

Datum
2020-10-27

Adress

Diarienummer
SN-2020-694

Yttrande

Till
Kommunfullmäktige

Motion av John Roslund (M) och Tony Rahm (M) om skolmat STK-2020-764

Servicenämnden beslutade den 20 oktober 2020 att lämna följande yttrande:

Sammanfattning

Servicenämnden har i sin förvaltning avdelningen skolrestauranger som lagar och serverar frukost, lunch och mellanmål till kommunala grund- och gymnasieskolor samt några förskolor. Skolmaten följer skollagen om näringsriktiga måltider och Malmö stads policy för hållbar utveckling och mat, beslutad av kommunfullmäktige. Måltiderna planeras, tillagas och serveras enligt rekommendationer från Livsmedelsverkets råd för ”Bra måltider i skolan”, som är baserade på Nordiska Näringsrekommendationer.

Varje dag serveras minst två maträtter (matalternativ) under lunchen varav minst den ena är växtbaserat (lakto-ovo-vegetarisk) samt en varierad salladsbuffé. För att de båda maträtterna dagligen och sammantaget ska uppfylla både Nordiska Näringsrekommendationer kring val av proteinkälla och stadens policy för hållbar utveckling och mat med minskad klimatpåverkan från livsmedel kan inte en kött-/fiskrätt serveras som det ena alternativet varje dag.

Servicenämnden föreslår kommunfullmäktige att avslå motionen.

Yttrande

Måltiderna som skolrestauranger planerar, tillagar och serverar följer skollagens (2010:800 §10, kap 10) krav på näringsriktiga måltider¹ och följer stadens av kommunfullmäktige antagna policy för hållbar utveckling och mat. Måltiderna följer rekommendationer från Livsmedelsverkets råd för ”Bra måltider i skolan”, som är baserade på Nordiska Näringsrekommendationer. Måltidernas näringsinnehåll planeras med Nordiska Näringsrekommendationer som grund, vilka i sin tur är de officiella näringsrekommendationerna i Sverige. Nordiska näringsrekommendationer förmedlas till offentliga verksamheter via Livsmedelsverket. I praktiken innebär Nordiska Näringsrekommendationer bland annat att mängden kött minskas och att mängden växtbaserade proteinkällor, rotfrukter och grönsaker ökar i måltiderna. Därutöver innebär skollagen också en pedagogisk uppgift att erbjuda eleverna att prova nya maträtter och utveckla sina smaksinnen.

¹ Skollagen i sig innehåller ingen precisering av begreppet ”näringsriktig”. Regeringen har framhållit att de svenska näringsrekommendationerna bör vara en utgångspunkt vid bedömningen av vad som är en näringsriktig måltid. Livsmedelsverket skriver i sina rekommendationer för skolmaten (Bra måltider i skolan): *Skollagen ställer krav på att skolmåltiderna ska vara kostnadsfria och näringsriktiga. De nordiska näringsrekommendationerna 2012 (NNR) är de officiella näringsrekommendationerna i Sverige. De ligger till grund för Livsmedelsverkets generella kostråd och bör även användas som utgångspunkt vid planering av måltiderna i skolan.*

Policyn för hållbar utveckling och mat har sitt ursprung i Malmö stads beslutade budget. Policyn antogs av kommunfullmäktige den 28 oktober 2010. Budgeten utgår från FN:s 17 globala hållbarhetsmål som beskrivs i Agenda 2030. Agendan ligger till grund för Malmö stads styrdokument för hållbar utveckling för att bidra till en social, ekonomisk och miljömässig hållbarhet. För att uppnå en minskad klimatpåverkan från mat och livsmedel genom måltiderna som serveras medför det i praktiken att måltiderna i staden innehåller mer växtbaserad mat. När styrdokument revideras eller ändras efter politiska beslut följer måltidsplaneringen de nya styrdokumenterna.

Malmö stads policy för hållbar utveckling och mat har två numerära mål för 2020:

- 90% av stadens inköpta livsmedel ska vara ekologiska
- Matens klimatpåverkan mätt i växthusgas ekvivalenter per kilo livsmedel (CO₂e/kg) ska minska med 40% från 2002 till 2020.

Utgångspunkten är att policyn gäller tillsvidare och att de numerära målen kvarstår även efter 2020. För att uppnå målet om minskad klimatpåverkan, har servicenämnden genom åren successivt ökat andelen växtbaserade maträtter och minskat antalet animaliska maträtter. Nuvarande nivå, cirka två till tre dagar i veckan med växtbaserade/lakto-ovo-vegetariska maträtter, har lett till en minskning av klimatpåverkan. För att nå målet i policyn behövs fler växtbaserade serveringsdagar per vecka.

Rekommendationen från Nordiska Näringsrekommendationer är max 500 gram rött kött och charkprodukter per person och vecka. För skolluncherna innebär det totalt max 110 gram per elev och vecka. Olika proteinkällor har olika klimatpåverkan*.

Nötkött	26 CO ₂ e/kg
Lammkött	21 CO ₂ e/kg
Ost	8 CO ₂ e/kg
Fläskkött	6 CO ₂ e/kg
Fågel	3 CO ₂ e/kg
Fisk	3 CO ₂ e/kg
Vegokött	3 CO ₂ e/kg
Ägg	2 CO ₂ e/kg
Baljväxter	0,7 CO ₂ e/kg

*Medelvärde mat-klimat-listan, version 1.1 SLU/Elin Röös.

Varje dag serveras minst två maträtter (matalternativ) under lunchen varav minst den ena är växtbaserad (lakto-ovo-vegetarisk) samt en varierad salladsbuffé. Den ena maträtten är gemensam för alla skolor, den andra maträtten ”kökets val av alternativrätt” planerar varje skolrestaurang utifrån sina lokala förutsättningar och tillgång till råvaror. Detta är en viktig del i servicenämndens hållbarhetsarbete för att minska matsvinnet. För att de båda maträtterna dagligen och sammantaget ska uppfylla både Nordiska Näringsrekommendationer kring val av proteinkälla samt stadens policy för hållbar utveckling och mat med minskad klimatpåverkan från livsmedel kan inte en kött/fiskrätt serveras som det ena matalternativet varje dag.

Menyn planeras av servicenämndens måltidsutvecklare och dietister i samarbete med kockar och restaurangbiträden. Servicenämnden strävar alltid efter att erbjuda en god och

varierad skolmat av hög kvalitet. En varierad meny introducerar eleverna för olika smaker, råvaror och maträtter, detta som en del av skolans pedagogiska verktyg.

Lagen om offentlig upphandling (2016:1145) innebär att upphandlande myndighet (Malmö stad) inte kan ställa geografiska krav på ”svenskt” eller ”skånskt/lokalt” producerade livsmedel. Däremot kan Malmö stad ställa andra egenskapskrav som exempelvis starkt djurskydd i linje med svensk djurskyddslagstiftning. Malmö stads upphandlingsenhet, i samarbete med bland annat servicenämnden, genomför kommungemensamma upphandlingar av livsmedel. Åtskilliga kvalitetskrav ställs vid livsmedelsupphandlingar i linje med stadens miljöprogram, Agenda 2030 och policy för hållbar utveckling och mat. Det har medfört att stadens ramavtalade köttssortiment följer svensk djurskyddslagstiftning.

Majoriteten av det kött som köps in av servicenämnden är svenskt, för senaste statistikperioden januari-juni 2020 var drygt 90% av köttet svenskt. Ekologiskt kött och andra livsmedel prioriteras i enlighet med stadens målsättning i policyn för hållbar utveckling och mat om 90% ekologiskt inköpta livsmedel år 2020. För perioden januari-augusti 2020 har servicenämnden 87% inköpta ekologiska livsmedel.

Med det som beskrivits ovan i yttrandet föreslår servicenämnden kommunfullmäktige att avslå motionen.

Ordförande

Jan Olsson (S)

Nämndsekreterare

Johanna Beckmann

Skriftlig reservation från Moderaterna.

Skriftlig reservation från Sverigedemokraterna.

Särskilt yttrande från Centerpartiet.