

UTDRAG

§ 101

Dnr 2013/BUN 0192

Motion från Miljöpartiet - Tiden mogen för ett verkligt skolmatslyft, 2013/KS0358, 001

Barn- och utbildningsnämndens förslag till kommunstyrelsen

Motionen anses besvarad.

Reservation

Lilian Nylinder (MP) lämnar en blank reservation.

Beskrivning av ärendet

Miljöpartiet de gröna har den 10 oktober 2013 lämnat in en motion till kommunfullmäktige. Motionen behandlar matlagning i skolorna "Tiden mogen för ett verkligt skolmatslyft". Anki Svensson (M) bevarar motionen.

Yrkande




Lilian Nylinder (MP) yrkar med stöd av Jannice Rockstroh (S) bifall till motionen.

Beslutsgång

Ordföranden ställer yrkandet under proposition och finner att detsamma avslås.

Bilagor

Motion om att tiden är mogen för ett verkligt skolmatslyft.pdf
Svar på motion.pdf

Justerandes sign 			Utdragsbestyrkande 
---	---	--	--

Svar på motionen: Tiden mogen för ett verkligt skolmatslyft från Miljöpartiet

Det finns många vinster om maten i skolan lagas nära verksamheten. Om maten i skolan lagas nära verksamheten med råvaror av god kvalitet så får barnen en näringsriktig kost, det minskar matsvinnet och onödiga transporter. Detta var motiven när Alliansen i Tyresö tog ett inriktningsbeslut om att omvandla skolornas kök till tillagningskök och lägga ner centralköket. I skrivandets stund så återstår Sofiebergsskolans kök och medel finns reserverade i budgeten även för denna ombyggnad.

Att ge våra skolkök förutsättningar att laga mer mat från grunden har många mervärden. Mätta elever som ätit en bra lunch bidrar till en bättre arbets- och studiemiljö för såväl elever som skolpersonal. Genom att arbeta med måltiden utifrån ett helhetsperspektiv kan skolan skapa de bästa förutsättningarna för att eleverna ska trivas i skolrestaurangen och äta av skollunchen; vilket i sin tur främjar såväl lärande som god hälsa hos eleverna. Det ger skolkockarna spelrum för kreativitet istället för att i stor omfattning värma redan färdig mat i köken. Skolkockarna är inte bundna av en redan på förhand, central matsedel för hela terminen utan kan låta eleverna vara med och påverka matsedeln vilket ger större förutsättningar för att öka elevernas delaktighet.

Tyresö har blivit uppmärksammat vid flera tillfällen under 2014 vilket är mycket glädjande. Vår offensiva satsning på lagad mat från grunden, gröna råvaror och skraddarsydda upphandlingar som sätter matgästen i centrum, fortsätter nu i ett högt tempo. I den budget och Kommunplan som Alliansen lagt fram och som har antagits i Kommunfullmäktige i Tyresö för perioden 2015-2018 är en av de fortsatta satsningar med att utveckla Tyresö kommuns arbete med kost inom berörda verksamheter genom att inrätta en befattning som gastronomisk chef. Den gastronomiska chefen kommer att ha det övergripande ansvaret för att vår satsning blir verklighet genom kompetensutveckling och inspiration.

Motionen anses besvarad



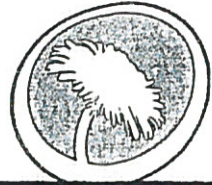
Anki Svensson (M)

Ordförande Barn- och utbildningsnämnden



miljöpartiet de gröna

Tyresö



TYRESÖ KOMMUN

2013-10-10

Dnr. 2013/ks 0358(01)

Kommunfullmäktige 10 oktober 2013

Tiden mogen för ett verkligt skolmatslyft!

– I dag gör vi fiskpinnar av torskfilé som vi har delat. Sedan har vi dubbelpanerat med ekologiska ägg, ekologiskt mjöl och panko. Vi har gjort ungefär trettio kilo sedan i morse, säger Gösta Rik och visar upp en panerad fiskpinne

Gösta Rik är kökschef på Fornuddens skola i Tyresö. I hans kök lagas all mat från grunden. Men det är långt ifrån alla skolor där det ser ut såhär.

– Jag vill ju satsa på att nå ut till politikerna, för det är de som i slutänden gör de verkliga förändringarna ute i skolorna. Vår personal ute i skolorna gör ju så gott de kan, men i slutänden måste det till ett politiskt beslut.”

Laga mat ifrån grunden

Ovanstående text är från Svt, ABC 7 oktober 2013. Kökschefen Gösta Rik brinner för skolmaten och vill lyfta den och göra den till en politisk fråga. Han känner inte till att skolmaten har varit en politisk fråga i Tyresö i många år, där Miljöpartiet drivit på. Bl a sades det att det var omöjligt och för dyrt med tillagningskök, men så förhöll det sig inte. Det var kunskapen och den politiska viljan som saknades. Det räcker inte med eldsjälur ute i skolorna som Gösta Rik påpekar, det behövs politiker som står bakom och driver frågorna. Förhoppningsvis är tiden mogen nu för att Alliansen ska bifalla flera av att-satserna i denna motion. Tyresös elever och äldre ska inte behöva förlita sig på enskilda eldsjälur för att få näringsriktig och god mat.

Doften av nylagad mat, serverad i en lugn och skön miljö utan stress borde vara något alla får uppleva till vardags. Bra mat ska förutom ett bra näringsinnehåll, vara fri från bakterier, gifter och andra skadliga substanser. Men mat är inte bara en fråga om hur många gram av olika näringsämnen och vitaminer den innehåller. Maten måste också ha smak, doft, utseende som väcker glädje och lust att äta. Vad spelar det för roll om maten är näringsriktig om inte barnen äter den?

Lokalt tillagad mat ifrån grunden med goda råvaror ger glada matgäster och är bättre för klimatet. God mat är producerad på ett bra sätt, med hänsyn till människa, djur och natur. God mat är vällagad med dofter och smaker som berikar både kropp och själ. God mat är politik. Den låt-gå-mentalitet som fått prägla utvecklingen av vår matkultur har skapat förödande konsekvenser, bland annat i form av ohälsa och miljöförstöring.

God och näringsrik mat är viktigt för en framgångsrik skola. Mätta barn har högre kreativitet och har snabbare inlärning. De är friskare och har lägre frånvaro. Är man hungrig kan man få svårt att koncentrera sig och hänga med i undervisningen. Det är också viktigt att miljön där maten serveras upplevs som bra. Stressade måltider kan leda till övervikt och/eller sämre näringsupptag. I en hetsig matsalsmiljö är det också fler elever som hoppar över lunchen.

us R

Det ska inte finnas anledning att hoppa över lunchen, slänga mat eller gå någon annanstans och äta. Bra skolmat är en investering i elevernas hälsa och utbildning. Då behövs utbildade kockar i skolköken som lagar mat från grunden. För bra ekonomi och minskad miljö- och klimatpåverkan, är säsongsanpassning tillvaratagande av livsmedel och matrester viktigt. Även en bra dialog med eleverna som ska äta maten.

Genom att aktivt välja miljösmarta alternativ och utveckla strategier kan miljön och klimatet gynnas. Med ett SMART-mat-koncept betalas ökad mängd ekologiska grönsaker med mindre mängd kött. Viktigt är också att begränsa onödiga tillsatser. Smakförstärkare, aromer, konsistensgivare, sötningsmedel och färgämnen kamouflerar ofta dåliga råvaror. Men tillsatserna fungerar också som prispressare. Billig mat är inte billig av magiska skäl. Den billigare korven har mindre kött eller sämre kött och lägre hygienkrav. Det är inte acceptabelt när det handlar om att ge god mat till barn och ungdomar som växer.

Bättre upphandling!

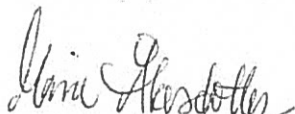
Det finns stora möjligheter att väga in faktorer som kvalitet, miljöbelastning och djurskydd i en upphandling. En vanlig missuppfattning är att kommuner alltid måste välja lägsta pris. Det viktiga är att dessa krav är noga specificerade i upphandlingsunderlaget, och kraven måste följa de EG-rättsliga principerna, som bl.a. innebär att de ska vara icke-diskriminerande (man får exempelvis inte ställa kravet "svenskt") och relevanta för ändamålet med kvalitetskravet. Man kan t.ex. ställa krav på ekologisk produktion och djurskydd – som frigående sugor och mjölk från djur som har tillgång till en betesperiod enligt djurskyddslagstiftningen.

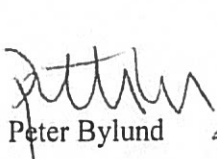
Det finns mycket kvar att göra, trots att Tyresö kommun tagit steg i den riktning som Miljöpartiet har drivit i många år - med exempelvis minskat svinn, tillagningskök, mer vegetarisk mat och mer ekologiska livsmedel.

Beslutsförslaget är att kommunfullmäktige uppdrar till kommunstyrelsen:

- **att** maten lagas ifrån grunden av utbildade kockar i tillagningsköken.
- **att** arbeta utifrån SMART-mat-koncept – välja miljösmarta alternativ och utveckla strategier för miljön och klimatet.
- **att** attraktiva vällagade vegetariska måltider finns varje dag.
- **att** ombesörja att kökspersonalen har utbildning i vegetarisk matlagning.
- **att** minska tillsatser och kemikalier i skolmaten (genom mer ekologiska livsmedel och lagad mat ifrån grunden).
- **att** all skolmat som slängs samlas upp och går till biogasproduktion.

För Miljöpartiet i Tyresö


Marie Åkesdotter


Peter Bylund


Peter Söderlund


Lilian Nylinder



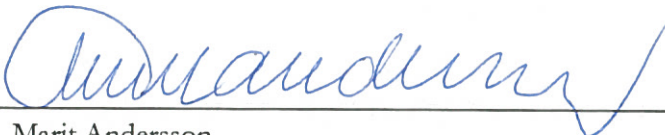
Datum 2014-12-03
Tid 17:30–19:00
Plats Bollmora


Beslutande Se närvarolista


Övriga deltagare Se närvarolista

Justeringens plats och tid 2014-12-09

Paragrafer 99 - 107

Sekreterare 
Marit Andersson

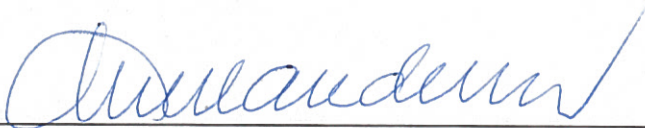
Ordförande 
Anki Svensson

Justerande 
Jerry Svensson

ANSLAG / BEVIS

Protokollet är justerat. Justeringen har tillkännagivits genom anslag.

Organ Barn- och utbildningsnämnden
Sammanträdesdatum 2014-12-03
Datum då anslaget sätts upp 2014-12-10
Datum då anslaget tas ned 2015-01-02
Förvaringsplats för protokollet Barn och utb arkiv plan 4

Underskrift 
Marit Andersson

Utdragsbestyrkande

Närvarolista

Beslutande

Anki Svensson (M)
Christer Flodfält (M)
Ida Antonsson (M)
Maria Holmberger (M)
Annika Henningsson (M)
Leif Lanke (FP)
Cecilia Perbo (KD)
Jannice Rockstroh (S)
Jerry Svensson (S)
David Westius (S)
Lilian Nylinder (MP)

Ersättare



Inger Gemicioglu (V)
Johan Engström (M)
Nina Dahl (MP)
Mia Lindström (S)

Övriga



Monika Larsson, förvaltningschef
Erik Sanner
Håkan Bertilsson
Marit Andersson
Michael Martinsson
Anita Brynje

Frånvarande

Åsa de Mander (FP)
Jenny Jonsson (M)
Mikael Lindström (M)
Mikael Danielsson (M)
Martin Skjöldebrand (FP)

Justerandes sign 			Utdragsbestyrkande
---	---	--	--------------------

Ulrica Riis-Pedersen (C)
Sarah Heidenborg (S)

Justerandes sign 			Utdragsbestyrkande
---	---	--	--------------------