



BARN- OCH UTBILDNINGSFÖRVALTNINGEN

TJÄNSTEUTLÅTANDE 2015-5

2015-01-28

Dnr: 2014/163 622

Remiss- Medborgarförslag- Att servera mer ekologisk, svensk och närproducerad mat i förskolorna och skolorna

Förslag till beslut

Barn- och utbildningsförvaltningen föreslår barn- och utbildningsnämnden besluta.

1. Bifalla medborgarförslaget

Christel Bäckström
Förvaltningschef

Maud Gezelius
Kostchef

Sammanfattning

Medborgarförslaget inkom till kommunstyrelsen den 21 oktober 2014. Förslagsställaren vill att kommunfullmäktige ska ta ett beslut om att servera mer ekologisk, svensk och närproducerad mat i förskolorna och skolorna, se över möjligheterna att göra mat ifrån grunden och servera vegetarisk mat vissa dagar för att inte behöva öka kostnaden.

Ärendets beredning

Ärendet har handlagts av barn- och utbildningsförvaltningens kostenhet.

Ärendebeskrivning

Förslagsställaren menar att det finns förskolor och skolor i våra grannkommuner som idag serverar mer ekologisk mat än Nynäshamns skolor och att dessa serverar vegetarisk mat vissa dagar. Förslaget innebär också reducering av (åtminstone) de produkter som är mest besprutade/belastar klimatet mest, såsom bananer, potatis, mejeriprodukter och kött. För barnens hälsa och för klimatets skull menar förslagsställaren att inköpet av livsmedel bör ses över. Det ska genomföras genom att laga mat från grunden, anställa kompetent personal som klara av det och minska svinnet. Servera vegetarisk mat varje vecka och få på så sätt råd med bra ekologisk mat hela veckan.

Förvaltningens ståndpunkt

Det pågår en ny livsmedelsupphandling som beräknas träda i kraft i början av april. Nynäshamns kommun kommer att tillsammans med Haninge- och Tyresö kommun ha en samordnad varudistribution. I upphandlingen har ett av målen varit att förenkla för lokala producenter att lämna anbud. Det har efterfrågats ett större antal ekologiska produkter och i vissa produktgrupper endast ett ekologiskt alternativ.

Vid en livsmedelsupphandling kan inte kommunen ställa krav på att köttet ska vara svenskt, men det går att ställa krav på att leverantörerna följer svensk lagstiftning över till exempel djurhållning. Det finns fler länder som når upp till svensk standard och det kan därför komma in produkter på anbudet som inte kommer från Sverige.

Kostenheten har under många år arbetat långsiktigt med att öka andelen ekologiska produkter. Arbetet har gått långsamt. Kommunens kök har under längre tid arbetat om recept och ökat andelen vegetabilier i maten. Varje dag erbjuds en vegetarisk rätt som alternativ, och en dag i vecka serveras endast vegetarisk mat. Detta för att minska andelen kött och för att öka andelen ekologiskt. Tanken är också att vänja elever och barn med grönsaker och baljväxter och arbeta mera klimatsmart.

Under de senaste två åren har det pågått ett aktivt arbete för att minska matsvinnet och på så sett kunna lägga mer pengar på råvaror. Det har under det senaste året funnits flera ekologiska produkter på kommunens livsmedelsavtal och köken har uppmuntrats att särskilt köpa ekologiska bananer och ägg.

Merparten av köken lagar maten från grunden. Under 2014 hade nådde andelen inköpta ekologiska råvaror upp till 20%. I vilken utsträckning köken kan laga maten beror till stor del på lokalens standard, sjukfrånvaro och tillgång till vikarier.