



Lundaförslaget

Ärendenummer	240505-KK_35-NS34
Inskickat	2024-05-05 14:21

Uppgifter

Rubrik som sammanfattar förslag	Mindre kött i kommunalverksamhetens mat
Namn	Erik Robertsson
Adress	Kastanjegatan 23B
Postnummer	224 56
Ort	Lund
Telefon	0704152812
E-post	kire9717@live.se
Vilket område gäller ditt förslag?	Miljöfrågor

Hej,
Lunds kommun har satt ambitiösa klimatmål om att bli klimatneutrala och uttryckt en ambition om att ta på sig ledartröjan när det gäller kommunalt klimatomställningsarbete. Som Lundabo uppskattar jag den ambition som våra kommunalpolitiker har - men jag finner det oroande att flera av kommunens miljömål riskeras att missas. Bland annat har Lunds kommun lovat att kommunens utsläpp av växthusgaser ska minska med minst 65 % till år 2025 och med minst 80 % till 2030. I dagsläget bedömer kommunen däremot själv att det är osäkert om målen kommer att klaras. Och som Lundabo tycker jag att det kommuniceras för få konkreta förslag som snabbt och effektivt kan minska kommunens utsläpp av växthusgaser så att åtminstone det målet kan realiseras. Mitt eget förslag för att minska kommunens indirekta utsläpp av växthusgaser gäller kommunens inköp av livsmedel till förskolor, skolor och äldreboenden. Många åtgärder för klimatet kräver omställning av samhället, ofta med ganska stora investeringskostnader och kan därför ta ett antal år innan de får full effekt. Men en åtgärd som kan gå snabbt OCH som dessutom sparar pengar för kommunverksamheten är att servera mindre kött, särskilt rött kött (huvudsakligen nöt, gris, lamm) och istället öka andelen vegetabilier, särskilt mängden baljväxter i maten. Denna förändring kan ske utan större investeringskostnader, genomföras på några månader och samtidigt spara pengar som kommunen kan återinvestera i andra klimatåtgärder så att även målen med utsläpp från transportsektorn, målen gällande förnybar energi och beredskap för extrema väderhändelser kan mötas. I Livsmedelsverkets rekommendationer för måltider i skolan (se bilaga 1) så fastslår de att mindre rött kött och särskilt mindre chark är bra för hälsa och miljö. Vidare skriver Livsmedelsverket att reduktionen av rött kött och chark i kosten kan skapa budgetutrymme att satsa på högre hållbarhetskrav på det kött som faktiskt köps in (sid 28). I kapitlet om miljösmarta val (sid 34) framhåller Livsmedelsverket hur mer vegetabilier och särskilt baljväxter har positiva miljöeffekter. De föreslår även att mängden kött i måltiden minskas även när kött serveras. I en rapport från SLU konstateras det vidare att baljväxter kan ha uppemot 40 gånger mindre klimatpåverkan än nötkött (se bilaga 2, sid 9). Livsmedelsverket är dessutom på väg att uppdatera sina kostråd

Beskriv ditt förslag

efter de nya nordiska näringsrekommendationerna, där de går än längre i sin strävan att presentera en kost som är sund för både kropp och klimat:
För hälsan och miljön rekommenderar de nordiska näringsrekommendationerna att gemene man äter: mycket grönsaker, frukt, bär, baljväxter, potatis, fullkorn, nötter och frön
mer fisk från hållbart förvaltade fiskbestånd
måttligt med mejeriprodukter med låg fetthalt
mindre kött och chark
mindre av mat som innehåller mycket fett, salt och socker
Gällande köttkonsumtion så står det i de nya nordiska rekommendationerna att den maximalt rekommenderade mängden rött kött sänks till max 350 g/vecka från nuvarande 500 g/vecka för hälsa. Vidare, står det att köttkonsumtionen bör "betydligt lägre för klimatet", samt att det kött som äts bör bestå "så lite som möjligt" av charkprodukter.
Då många barn som äter kött hemma redan äter mer än rekommenderat av korv, skinka och annat processat kött, kan skolan hjälpa dessa elever att inte överskrida gränsvärdet genom att helt sluta servera chark. Likaså bör skolans andel av de 350 g/vecka vara så nära noll som möjligt. Många barn löper dessutom risk att få i sig för lite gröna växter, baljväxter och frukt och här kan skolan bli ett viktigt bidrag till folkhälsan genom att premiera serveringen av detta över rött kött och chark. I den mån färs behövs för varierad kost kan med fördel exempelvis ärtbaserad färs användas istället för kött, och ärligt talat, ingen märker ens skillnaden i smak. Däremot kommer förändringen märkas markant för skolbarnens hälsa och för kommunens klimatarbete.
Om alla barn redan i förskolan och skolan får kostvanor som minimerar chark och rött kött kan stora miljövinster uppstå men även stora hälsofördelar. Båda dessa saker kommer på både kort och lång sikt minska kommunens kostnader och förbättra miljöarbetet.
När skolluncher infördes och försök följde upp dess införande så visade forskningen att livstidsinkomsten ökades för de elever som fick näringsriktig skollunch med tre procent (bilaga 3). Störst skillnad i inkomstökning fick elever i utsatta hushåll. Då klyftorna återigen ökar i vårt land ser vi återigen hur många barn riskerar att inte få i sig en allsidig kost. Detta kan motverkas om skollunchen återigen tar sitt ansvar för att ge eleverna den energi som krävs för att de ska orka en hel skoldag och långsiktigt gynnar deras hälsa utan att riskera vår gemensamma framtid. Enligt mig är detta även något som kan åstadkommas utan större investeringskostnader för Lunds kommun och som kan visa att kommunen tar ledartröjan för att ställa om vårt lokalsamhälle. Elever som blir vana vid en vegetarisk kost i skolan kommer även kunna påverka den kost som de äter hemmavid - så att även den blir hälsosammare och hållbar. Då skollunchen står för cirka 25 % av elevernas veckointag av kalorier bör alltså skollunchens bidrag till intaget av rött kött bli HÖGST $0.25 \times 350 = 87.5$ g/vecka för de större eleverna.
Inte heller är det enbart våra elever som hade gynnats av en mer vegetarisk kost och mindre köttkonsumtion. Även våra äldre gynnas av en varierad kost med mindre kött och mer frukt och grönt. Av ovanstående skäl föreslår jag därför att kommunen generellt slutar servera charkprodukter och att de endast används som undantag vid särskilda tillfällen.

Vidare föreslår jag att kommunen säkerställer att dess bidrag till barn, elevers och äldres köttintag minimeras av både miljö och hälsoskäl, samt att det kött som ändå köps in då kan upphandlas ekologiskt med ökad andel lokal produktion.

Jag ser inte att detta strider mot EU-regler så länge kraven görs generella (KRAV-märkning, beteskrav och andra djurskyddskrav) och på så sätt utesluter industrikött från kvalificering för inköp.

Lunds kommun bör ställa krav på samtliga skolkök att deras bidrag till konsumtionen av rött kött ska vara maximalt 87 g/vecka/elev, men att målet bör vara under 50 g för att hjälpa eleverna att följa de nya kostråden och minska kommunens utsläpp av växthusgaser. Vidare bör kommunen arbeta proaktivt med matsvinn för att även på så sätt minska den klimatpåverkan som kommer av bespisning i kommunens regi.

Bifoga eventuella filer

Filnamn:	Bilaga_3.pdf
Beskrivning:	Bilaga 3
Filnamn:	Bilaga_2.pdf
Beskrivning:	Bilaga 2
Filnamn:	Bilaga_1.pdf
Beskrivning:	Bilaga 1