

Att halvera konsumtionen av animaliska produkter till 2030, fullmäktigemotion

FM 15.05.2024 § 60

Ordföranden meddelade att undertecknade fullmäktigeledamöter (första undertecknare Hanna Hurta) före sammanträdet uttryckt önskemål om att få inlämna en så lydande motion:

Fullmäktigemotion för att halvera konsumtionen av animaliska produkter till 2030

Klimatkrisen och naturförlusten är de största hoten mot människors välbefinnande och miljön. Lovisa har i sin strategi definierat att vara koldioxidneutral senast år 2035 och genom att vi har anslutit oss till Hinkunätverket, har vi förbundit oss att sträva efter en 80 % minskning av utsläppen till år 2030.

En av de viktigaste orsakerna till växthusgasutsläpp är livsmedelsproduktion. Förutom klimatutsläpp har livsmedelsproduktionen effekter på naturförlust, djurvälstånd och övergödning av Östersjön och andra vattendrag. Alla dessa effekter kan minskas genom att halvera andelen animaliska produkter i stadens offentliga upphandling. Sam första stad i Finland har Tammerfors utrett naturavtrycket för stadens verksamhet. Livsmedelsprodukter har det största naturavtrycket och mer än 60 procent av detta naturavtryck härstammar från produkter av animaliskt ursprung.

En mer växtbaserad kost är bättre för klimatet, för djur, för naturen samt Östersjön. Dessutom har en mer växtbaserad kost vetenskapligt bevisats att främja hälsan. En färsk studie från Helsingfors universitet visar att finska dagisbarn äter mer än fem gånger mer rött kött än vad som skulle vara bra för hälsan och jordens bärkraft, jämfört med planetarisk kost. En av städernas viktigaste uppgifter är att främja invånarnas välbefinnande, och maten har en betydande roll i detta. Genom att ersätta animaliska produkter med inhemska växtproteinprodukter kan ett hållbart inhemskt jordbruk främjas också.

Vi, undertecknande fullmäktige, föreslår att Lovisa stad sätter ett mål att halvera upphandlingen av produkter av animaliskt ursprung till och med 2030 och att målsättningen också följs upp med lämpliga indikatorer. På så sätt främjas medborgarnas hälsa samtidigt som naturförlust, klimatförändring och övergödning av vattendrag förhindras.

Bilaga nr 6.

Beslut

Sedan motionen hade lämnats, remitterades den till stadsstyrelsen för beredning enligt 133 § i förvaltningsstadgan.

NFB 26.02.2025 § 16

Beredning

kostservicechef Annika Kuusimurto, tfn 0440 555 257

Matlistorna i Lovisa stads skolor och småbarnspedagogiska enheter baserar sig på statens näringsdelegations närings- och matrekommendationer. Målet med rekommendationerna är en hälsofrämjande kost som samtidigt är så hållbar som möjligt med tanke på miljön. Skolmatsrekommendationen "Vi äter och lär tillsammans" och rekommendationen för småbarnspedagogiken, "Mat ger hälsa och glädje", styr kostserviceverksamheten i Lovisa stad.

Kostservicen använder sig av en fem (5) veckors roterande matlista. Kostservicepersonalen serverar sedan 2023 ett fritt tillgängligt vegetariskt måltidsalternativ varje skoldag i alla skolor i Lovisa. Kostservicen ordnar dessutom så kallade vegetariska dagar tre gånger under dessa fem veckor i skolorna. Det finns också dagar med vegetarisk mat på småbarnspedagogikens matlista.

De nya nationella näringsrekommendationerna offentliggjordes i slutet av 2024. Enligt dessa anvisningar ska andelen vegetabiliska proteinkällor ökas och andelen animaliska proteinkällor minskas. Serveringen av kallskuret kött minskas under 2025 till en dag per vecka vid de småbarnspedagogiska enheterna i enlighet med rekommendationerna. Kostservicepersonalen har under ledning av kostservicechefen reviderat en del av sina recept för att öka andelen växtbaserat protein.

Att utveckla recept och se till att produkten fungerar med Lovisa stads produktionsmetoder är en process i sig. Utvecklingen och testningen av recept är ett långsiktigt och noggrant arbete, eftersom receptet måste fungera vid tillredningen av tusentals portioner. En övergång till vegetabiliska proteinkällor kräver också nytt kunnande av kostservicepersonalen.

Kostservicen använder sig av tillagningsmetoderna "cook and serve" och "cook and chill". Växtbaserade proteiner betar sig annorlunda, särskilt då det gäller tillredning av stora mängder, så med tillräcklig testning är det möjligt att få till ständ välsmakande mat av god kvalitet. För att minska matens klimateffekter är det också viktigt att minska matsvinnet.

Eleverna involveras i att smaka på nya rätter. På detta sätt försöker vi säkerställa att maten är god och blir uppäten, för endast uppäten mat ger näring och hjälper eleverna att orka hela skoldagen. Vi vill inte tillreda mat till spillo, så genom att involvera eleverna i planeringen får vi dem med större sannolikhet att välja ett vegetariskt alternativ. Detta skulle också öka åtgången av vegetarisk mat.

Vegetabiliska proteinkällor är för tillfället relativt okända råvaror för elever samt barn inom småbarnspedagogiken i Lovisa. Kostservicechefen har också noterat negativa attityder mot vegetariska rätter. Det tar tid att vänja sig vid nya råvaror och deras smaker och konsistenser.

Kostservicen har också lagt märke till att rättens namn påverkar vilken mat man väljer att ta på sin tallrik. Om rättens namn innehåller ordet "vegetarisk", vill man helst inte ha den på sin tallrik. Under 2025 har vi därför som mål att tillsammans med eleverna namnge rätterna så att namnen inte skapar fördomar.

Prisnivån på växtbaserade livsmedel har sjunkit något under de senaste åren, men vissa produkter är fortfarande klart dyrare än animaliska produkter. Med nuvarande prisnivå skulle en halvering av de animaliska produkterna innebära en betydande ökning av måltidskostnaderna.

Det finns växtbaserade proteiner av såväl inhemskt som utländskt ursprung. De inhemska vegetabiliska proteinprodukterna räcker inte ensamma till för närvarande, det finns problem med tillgången just nu. På marknaden finns det kanske inte direkt ersättande produkter, så kostservicen blir tvungen att ändra receptet i skyndsam ordning, vilket innebär att slutprodukten inte är densamma som den ursprungliga.

Stadens kostservice har minskat andelen animaliska produkter och kommer också att minska andelen i fortsättningen genom att revidera matlistan och recepten. Det är viktigt att den mat som serveras i skolorna och inom småbarnspedagogiken är tilltalande, att barnen och ungdomarna deltar i måltiderna och att de äter tillräckligt.

De förtroendevalda kan i den framtida budgetbehandlingen och uppdateringen av stadens strategi ställa upp som mål för Lovisa stad att halvera konsumtionen/upphandlingen av animaliska produkter till 2030 så att uppnåendet av målet också följs upp.

Föredragning

Direktören för centralen för bildning och välfärd Kirsi Kinnunen

Förslag

Nämnden för fostran och bildning underrättar stadsstyrelsen och vidare stadsfullmäktige om att nämnden har behandlat ärendet FM 15.5.2024 § 60 (Att halvera konsumtionen av animaliska produkter till 2030, fullmäktigemotion).

Nämnden för fostran och bildning föreslår stadsfullmäktige att den godkänner svaret på motionen och att motionen leder till åtgärder och konstaterar att motionen är slutbehandlad.

Behandling

Kostservicechef Annika Kuusimurto hördes på mötet kl. 18.02-18.26. Hon avlägsnade sig från mötet före beslutsfattandet.

Direktören för centralen för bildning och välfärd gjorde följande ändringsförslag baserat på diskussionen:

Nämnden för fostran och bildning beslutar att som mål för år 2025 bereda en näringsstrategi för att halvera konsumtionen av animaliska produkter till år 2030.

Nämnden understödde enhälligt direktören för centralen för bildning och välfärds ändringsförslag.

Beslut

Nämnden för fostran och bildning beslutar att som mål för år 2025 bereda en näringsstrategi för att halvera konsumtionen av animaliska produkter till år 2030.

Nämnden för fostran och bildning underrättar stadsstyrelsen och vidare stadsfullmäktige om att nämnden har behandlat ärendet FM 15.5.2024 § 60 (Att halvera konsumtionen av animaliska produkter till 2030, fullmäktigemotion).

Nämnden för fostran och bildning föreslår stadsfullmäktige att den godkänner svaret på motionen och att motionen leder till åtgärder och konstaterar att motionen är slutbehandlad.

Bilaga
Fullmäktigemotion

Föredragning	Stadsdirektör Tomas Björkroth
Förslag	Stadsstyrelsen föreslår stadsfullmäktige att den godkänner svaret på motionen och att motionen leder till åtgärder och konstaterar att motionen är slutbehandlad.
Behandling	<p>Stadsdirektören avlägsnade sig från sammanträdet klockan 20.32. Ekonomidirektör Fredrik Böhme fungerade som föredragande i ärendet.</p> <p>Ledamot Lotte-Marie Stenman föreslog att ärendet bordläggs.</p> <p>Ledamot Agneta Alm understödde Stenmans förslag om bordläggning.</p> <p>Stadsstyrelsen understödde enhälligt att ärendet bordläggs.</p> <p>Stadsstyrelsen begär att kostservicechef Annika Kuusimurto kallas till det sammanträde där ärendet behandlas.</p>
Beslut	Ärendet bordlades.