

Kommunstyrelsen

Utbildning om klimatsmart mat för bespisningspersonal

Motion den 12 december 2016 av Sidney Holm (MP)

Förslag till beslut

Kommunstyrelsen föreslår kommunfullmäktige fatta följande beslut.

Kommunfullmäktige noterar att intentionerna bakom förslaget i motionen redan är uppfyllda genom det systematiska arbetet med fortbildning och nätverkande som pågår i Valfärd skolas och Valfärds samhällsservices bespisningar. Motionen är med detta färdigbehandlad.

Sammanfattning

I motionen anför Sidney Holm (MP) att arbetet för att nå kommunens lokala miljömål även bedrivs i bespisningsköken. Genom att arbeta med vegetarisk/vegansk matlagning, ekologiska livsmedel och mot matsvinn menar Sidney Holm att klimatavtrycket reduceras avsevärt. Motionären pekar på att det finns framgångsrika exempel på hur andra kommuner har arbetat med bespisningsköken och uppnått goda miljö- och klimatresultat.

Vidare föreslår motionären kommunen ska ge bespisningspersonal möjlighet att utbilda sig i klimatsmart matlagning-genom fortbildning, intressanta föreläsningar och seminarier. Av Valfärd skolas och Valfärd samhällsservices redovisning framgår att det redan pågår ett arbete med att löpande vidareutbilda och inspirera personalen i bespisningarna. Intentionerna bakom förslaget i motionen bedöms därför redan vara uppfyllda.

Förslagen i motionen

Motionären föreslår att:

- Nacka kommun erbjuder möjlighet till fortbildning i klimatsmart mat på det sätt som kommunens tjänstepersoner tycker är lämpligast

Utredning och bedömning

Välfärd skola

Inom Nackas kommunala förskolor, grundskolor, och gymnasieskolor serveras 20 000 portioner varje dag. Nästan alla förskolor och skolor har egna tillagningskök och lagar mat i egen regi. Välfärd skola följer Livsmedelverkets råd och enligt den ska måltiden vara god, säker, trivsamt, hållbar och integrerad i verksamheten. Skollagen ställer också krav på att måltiderna ska vara näringsriktiga och det är rektors och förskolechefens ansvar att se till att lagen efterlevs. De ansvarar också för kökspersonalens fortbildning.

Som stöd för skollledning och kökspersonal har Välfärd skola arbetat fram ett gemensamt vägledningsdokument "Hållbara måltider". I den påvisar vi att vi strävar efter:

- ha ändamålsenliga tillagningskök som drivs i egen regi
- välja rotfrukter, grönsaker och frukter efter säsong
- ersätta en del av köttet med baljväxter i till exempel köttfärsås och färsbiffar
- servera potatis, pasta, matvete, bulgur, quinoa och linser oftare än ris
- hålla nere mängden kött och öka mängden vegetabilier, samt välja kött som belastar miljön så lite som möjligt
- minska matsvinnet, sortera ut matavfall samt källsortera
- öka andelen ekologiska livsmedel och sträva mot minst 50 procent
- andelen hållbara livsmedel ska öka både i upphandlingsavtalen och därmed även i inköpen
- variera fisksorterna och välja fisk som uppfyller kriterierna för MSC- eller kravmärkt
- miljöstyrningsrådets baskrav för djurskydd och miljö ska användas vid livsmedelsupphandlingen.

Personalen ska känna till denna vägledning samt ha adekvat kompetens och erbjudas vidare kompetensutveckling av sin chef. Viss fortbildning kan samordnas mellan förskolor och skolor. En kostekonom är upphandlad för Nacka kommun och finns som konsult att tillgå som stöd för huvudman, rektor, förskolechef och kökspersonal. Om det finns behov hjälper Välfärd skola centralt till att samordna viss fortbildning som till exempel kurs i livsmedelshygien eller föreläsning om giftfrihet. Det finns önskemål om att samordna en föreläsning om klimatsmart matlagning vilket Välfärd skola redan har börjat att diskutera och planera tillsammans med upphandlad kostekonom.

Välfärd skola driver sedan tre år tillbaka ett nätverk för alla köksansvariga. Där träffas man och diskuterar olika aktuella och viktiga frågor samt ger varandra tips och inspiration för att utveckla och förbättra skolornas och förskolornas mat.



Välfärd samhällsservice

Välfärd samhällsservice har utbildad måltidspersonal inom Nacka seniorcenter. I övriga verksamheter sker beredning och tillagning av mat tillsammans med kunderna som en del av verksamheten. Personal inom produktionsområdet uppmuntras att vidareutbilda sig inom sina kompetensområden och det finns inga hinder för personal att gå kurser inom exempelvis klimatsmart mat. Det är svårt att hitta kurser med inriktning på klimatsmart mat och Välfärd samhällsservice har inte möjlighet att själv arrangera sådana kurser utan är beroende av utbildningar anordnade av andra aktörer.

En stor miljöbelastning från mat i samhället är matsvinnet, det är något som personalen ständigt arbetar med att undvika av både miljömässiga och ekonomiska skäl. Inom många verksamheter väljer man allt oftare exempelvis kyckling och fisk i högre grad än nötkött. Vegetariska och veganska alternativ erbjuds om kunderna efterfrågar sådan mat, utgångspunkten är alltid kundens rätt att välja.

Förslagets ekonomiska konsekvenser

Förslag till beslut innebär inga ekonomiska konsekvenser.

Konsekvenser för barn

Barn och elever inom Välfärd skolas verksamheter blir varje dag serverad mat som är god, säker, trivsamt, hållbar och integrerad i verksamheten.

Bilaga

Motion, ” Utbildning om klimatsmart mat för bespisningspersonal”

Helena Ekwall
Enhetschef
Välfärd Skolas verksamhetsstöd

Henrik Feldhusen
Biträdande produktionsdirektör
Välfärd samhällsservice