

Motion om pilotprojekt rörande specialkost

Varje år spenderar kommunen miljonbelopp för att tillgodose behoven av specialkost i skolan. Kommunen har idag anställda med särskild kompetens för att arbeta med specialkost. Även transporter och leveranser anpassas i hanterandet av specialkost.

Kosten utgår ofta från en huvudkomponent där kött, kyckling, fisk eller ägg ingår. Måltiderna anpassas sedan utifrån allergi, religion, sjukdom och etiska skäl som klimathänsyn och djurhållning etc. Kökspersonal behöver alltid förhålla sig till all specialkost. Risken för kontaminering och sammanblandning är en faktor, speciella "diet-kök" och inköp av specialprodukter är en annan faktor.

Ett ännu oprövat omvänt upplägg skulle kunna vara att skolmåltiden istället består av lagad mat som alla kan äta oavsett behov av specialkost. Grunden kan då bestå av en buffé med goda veganska och vegetariska rätter som t.ex. potatis, rotfrukter, ris, majsfasta, kikärter, linsbiffar, gratänger och salladsbord etc. Kött, fisk och kyckling etc. blir istället ett tillbehör som serveras för sig.

På detta sätt kan man minimera användningen av gluten, laktos, mjölkprotein, ägg och citrus mm. och ändå få en fullvärdig skolmat som i princip alla barn/elever kan äta av varje dag och samtidigt kunna välja på en eller flera rätter. Förslaget tror vi kan ge miljövinster och samtidigt spara på stora kostnader. Miljöpartiet anser att detta föreslagna upplägg med fördel kan testas och utvärderas i formen av ett pilotprojekt inom lämplig del av Eskilstunas kostorganisation.

MP Eskilstuna föreslår därför att kommunfullmäktige beslutar:

- att kommunen genomför ett pilotprojekt och testar metoder där tillagning och upplägg av skolmåltiden anpassas på ett sådant sätt så att behovet av specialkost minimeras.


Magnus Arreflod (mp)


Marielle Lahti (mp)