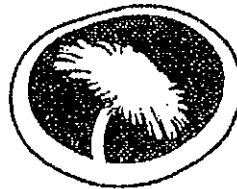


miljöpartiet de gröna

Tyresö



Motion till Kommunfullmäktige 10 september 2009

Satsa på skolmaten - nu!



Bakgrund

De senaste veckorna har skolmaten och skolmatssvinnet uppmärksammats i lokal-, regional- och riksmidia. Tyresö har varit i fokus eftersom kommunen är en av få som mätt skolmatssvinnet under längre tid. Kommunens arbete har lett till att svinnet vid tillagning och överbeställningen av mat minskat. Dock har man inte lyckats påverka tallrikssvinnet, utan eleverna fortsätter att slänga lika mycket mat år efter år. Ju äldre eleverna blir desto mer mat hamnar i sophinken. I gymnasiet går så mycket som 20 procent bort i tallrikssvinn – en kostnad på 1,65 kronor per portion och dag, skriver Svenska Dagbladet (28 augusti 2009). 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.

Bakom Tyresös mätningar ligger ekonomiska skäl, enligt chefen för centralköket. För Miljöpartiet är också aspekterna miljö och hälsa väsentliga i sammanhanget. Svinnet kostar inte bara pengar, utan ökar miljöbelastningen och koldioxidutsläppen. Det finns en annan aspekt som handlar om att ungdomar inte lär sig värna begränsade och gemensamma tillgångar.

En anmärkningsvärd och allvarlig uppgift är också att en mycket stor andel – uppemot 40 procent av eleverna på Tyresö gymnasium, 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.

Elevernas förhållningssätt – enligt dem själva, beror på orsaker som:

- stress och köbildning som gör att man ofta tar mer mat, för att man inte hinner köa igen i det fall man vill ha mer mat
- en stressig/stimmig miljö – svårt att prata med varandra vid bordet utan att skrika
- att det är för tidigt på dagen för att äta lunch
- 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 djupfrost 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.

En annan faktor som påverkar hur mycket skolmat elever äter är avståndet till snabbmatsrestauranger (pommes frites-försäljaren).

God mat är en folkhälsofråga!

Doften av nylagad mat, serverad i en lugn och skön miljö utan stress borde vara något alla får uppleva till vardags. Bra mat ska naturligtvis ha ett bra näringsinnehåll och vara fri från bakterier, gifter och andra skadliga substanser. Men mat till människor är inte bara en fråga om hur många gram av olika näringsämnen och vitaminer den innehåller.

Bra mat måste också ha smak, doft, utseende som väcker glädje och lust att äta och ger aptit på mat. Vad spelar det för roll om maten är näringsriktig om inte barnen äter den?

Lokalt tillagad mat med goda råvaror ger glada matgäster och är bättre för klimatet. God mat är mycket mer än de näringsämnen en maträtt innehåller. 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 en måltid, en mötesplats som ger avkoppling och social samvaro. 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 en nyckelfråga för en framgångsrik skola. Alla människor mår bättre och presterar bättre om man regelbundet äter god och vällagad mat. Mätta barn är mer fokuserade på lektionerna, har högre kreativitet och har en snabbare inläring. De är friskare och har lägre frånvaro. Enligt Livsmedelsverkets undersökningar är bra och regelbundna matvanor ett bra sätt att garantera optimal prestationsförmåga. Är man hungrig kan man få svårt att koncentrera sig och hänga med i undervisningen. Det är viktigt att miljön där maten serveras upplevs som bra; det är inte nyttigt för hälsan att stressa vid måltiderna. Stressade måltider kan leda till övervikt och/eller sämre näringsupptag. I en hetsig matsalsmiljö är det också fler elever som hoppar över lunchen.

Ett skolkökslyft är nödvändigt!

Miljöpartiet menar att det är nödvändigt med ett skolkökslyft i Tyresö kommun. 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.

Tyresö kommun har ett centralkök som lagar och levererar mat till skolornas mottagningskök. Enligt Naturvårdsverkets utredning genererar mottagningskök mer svinn än om tillagningen sker på plats. Detta beror bland annat på svårigheterna att spara mat och att beställa rätt mängd. En matlagning där maten först tillagas och sedan kyls ned för att åter värmas upp använder också väsentligt mer energi än den som serveras direkt efter tillagning. Måltidsupplevelsen av att äta uppvärmd mat är väsentligt sämre än att äta mat som lagats på plats. Det doftar mindre, smakar mindre och ger en tråkigare känsla.

Miljöpartiet vill komma bort ifrån storkökstänkandet och tillaga mer mat lokalt. Vi vill ge tid och resurser att upphandla och laga mat från bra råvaror. Vi vill anställa utbildade kockar i skolköken som lagar mat från grunden. För att få ekonomi och belasta miljö och klimat så lite som möjligt, är det viktigt att ta hänsyn till säsonger och i största möjliga mån tillvarata matrester. Det är också viktigt att vidareutveckla dialogen med eleverna om deras önskemål och om matens betydelse för hälsan och miljön.

Genom att aktivt välja miljösmarta alternativ och utveckla strategier kan miljön och klimatet gynnas. Vi vill öka andelen ekologisk mat och uppfylla det nationella målet om minst 25 procent ekologisk mat i offentliga kök, vilket Tyresö kommun är långt ifrån idag. Vi vill öka mängden grönsaker, att naturbeteskött väljs framför gris och kyckling, att säsongens mat får genomslag, att transporterna hålls nere. Genom att jobba med ett SMART-mat-koncept betalar exempelvis mindre mängd kött den ökade mängden ekologiska grönsaker.

Vi vill begränsa onödiga tillsatser i skolmaten. Dåliga råvaror ska inte maskeras med kemiska tillsatser. Smakförstärkare, aromer, konsistensgivare, sötningsmedel eller färgämnen kan kamouflera 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.

Miljöstyrningsrådet, som ägs gemensamt av staten och Sveriges kommuner och landsting, har utvecklat kvalitetskriterier för livsmedelsupphandling som kommuner och landsting redan idag kan använda.

Mot bakgrund av ovanstående föreslår Miljöpartiet de Gröna i Tyresö att kommunfullmäktige beslutar om:

- **att** verka för att skolmaten tillagas lokalt, dvs bygga fler tillagningskök och minska andelen mottagningskök. En plan ska presenteras under 2010.
- **att** anställa kockar till tillagningsköken.
- **att** arbeta utifrån SMART-mat-koncept – välja miljösmarta alternativ och utveckla strategier för miljön och klimatet.
- **att** arbeta med att minska tillsatser och kemikalier i skolmaten.
- **att** genomföra målet om 25 procent ekologisk mat i offentliga kök senast 2010.
- **att** Tyresö kommun ska använda Miljöstyrningsrådet kvalitetskriterier för livsmedelsupphandling.
- **att** vidareutveckla dialogen med om deras önskemål och om matens betydelse för hälsan och miljön.
- **att** den skolmat som slängs ska samlas upp och gå till biogasproduktion.

För miljöpartiet de Gröna i Tyresö



Lilian Nylinder



Johan Rydén



Marie Åkesdotter

Tyresö kommun

Mette Kjörstad
samordnare folkhälsa och hållbar utveckling

TJÄNSTESKRIVELSE

2009-12-16

1 (3)

Diarienummer
09/KS 158 622

Kommunstyrelsen

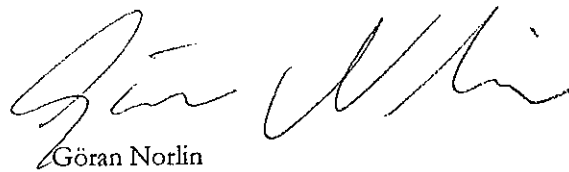
Motion "Satsa på skolmaten – nu"

Förslag till beslut

Motionen kan anses vara besvarad genom det pågående arbete som överensstämmer i stort med motionärernas förslag.



Åke Skoglund
Chef tekniska kontoret



Göran Norlin
Chef Miljö- och trafikenheten

Sammanfattning

De frågor som motionsskrivelsen tar upp överensstämmer i stort med ärenden som för närvarande behandlas och ska tas upp för beslut inom kommunstyrelsen och kommunfullmäktige under första kvartalet 2010.

Beskrivning av ärendet

Miljöpartiet har genom Lilian Nylinder, Johan Rydén och Marie Åkesdotter den 10 september 2009 till kommunfullmäktige lämnat en motion med förslag till beslut om

tyresö kommun



- att verka för att skolmaten tillagas lokalt, dvs. bygga fler tillagningskök och minska andelen mottagningskök. En plan ska presenteras under 2010.
- att anställa kockar till tillagningsköken.
- att arbeta utifrån SMART – mat - koncept – välja miljösmarta alternativ och utveckla strategier för miljön och klimatet.
- att arbeta med att minska tillsatser och kemikalier i skolmaten.
- att genomföra målet om 25 % ekologisk mat i offentliga kök senast 2010.
- att Tyresö kommun ska använda Miljöstyrningsrådets kvalitetskriterier för livsmedelsupphandling.
- att vidareutveckla dialogen med (eleverna) om deras önskemål och om matens betydelse för hälsan och miljön.
- att den skolmat som slängs ska samlas upp och gå till biogasproduktion.

Till de två första att-satserna:

På uppdrag av förre kommunchefen Staffan Isling 2009-03-10 har en utredning av skolkökens renoveringsbehov med konsekvensanalys av en eventuell övergång från mottagningskök till produktionskök i Tyresös kommunala skolor och gymnasium färdigställts.

Rapporten som ger underlag för beslut om framtida inriktning av skolmåltidsverksamheten är nu klar enligt uppdrag, och ska presenteras för kommunstyrelsen i januari 2010 och beslut i ärendet väntas första kvartalet 2010.

Om beslut fattas att alla kök ska byggas om till tillagningskök, kommer en utbildning av nuvarande husmödrar att genomföras. Rekrytering av kockar till köken sker i de fall där husmor inte kan ta det ansvaret själv.

Till de fyra nästa att-satserna:

Under 2010 sker en livsmedelsupphandling som ska träda i kraft den 1 januari 2011. Upphandlingen sker i samverkan med Haninge kommun, och kvaliteten på livsmedlen samt ett utökat utbud av ekologiska varor kommer att särskilt beaktas. Efter avslutad upphandling och fastställande av skolornas matsedel är

det upp till respektive enhet (centralkök och mottagningskök eller tillagningskök) att vid varje tillfälle själva beställa varor från anbudslistan.

Alla husmödrar, som idag ansvarar för inköp till skolornas salladsbord, har fått utbildning i SMART - mat konceptet, där även ett avsnitt om säsongsanpassning ingår. Arbetet för att utveckla och beakta miljö- och klimatperspektivet inom skolornas verksamhetsområden måste ske i samverkan med, och följas upp av, rektor och övrig skolpersonal för att det ska få genomslagskraft i skolan.

En utbildningsdag om grön upphandling i regi av Miljöstyrningsrådet planeras till januari 2010. Utbildningen är riktad till politiker, upphandlingsenheten och upphandlingsenhetens referensgrupp med representanter från alla förvaltningar samt kommunens miljösamordnare.

Till den nästsista att-satsen:

Grundskolorna och gymnasiet har varierande metoder för att ta tillvara elevers synpunkter, bl.a genom matråd och enkäter.

Till sista att-satsen:

Sedan höstterminen 2009 har utvecklingsförvaltningens Arbetscentrum övertagit drift av kompostanläggningen på Tyresö gymnasium. Matrester komposteras och mulljorden går till försäljning genom Arbetscentrums kanaler.

I avfallsplanen som antogs 2008 är ett åtagande:

Senast år 2010 inför vi, där så är motiverat, ett alternativt hanteringssystem för matavfall från restauranger och storkök i kommunens egna verksamheter med möjlighet till utsortering av avfall.

Ansvariga för åtagandet är fastighetsavdelningen och tekniska kontoret.