

Centralstyrelsens svar på Borgå svenska marthadistrikt och Borgånejdens marthor rf:s motion:

Mindre matsvinn och bättre kvalitet på skolmaten

Borgå svenska marthadistrikt/Borgånejdens marthor rf föreslår att Marthaförbundet skall arbeta för att höja kvaliteten på skolmaten i grundskolan och för att minska matsvinnet i skolorna. Förslagsvis kunde detta ske som ett projektarbete inom förbundet. Det tidigare distriktet och numera Borgånejdens marthor rf önskar att projektet skulle göras i samarbete med Marttaliitto, Hem och skola samt Vanhempainliitto för att ha en nationell påverkan även utanför det svenskspråkiga orterna.

Motionären beskriver många av de utmaningar som drabbar både elever och personal i grundskolans kök. Många elever, speciellt i högstadiet, vägrar äta lunch i skolan, åtminstone delvis på grund av dess kvalitet. Enligt THL:s siffror äter 25 till 33 procent av högstadieeleverna inte någon skollunch alls, och fenomenet är vanligare hos flickor än pojkar.

En näringsrik skollunch har en oerhört viktig roll med tanke på de ungas hälsa och deras framgång i skolan. Forskning visar att elever som regelbundet äter skollunch även presterar bättre i skolan. Skolmaten är också näringsmässigt hälsosam för växande unga och främjar på så vis deras hälsa. Skolmaten kan i vissa fall vara dagens enda varma måltid och då förstärks dess hälsoeffekter ytterligare.

Skollunchen har också en viktig roll inom matfostran, vilket betonas även i den nationella läroplanen. Under skollunchen lär sig eleverna bland annat nya smaker och rätter samt bordsskick. Lunchen är också en viktigt paus under skoldagen och en social miljö som stöder ungas uppförandefostran.

Kvaliteten på skolmaten är starkt beroende av finansieringen. Motionären beskriver hur få skolor längre har ett eget kök, eftersom mycket av verksamheten har centraliserats till stora centralkök, som tillreder maten för flera skolor på en gång. Motionären har även rätt i att ifall man sparar så mycket i matkostnader att maten bli oätlig och slängs bort, sparar man inga pengar alls.

Kvaliteten på maten påverkar även skolans köksbiträden, och deras arbetsinsats är i huvudrollen när det gäller skolmaten. Övergår man från att tillaga maten själv till att endast värma upp mat som tillretts i stora centralkök tryter arbetsmotivationen. Det finns dock goda exempel på hur personal som får arbeta kreativt och ta ansvar för sitt arbete bidrar till högkvalitativ skolmat.

Marthaförbundet genomförde under åren 2009–2010 projektet *Operation Skolmat*. Målet med projektet var att utveckla lösningar för hur skolmaten kunde göras mera hälsosam och attraktiv. Projektet arbetade för att skapa en positiv attityd bland barn och unga gentemot en sund kost. Eleverna i skolorna fick delta i en smaskola, där de erbjöds undervisning i den sensoriska smakträningssmetoden Sapere, och under en vecka serverades en grönsaksbuffé av ekologiska råvaror i skolmatsalen. Dessutom ordnades fortbildning för skolkökspersonalen samt en kurs i matlagning för föräldrar tillsammans med sina barn. I samband med projektet utmanades även de lokala politikerna att delta i en lekfull kockduell.

Jord- och skogsbruksministeriet har i oktober 2021 tillsatt en arbetsgrupp för utveckling av skolmaten (projekt Skolmat 2.0) som arbetar för att öka uppskattningen för skolmaten och främja deltagandet i skolmåltiderna. Detta visar att frågan som motionären har lyft fram fortfarande är aktuell, och Marthaförbundet som har tidigare erfarenhet av ett lyckat projekt om skolmat följer noga med arbetsgruppens framsteg och slutsatser.

Centralstyrelsen för Marthaförbundet föreslår för årsmötet:

- att Marthaförbundet ansöker om finansiering för ett projekt med syfte att höja kvaliteten på skolmaten och därigenom även minska matsvinnet.
- att Marthaförbundet inom ramarna för projektet aktivt samarbetar med Marttaliitto, Hem och skola och Vanhempainliitto för att påverka skolmaten på nationell nivå.