och att det alla övriga dagar ska finnas ett vegetariskt alternativ. De menar att maten i förskola, skola och gymnasium kan spela en viktig roll för att unga människor ska lära sig att uppskatta kost som är hälsosam och ekologiskt hållbar. Motionärerna föreslår även att den kökspersonal som lagar mat ska erbjudas en kurs i vegetarisk matlagning.

### **Tyresö kommun följer Livsmedelsverkets riktlinjer**

Barn- och utbildningsnämnden i Tyresö kommun beslutade i januari 2002 att Livsmedelsverkets riktlinjer för måltider i skola och förskola ska följas så långt det är möjligt.

Alltsedan dess har förvaltningen arbetat med att införa och följa dessa riktlinjer. Exempelvis har det inneburit att eleverna i skolan dagligen erbjuds ett salladsbord med minst fem olika sorters grönsaker och rotfrukter. Dagligen serveras två alternativa maträtter i samtliga skolrestauranger och matsedeln planeras efter de intervaller som Livsmedelsverket och Institutionen för



folkhälsovetenskap vid Karolinska Institutet (KI) rekommenderar för olika livsmedelsgrupper t.ex. fisk; åtta gånger per åtta veckor, kött; sex gånger per åtta veckor och baljväxter; minst två gånger per åtta veckor.

Rekommendationerna från ovan nämnda verk och institut lyder att det är att föredra att det finns två konventionella rätter, framför att det serveras en konventionell och en vegetarisk maträtt, men att det även gärna kan finnas en tredje rätt som är vegetarisk.

### **Servering av grönsaker i skolrestaurangerna**

Sedan Tyresö kommun började följa riktlinjerna har grönsakskonsumtionen ökat bland barnen i Tyresö. Dock är det en långsam utveckling. Det tar tid att lära sig att äta nya livsmedel och många barn är inte vana från sina hem att äta baljväxter, grönsaker och rotfrukter. Det har också visat sig att barnen vill att grönsakerna ska serveras separat d.v.s. varje sort för sig. Blandningar är inte populära varken på salladsbordet eller i varma maträtter. Detta gäller inte bara barn i Tyresö, utan alla barn. Det visas bland annat i undersökningen *"Min matdagbok – En matvaneundersökning av barn i skolår 3 från olika socioekonomiska områden i Stockholms län"* av Jälminger, Marmur och Callmer år 2003.

Som motionärerna påpekar, har förskolan och skolan en viktig uppgift, nämligen att ge barnen möjlighet att få prova och lära sig att äta olika grönsaker. Tyvärr är det främst tomat, gurka och isbergssallad som barnen serveras i hemmen. Detta visas också mycket tydligt i ovan nämnda undersökning. Och dessa grönsaker är varken näringsrika eller särskilt klimatsmarta.

Centralköket har provat att ändra recept för t.ex. korvgryta och köttgryta och tillföra mer nyttiga grönsaker i dessa. Tyvärr har detta inte alls slagit väl ut. Barnen plockar bort grönsakerna ur grytan eller avstår helt från att äta rätten. Enligt skolkökspersonalen i Tyresö är de vegetariska rätterna inte populära alternativ annat än av vegetarianerna samt av ett fåtal andra barn.

Men med möjligheten att servera två maträtter kan vi ändå fortsätta att servera grönsaksrätter samt introducera nya vegetariska rätter som ett av lunchalternativen. Tanken är att barnen med tiden ska lära sig att tycka om dem.





### Servering av två lunchrätter

Sedan vårterminen 2006 serveras dagligen två maträtter i samtliga skolrestauranger i Tyresö. Tidigare, när endast en lunchrätt serverades, var det viktigt att upprätta en matsedel med maträtter som man visste att de flesta barn tyckte om och åt av, annars var det många barn som hoppade över skollunchen. Detta ledde till att matsedeln var ganska ensidig, d.v.s. samma maträtter återkom termin efter termin. När skolrestaurangerna började servera två maträtter öppnades stora möjligheter för att introducera nya maträtter för eleverna. När eleverna kan välja, kan den ena maträtten på matsedeln vara en maträtt som är ny för många elever och som man vill att de ska lära sig att äta. Ofta vågar då eleverna smaka lite av den nya rätten, men äter sig mätt på den maträtt som redan är känd. En återkommande servering av nya livsmedel och maträtter är en förutsättning för att man ska lära sig att äta dem. Detta visas exempelvis i en brittisk undersökning från 2007: *The importance of exposure for healthy eating in childhood* av L. Cooke.

Sedan 2006 har vi i Tyresö därför kunnat servera många rätter som vi vill att barnen ska lära sig att äta t.ex. stekt strömming och kåldolmar, men också flera vegetariska maträtter så som kikärtsbiff med rotfruktsgratäng och couscouspytt med grönsaker.

### Grönsakskonsumtion i förskolan idag

Det är viktigt att barnen så tidigt som möjligt lär sig att äta olika sorters grönsaker och frukter och här har förskolan en viktig uppgift.

Däremot rekommenderas en ganska liten daglig mängd grönsaker/frukt till barn i förskoleåldern. De grönsaker som är viktiga baslivsmedel i vegetarisk kost är bönor, linser och kikärtor. Enligt folkhälsonutritionist Anna-Karin Jälminger vid KI är endast ca 1 msk/dag av bönor, linser eller kikärtor lagom för barn under 4 år. Därför är det väldigt svårt för små barn att få i sig tillräckligt med näring och energi genom vegetarisk kost. Små barns magar har också svårt att klara av för mycket fiber och gasbildande livsmedel. De har också ett stort behov av järn och detta ämne är svårare för kroppen att ta upp från vegetabilier än från kött. Av dessa anledningar anser vi det inte vara lämpligt att servera uteslutande vegetarisk kost minst en dag i veckan på förskolan.



I förskolan serveras bara ett lunchalternativ och det är sällan vegetariskt med undantag av vissa populära vegetariska rätter såsom pannkaka. Förskoleköken i Tyresö är väldigt små i relation till hur många portioner de ska producera. Att dagligen tillaga ytterligare ett lunchalternativ i dessa kök skulle vara svårt. Ytan och utrustningen räcker i de flesta fall inte till. Däremot kan man gärna se över hur mycket man skulle kunna öka serveringen av olika sorters vegetabilier och vegetariska rätter med de resurser som finns i förskolan och efter gällande riktlinjer.

#### **Utbildningsbehov av kökspersonal**

Kunskaperna om vegetarisk matlagning är idag troligen mycket varierande bland förskolornas kokerskor, beroende på utbildningsbakgrund och intresse. Kommunen har enbart erbjudit dem en kortare teoretisk föreläsning om vegetarisk matlagning (år 2006). Utbildning för förskolornas kokerskor om vegetabilier och vegetarisk matlagning för förskolebarn välkomnas därför.

Skolkökens personal får kontinuerligt utbildning och inspiration för att göra salladsborden attraktiva, varierade och näringsrika. De vegetariska huvudkomponenterna till skollunchen tillagas däremot av Tyresös centralkök, varför det främst är personalen där som kan behöva vidareutbildning i vegetarisk matlagning.

#### **Barn och utbildningsförvaltningens synpunkter**

Barn- och utbildningsförvaltningen anser det olämpligt att ändra matsedeln till att en eller flera dagar per vecka uteslutande servera vegetarisk mat eller att ändra så att en av rätterna alltid är vegetarisk. Att servera ytterligare en tredje rätt, som skulle vara vegetarisk, är inte heller möjligt på grund av utrymmesbrist i våra skolmatsalar (det krävs ytterligare en serveringsdisk/matsal) samt brist på utrustning och utrymme i kökslokalerna. Den utökning som gjordes inför att servera två maträtter år 2006, är maximalt vad köken klarar av med befintliga lokaler och nuvarande personalstyrka.

Vi tror dessutom att eleverna skulle uppleva förslaget från Bylund, Nylander och Åkesdotter som en försämring av matsedeln samt att deras föräldrar skulle tro att det har med besparingar att göra. Vårt mål i Tyresö kommun är att alla



elever varje dag ska finna något i skolrestaurangen som de vill äta, så att de mår bra, kan växa och utvecklas samt orkar koncentrera sig under lektionerna och få förutsättningar för att prestera bra. Om det enbart skulle serveras vegetarisk mat en dag i veckan, så skulle det innebära att många elever inte skulle äta tillräckligt - eller i värsta fall inget alls - till lunchen denna dag. Enligt de undersökningar som gjorts av Tyresö kommuns folkhälsoplanerare, Mette Kjörstad, äter barnen för små portioner i relation till vad som rekommenderas av Livsmedelsverket. Att i detta läge plötsligen börja servera mer av maträtter som barnen inte tycker om anser vi inte tillrådligt, även om den maten är nyttig och bättre för klimatet.

Vi anser också att det är viktigt att kunna fortsätta att servera andra maträtter än vegetariska, som alternativrätt, i syfte att lära barnen att äta nyttiga maträtter som många barn idag inte är vana vid hemifrån, exempelvis olika typer av fisk. (Förutom att barn behöver äta mer vegetabilier, så rekommenderar Livsmedelsverket även en ökning av intaget av fisk.)

Det finns också fler sätt - än att minska andelen kött - för att arbeta för ett bättre klimat inom livsmedelssektorn. Dessutom är olika sorters kött olika mycket skadliga för miljön. Nötköttsproduktion är det som har mest negativ påverkan på miljön, medan fläskkött, kyckling och fisk inte alls gör lika stor skada. Man kan också se över möjligheterna att tillaga mer mat från grunden. Vidare kan man arbeta mer aktivt med att minska matsvinnet, som på vissa skolor varit, och fortfarande är, alldeles för stort. Vi måste sluta kasta mat som odlats upp, transporterats, förvarats och tillagats till höga kostnader. Svinnet är en riktigt stor miljöbov som, om det skulle kunna minskas, skulle kunna ge ett välbehövligt ekonomiskt utrymme för att t.ex. köpa fler ekologiska livsmedel till matproduktionen.

Barn- och utbildningsförvaltningen ställer sig dock positiva till att antalet vegetariska rätter som alternativrätt kan ökas på sikt, främst i grundskola och gymnasieskola. Dock måste matvanor ändras med en långsiktig planering. Det måste få ta tid och börja tidigt redan i förskolan. Dessutom måste man förändra matsedel och matvanor med små steg och på ett klokt sätt för att förhindra elevprotester mot skolmaten.



Tyresö kommun  
Ksf  
Mette Kjörstad folkhälsoplanerare  
08 5782 9159

YTTRANDE

2009-09-03

1 (3)

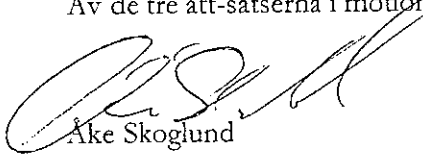
Diarienummer  
2009/KS102/622

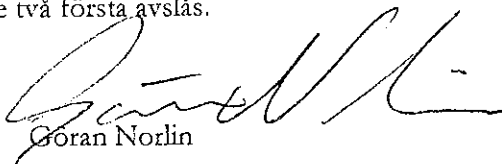
Kommunstyrelsen

## Motion om att minska köttkonsumtionen

### Förslag till beslut

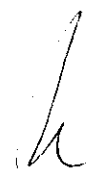
Av de tre att-satserna i motionen bör de två första avslås.

  
Åke Skoglund  
Teknisk chef

  
Göran Norlin  
Chef Miljö- och trafikenheten

### Sammanfattning

De flesta eleverna är inte vana vid vegetarisk kost hemifrån. Matvanor är svåra att ändra och det krävs ett målmedvetet arbete från personal inom flera yrkeskategorier på skolor och förskolor för att introducera, engagera och intressera eleverna för vegetarisk kost. En satsning på vegetarisk mat i förskolorna och utbildning av kockar i förskolorna kan vara en väg att långsiktigt bygga upp elevkårens vana att regelbundet äta vegetariskt. Att endast satsa på att tillverka och servera vegetarisk mat är dock inte tillräckligt, skolorna måste verka för att eleverna får ökade kunskaper om mat och hälsa. Skolorna behöver engagera sig i elevernas lunchvanor i syfte att säkerställa att elever äter en balanserad måltid samt verka för att minska "lunchskolk".



tyresö kommun



## Beskrivning av ärendet

Miljöpartiet har genom Peter Bylund, Lilian Nylinder och Marie Åkesdotter den 14 maj 2009 till kommunfullmäktige lämnat en motion med förslag till beslut om

- att minst en dag i veckan endast vegetarisk mat ska serveras i Tyresös förskolor, grundskolor och gymnasieskolan
- att attraktiva vegetariska alternativ finns tillgängliga varje dag
- att all kökspersonal som är inblandad i tillagningen av mat erbjuds en kurs i vegetarisk matlagning.

Till den första att satsen:

Vid svinnundersökningen som genomfördes våren 2008 togs även 20 stickprov på portioner som elever lagt upp åt sig.

Näringsanalyser av maten som de 20 eleverna lagt upp på sina tallrikar visade att energimängden i 17 av portionerna inte var tillräcklig för att täcka det närings- och energibehov som lunchen skulle ge. Vegetarisk mat ger för lite energi om eleverna inte får i sig tillräckligt med protein, eleverna måste ta stora portioner för att täcka sitt energibehov.

En undersökning "Vad har du på brickan?"<sup>1</sup> genomfördes av studenter från Institutionen för kostvetenskap vid Uppsala Universitet på Forellskolan 2008. Lunchtallriken till 30 elever i årskurs 7 som tagit fiskpanetter till lunch fotograferades. Ingen elev hade lagt upp motsvarande tallriksmodellen. Endast tre elever hade lagt upp någon grönsak på sin tallrik. Eleverna fyllde i en enkät som visade att de inte hade tillräcklig kunskap om tallriksmodellen eller näringsrekommendationer. Många elever ansåg att de inte fått tillräcklig information genom skolan, men att skolan borde ge information.

Tyresö kommun har prioriterat folkhälsomålnområdet Matvanor. Då det finns studier som tyder på att matvanor försämrats med åldern samt att elever som äter en bra lunch i skolan presterar bättre skolresultat, är det viktigt att bra

---

<sup>1</sup> "Vad har du på Brickan? En kvantitativ och kvalitativ studie om kunskapen om kost och hälsa samt tallriksmodellen bland några elever i årskurs sju" Teresa Brown, Maria Georgson



matvanor grundas i en tidig ålder samt att information kring bra matvanor och hälsa ges kontinuerligt under hela skoltiden.

Skolorna behöver engagera sig i elevernas lunchvanor i syfte att säkerställa att elever äter en balanserad måltid samt verka för att minska "lunchskolk".

Ämnet hem- och konsumentkunskap ingår i gruppen praktisk-estetiska ämnen och omfattar endast 118 undervisningstimmar medan ämnet slöjd har 330 timmar och bild och musik 230 timmar vardera. På några skolor finns ingen speciallärare för hem- och konsumentkunskap. Utan skolledningens engagemang och uppföljning kring skolmåltiderna kommer en satsning på vegetarisk mat att bokstavligen talat hamna i slaskhinken.

Till den andra att-satsen:

Att servera vegetarisk mat garanterar inte att eleverna äter av den. Mot bakgrund av tidigare undersökningar kan man befara att det inte räcker med att erbjuda utan att samtidigt verka för förändrade attityder och vanor. Faran är att en satsning på att servera vegetarisk mat utan andra insatser än själva maten kan resultera i ett bakslag.

Till den tredje att-satsen:

Idag görs den vegetariska maten huvudsakligen av en kokerska på centralköket. För att alla elever skulle få varierad och näringsriktig vegetarisk kost behöver all personal på Centralköket utbildas i vegetarisk matlagning. Vegetarisk mat är inte samma mat som normalkosten, men minus kött eller fisk.

Utbildning i vegetarisk matlagning för personal i Centralköket, kokerskor på förskolor och kökspersonalen på grundskolorna och gymnasiet vore önskvärt. En satsning på vegetarisk mat i förskolorna och utbildning av kockar i förskolorna kan vara en väg att långsiktigt bygga upp elevkårens vana att regelbundet äta vegetariskt..

Att utbilda personal är dock inte tillräckligt. Utöver utbildningar för personalgrupperna, behöver ämnet hem- och konsumentkunskap stärkas för att säkerställa elevernas intresse, kunskap och förståelse för sambandet mat, hälsa och prestation.



Tyresö kommun  
Ksf  
Kent Lund Chef centralköket  
08 5782 9392

YTTRANDE

2009-05-29

1 (2)

2009/KS102/622

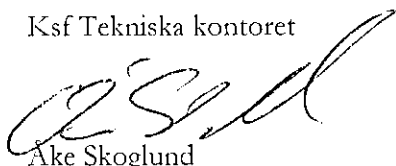
Kommunstyrelsen

## Motion om att minska köttkonsumtionen

### Förslag till beslut

Av de tre uppsatserna i motionen anser centralköket att de två första bör avslås.

Ksf Tekniska kontoret



Åke Skoglund

Chef tekniska kontoret



Kent Lund

Chef centralköket

### Sammanfattning

Enligt riktlinjer för skolluncher från Livsmedelsverket som kommunen arbetar efter, är ett tillräckligt stort energiintag för att orka med skoldagen grundläggande. Ett beslut enligt motionen skulle försvåra arbetet med att nå målet.

Ett tredje alternativ i utbudet skulle medföra svårigheter rent praktiskt att servera.

### Motionens tre uppsatser

- Att minst en dag i veckan endast servera vegetarisk mat i Tyresös förskolor, grundskolor och gymnasieskolan.
- 25 – 35 % av dagsbehovet av energi ska skollunchen ge för att eleverna ska orka med arbetsdagen. Undersökningar gjorda i Tyresös skolor visar



tyresö kommun



på att eleverna inte kommer upp i rätt energiintag. Enligt livsmedelsverkets rekommendationer för maten i skolan BRA MAT I SKOLAN under kapitlet Kostchef/kostkonsulent sidan 14 står *Vegetarisk mat blir lätt energifattig. För att barn och ungdomar ska få tillräckligt med energi måste de äta stora portioner.* Förslaget försvårar som vi ser det arbetet med att nå målet för energiintaget.

- Att attraktiva vegetariska alternativ finns tillgängliga varje dag.

Att införa ett tredje alternativ på matsedeln skulle medföra behov av resursförstärkning på centralköket.

Redan vid införandet av två rätter uppstod problem på serveringssidan i mottagningsköken. Att få plats med en tredje rätt måste utredas.

- Att all kökspersonal som är inblandade i tillagningen av mat erbjuds en kurs i vegetarisk matlagning.

All relevant utbildning välkomnas av centralköket.

