

Verksamhetsmodellen Klimatvänlig skolmat och Skolmat 2030

I projektet KIVAT – Verksamhetsmodeller för att främja kommuninvånarnas klimatåtgärder har man utarbetat en verksamhetsmodell vars mål är att främja införandet av modellen Skolmat 2030 och införliva den i skolans vardag. **Modellen Skolmat 2030 har utarbetats av Teea Koretetmäki, forskare i livsmedelssystem, tillsammans med Muurame kommuns måltidstjänster under 2019.**

I modellen Skolmat 2030 minskas klimatpåverkan från skolmaten genom att förnya recept och tillbehör vars utsläpp är stora (ris, ost, ägg, köttpirog osv.) samt genom att öka antalet grönsaks- och insjöfiskrätter på matsedeln. Detta görs enkelt genom att till exempel stegvist ta i bruk den färdigplanerade sexveckorsmatsedeln så att den används i sin helhet före 2030 och utsläppen från skolmaten har åtminstone halverats. Matsedeln gynnar finländsk och närproducerad mat, passar storkök, uppfyller näringsrekommendationerna, är hälsosam och klimatvänlig samt ekonomiskt acceptabel. Verksamhetsmodellen främjar dessutom en ny verksamhetskultur där förutom personalen inom måltidstjänsterna även eleverna och lärarna deltar i verksamheten. Samtidigt lär de sig hur man minimerar koldioxidutsläppen från skolmaten.

Kommunen/staden kan använda modellen som ett konkret verktyg för att omsätta klimatarbetet i praktiken och genomföra program för hållbara/ansvarsfulla offentliga upphandlingar. Modellen är ett sätt att konkretisera kommunens klimatåtaganden, till exempel Sitoumus 2050, en hållbar kommunstrategi och så vidare. Dessutom stöder modellen utvecklingen av de offentliga måltidstjänsterna enligt de nya näringsrekommendationerna, där både näringsaspekterna och miljön beaktas.

För måltidstjänsterna finns ett informationspaket där man steg för steg förklarar hur modellen införs samt ett informationspaket med information om hur personalen inom måltidstjänsterna påverkar utsläppen i sin verksamhet och hur utsläppen kan minskas. För skolorna finns anvisningar och material om hur man ordnar temaveckan Klimatvänlig skolmat. Temaveckan är ett bra sätt att introducera eleverna, lärarna, personalen inom måltidstjänsterna, föräldrarna, de övriga kommuninvånarna och beslutsfattarna för Klimatvänlig skolmat och modellen Skolmat 2030, minska fördomarna och lära sig att arbeta tillsammans mot ett mål.

Genom att bekanta er med [Prezi-presentationen](#) av Klimatvänlig skolmat och Skolmat 2030, får ni en tydligare helhetsbild av modellen och materialet i anslutning till den.

Skolmatens inverkan på Finlands utsläpp är betydande både på grund av verksamhetens omfattning (cirka 900 000 portioner/skoldag) och genom dess fostrande funktion. Fatta nödvändiga beslut om skolans/skolornas deltagande i införandet av modellen och informera om beslutet så omfattande som möjligt.