



## **Linköpingsförslag - Mer vego i Linköpings kommun**

### **Förslag till barn- och ungdomsnämndens beslut**

1. Linköpingsförslaget avslås med hänvisning till utbildnings- och arbetsmarknadskontorets svar.

### **Förslag till bildningsnämndens beslut**

1. Linköpingsförslaget avslås med hänvisning till utbildnings- och arbetsmarknadskontorets svar.

### **Ärende**

Ett Linköpingsförslag som har fått 313 röster har inkommit. Förslagsställaren skriver att Linköpings Kommun varje dag distribuerar 25 000 portioner mat i skolor och servicehus och att endast 16 % av dagarna är maten helt vegetarisk. Detta menar förslagsställaren är för lite för att klara klimatmålen. Förslagsställaren skriver även att presentation och rätternas namn är viktiga faktorer när det gäller att locka fler att välja de vegetariska rätterna.

Förslagsställaren föreslår att Linköpings Kommun ökar mängden vego i sin verksamhet.

Barn- och ungdomsnämnden och bildningsnämnden i Linköpings kommun ansvarar tillsammans för all mat som serveras i Linköpings kommunala förskolor och skolor. De båda nämnderna har fattat beslut om en kravspecifikation för måltidsservice som utföraren Kost & Restaurang arbetar efter under nuvarande avtalsperiod, vilken sträcker sig fram till 2023-12-30 men med möjlighet till förlängning 1 + 1 år. I denna kravspecifikation ställs bland annat att minst en av de tre rätterna som serveras i skolorna ska vara lakto-ovo-vegetarisk varje dag, denna rätt har alla elever rätt att välja och ingen föranmälan krävs om att man vill äta lakto-ovo-vegetariskt. De båda nämnderna ställer idag inte krav på fler vegetariska eller lakto-ovo-vegetariska rätter men det finns inget som hindrar Kost & Restaurang att servera det oftare. Skulle ett skarpare krav ställas behöver detta göras i nästkommande revidering av kravspecifikationen, vilket kan göras inför nästa avtalsperiod.

Detta är upp till Kost & Restaurang att besluta om vad rätterna ska heta eller i vilken ordning de ska presenteras på menyn eller i serveringsdiskarna och Kost & Restaurang arbetar löpande med detta. Erfarenheten från Kost & Restaurang är att lösningen för att få fler att välja vegetariskt inte ligger i att ha helvegetariska dagar, sätta upp rätterna överst eller ändra namn. De ser snarare att fler väljer vegetariskt när frågor kring klimat, livsmedel och näringslära tas upp i skolan.

Utifrån detta svar avslås förslaget om att öka mängden vego i Linköpings kommuns verksamheter.

---

Beslutsunderlag:

Tjänsteskrivelse – Tjänsteskrivelse – Linköpingsförslag Mer vego i Linköpings kommun,  
2021-09-14

Linköpings förslag – Mer vego i Linköpings kommun

## Bakgrund

Barn- och ungdomsnämnden och bildningsnämnden i Linköpings kommun ansvarar tillsammans för all mat som serveras i Linköpings kommunala förskolor och skolor. De båda nämnderna har fattat beslut om en kravspecifikation för måltidsservice som utföraren Kost & Restaurang arbetar efter under nuvarande avtalsperiod, vilken sträcker sig fram till 2023-12-30 men med möjlighet till förlängning 1 + 1 år. I denna kravspecifikation ställs flera krav på den mat som serveras. Bland annat att minst en av de tre rätterna som serveras i skolorna ska vara lakto-ovo-vegetarisk varje dag, denna rätt har alla elever rätt att välja och ingen föranmälan krävs om att man vill äta lakto-ovo-vegetariskt. Krav ställs även på att Kost & Restaurang ska utgå från Livsmedelverkets råd och att de Nordiska näringsrekommendationerna (NNR) är norm då det gäller måltidernas sammansättning, energi- och näringsinnehåll.

Barn- och ungdomsnämnden och bildningsnämnden ställer idag inte krav på fler vegetariska eller lakto-ovo-vegetariska rätter men det finns inget som hindrar Kost & Restaurang att servera det oftare. Skulle ett skarpare krav ställas behöver detta göras i nästkommande revidering av kravspecifikationen, vilket kan göras inför nästa avtalsperiod.

Barn- och ungdomsnämnden och bildningsnämnden ställer heller inga krav på vad rätterna ska heta eller i vilken ordning de ska presenteras på menyn eller i serveringsdiskarna. Detta är upp till Kost & Restaurang att hantera.

I kravspecifikationen står det att barnens och elevernas möjlighet till dialog, inflytande och påverkan på måltiden är viktig. Kost & Restaurang arbetar kontinuerligt med att introducera nya rätter och att anpassa sin meny utifrån dialogen med eleverna, via exempelvis matråd men även utifrån statistik kring hur rätterna tas emot i skolrestaurangerna.

Under 20 skoldagar serveras 60 olika rätter, av dessa är alltid 20 st lakto-ovo-vegetariska, men utöver det finns det dagar då ytterligare en rätt och ibland båda de andra rätterna är lakto-ovo-vegetariska eller vegetariska. Totalt innebär det att under 20 dagar är 46 % av rätterna lakto-ovo-vegetariska eller vegetariska.

Kost & Restaurang arbetar löpande med att ändra rätternas namn, till mer beskrivande. Ett exempel är lakto-ovo-vegetariska lasagnettgratängen som har fått det nya namnet "Lasagnettgratäng med morot och tomat". Ett annat exempel där Kost & Restaurang har sett hur namnändringen gjorde rätten mer populär är en soppa med linser, kokosmjölk och tomat som kallades just så. Med det namnet valde eleverna dock bort soppan. När soppan döptes om till "thailändsk soppa med kokosmjölk och tomat" blev den istället mycket bättre.

Erfarenheten från Kost & Restaurang, som har provat sig fram på flera olika vis, är att lösningen för att få fler att välja vegetariskt inte ligger i att ha helvegetariska dagar, sätta upp rätterna överst eller ändra namn. De ser snarare att fler väljer vegetariskt när frågor kring klimat, livsmedel och näringslära tas upp i skolan.

Äldrenämnden har avtal med utförare avseende vårdboende, sammanhållet servicehus, trygghetsboende och dagverksamhet. Vid dessa verksamheter serveras måltider i olika omfattning. Enligt avtalen ska maten vara god och näringsriktig och anpassade efter brukarnas individuella matvanor och medicinska behov. Alternativ kost ska erbjudas till dem som av medicinska, religiösa, etiska eller kulturella skäl behöver det, utan extra kostnad för brukaren.

Brukarna ska ges möjlighet till inflytande över matsedeln. Matsedeln ska anpassas efter brukarna samt till säsong, helgdagar och årstider. Brukarna/kunderna själva betalar en avgift för de måltider som de äter. Det är brukarna/kunderna själva som avgör vad de vill äta. Kommunen kan inte gå in och bestämma vilka måltider som ska serveras då det utifrån avtalen framgår att det är brukarna/kunderna som ska ha inflytande över matsedeln.

Kost & Restaurang ansvarar även för 1000 måltiderna i äldreomsorgen i Linköping. Vegetariskt i äldreomsorgen går som en specialkost för de gäster som önskar men det förekommer dock några vegetariska rätter på den ordinarie matsedeln, framförallt till kvällsmaten på vårdboende. Statistik från äldreomsorgens kommande matsedel visar att under 10 veckor i sommar, räknat på en 7 dagars vecka, serveras totalt 70 måltider. 6 av rätterna är helt lakto-ovo-vegetariska.

På servicehusen styrs menyn mycket utifrån gästernas önskemål. En del gästerna väljer vilka dagar de går och äter i servicehuset utifrån matsedeln. Kost & Restaurangs bedömning är att det i nuläget inte skulle uppskattas av gästerna med fler helvegetariska dagar, men spår att detta är något som kommer att ändras med tiden.

### **Ekonomiska konsekvenser**

Linköpingsförslaget föreslås avslås vilket inte innebär några ekonomiska konsekvenser.

### **Kommunala mål**

[Länk till kommunfullmäktiges övergripande mål](#)

### **Samråd**

Samråd har skett med Kost & Restaurang.

**Kommunledningsförvaltningens helhetsbedömning**

[Klicka och skriv]

**Information eller förhandling enligt lag (1976:580) om  
medbestämmande i arbetslivet**

[Klicka och skriv]

Utbildnings- och  
arbetsmarknadsförvaltningen

Anders Jolby

Beslutet skickas till:  
Förslagsställaren,  
Kost & Restaurang