 

**Huddinge kommun**

**Kommunfullmäktige**

**2013-03-04**

**MOTION**

**Laga mat från grunden i våra skolor**

Skolan bidrar till att lägga grunden för barns matvanor. Därför bör vi passa på att lära ut vad som är bra mat ur hälso- och miljösynpunkt genom att servera just sådan i våra skolor. Industriellt framställd mat är inte ett föredöme. Hel- och halvfabrikat är dessutom ofta smaklös mat. Om maten istället lagas från grunden i skolköket förbättras förutsättningarna för att den blir god, näringsriktig, spännande och aptitlig. Det innebär också en kvalitetsgaranti som gör att man har koll på vad maten innehåller.

Det är en fördom att barn inte uppskattar smakrik mat. Det kan man lära av de skolor där sådan serveras. Där får barnen uppleva smakrika grytor, mat från hela världen och svensk husmanskost. Målet borde vara att alla skolor serverade färskt nybakat bröd varje dag och en råkostbuffé som är mättande och innehåller annat än vattengrönsaker och vitkål. Alla skolor i Huddinge borde ges förutsättningar för detta.

Vissa skolkök – som i dag bara används för uppvärmning – står rustade för att klara matlagning på plats. Andra kök kan behöva rustas upp och renoveras för att kunna användas till matlagning.

Övergången måste naturligtvis göras stegvis. Att till exempel börja med att laga färsbiffar från grunden skulle vara ett första steg och något som det är lätt och roligt att starta med. Nästa steg kan bli att utvidga råkostbuffén. Vi kommer aldrig att få barnen att uppskatta nyttiga baljväxter, rotfrukter och udda grönsaker om vi inte serverar det.

För att personalen i köken ska klara övergången från hel- och halvfabrikat behöver de fortbildning och uppmuntran. Att laga från grunden tycker säkert många anställda i köken är roligare och mer utvecklande och i förlängningen gör det att personalen trivs bättre på sitt jobb. Med utbildad personal i skolbespisningarna skapas dessutom ännu bättre förutsättningar för att barnen i skolan ska få bra mat, som kan lagas på plats.

Till utbildningarna bör den kompetens vi redan har i kommunen användas. Vi har personer med kunskaper, intresse och engagemang just för att laga mat från grunden. Låt oss utnyttja dem istället för att upphandla utbildningstjänster från externa aktörer. Det torde innebära en minskad kostnad som istället kan läggas på ökat antal utbildningar.

Vänsterpartiet och Miljöpartiet föreslår därför

* Att en stegvis övergång från hel- och halvfabrikat, till att laga mat från grunden görs i kommunens skolkök.
* Att personalen i köken utbildas i att laga mat från grunden och att till dessa utbildningar använda den kompetens vi har i kommunen istället för att köpa externa utbildningskonsulter.

För Vänsterpartiet För Miljöpartiet de Gröna

Britt Björneke Marica Lindblad