



**Tjänsteutlåtande**

Utfärdat 2024-11-26

Ärendenummer GSK-2024-04350

Handläggare

Karin Pettersson

E-post [karin.pettersson@grundskola.goteborg.se](mailto:karin.pettersson@grundskola.goteborg.se)

## Yttrande över motion om ny måltidspolicy enligt Uddevallas framgångsrika husmanskostmodell

### Förslag till beslut

I grundskolenämnden,

Grundskolenämnden avstyrker motion om ny måltidspolicy enligt Uddevallas framgångsrika husmanskostmodell och översänder förvaltningens tjänsteutlåtande, daterat 2024-11-20, som sitt yttrande.

### Sammanfattning

Kommunstyrelsen har översänt motion från Emma Altenhammar (SD) om ny måltidspolicy enligt Uddevallas framgångsrika husmanskostmodell. Motionären föreslår att likt Uddevalla kommun införa en inriktning i Göteborgs Stads måltidspolicy för att stärka den svenska matkulturen och möjliggöra för fler att ta del av näringsrika och kulturellt relevanta måltider.

Begreppet husmanskost är svårt att definiera, då det ständigt har utvecklats och påverkats av olika mattraditioner, smaker och tillagningsmetoder. Skolmaten i Göteborg anpassas även efter elevers behov och önskemål. Förvaltningen anser att en variation av maträtter är viktig för att främja mångfald och kulturförståelse.

Med husmanskosten i centrum riskerar kommunens koldioxidutsläpp att öka, eftersom husmanskosten är baserad på mycket kött och fisk. Utifrån lagstiftning och bestämmelser för inköp- och upphandling, kan skolköken redan idag välja miljömärkta råvaror, säsonganpassade råvaror och lokala råvaror.

Grundskoleförvaltningen bedömer sammantaget att motionen bör avslås.

### Bedömning ur ekonomisk dimension

Förvaltningen bedömer att förslaget om att införa en måltidspolicy som baseras på svensk husmanskost sannolikt skulle innebära ökade livsmedelskostnader eftersom dessa rätter generellt sett innehåller mycket kött och fisk. Växtbaserat protein har generellt sett en lägre kostnad än animaliskt protein.

### Bedömning ur ekologisk dimension

Motionären uttrycker att stadens måltider bör bli mer hållbara och närproducerade. I Göteborgs Stads policy för måltider finns ett kapitel kring miljösmarta måltider där det

bland annat står att *Göteborgs Stad ska verka för att minska miljö- och klimatpåverkan i hela livsmedelskedjan från primärproduktion av livsmedel, till måltider och avfall.* I kapitlet nämns bland annat att verksamheter om möjligt, utifrån lagstiftning och bestämmelser för inköp- och upphandling, ska välja miljömärkta råvaror, säsongsanpassade råvaror, lokala råvaror och stor andel vegetabilier. Måltiderna ska även klimatberäknas. Därmed tar stadens måltidspolicy redan hänsyn till motionärens önskemål om hållbara och närproducerade måltider.

Om Göteborgs måltidsverksamheter skulle sätta svensk husmanskost i centrum finns en risk för ökning av koldioxidutsläpp, eftersom det i den traditionella husmanskosten ingår mer animaliska proteiner. Därmed skulle det bli svårare att uppnå målen i stadens miljö- och klimatprogram.

Förvaltningens måltidsverksamhet arbetar aktivt för att minska miljö- och klimatpåverkan i alla moment samt att stödja eleverna i ambitionen om att minska den egna påverkan, bland annat involveras elever i skolornas matsvinnprojekt. Att redan i ung ålder befästa kunskap och medvetenhet om matens miljöpåverkan samt inspirera till goda och miljösmarta måltider kan förväntas lägga en grund för goda och hållbara vanor för resten av livet.

## **Bedömning ur social dimension**

Livsmedelsverkets Nationella riktlinjer för måltider i skolan anger att: *”Måltiden kan användas till att väcka nyfikenhet på odling, ekologi och matematik, eller för att prata om kultur, samhälle och demokrati. Många i skolan har rötter i andra kulturer. Mattraditioner ändras långsamt, särskilt de som gäller högtidsmat. Men också till vardags finns det kulturella skillnader i matvanor. Måltiderna är ett väl lämpat verktyg för att lära känna andra kulturer och nya smaker.”*

Även i grundskolans läroplan beskrivs betydelsen av att möta olika kulturella inslag för att få en förståelse för andra kulturer: *”Det svenska samhällets internationalisering och den växande rörligheten över nationsgränserna ställer höga krav på människors förmåga att leva med och inse de värden som ligger i en kulturell mångfald. Medvetenhet om det egna och delaktighet i det gemensamma kulturarvet ger en trygg identitet som är viktig att utveckla tillsammans med förmågan att förstå och leva sig in i andras villkor och värderingar.”*

## **Bedömning av barnets bästa**

Enligt Barnkonventionen artikel 29 ska utbildning syfta till att *”...utveckla respekt för barnets egen kulturella identitet, eget språk och egna värden, för vistelselandets och för ursprungslandets nationella värden och för kulturer som skiljer sig från barnets egen”*

Genom måltidsråd på skolorna, som en del av den pedagogiska verksamheten, har eleverna idag möjlighet att påverka måltidernas innehåll och måltidsmiljöns utformning. Det ger också möjlighet att skapa intresse och dialog kring hållbarhet, miljö, matens ursprung och hur maten påverkar hälsan. Via måltidsråden kan eleverna vara med och påverka bland annat vilka maträtter som ska serveras.

## **Samverkan**

Information på förvaltningsövergripande samverkansgrupp (FSG) den 9 december 2024.

## **Bilagor**

1. Motion av Emma Altenhammar (SD) om ny måltidspolicy enligt Uddevallas framgångsrika husmanskostmodell.
2. Uddevalla grundskolors matsedlar vecka 48-49

## Ärendet

Kommunstyrelsen har översänt motion från Emma Altenhammar (SD) till grundskoleförvaltningen om att revidera Göteborgs Stads måltidspolicy i linje med Uddevalla kommuns måltidspolicy.

Svar ska lämnas till kommunstyrelsen senast den 19 januari 2025.

## Beskrivning av ärendet

Motionären skriver att maten som serveras i kommunens verksamheter spelar en viktig roll ur både folkhälso- och kulturperspektiv eftersom matvanor formas tidigt och påverkar individers fysiska och psykiska hälsa. Därför är det avgörande att maten som serveras i kommunens verksamheter speglar de värderingar motionären vill främja.

För att maten ska bli mer hållbar och närproducerad anser motionären att Göteborgs Stad ska ta initiativ till att uppdatera och modernisera sin måltidspolicy, i enlighet med Uddevallas framgångsrika måltidspolicy, med svensk husmanskost i centrum och säkerställa ett mångsidigt och näringsrikt utbud med fokus på svenska lokala råvaror. Motionären anser att en sådan inriktning i Göteborg skulle stärka den svenska matkulturen och möjliggöra för fler att ta del av näringsrika och kulturellt relevanta måltider eftersom husmanskosten är en viktig del av den svenska identiteten. Genom att basera måltiderna utifrån Uddevallas husmanskostmodell säkerställs att barn, äldre och andra invånare får näringsrik mat rotad i svenska traditioner.

### Svensk husmanskost

Ordet husmanskost kommer ursprungligen från tyska "hausmannskost" och syftar på enkel och billig mat. Husmanskosten härstammar från en tid då maten var enkel och näringsrik, främst avsedd för arbetare och bönder. Det var mat som skulle mätta och ge energi för att klara av de fysiska kraven på arbetsdagarna. Maträtterna var ofta uppbyggda kring kött, fisk, potatis, grönsaker och rotfrukter som med tiden utvecklats till klassiska husmansrätter. Det skapades ofta regionala skillnader då maträtterna var beroende av tillgången på råvaror.

Husmanskosten är inte statisk utan har länge varit influerad av mattraditioner, smaker och tillagningsmetoder från andra länder och kulturer. Genom århundraden av handel och utbyte har andra länders influenser smält samman med de inhemska svenska smakerna som gett en mångfald av rätter och variationer inom husmanskosten.

Husmanskosten har under senare tid genomgått en viss renässans efter att kända kockar som Tore Wretman presenterat moderniserade varianter på klassisk husmanskost. I denna "nouvel husman", som den kallas, ingår vissa nya råvaror och tillagningsmetoderna har utvecklats. Den ganska feta husmanskosten som förr var viktig för kroppsarbetande människor har blivit fettsnålare med tiden. Den svenska husmanskosten kommer även fortsätta att moderniseras och inspireras av andra internationella kök och kulturer, tillagningsmetoder och tillgång till råvaror.

## Uddevalla kommuns måltidspolicy och skolluncher

Uddevalla kommunfullmäktige antog sin nya måltidspolicy den 13 juni 2024. I ett utdrag från måltidspolicyn står: *”svenska livsmedel av hög kvalitet ska prioriteras. Helst ska livsmedlen vara närproducerade och ha tillagats i Uddevalla i så stor utsträckning som möjligt. Svensk husmanskost är det som kommer att vara basen i kommunens menyer. Som alternativ rätt kommer det att erbjudas en vegetarisk rätt.”*

Förvaltningen har tagit del av matsedlarna för veckorna 48-49 för Uddevalla kommuns grundskolor. Matsedlarna redovisas i bilaga 3. Flera av de presenterade maträtterna har svensk husmanskost som bas, men det återfinns även flera internationellt inspirerade maträtter och ingredienser. Utöver klassiskt svenska maträtter nämns under de två veckorna Cajun queen, Hummus, Chicken kebab med kebabsås, Chili sin carne, Cowboysoppa, Tacolåda med salsa. Exempel på utskrivna ingredienser/tillbehör är pizzakrydda, dijon(senap), curry, ris och pasta/spagetti.

Förvaltningen har inte utrett ursprung och kvalitet på de livsmedel som köpts in till Uddevalla kommun sedan policyn antogs.

## Förvaltningens bedömning

Husmanskosten är en viktig del av det svenska matarvet som vi i Sverige kan vara stolta över. Den svenska gastronomin, som har sina rötter i svensk måltidskultur, är prisad och internationellt erkänd. Husmanskosten har utvecklats under många år och det är därför svårt att definiera vad som faktiskt innefattas i begreppet husmanskost.

Förvaltningen anser att husmanskost ska serveras på kommunens skolor, både för att den är god och näringsrik men även för dess betydelse för att värna om klassisk mattradition. Men det utesluter inte att annan mer internationell mat serveras i skolorna. När avstånden i världen blivit ”kortare” genom möjligheter till resor och internet har många svenskar särskilt anammat utländska matkulturer. Invandringen till Sverige har även medfört att andra sorters livsmedel och maträtter blivit mer tillgängliga i mataffärer och restauranger. Barn och ungdomar är vana vid att äta mat från andra länders kök, antingen under resor eller hemma.

I kommunens skolor serveras redan idag regelbundet klassisk husmanskost och andra rätter som är inspirerade av denna. I Göteborgs Stads måltidspolicy står också att utbudet av mat ska anpassas utifrån varje målgrupp. Skolans målgrupp har haft större möjligheter att anamma utländska kök än exempelvis boenden på stadens äldreboenden. Förvaltningen bedömer att tillgång till en variation av maträtter och livsmedel från olika kulturer ger nya kunskaper för eleverna i stadens skolor samt att det ger många elever möjligheter att få tillgång till sitt ursprung.

Barn tycker oftast bäst om den mat som de känner till sedan tidigare, därför är skolluncherna bra tillfällen att bredda och utveckla smaker och preferenser. Bra skolmat är både mat som eleverna tycker om, men även mat som utmanar deras smaker. De flesta barn kan lära sig att tycka om all mat med tiden om de är i rätt omgivning och om den presenteras på ett tilltalande sätt.

Förvaltningen bedömer att det är svårt att avgöra om Uddevallas måltidspolicy är framgångsrik, som motionären skriver, eftersom den nya policyn endast har kunnat

påverka skolmåltiderna i ca en månad, från augusti 2024 och fram till dess motionen skrevs 19 september.

Utifrån ovanstående resonemang bedömer grundskoleförvaltningen att motionen bör avstyrkas.

### **Protokollsutdrag skickas till**

[stadsledningskontoret@stadshuset.goteborg.se](mailto:stadsledningskontoret@stadshuset.goteborg.se), ange diarienummer SLK-2024-00855

Maria Andersson

Förvaltningsdirektör

Ulrica Johansson

Avdelningschef Ekonomi, lokalförsörjning och service