

Hållbar mat och matupplevelse i våra förskolor och skolor

I Sverige är det lagstadgat med mat i skolorna. Skollagen ställer krav på att skolmåltiderna ska vara både kostnadsfria och näringsriktiga. Livsmedelverket skriver dessutom att ”De svenska skolmåltiderna ger alla elever, oavsett bakgrund, möjlighet till bra matvanor och är en viktig del i arbetet för jämlik hälsa och en hållbar utveckling.” De fortsätter: ”Maten har också koppling till skolans miljöarbete. Skollagen slår fast att undervisningen ska genomsyras av hållbarhetsfrågor och läroplanen innehåller tydliga mål om lärande för hållbar utveckling. Vår livsmedelskonsumtion påverkar miljön både positivt och negativt. En utmaning är att minska matens klimatavtryck, som idag står för en fjärdedel av svenskarnas totala klimatpåverkan.”

Källa: <https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyrrer/bra-maltider-i-skolan.pdf>

Så vad är vårt ansvar som politiker när det gäller näringsriktig och hållbar mat i våra skolor och förskolor? Jo, vi behöver ge tydliga riktlinjer men också förutsättningar för att säkerställa att våra förvaltningar lever upp till lagen för vad som är näringsriktig och hållbar mat. Vi behöver också visa på hur vi uppnår de avtal som vi har förbundit oss att genomföra, såsom Parisavtalet. Det är inte bara önskvärt utan det råkar dessutom vara ett krav enligt både skollagen och klimatlagen. Det positiva i att följa lagen om näringsriktig och hållbar mat är att det dessutom är ekonomiskt mer fördelaktigt och mallarna för hur det görs redan finns. Vi kan som politiker peka på de metoder och rekommendationer som redan finns framtagna.

Ett exempel är Världsnaturfonden WWF som förra året lanserade märkningen *One planet plate*, för hållbar mat som klarar både biologisk mångfald och minst tvågradersmålet för klimatet. Den största skillnaden jämfört med idag är att maten består av mer vegetariskt, men givetvis är det viktigt även med minskat matsvinn, ekologiskt, säsonganpassat och lokalt producerat. När kött eller fisk ska användas så pekar WWF på de arter och metoder som är hållbara. Det är helheten som gör hållbarheten. Källa: <https://www.wwf.se/mat-och-jordbruk/one-planet-plate/>

Detta är ingen nyhet eller obeprövade metoder utan i dagens Sverige finns skolor såsom Globala gymnasiet i Stockholm som serverar enbart vegetariskt efter en elevomröstning. Där anser 87 procent av eleverna att maten är väldigt bra och ytterligare åtta procent anser att maten är bra. Hur många skolor slår den nöjdheten?

För att lyckas måste maten bli just godare och det finns numera gott om hjälp att få med det. Till exempel via WWF, Jävligt gott eller nya boken Vegolyftet – för storkök och skola. Här gäller det att utbilda personalen i att laga hållbar mat på ett attraktivt och smakfullt sätt. Om vi börjar i skolan och väver ihop skolmaten med undervisningen skapar vi dessutom en känsla av delaktighet som är mer än en formellt förankrad livsmedelspolicy. Maten får ett större syfte som handlar om att bygga en hållbar framtid tillsammans.

Kriterierna för att lyckas med maten skolan är att den ska vara näringsriktig, globalt hållbar, godare och inom samma budget. Eftersom stat och kommun har ett övergripande ansvar för hur invånarnas skattemedel spenderas så har vi som politiker ett ansvar att vi säkerställer hållbar och näringsriktig mat i våra skolor och förskolor i enlighet med lagar och internationella avtal.

Vi yrkar på att

- kommunen utbildar och planerar för samt upphandlar och erbjuder globalt hållbar och näringsriktig mat i skolorna.
- kommunen ställer krav på och inför samt certifierar sig för WWF koncept för ”One planet plate” eller motsvarande globalt hållbar näringsriktig mat.
- kommunen sätter mål om att leverera hållbar och näringsriktig mat i linje med FNs hållbara utvecklingsmål till 2030

Miljöpartiet de Gröna, Carl Ståhle, Ulrika Sandin och Björn Osberg