



Datum  
2021-03-17  
Adress  
Henrik Smithsgatan  
Diarienummer  
SN-2021-226

## Yttrande

Till  
Servicenämnden

### **Nämndinitiativ från Sverigedemokraterna om mätning och redovisning av konsumerad skolmat**

#### **Sammanfattning**

Sverigedemokraterna har inkommit med ett nämndinitiativ om mätning och redovisning av konsumerad skolmat. Sverigedemokraterna föreslår servicenämnden besluta att uppdra åt förvaltningen att redovisa hur man mäter hur mycket mat som konsumeras och redovisa hur mängderna tillagad mat kan skifta beroende på erfarenhet om maträtternas popularitet. Av detta vill Sverigedemokraterna att nämnden drar slutsatser om vilka typer av maträtter som uppskattas och inte och därefter diskutera åtgärder om matsvinn.

Serviceförvaltningen serverar dagligen mat till cirka 40 000 elever, från förskoleklass till sista året på gymnasiet, och bland dessa finns en mängd olika preferenser kring smak, konsistens och utseende på maträtter. Under de senaste åren har andel tallrikssvinn och andel uppäten mat per registrerad gäst mätts på olika sätt och olika antal skolor vilket kan påverka resultatet. Sammantaget är trenden en sjunkande andel tallrikssvinn och ökad andel mat som äts upp. Serviceförvaltningen planerar menyn med utgångspunkt i kommunfullmäktiges mål om effektivisering och policy för hållbar utveckling och mat, och utifrån en schablon och kökets erfarenheter från tidigare serveringar av maträtterna. Utöver detta finns det andra omständigheter som påverkar hur mycket mat som barnen äter.

Med denna redovisning anser serviceförvaltningen nämndinitiativet besvarat utan eget ställningstagande.

#### **Yttrande**

Serviceförvaltningen har tagit fram uppgifter om andel tallrikssvinn och andel uppäten mat per registrerad matgäst 2018-2020. År 2018 deltog 70 kök i mätningen, 2019 deltog 27 kök och 2020 deltog 44 kök. Siffrorna är ojämnt fördelade men representativa.

2018

Andel tallrikssvinn 14%

Andel uppäten mat 212g/registrerad matgäst

2019

Andel tallrikssvinn 12%

Andel uppäten mat 255g/registrerad matgäst

2020

Andel tallrikssvinn 9%

Andel uppäten mat 265 g/registrerad matgäst

De senaste tre åren visar därför på en liten trend mot sjunkande andel tallrikssvinn och ökad andel mat som äts upp. Andel uppäten mat är i dagsläget inget nyckeltal som skolrestauranger rapporterar. Däremot bevakas det och följs upp i det fall att en skola skulle avvika nämnvärt från schablonen.

### **Planering av menyn**

Menyn planeras utifrån en schablon per portion. Volymen justeras utifrån flera parametrar, bland annat sjukfrånvaro hos de ätande gästerna och kökets erfarenhet utifrån tidigare serveringar av maträtterna. Utifrån detta justerar köken mängden tillagad mat beroende på maträtt.

Det serveras dagligen två maträtter och en salladsbuffé som utökats till att innehålla kolhydrater som gör att matgästerna kan välja att äta en mer mättande sallad. Denna metod bygger på att rätt och tillräcklig mängd mat serveras. Det finns därför inte något systematiskt mönster i denna arbetsmetod som stödjer arbetet kring minskningen av matsvinnet.

### **Måltidsmiljön**

Serviceförvaltningen samarbetar med 90 olika skolor kring skolmaten. Utöver den faktiska maten finns ett antal faktorer som påverkar mängden mat som hamnar i magen.

Måltidsmiljön har en stark pedagogisk, social och kulturell funktion. Vuxennärvaro har visat sig ha en lugnande effekt. Med 40 000 elever i åldrarna 5-20 år finns det en mängd olika preferenser kring smak, konsistens och utseende på maträtter. Skolrestauranger strävar ständigt efter att servera god, vällagad, säker och hälsosam mat till alla som både uppfyller så många preferenser som möjligt. Samtidigt ska den bidra till att nå politiskt uppsatta mål och följa nationella ramverk.

### **Populära maträtter**

I dagsläget samlas inte information centralt på ett systematiskt och sätt om vilka rätter som tillagas i större eller mindre mängd. En kombination av dialog med köken, information från matråden och tidigare svinnmätningar visar att följande maträtter är särskilt populära:

Broccolisoppa (vegetarisk)

Pastasås med tomat och örter (vegetarisk)

Fiskfilé med grönsak- och örttäck

Italiensk makaronigratäng (vegetarisk)  
Lasagnette, grönsaker, ost (vegetarisk)  
Panerad fisk med potatis och kall sås  
Spaghetti med hönsfärssås/sojafärssås (vegetarisk och kött)  
Tacos med hönsfärs/sojafärs (vegetarisk och kött)  
Pastagrätäng med lax

Proteinkällorna bland dessa rätter är blandade. Köken och matgästerna har dialog kring maten som serveras. Ett exempel på vad dialogen leder till är att majoriteten av gästerna inte uppskattade maträtten dhal (indisk linsgryta) vilket lett till att rätten tagits bort från menyn. I övrigt anpassas och ändras recept kontinuerligt för att passa målgrupperna bättre.

Med denna redovisning anser serviceförvaltningen nämndinitiativet besvarat utan eget ställningstagande.

Servicedirektör

.....  
Louise Strand  
.....