

SKOLMATEN- FRAMTIDENS FRAMTID:



Kött, en av de största klimatbovarna. Ett kilo svenskt nötkött orsakar 23-39 kg växthusgaser.

Foto:Pixabay

FAKTA, UTSLÄPP FRÅN KÖTT:

Utsläppen för boskap världen över motsvarar 14,5% av världens växthusgaser, desto fler som övergår till vegetariska alternativ istället för kött, eller minskar frekvensen av köttmåltider, desto mer kan siffran sjunka. Detta är ett av stegen i FNs globala mål nummer 13: bekämpa klimatförändringarna.

Kommunen har ett stort ansvar gällande planeringen och utförandet av skolmaten. Skolmaten ska nämligen vara nyttig, näringsrik, aptitlig, miljövänlig och samtidigt inte kosta mer än 10 kronor per portion. Och detta ska upprepas varje skoldag året om. Ja, det är som sagt inget litet omak som kommunens medarbetare har för att tillbereda elevernas lunch.

För att försöka se situationen från kommunens sida, och ta reda på vad de gör för att framförallt göra maten miljövänlig men även näringsrik tog jag kontakt med Tranemo Kommuns områdeschef på kostenheten: Kristina Ström. Hur viktigt är det egentligen för skoleleverna att äta skolmaten som serveras?

- Att äta en ordentlig och näringsriktig lunch är oerhört viktigt för skoleleverna. Det är en förutsättning för att orka med skoldagen och den prestation som skolan innebär.

Det finns många råvaror som innebär höga utsläpp av växthusgaser under sin produktion. Några av dessa är: rött kött, mejeriprodukter och ris.

Kommunen har i dagsläget rätter med dessa råvaror på sin matsedel. Måste kommunen inom planeringen av en måltid åsidosätta vissa krav på ekologi och hållbar utveckling för att kunna servera ex. rött kött, mejerivaror eller ris?

- Vid planering av matsedel är det flera saker som vi tar hänsyn till bland annat ekologi, klimatavtryck och budget. I planeringen av matsedeln ser vi oftast till ett större perspektiv än enskilda måltider. Men visst är det så att vissa måltider är bättre än andra ur både ekologi och hållbar utveckling.

FAKTA, HUR LIGGER DET TILL?

Rött kött och mejeriprodukter släpper under sin produktionscykel ut metangas eftersom djuren som produkterna kommer ifrån idisslar

Risproduktion släpper likt kött och mejeriproduktion ut metangas. De ris dränkta fälten bidrar till att olika mikroorganismer startar en nedbrytningsprocess av kol, som ris plantornas rötter avger, som i sin tur avger metan.

Vidare förklarar Ström att: "Kostenheten arbetar aktivt med att minska klimatavtrycket och byter ibland ut ex vanligt ris mot havre ris som har ett lägre klimatavtryck." Samtidigt säger hon att man inte helt tagit bort rött kött från matsedeln, däremot har kommunen minskat antal serveringar innehållande rött kött och har fler serveringar med exempelvis kyckling, som har ett lägre klimatavtryck. Kommunen arbetar med andra ord aktivt mot en mer klimatanpassad matsedel. Ett steg i arbetet har varit att införa helvegetariska dagar där det serveras två vegetariska alternativ istället för ett köttalternativ. Hur har dessa hel-vegetariska dagar mottagits av kökspersonal/skolelever?

- Kostenheten har arbetat mycket med just införandet av vegetariska dagar och fått blandat mottagande, men vi ser en mer positiv trend.

VEGETARISK, EKOLOGISK OCH NÄRPRODUCERAD MAT I PRAKTIKEN:

När det kommer till den praktiska biten gällande planering av vegetariska rätter, har det varit svårt att byta ut de mer traditionella måltiderna (kött/fisk baserade rätter m.m.) mot måltider som baseras på råvaror såsom quorn och andra sojabaserade produkter?

- Det är inte svårt att byta ut de mer traditionella rätterna till vegetariska recept. För det mesta är det nya vegetariska recept, men ibland är det mer traditionella recept som görs vegetariska. Men har detta blivit dyrt, eller rent ut sagt billigare, om man vill servera ekologiska produkter blir det väl dyrare?

- Ekologiska livsmedel är generellt sett dyrare än konventionella.

Kostenheten serverar inga måltider som är helt ekologiska. Vegetariska måltider är generellt billigare än icke vegetariska måltider. Dock är exempelvis quorn en relativt dyr produkt.

Vidare förklarar Kristina Ström att den vegetariska maten är fullvärdig sett till näringsinnehåll, i den aspekten klarar alltså maten av att ersätta de konventionella råvarorna (rött kött). Skolmaten kombineras i kommunen varje dag med ett vegetarisk alternativ, läggs ansvaret över på eleverna att välja maten som är "mest klimatsmart" eller handlar det mer om att erbjuda alternativ för de som endast äter vegetarisk kost?

- Att dagligen servera ett vegetarisk alternativ handlar om att erbjuda ett alternativ till dem som av olika skäl väljer vegetarisk kost. Att dagligen erbjuda alla ett vegetariskt alternativ, och inte bara till dem som alltid äter vegetariskt skapar större möjlighet att fler ändå väljer vegetariskt. När det kommer till användandet av svenska råvaror menar Kristina att även fast dessa råvaror kan vara dyrare är kommunens mål att i så stor utsträckning det går, handla svenska råvaror. Det kött och fågel kommunen serverar är 100% svenskt.

Inte bara de svenska kommunerna måste ta ansvar och servera lokal och vegetarisk mat utan även individen måste göra ett aktivt val för att klimatpåverkan ska minska. Valet är enkelt, köp lokala råvaror och ät vegetariskt. Genom att välja bort till exempel kött och istället välja vegetariskt kan man minska metangas utsläppen. Genom att i första hand välja lokal och svenska mat kan transportsträckorna från "jord till bord" minska. När det kommer till skolmaten handlar det om framtidens framtid, alltså de unga (eftersom dessa är framtiden). Genom att ge de unga en bra och balanserad kost som samtidigt är miljövänlig ger man dem en framtid, med andra ord ger man framtiden en hållbarare framtid, serverad på bordet.

Ted Mårtensson, 18 år, Tranemo Gymnasieskola, Sverige

Källförteckning:

Världsnaturfonden, Hämtad: 2021-01-20

<https://www.wwf.se/mat-och-jordbruk/kottguiden/kott-och-miljo/>

globalamålen.se, Hämtad: 2021-01-25

<https://www.globalamalen.se/om-globala-malen/mal-13-bekampa-klimatforandringarna/>

Sveriges Radio, skriven: 2009-08-19, Hämtad: 2021-01-19

<https://sverigesradio.se/artikel/3040890>

Ny Teknik, Eriksson Lars, skriven: 2005-08-16, Hämtad: 2021-01-19

<https://www.nyteknik.se/digitalisering/mest-metan-fran-risfalten-6461705>

Livsmedelsverket, Senast granskad 2020-12-07, Hämtad: 2021-02-10

<https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/miljo/miljosmarta-matval2/kott>