

Barn- och utbildningsnämnden**Motionssvar - Hållbar mat och matupplevelse i våra förskolor och skolor**

Dnr BUN21/33

Förslag till beslut

Barn- och utbildningsnämnden föreslår Kommunfullmäktige besluta att motionen ska anses behandlad.

Sammanfattning av ärendet

Miljöpartiet de Gröna i Kommunfullmäktige har i en motion föreslagit att "kommunen utbildar och planerar för samt upphandlar och erbjuder globalt hållbar och näringsriktig mat i skolorna" och att "kommunen ställer krav på och inför samt certifierar sig för WWF koncept för "One planet plate" eller motsvarande globalt hållbar näringsriktig mat" samt att "kommunen sätter mål om att leverera hållbar och näringsriktig mat i linje med FNs hållbara utvecklingsmål till 2030".

Beslutsunderlag

Motion - hållbar mat och matupplevelse i våra förskolor och skolor
Motionssvar, 2021-09-09

Ärendet

Miljöpartiet de Gröna i Kommunfullmäktige har i en motion föreslagit att "kommunen utbildar och planerar för samt upphandlar och erbjuder globalt hållbar och näringsriktig mat i skolorna" och att "kommunen ställer krav på och inför samt certifierar sig för WWF koncept för "One planet plate" eller motsvarande globalt hållbar näringsriktig mat" samt att "kommunen sätter mål om att leverera hållbar och näringsriktig mat i linje med FNs hållbara utvecklingsmål till 2030".

Barn- och utbildningsförvaltningens måltidsorganisation Matproduktion arbetar sedan tidigare med hållbara måltider enligt konceptet *Diet for a Green planet*. Det är ett koncept som utgår från ett helhetstänkande. En avgörande del i arbetet för hållbara måltider är varje medarbetares motivation och drivkraft för att nå de högre målen med Agenda 2030. I Matproduktion sker det bland annat inom projektet "Drivkraft 2021". *Diet for a Green Planet* är helt i linje med Livsmedelsverkets rekommendationer och har därutöver högre ambitioner i relation till Agenda 2030.

I konceptet *Diet for a Green planet* finns introduktionsutbildningar som beskriver konceptet samt två kurser som riktar sig till kökspersonal, ledare inom måltidsorganisationer och beslutsfattare - en svensk kurs på folkhögskolenivå och en internationell på högskolenivå. Aktuell information finns på www.dietforagreenplanet.se. Detta innefattar såväl den



vetenskapliga bakgrunden som praktiska tips från tillämpning och gratis nedladdningsbara utbildningsmaterial.

Verktyg som till exempel *One planet plate* kan användas inom ramen för *Diet for a Green Planet* där det är relevant. Verktuget används för att mäta klimatpåverkan genom en beräkningsmodell som bygger på en databas produkt för produkt. Modellen tar dock inte hänsyn till påverkan på biologisk mångfald, övergödning och andra former av miljöpåverkan. För många råvaror anges ett värde, trots att det kan finnas stora skillnader beroende på hur produkten har odlats. Beroende på odlingsmetod kan jorden antingen vara en kolfälla eller en källa till utsläpp av växthusgaser. Eftersom forskningsunderlaget är otillräckligt tas denna faktor inte med i beräkningar av koldioxidpåverkan. I rätt sammanhang är *One Planet Plate* ett bra verktyg.

Vi behöver minska svinnet, laga mer växtbaserad och årstidsanpassad mat, minska mängden kött och fisk samt öka andelen ekologiska och kretsloppsproducerade livsmedel. I praktiken innebär det att hitta personalens motivation och kreativitet i sitt arbete för att åstadkomma den nödvändiga omställningen. Samtidigt vill vi att våra matgäster ska känna igen och tycka om maten vi serverar och vara motiverade för de förändringar som görs.

Beslutet expedieras till

Kommunfullmäktige

Johannes Pålsson
Förvaltningschef

My Berensson
Kostchef