



## Tjänsteskrivelse

### Datum

2025-03-21

### Vår referens

Per Gunnar Rosengren  
Utvecklingssekreterare  
pergunnar.rosengren@malmö.se

## **Remiss angående Motion Magnus Olsson (SD), Michael Hård af Segerstad (SD) och Lisbeth Persson Ekström (SD) om ny måltidspolicy enligt Uddevallas husmanskostmodell**

**GYVF-2024-5859**

### **Sammanfattning**

Gymnasie- och vuxenutbildningsförvaltningen har fått möjlighet att yttra sig över Magnus Olsson, Michael Hård af Segerstad och Lisbeth Persson Ekströms (SD) motion om en ny måltidspolicy enligt Uddevallas husmanskostmodell. Uddevalla har enligt motionärerna infört en måltidspolicy som sätter svensk husmanskost i centrum och säkerställer ett mångsidigt och näringsrikt utbud med fokus på svenska och lokala råvaror. Målet är att få fler att äta sig mätta och minska svinnet. Svensk husmanskost ska vara basen i kommunens menyer men det ska också serveras ett vegetariskt alternativ. Svenska livsmedel av hög kvalitet ska vidare prioriteras ihop med den svenska husmanskosten.

Gymnasie- och vuxenutbildningsförvaltningen föreslår att gymnasie- och vuxenutbildningsnämnden bedömer att serviceförvaltningens arbete med dynamisk upphandling ökar möjligheten att använda närproducerade råvaror. Stadens mål om hållbarhet är även ett mål för serviceförvaltningens verksamhet där till exempel att minska svinnet ingår.

Förvaltningen föreslår att nämnden ska bedöma att motionens förslag redan är tillgodosedda genom den måltidsverksamhet som nämnden bedriver genom avtal med serviceförvaltningen och att motionen avslås. När det gäller vilka maträtter som serveras föreslår förvaltningen att nämnden anser att beslut bör fattas av personalen i måltidsverksamheten. Förvaltningen föreslår nämnden att föreslå kommunfullmäktige att avslå motionen med hänvisning till det som framkommer i ärendet.

### **Förslag till beslut**

1. Gymnasie- och vuxenutbildningsnämnden godkänner förvaltningens förslag till yttrande och överlämnar detsamma till kommunfullmäktige.



2. Gymnasie- och vuxenutbildningsnämnden föreslår kommunfullmäktige att avslå motionen.

## Beslutsunderlag

- Följebrev remiss angående Motion Magnus Olsson (SD), Michael Hård af Segerstad (SD) och Lisbeth Persson Ekström (SD) om ny måltidspolicy enligt Uddevallas husmanskostmodell
- Motion Magnus Olsson (SD), Michael Hård af Segerstad (SD) och Lisbeth Persson Ekström (SD) om ny måltidspolicy enligt Uddevallas husmanskostmodell
- G-Tjänsteskrivelse GVN 2025-03-28 Remiss angående Motion Magnus Olsson (SD) Michael Hård af Segerstad (SD) Lisbeth Persson Ekström (SD) om ny måltidspolicy enligt Uddevallas husmanskostmodell
- Förslag till Yttrande av Remiss angående Motion Magnus Olsson (SD), Michael Hård af Segerstad (SD) och Lisbeth Persson Ekström (SD) om ny måltidspolicy enligt Uddevallas husmanskostmodell
- Protokollsutdrag GVNAU 2025-03-19 §44 Remiss angående Motion Magnus Olsson (SD), Michael Hård af Segerstad (SD) och Lisbeth Persson Ekström (SD) om ny måltidspolicy enligt Uddevallas husmanskostmodell

## Beslutsplanering

Gymnasie- och vuxenutbildningsnämndens arbetsutskott 2025-03-19

Gymnasie- och vuxenutbildningsnämnden 2025-03-28

## Beslutet skickas till

Kommunfullmäktige

## Ärendet

Motionärerna föreslår att det uppdras att kommunstyrelsen i samråd med berörda nämnder tar fram ett förslag till fullmäktige på måltidspolicy för Malmö stad med utgångspunkt i den svenska husmanskosten. Kommunstyrelsen ska även revidera andra styrande dokument som motverkar den föreslagna måltidspolicyn.

Magnus Olsson, Michael Hård af Segerstad och Lisbeth Persson Ekström (SD) anser att Malmö bör försöka efterlikna den måltidspolicy som bedrivs i Uddevalla kommun. Uddevalla har enligt motionärerna infört en måltidspolicy som sätter svensk husmanskost i centrum och säkerställer ett mångsidigt och näringsrikt utbud med fokus på svenska och lokala råvaror. Målet är att få fler att äta sig mätta och minska svinnet. Svensk husmanskost ska vara basen i kommunens menyer men att det också ska serveras ett vegetariskt alternativ. Svenska livsmedel av hög kvalitet ska vidare prioriteras ihop med den svenska husmanskosten. De som har behov av att äta specialkost eller anpassad måltid kommer att behöva visa upp intyg, journalutdrag,



bedömning av vårdpersonal eller en särskild bedömning. De som har specialkost kommer alltid att få det och för de med anpassning av måltider på grund av religion erbjuds vegetariskt alternativ med ett lika högt näringsvärde som husmanskosten.

### **Uddevallas måltidpolicy**

Den måltidpolicy som Uddevalla kommun har antagit ska inte enbart tillämpas i skolor och förskolor utan även inom vård och omsorg, till exempel kommunens äldreboenden<sup>1</sup>.

### **Skolmaten i Malmö**

Förvaltningen har via delegat tecknat en överenskommelse (GYVF 2025-196-1) om skolmat och servering med serviceförvaltningen från den 1 januari 2025. I avtalet ingår att måltiderna ska vara näringsriktiga och variationsrika och att ett vegetariskt alternativ ska serveras vid varje skollunch. Det anges också att de elever som av medicinska skäl är i behov av specialkost ska få det samt att de som behöver sådan kost ska styrka behovet med ett läkarintyg eller ett intyg av annan legitimerad personal inom vården. Menyn kan även individanpassas för till exempel elever med neuropsykiatriska funktionsnedsättningar (NPF) efter intyg från vårdnadshavare och en anpassad måltidssituation kan också ordnas efter elevens behov. En del i överenskommelsen med serviceförvaltningen är att eleverna ska kunna vara delaktiga och att en dialog ska föras mellan skolledning, elever och representanter för skolrestaurangerna.

Malmö skolrestauranger arbetar för att leva upp till skollagens krav på näringsriktiga skolmåltider och näringsberäknar måltiderna som serveras. Skolrestaurangerna följer livsmedelsverkets rekommendationer och näringsrekommendationerna från nordiska ministerrådet. Skolrestaurangerna utgår även från krav på hållbarhet och arbetar utifrån ekonomisk, ekologisk och social hållbarhet. I det ingår att skolrestaurangerna arbetar för att minska svinnet som en del i arbetet med hållbarhet och i den senaste uppföljningen av matsvinn i kommunala gymnasieskolor i Malmö framgår att svinnet har minskat från 15 år 2023 till 11 procent år 2024.

### **Närproducerad mat**

Upphandlingsmyndigheten uppger på sin hemsida att det normalt inte är tillåtet att kräva att en produkt ska vara lokal- eller närproducerad i en upphandling. Det finns dock ett sätt att skapa förutsättningar för lokala producenter att delta i offentlig upphandling. Så kallad dynamisk upphandling skapar större möjlighet för lokala producenter att delta i offentlig upphandling och serviceförvaltningen har för avsikt att starta med dynamisk upphandling inom en snar framtid. Enligt upphandlingsmyndigheten är ett dynamiskt inköpssystem till skillnad från ramavtal öppet för nya leverantörer att ansluta sig till upphandling under hela systemets

---

<sup>1</sup> [Ny måltidpolicy - Uddevalla kommun](#) (enligt kommunens hemsida, hämtad 250219)



giltighetstid, så länge de uppfyller kvalificeringskraven. Det finns heller ingen skyldighet för leverantörerna i ett dynamiskt inköpssystem att lämna anbud på en enskild anbudsinbjudan och leverantörer kan även lämna systemet. Upphandlingsmyndigheten bedömer därför att det ökar möjligheterna för nystartade, små- och medelstora företag samt lokala leverantörer att konkurrera om kontrakten. Det ökar alltså förutsättningarna för att servera lokala råvaror i skolmaten.

### **Husmanskost som begrepp**

Begreppet husmanskost är inte ett entydigt begrepp och som t.ex. måltidshistorikern Richard Tellström skriver, har svensk matkultur förändrats under lång tid. Svenskarnas mat har påverkats av vilka råvaror som finns tillgängliga och vilka kulturer som svenskarna ser upp till<sup>2</sup>. Tellström skriver att vardagliga rätter i svensk matkultur som tacos har hämtats från USA, och från Storbritannien har indisk mat och kebab hämtats<sup>3</sup>. Man kan diskutera om tacos, pizza och hamburgare är husmanskost men det är rätter som är mycket vanlig mat idag. Det förekommer ibland husmanskost i betydelsen traditionella svenska rätter på skolrestaurangernas meny och under hösten 2024 serverades husmanskost under en temavecka på Malmös skolor.

När skolrestaurangerna planerar menyerna behöver de göra en avvägning mellan att å ena sidan servera rätter som eleverna efterfrågar, bland annat för att minska svinnet, men å andra sidan servera näringsriktig mat som också är hållbar.

### **Yttrande av gymnasie- och vuxenutbildningsnämndens ungdomsråd**

Den 6 mars 2025 hade gymnasie- och vuxenutbildningsnämndens ungdomsråd sammanträde. De yttrade sig i ärendet och framförde bland annat att varierad kulturell mat är positivt. Malmö är en mångkulturell stad med många nationaliteter och som även bör spegla vad som serveras i skolorna. Vidare är närproducerad och säsongsbetonad mat viktigt men ungdomsrådet anser att det inte enbart ska vara svensk husmanskost i fokus.

### **Gymnasie- och vuxenutbildningsnämndens yttrande**

Gymnasie- och vuxenutbildningsnämnden har fått möjlighet att yttra sig över Magnus Olsson, Michael Hård af Segerstad och Lisbeth Persson Ekströms (SD) motion om en ny måltidspolicy enligt Uddevallas husmanskostmodell. Uddevalla har enligt motionärerna infört en måltidspolicy som sätter svensk husmanskost i centrum och säkerställer ett mångsidigt och näringsrikt utbud med fokus på svenska och lokala råvaror. Målet är att få fler att äta sig mätta och minska svinnet. Svensk husmanskost ska vara basen i kommunens menyer men ska också serveras ett vegetariskt alternativ.

---

<sup>2</sup> R. Tellström: ”Varje tugga är en tanke – svensk matkultur under 800 år”, Natur och kultur, Stockholm 2024. S.10

<sup>3</sup> Ibid. S.14



Svenska livsmedel av hög kvalitet ska vidare prioriteras ihop med den svenska husmanskosten.

Nämnden bedömer att den policy som Uddevalla kommun tillämpar redan är tillgodosedd i Malmö. Överenskommelsen som gymnasie- och vuxenutbildningsförvaltningen har med serviceförvaltningen säkerställer att eleverna får varierad och näringsriktig mat samt att det finns möjlighet till ett vegetariskt alternativ. Stadens mål om hållbarhet är även ett mål för serviceförvaltningens verksamhet där till exempel att minska svinnet ingår och nämnden bedömer därför att även denna del är tillgodosedd.

Nämnden bedömer att serviceförvaltningens arbete med dynamisk upphandling ökar möjligheten att använda närproducerade råvaror.

När det gäller vilka maträtter som serveras anser nämnden att beslut om menyn bör fattas av personalen i måltidsverksamheten. Överenskommelsen som finns med serviceförvaltningen ställer också krav på att eleverna har möjlighet att påverka genom dialog med sin skolledning tillsammans med representant för elevrådet. Gymnasie- och vuxenutbildningsnämndens ungdomsråd har yttrat sig i ärendet och framför bland annat att en varierad kulturell mat är positivt. Malmö är en mångkulturell stad med många olika nationaliteter och som även bör spegla vad som serveras i skolorna. Vidare är närproducerad och säsongsbetonad mat viktigt men ungdomsrådet anser att det inte enbart ska vara svensk husmanskost i fokus.

Gymnasie- och vuxenutbildningsnämnden föreslår kommunfullmäktige att avslå motionen med hänvisning till det som framkommer i ärendet.

## **Ansvariga**

Elena Zukauskaitė Avdelningschef

Anneli Schwartz Förvaltningschef