



Jord- och skogsbruks-
ministeriet

Programmet för utveckling av skolbispisningen

Jord- och skogsbruksministeriets publikationer 2023:7

Programmet för utveckling av skolbispisningen

Jord- och skogsbruksministeriet Helsingfors 2023

Julkaisujen jakelu

Distribution av publikationer

**Valtioneuvoston
julkaisuarkisto Valto**

Publikations-
arkivet Valto

julkaisut.valtioneuvosto.fi

Julkaisumyynti

Beställningar av publikationer

**Valtioneuvoston
verkkokirjakauppa**

Statsrådets
nätbokhandel

vnjulkaisumyynti.fi

Jord- och skogsbruksministeriet
CC BY 4.0

ISBN pdf: 978-952-366-572-9
ISSN pdf: 1797-397X

Layout: Statsrådets förvaltningsenhet, publikationsverksamheten
Fotografier: Mikael Kuitunen
Illustrationer: Niina Silvasti, Visual Monkey

Helsingfors 2023

Programmet för utveckling av skolbespisningen

Jord- och skogsbruksministeriets publikationer 2023:7

Utgivare Jord- och skogsbruksministeriet

Utarbetad av Jord- och skogsbruksministeriet

Språk svenska

Sidantal

65

Referat

Vårt system för skolmat är unikt internationellt sett. Trots den långa erfarenheten och de många styrkor systemet har, finns det behov av att reformera och utveckla det. I oktober 2021 tillsatte jord- och skogsbruksministeriet en arbetsgrupp för att bereda ett program för utveckling av skolmaten i enlighet med regeringsprogrammet.

Målet med utvecklingsprogrammet är att göra skolmaten mer uppskattad och öka deltagandet i skolmåltiderna samt utveckla praxis inom skolbespisningen. I programmet har man letat efter lösningar för att införa mellanmål som en del av skolmåltiderna. Avsikten är dessutom att genom programmet öka andelen mat av inhemskt ursprung och göra skolmaten hälsosammare och mer ekologisk. Dessutom strävar man efter att skolmåltiderna ska kännetecknas av jämlikhet och skapa gemenskap.

I den här publikationen sammanfattas de viktigaste delområden som kräver att skolmaten utvecklas och som lyfts fram under beredningsarbetet. Programmet går igenom de utvecklingsobjekt som hänför sig till skolbespisningen och till praxis för skolmåltiden och förslagen om att utveckla dem.

Utvecklandet av skolmaten är en viktig del av det arbete som främjar hälsa och välbefinnande samt av den verksamhet som stöder målen för undervisning och fostran. Utvecklandet främjar även Finlands ställning som expert på skolmat i en internationell kontext.

Nyckelord skolmat, skolbespisning, matfostran, livsmedelsbranschen

ISBN PDF 978-952-366-572-9

ISSN PDF

1797-397X

URN-adress <https://urn.fi/URN:ISBN:978-952-366-572-9>

Kouluruuan kehittämisohjelma

Maa- ja metsätalousministeriön julkaisuja 2023:7

Julkaisija	Maa- ja metsätalousministeriö		
Yhteisötekijä	Maa- ja metsätalousministeriö		
Kieli	ruotsi	Sivumäärä	65

Tiivistelmä

Kansainvälisesti ainutlaatuiseseen kouluruokailujärjestelmäämme liittyy pitkistä kokemuksesta ja monista vahvuuksista huolimatta uudistus- ja kehittämistarpeita. Maa- ja metsätalousministeriö asetti lokakuussa 2021 työryhmän valmistelemaan hallitusohjelman mukaisen kouluruuan kehittämisohjelman.

Kehittämisohjelman tavoitteena on lisätä kouluruuan arvostusta ja kouluruokailuun osallistumista sekä kehittää kouluruokailuun liittyviä käytäntöjä. Ohjelmassa on etsitty ratkaisuja, joiden pohjalta välipala voidaan tuoda osaksi kouluruokailua. Lisäksi ohjelmalla pyritään parantamaan kouluruuan kotimaisuusastetta, terveellisyyttä ja ekologisuutta sekä kehittämään tasa-arvoista ja yhteisöllistä kouluruokailua.

Tähän julkaisuun on kiteytetty valmistelutyön aikana esille nousseet keskeisimmät kouluruokailun kehittämistä vaativat osa-alueet. Ohjelma käy läpi kouluruokaan ja kouluruokailukäytäntöihin liittyvät kehittämiskohteet ja ehdotukset niiden kehittämiseksi.

Kouluruokailun kehittäminen on tärkeää terveyden ja hyvinvoinnin edistämistyötä sekä opetuksen ja kasvatuksen tavoitteita tukevaa toimintaa. Kehittäminen edistää myös kansainvälisessä kontekstissa Suomen asemaa kouluruokailun asiantuntijamaana.

Asiasanat	kouluruoka, kouluruokailu, ruokakasvatus, elintarvikeala		
ISBN PDF	978-952-366-572-9	ISSN PDF	1797-397X
Julkaisun osoite	https://urn.fi/URN:ISBN:978-952-366-572-9		

Development Programme for School Meals

Publications of the Ministry of Agriculture and Forestry 2023:7

Publisher	Ministry of Agriculture and Forestry		
Group author	Ministry of Agriculture and Forestry		
Language	Swedish	Pages	65

Abstract

Despite our long experience and the numerous strengths of Finland's internationally quite unique school meals system, there are also needs for reform and further development. The Ministry of Agriculture and Forestry appointed a working group in October 2021 to prepare the Development Programme for School Meals, as stated in the current Government Programme.

The objective of the Programme is to increase the appreciation of school food and participation in school meals and develop practices related to school meals. Solutions have been sought to also include snacks in the system. In addition, the Programme aims to increase the domestic content, healthiness and eco-friendliness of school meals and develop equitable and communal meals.

This publication summarises the key elements of school meals that require further development. The Programme analyses the development needs related to school food and school meal practices and gives proposals for their development.

Developing school meals is important for the work to promote health and wellbeing and for activities that support the objectives of teaching and education. In international contexts, the development work promotes Finland's position as an expert in school meals.

Keywords	school food, school meals, food education, food sector		
ISBN PDF	978-952-366-572-9	ISSN PDF	1797-397X
URN address	https://urn.fi/URN:ISBN:978-952-366-572-9		

Innehåll

Förord	8
1 Bakgrund till skolbespisning	11
1.1 Lagstiftning	11
1.2 Skolbespisningens uppgift	12
1.3 Ordnanande av skolbespisning.....	13
2 Utveckling av skolbespisningen	14
2.1 Skollunchen.....	14
2.2 Mellanmål.....	17
2.3 Kommunernas anslag för skolbespisning	20
2.4 Utvecklingsförslag	23
3 Utveckling av skolbespisningspraxis	24
3.1 Måltidsrytm	24
3.2 Måltidsomgivning.....	26
3.3 Styrning av skolbespisningen	27
3.4 Matfostran	29
3.5 Utvecklingsförslag	33
4 Utveckling av skolbespisningens hållbarhet	34
4.1 Strategier, program och rekommendationer som styr skolbespisningen.....	35
4.2 Ekologisk hållbarhet.....	37
4.2.1 Beaktande av miljökonsekvenser vid planering av matlistor.....	38
4.2.2 Kriterier för hållbar upphandling av livsmedel.....	39
4.2.3 Matsvinn.....	41
4.3 Social hållbarhet	42
4.4 Ekonomisk hållbarhet	43
4.4.1 Andelen inhemsk mat, livsmedelssäkerhet och försörjningsberedskap	44
4.5 Näring och främjande av hälsa som en del av hållbarhet.....	45
4.6 Utvecklingsförslag	48

5	Övriga utvecklingsobjekt	49
5.1	Hörande av elever och studerande	49
5.2	Marknadsföring av och information om skolbispisning	51
5.3	Uppföljning av skolbispisningen	53
5.4	Skolbispisning i Finland i en internationell kontext	55
5.5	Utvecklingsförslag	56
6	Sammanfattning av utvecklingsförslagen	57
	Bilagor	60
	Bilaga 1. Arbetsgruppen Skolbispisning 2.0 för programmet för utveckling av skolbispisningen	60
	Bilaga 2. Strategier och program samt guider som ska beaktas vid anordnande av skolbispisning och upphandling av mat	61
	Bilaga 3. Ordlista	63

FÖRORD

Du har ett historiskt dokument framför dig. Även om Finland är en föregångare när det gäller att erbjuda skolmat till alla, har Finland tidigare inte haft något nationellt program för utveckling av skolbispisningen.

Skolbispisningen är en fantastisk social innovation som i årtionden har gjort det möjligt för eleverna att få gratis mat och ökad näringsmässig jämlikhet. Skolbispisningen har alltid levat i tiden och förändrats med samhällets förändringar och behov. Skolmaten och -bispisningen har utvecklats under hela dess existens, och i världen betraktas Finlands system som ett mönsterexempel på en väl genomförd skolbispisning.

Skolbispisningens betydelse har på senare tid framhävts genom den globalt förändrade världssituationen och de ökade livsmedelskostnaderna. När man i många länder strävar efter att starta skolbispisning för att främja barns och ungas kost, är Finlands långa erfarenhet och sakkunskap om hur skolbispisningen ska genomföras mycket viktig. Detta utnyttjas också i FN:s internationella skolbispisningskoalition, som leds av Finland och Frankrike.

Med tanke på den nationella utvecklingen är det viktigt att erkänna skolbispisningens betydelse och breda genomslagskraft för främjande av hälsa och välfärd samt som viktigt stöd för undervisning och fostran. Skolbispisningen motsvarar målen för hållbar utveckling. Skolbispisningen ökar också elevernas samhörighet och ger en rekreativ stund mitt under skoldagen. Beslutsfattarna bör erkänna skolmåltidens många konsekvenser för hela samhällets välfärd och anvisa tillräckliga resurser för den.

Utvecklingsprogrammet beskriver skolmatens och -bispisningens nuläge och lyfter fram de viktigaste konsekvenserna och betydelsen. Programmet innehåller också ett antal utvecklingsförslag som varje kommun och skola bör engagera sig i.

Programmet har utarbetats i nära samarbete med aktörerna på fältet. Vid utarbetandet av programmet fördes också dialog med den egentliga målgruppen, dvs. eleverna. Utarbetandet av programmet fick också stöd av en bred arbetsgrupp som visade utmärkt kompetens och engagemang. Jag vill tacka alla som har deltagit i arbetet!

Minna-Mari Kaila

arbetsgruppens ordförande
avdelningschef, jord- och skogsbruksministeriet

Inledning

I Finland har avgiftsfri skolmat serverats sedan 1948. Grunden för skolbispisningen finns i lagstiftningen, och alla elever i förskoleundervisningen och den grundläggande utbildningen samt studerande på andra stadiet har lika rätt till den. Varje dag äter cirka 900 000 barn och ungdomar skolmat¹.

Vårt internationellt sett unika system för skolmåltider bör trots den långa erfarenheten och de många starka sidorna utvecklas. I oktober 2021 tillsatte jord- och skogsbruksministeriet en arbetsgrupp för att utarbeta ett program för utveckling av skolbispisningen enligt regeringsprogrammet. Syftet med utvecklingsprogrammet är att öka uppskattningen av skolmaten och deltagandet i måltiderna samt att utveckla praxis relaterad till skolmaten. I programmet har man sökt efter lösningar som gör det möjligt att införa mellanmål som en del av skolbispisningen. Programmet syftar också till öka den inhemska skolmatens andel, skolmatens hälsosamhet och ekologiska hållbarhet samt att utveckla jämlika och sociala måltider.

Programmet har utarbetats av en multiprofessionell arbetsgrupp, som dessutom har samarbetat med intressenter såsom läroanstalter, livsmedelsproducenter, föreningar och livsmedelsindustrin. Eleverna och studerandena har hörts i samband med workshoppar för unga som ordnats i samarbete med Kompetenscentret för ungas delaktighet, riktade opinionsundersökningar, möten med intressenter samt Dialogpauser.

I denna publikation sammanfattas de viktigaste utvecklingsområdena för skolmaten under beredning. Programmet tar upp utvecklingsobjekt och förslag som gäller skolmat och skolmåltider. Hållbarhet behandlas i ett separat avsnitt, eftersom dess dimensioner är starkt kopplade till diverse aspekter av skolmåltiden. Programmet innehåller också praktiska exempel på åtgärder som främjar skolmåltiderna. Syftet med dem är att uppmuntra kommuner och skolor att vidta utvecklingsåtgärder som är lämpliga för deras vardag. Den lokala utvecklingen av skolmåltiderna är viktig för det nationella arbetet för främjande av hälsa och välfärd samt verksamhet som stöder målen för undervisning och fostran. Utvecklingen främjar också Finlands ställning som en expert på skolmåltider i en internationell kontext.

1 Utbildningsstyrelsen: <https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/kouluruokailu-kuuluu-kaikille>

Utvecklingsprogrammet omfattar teman relaterade till skolmåltider i grundskolan och på andra stadiet.

Målgrupperna för skolmatsprogrammet är kommuner, utbildningsanordnare, läroanstalter inom den grundläggande utbildningen och på andra stadiet, aktörer som producerar kommunala bespisningstjänster, elever och studerande, vårdnadshavare samt andra centrala intressenter inom skolbespisning, såsom statsförvaltningen och företagen.

Förslagen till utveckling av skolbespisningsprogrammet och åtgärderna relaterade till dem genomförs inom ramen för de anslag och det antal årsverken som ingår i planerna för den offentliga ekonomin och i statsbudgeten.



1 Bakgrund till skolbespisning

1.1 Lagstiftning

Grundläggande utbildning

Enligt lagen om grundläggande utbildning² ska den som deltar i undervisningen varje arbetsdag avgiftsfritt få en fullvärdig måltid som är ändamålsenligt ordnad och övervakad. Om kommunen dessutom ordnar handledd morgon- och eftermiddagsverksamhet, ska barn som deltar i verksamheten erbjudas ett mellanmål som kan ingå i en eventuell verksamhetsavgift³.

Andra stadiet

I utbildningen på andra stadiet har måltiderna varit avgiftsfria på samma sätt som i den grundläggande utbildningen sedan 1983⁴. Gymnasielagen⁵ och lagen om yrkesutbildning⁶ föreskriver om rätten till avgiftsfria måltider för personer som deltar i utbildning på andra stadiet. När det gäller yrkesinriktad grundexamen, utbildning som handleder för examensutbildning, utbildning som handleder för arbete och ett självständigt liv och gymnasieutbildning samt annan utbildning som är avsedd för läropliktiga har studerandena rätt till en avgiftsfri måltid.

2 Lag om grundläggande utbildning 21.8.1998/628, 31 § Undervisningens avgiftsfrihet: <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1998/19980628>

3 Lag om grundläggande utbildning 21.8.1998/628, 31 § Undervisningens avgiftsfrihet: <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1998/19980628>

4 Lintukangas Seija & Palojoki Päivi. School Dining in Finland. Learning och Well-Being. Borgå 2016.

5 Gymnasielag 10.8.2018/714 <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2018/20180714>

6 Lag om yrkesutbildning 531/2017 <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2017/20170531>

Bild 1. Alla elever i förskoleundervisningen och den grundläggande utbildningen samt studerande på andra stadiet har rätt till skolmat på lika villkor.



1.2 Skolbispisningens uppgift

Grundläggande utbildning

Enligt grunderna för läroplanen för den grundläggande utbildningen är skolmåltidens uppgift att främja och stödja barns och ungas sunda tillväxt och utveckling, studieförmåga och matkunskande. Skollunchen och eventuella kompletterande morgon- och mellanmål garanterar att eleverna klarar dig genom skoldagen. Dessutom är måltiderna i skolan en viktig rekreationspaus för eleverna och hela skolgemenskapen. Skolmåltiderna främjar ett hållbart levnadssätt, kulturell kompetens samt målen för mat- och umgängesfostran.⁷

Andra stadiet

Inom gymnasie- och yrkesutbildningen är syftet med en avgiftsfri skolmåltid att främja studerandenas studie- och arbetsförmåga, hälsa och välbefinnande samt att stödja den kulturella kompetensen och ett hållbart levnadssätt. Den mat som serveras vid

⁷ Utbildningsstyrelsen: Grunderna för läroplanen för den grundläggande utbildningen 2014. Helsingfors 2016. <https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/perusopetuksen-opetussuunnitelman-perusteet>

läroanstalten är en fast del av den studerandes vardagsrytm och en del av en god kost samt utgör ett gott stöd när unga människor självständigt börjar planera sin kost.⁸

1.3 Ordnande av skolbespisning

Skolmåltiderna är en del av den offentliga matservicen, och kommunerna och utbildningsanordnarna ansvarar för den. Kommunens eller utbildningssamkommunens egen matserviceenhet, ett in-house-bolag eller ett privat bespisningsföretag som konkurrensutsatts av en offentlig aktör kan ansvara för skolans matservice.

Ordnandet av skolbespisningen styrs av näringsrekommendationer för olika åldersgrupper i publikationerna *Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen* (2017)⁹ och *Maten ger välbefinnande och gemenskap – Kostrekommendation till yrkesläroanstalter och gymnasier* (2019)¹⁰. Rekommendationerna innehåller anvisningar om matens näringskvalitet och de praktiska måltidsarrangemangen.

Skolbespisningen styrs dessutom bland annat av den nationella strategin för offentlig upphandling, som innehåller mål för hållbara och ansvarsfulla matservice- och livsmedelsanskaffningar samt servicebeskrivningar och serviceavtal mellan kommunen och mattjänsten.

8 Statens näringsdelegation, Utbildningsstyrelsen och Institutet för hälsa och välfärd: *Maten ger välbefinnande och gemenskap – Kostrekommendation till yrkesläroanstalter och gymnasier*. Helsingfors 2019. <https://www.oph.fi/sv/statistik-och-publikationer/publikationer/maten-ger-valbefinnande-och-gemenskap>

9 Statens näringsdelegation (VRN). *Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen*. Helsingfors 2017. <https://www.julkari.fi/handle/10024/131835>

10 Statens näringsdelegation, Utbildningsstyrelsen och Institutet för hälsa och välfärd: *Maten ger välbefinnande och gemenskap – Kostrekommendation till yrkesläroanstalter och gymnasier*. Helsingfors 2019.

2 Utveckling av skolbispisningen

2.1 Skollunchen

Skolbispisningen har långa anor i Finland. Under årens lopp har offentliga matserviceoperatörer utvecklat ett starkt kunnande om matlagning och näringsintag när det gäller skolbispisning. Aktörerna i livsmedelskedjan har dessutom bedrivit ett långsiktigt samarbete i utvecklingen av hälsosamma livsmedel som lämpar sig för storkök. Även specialdietkompetensen och livsmedelssäkerheten är på hög nivå i Finland. De viktigaste verktygen för ordnandet av skolbispisningen är de relevanta nationella närings- och matrekommendationerna.

Bild 2. En skolmåltid enligt tallriksmodellen.



En komplett skolmåltid

Skolmåltiden ska enligt lagen om grundläggande utbildning vara fullvärdig och täcka cirka 1/3 av barnens eller ungdomarnas dagliga energibehov. Enligt rekommendationerna om skol- och studerandemåltider^{11, 12} är en fullvärdig skolmåltid tillräcklig till sin energimängd, näringsrik och bör innehålla måltidsdelar enligt tallriksmodellen, såsom en varm huvudrätt, energitillskott till huvudrätten (potatis, korn, spannmålsblandning, fullkornspasta eller fullkornsrís), grönsaker (sallad, vegetarisk bit eller varm vegetarisk rätt), oljebaserad salladssås, matdryck (fettfri mjölk, surmjölk eller vegetabilisk dryck), fullkornsbröd och vegetabiliskt margarin eller bredbart pålägg.

Rekommendationerna uppnås i praktiken endast om eleven eller studeranden äter huvudrätten jämte sidorätterna. Enligt utredningen *Kattava koululounas, välknyt välipalat*¹³ äter eleverna sällan en fullvärdig skolmåltid som innehåller alla måltidsdelar. Den rekommenderade andelen av det dagliga näringsintaget som lunchen ger är därför knapp. På skollunchen äter eleverna vanligen huvudrätten, men salladen, brödet eller matdrycken som ingår i måltiden lämnas ofta bort.

För att kunna inta av en fullvärdig och tillräcklig skolmåltid erbjuds flera huvudrätter, varma vegetariska sidorätter, ett attraktivt och mångsidigt salladsbord och olika slags bröd. Servering av sallad som komponenter ökar användningen av grönsaker¹⁴. Dessutom gäller det att se till att måltiderna intas organiserat, att eleverna får matfostran samt att tidpunkten och längden på måltiden är ändamålsenlig (Avsnitt 3).

Valfria huvudrättsalternativ

De flesta elever och studerande äter skolmat, men särskilt elever och studerande i högre årskurser hoppar ibland över skolmaten. Enligt enkäten om skolhälsa (THL 2021)¹⁵ äter omkring en tredjedel av eleverna i årskurserna 8–9 inte skolmat varje dag. Främjandet av deltagandet i skolmåltider är ett av de viktigaste utvecklingsobjekten inom finländsk skolbespisning.

11 Statens näringsdelegation (VRN). Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen. Helsingfors 2017.

12 Statens näringsdelegation, Utbildningsstyrelsen och Institutet för hälsa och välfärd: Maten ger välbefinnande och gemenskap – Kostrekommendation till yrkesläroanstalter och gymnasier. Helsingfors 2019.

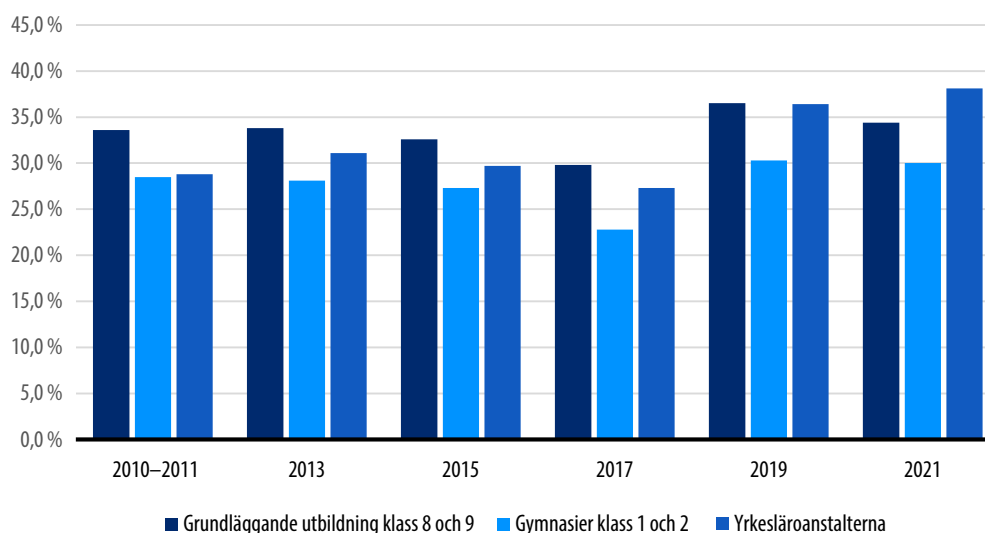
13 Tilles-Tirkkonen Tanja et al. 2021: Kattava koululounas ja välknyt välipalat. Koulupäivän aikainen ruokailu tänään ja huomenna. Valtioneuvoston selvitys- ja tutkimustoiminnan julkaisusarja 2021:31. Helsinki 2021.

14 Statens näringsdelegation (VRN). Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen. Helsingfors 2017.

15 Institutet för hälsa och välfärd. Hälsa i skolan.

<https://thl.fi/sv/web/thlfi-sv/forskning-och-expertarbete/befolkningsundersokningar/enkaten-halsa-i-skolan>

Bild 3. Elever i den grundläggande utbildningen i klass 8 och 9, gymnasiestuderande i klass 1 och 2, samt studerande vid yrkesinstitut som inte äter skollunch dagligen (%). Källa: Institutet för hälsa och välfärd. Enkäten Hälsa i skolan 2021.



Deltagandet i skolmåltider kan främjas genom att vid lunchen erbjuda valfria huvudrätt-alternativ. Det bör finnas minst två huvudrättsalternativ varje dag enligt kostrekommendationerna^{16,17}, varav den ena kan innehålla fisk, ljust eller rött kött och den andra vegetarisk mat, varvid tillräckligt proteininnehåll i måltiden säkerställs med baljväxter, andra källor till vegetabiliskt protein, mjölkprodukter eller ägg¹⁸. För studerande på andra stadiet rekommenderas två till tre alternativa huvudrätter, varav en är vegetarisk mat eller en huvudrättsallad¹⁹.

De fritt valbara huvudrättsalternativen och vegetariska rätterna bidrar inte bara till att maten blir attraktiv, utan också till att man provar nya rätter och smaker. Mångsidig och valbar vegetarisk mat var också enligt de enkäter som gjordes under utvecklingsprogrammet bland eleverna en av de starka sidorna i skolbespisningen²⁰. Valfria huvudrättsalternativ främjar också skolbespisningens hållbarhet (Avsnitt 4).

16 Statens näringsdelegation, Utbildningsstyrelsen och Institutet för hälsa och välfärd: Maten ger välbefinnande och gemenskap – Kostrekommendation till yrkesläroanstalter och gymnasier. Helsingfors 2019.

17 Statens näringsdelegation (VRN). Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen. Helsingfors 2017.

18 Statens näringsdelegation (VRN). Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen. Helsingfors 2017.

19 Statens näringsdelegation, Utbildningsstyrelsen och Institutet för hälsa och välfärd: Maten ger välbefinnande och gemenskap – Kostrekommendation till yrkesläroanstalter och gymnasier. Helsingfors 2019.

20 Jord- och skogsbruksministeriet: Elevenkäter relaterade till programmet för utveckling av skolbespisningen. 2022.

Enligt utredningen²¹ serverar många kommuner dagligen valfria huvudrättsalternativ och vegetarisk mat, men utbudet är dock inte jämlikt ordnat i alla skolor och läroanstalter. I flera kommuner behövs utvecklingsarbete och ökade resurser för att servera huvudrättsalternativ och vegetarisk mat. Målet är att varje skola och läroanstalt ska följa måltidsrekommendationerna^{22,23} och servera valfria huvudrättsalternativ och sidorätter.

2.2 Mellanmål

Grundläggande utbildning

Enligt rekommendationen om skolbespisning²⁴ bör eleverna utöver lunch även få möjlighet till ett avgiftsfritt och näringsrikt mellanmål om skolans lektioner pågår längre än tre timmar efter skollunchen. Skolresor och väntetider för skoltransporter förlänger skoldagen och bör beaktas vid planeringen och serveringen av måltider och mellanmål.

Mellanmål enligt rekommendationen om skolbespisning²⁵ är en del av ordnandet av undervisning och måltider i skolan. Vid planeringen och serveringen av dem ska principerna enligt näringsrekommendationerna iakttas.

21 Statens näringsdelegation, Institutet för hälsa och välfärd, Kommunförbundet och sektionen för hälsofrämjande verksamhet vid Näringssterapeuternas förening (RTY). Kommunenkät om näringens roll i främjandet av välfärd och hälsa i kommunen. Presentation av Amma Antikainen 14.10.2022 på RTY-sektionens seminarium.

22 Statens näringsdelegation, Utbildningsstyrelsen och Institutet för hälsa och välfärd: Maten ger välbefinnande och gemenskap – Kostrekommendation till yrkesläroanstalter och gymnasier. Helsingfors 2019.

23 Statens näringsdelegation (VRN). Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen. Helsingfors 2017.

24 Statens näringsdelegation (VRN). Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen. Helsingfors 2017.

25 Statens näringsdelegation (VRN). Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen. Helsingfors 2017.

Bild 4. För att utveckla och harmonisera praxisen för mellanmål inom den grundläggande utbildningen bör man utöver avgiftsfri skollunch servera ett avgiftsfritt och näringsrikt morgon- eller mellanmål enligt de kriterier som rekommenderas för skolmåltider.



Enligt utredningen Kattava koululounas, välkyt välipalat²⁶ serverar 25 procent av kommunerna ett avgiftsfritt mellanmål på eftermiddagen för elever vars lektioner pågår i över tre timmar efter lunchen. Sammanlagt 56 procent av kommunerna serverar inte ett avgiftsfritt mellanmål för eleverna, medan 7 procent erbjuder alla elever mellanmål avgiftsfritt. Ett avgiftsbelagt mellanmål i skolorna är vanligare i högstadie- än i lågstadieskolor. Enligt utredningen²⁷ finns det skäl till varför mellanmål inte serveras i skolan. Detta beror bland annat på att det inte regleras av serviceavtalet samt på bristen på ekonomiska och mänskliga resurser, liten efterfrågan och rektorns rätt att besluta om skolans mellanmålspraxis. Även under beredningen av utvecklingsprogrammet framgick det att man i många kommuner prövat att införa mellanmål, men verksamheten har av ovan nämnda skäl inte etablerat sig i praktiken. Utredningen²⁸ betonar att eleverna och familjerna på grund av

26 Tilles-Tirkkonen Tanja et al. 2021: Kattava koululounas ja välkyt välipalat. Koulupäivän aikainen ruokailu tänään ja huomenna. Valtioneuvoston selvitys- ja tutkimustoiminnan julkaisusarja 2021:31. Helsinki 2021.

27 Tilles-Tirkkonen Tanja et al. 2021: Kattava koululounas ja välkyt välipalat. Koulupäivän aikainen ruokailu tänään ja huomenna. Valtioneuvoston selvitys- ja tutkimustoiminnan julkaisusarja 2021:31. Helsinki 2021.

28 Tilles-Tirkkonen Tanja et al. 2021: Kattava koululounas ja välkyt välipalat. Koulupäivän aikainen ruokailu tänään ja huomenna. Valtioneuvoston selvitys- ja tutkimustoiminnan julkaisusarja 2021:31. Helsinki 2021.

variationen i mellanmålspraxis mellan kommuner och skolor befinner sig i en ojämlig situation och att det därför vore nödvändigt att harmonisera mellanmålspraxisen.

Reformen av skoldagen anknyter till den pågående Finlandsmodellen för hobbyverksamhet²⁹. Syftet är att göra det möjligt för barn och ungdomar att ha en meningsfull och avgiftsfri hobby i samband med skoldagen. De allt längre skoldagarna ökar behovet av att utveckla mellanmålspraxis i skolorna.

Diskussionerna med intressenter under utvecklingsprogrammet har handlat om huruvida mellanmål eventuellt kan motverka deltagandet i lunchen. Det finns dock inget som tyder på en sådan effekt. Fördelarna med att erbjuda mellanmål har i sin tur varit att stödja lärandet, främja hälsan och förbättra skoltrivseln och samhörigheten. Elevernas och studerandenas deltagande i mellanmålsserveringen eller -arrangemangen stöder för sin del också mångsidigt deltagande i ordnandet av skolmåltider.

För att utveckla och harmonisera praxisen för mellanmål inom den grundläggande utbildningen bör man utöver avgiftsfri skollunch servera avgiftsfritt och näringsrikt morgon- eller mellanmål enligt de kriterier som rekommenderas för skolmåltider³⁰. Mellanmål bör tilldelas resurser som motsvarar en separat måltid under skoldagen och får inte försämra mängden eller kvaliteten på lunchen. Det är också viktigt att fastställa ansvarsfördelningen mellan de olika personalgrupperna när det gäller servering och kontroll. Framöver kunde skyldigheten att servera mellanmål införlivas med bestämmelserna om den grundläggande utbildningens avgiftsfrihet.

Andra stadiet

Instruktioner för servering av morgon- och mellanmål finns i bespisningsrekommendationerna för gymnasieutbildning och yrkesutbildning på andra stadiet. De mellanmål som säljs på läroanstaltens kafé eller studentrestaurang bör enligt rekommendationerna vara hälsosamma, attraktiva och lämpliga för studerandenas smak.³¹

Många yrkesläroanstalter har testat avgiftsfri eller förmånlig frukost eller gröt som blivit populär bland eleverna. Ett avgiftsfritt morgon- eller mellanmål kan vara ändamålsenligt med tanke på elevernas välbefinnande och inläringen, om skoldagen är lång eller eventuella studier för dubbelexamen förlänger den.

29 Finlandsmodellen för hobbyverksamhet. <https://harrastamisensuomenmalli.fi/>

30 Statens näringsdelegation (VRN). Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen. Helsingfors 2017.

31 Statens näringsdelegation, Utbildningsstyrelsen och Institutet för hälsa och välfärd: Maten ger välbefinnande och gemenskap – Kostrekommendation till yrkesläroanstalter och gymnasier. Helsingfors 2019.

Vid ordnandet av måltider på andra stadiet iakttas den måltidsrekommendation³² som är avsedd för yrkesläroanstalter och gymnasier. Till skillnad från lagen om grundläggande utbildning³³ medför gymnasielagen³⁴ och lagen om yrkesutbildning³⁵ inte någon skyldighet att ordna kompletta måltider på ett ändamålsenligt sätt. För att säkerställa likabehandling och näringskvalitet bör det utredas om lagstiftningen kan ändras på ett sådant sätt att den konsekvent överensstämmer med bestämmelserna om skolmåltider enligt lagstiftningen om grundläggande utbildning. Det vore också relevant att klargöra mellanmålspraxis på andra stadiet och att i framtiden införa skyldighet att servera mellanmål i lagstiftningen som en del av rätten till avgiftsfria måltider för studerande på andra stadiet, förutsatt att utredningen talar för detta.

2.3 Kommunernas anslag för skolbispisning

Kommunens huvudsakliga uppgift är att tillhandahålla basservice, till vilken skolbispisningen anknyter genom ordnandet av undervisnings- och bildningstjänster. Kommunen ansvarar också för att främja kommuninvånarnas hälsa, och skolmåltiderna är en del av detta. Enligt kommunallagen³⁶ ska kommunen främja sina invånares välfärd och sitt områdes livskraft samt ordna tjänsterna på ett ekonomiskt, socialt och miljömässigt hållbart sätt. Hälsosamma matvanor är en del av en hållbar livsstil och miljömässigt hållbara lösningar som ger kommunen vitalitet på lång sikt. God kost är en viktig grund för barns och ungdomars sunda uppväxt, utveckling och lärande. Enligt lagen om grundläggande utbildning är kommunerna också skyldiga att erbjuda eleverna en fullödlig skolmåltid.

32 Statens näringsdelegation, Utbildningsstyrelsen och Institutet för hälsa och välfärd: Maten ger välbefinnande och gemenskap – Kostrekommendation till yrkesläroanstalter och gymnasier. Helsingfors 2019.

33 Lag om grundläggande utbildning 21.8.1998/628, 31 § Undervisningens avgiftsfrihet: <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1998/19980628>

34 Gymnasielag 10.8.2018/714 <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2018/20180714>

35 Lag om yrkesutbildning 531/2017 <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2017/20170531>

36 Kommunallag 410/2015 2015. <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2015/20150410>

Bild 5. God kost är en viktig grund för barns och ungdomars sunda uppväxt, utveckling och lärande.



Uppgången i livsmedelspriserna samt personalkostnaderna och andra kostnader får inte försämra möjligheterna för elever i den grundläggande utbildningen och studerande på andra stadiet att äta fullvärdiga skolmåltider. Kommunerna och utbildningsanordnarna ska reservera tillräckliga livsmedelsanslag för måltider som överensstämmer med näringsrekommendationerna och tillverkas av hållbara råvaror (Avsnitt 4). Dessutom ska matservicepersonalens kompetens säkerställas genom påbyggnadsutbildning och fortbildning.

Serviceavtal

Det är viktigt att avtala om innehållet i och ordnandet av skolbispisningen i det avtal som beställaren och mattjänsten ingår eller i något annat dokument som anger serviceinnehållet. Tjänsten och dess volym bör beskrivas så konkret som möjligt så att den kan genomföras ekonomiskt hållbart och framgångsrikt under avtalsperioden. Alla viktiga kvalitets-, ansvars- och näringsbehov i samband med anordnandet av skolbispisning och de måltider som serveras ska antecknas tydligt. De punkter som har antecknats i serviceavtalet följs upp enligt överenskommelse, och skolbispisningen utvecklas tillsammans med serviceproducenten och kunden. Avtalet ska innehålla en exakt och entydig beskrivning av mekanismerna och tidpunkterna för prisändringar. Mer information om ansvarsfull upphandling finns i avsnitt 4. Mer information och exempel på ärenden som ska

antecknas i serviceavtalet finns i jord- och skogsbruksministeriets Guide för upphandling av ansvarsfulla måltidstjänster³⁷.

Stöd och incitament

Stöd till utdelning av mjölk och frukt i skolan

Kommuner och privata läroanstalter kan beviljas EU:s stöd för mjölk och frukt i skolan för att främja sunda matvanor. Stöden riktas till barn inom småbarnspedagogiken, elever i förskolan och grundskolan samt studerande på andra stadiet. Syftet är att öka andelen mjölk och mjölkprodukter samt grönsaker, frukt och bär i barns och ungdomars kost. I Finland betalas förhöjt stöd för ekologiskt producerade produkter. Livsmedelsverket svarar för verkställandet av stödet, och de produkter som stöds och stödbeloppen publiceras läsårsvis.³⁸ I systemet för skolbispisningen ingår kompletterande åtgärder såsom stöd för matfostran, information om hälsosam kost, livsmedelsproduktion och jordbruk³⁹.

HYTE-koefficient

Kommunerna kan beviljas ekonomiskt stöd för att främja välbefinnande och hälsa med hjälp av HYTE-koefficienten⁴⁰ som infördes i början av 2023. Framöver bestäms statsandelen för kommunernas finansiering delvis utifrån kommunernas arbete för främjande av välbefinnande och hälsa. En indikator för verksamheten är servering av skollunch och mellanmål i den grundläggande utbildningen enligt principerna i skolbispisningsrekommendationerna.

37 Jord- och skogsbruksministeriet: Guiden för upphandling av ansvarsfulla måltidstjänster. Helsingfors 2021. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/163684>

38 Livsmedelsverket: Skolmjölkstöd och skolfruktsstöd Läsåret 2022–2023, ansökningsguide

39 Jord- och skogsbruksministeriet: Nyhet 21.6.2017.

<https://mmm.fi/-/koulujen-maitotuotetuon-ohelle-tulee-eu-n-hedelma-ja-vihannestuki>

40 Institutet för hälsa och välfärd: Hyte-kerroin – kannustin kunnille.

<https://thl.fi/fi/web/hyvinvoinnin-ja-terveyden-edistamisen-johtaminen/hyvinvointijohtaminen/hyvinvointijohtaminen-kunnassa/hyte-kerroin-kannustin-kunnille>

2.4 Utvecklingsförslag

- I varje skola och varje läroanstalt erbjuds fritt valbara huvud- och sidorätter enligt kostrekommendationer.
- I den grundläggande utbildningen erbjuds eleverna gratis och näringsriktigt morgon- eller mellanmål enligt rekommendationerna för skolmåltider.
- Kommunerna och utbildningsanordnarna ska reservera tillräckliga anslag för högkvalitativa mattjänster, såsom tillhandahållande av måltider baserade på hållbara råvaror enligt kostrekommendationerna samt säkerställande av bespisningspersonalens kompetens.



Se exempel på hur man utvecklar skolmåltider

[mmm.fi](#) > [Skolbespisningsprogrammet](#) > [Skolbespisningsprogrammets mest intressanta punkter](#)

3 Utveckling av skolbispisningspraxis

Grundläggande utbildning

Det är viktigt att utgå från eleverna i skolbispisningen. I planeringen, anordnandet och besluten om undervisningen enligt lagen om grundläggande utbildning⁴¹ ska barnets bästa i första hand beaktas.

Skolmåltiderna ger eleverna erfarenhet av en hållbar livsstil och är en viktig del av skoldagen. I enlighet med grunderna för läroplanen för den grundläggande utbildningen⁴² ska utbildningsanordnaren i läroplanen beskriva de principer som styr skolbispisningen och de mål som gäller fostran i mat, hälsa och sedvänjor och ett hållbart levnadssätt samt hur särskilda behov relaterade till elevernas måltider ska beaktas.

Andra stadiet

På andra stadiet är måltiden en del av utbildningsanordnarens undervisning och fostran samt verksamhetskultur. Måltiderna utgör en viktig del av studiedagen och stöder den studerandes studie- och arbetsförmåga, hälsa, välbefinnande och rekreation. Maten och måltiderna gör det möjligt att stärka delaktighet, lyssna på studerandena och samarbeta och integrera matkulturen i många läroämnen eller teman.⁴³

Syftet med måltiderna för studerande är att främja en regelbunden måltidsrytm, utveckla matrelaterade kunskaper och färdigheter samt lära ut hållbara val. Studerandebispisningen är ett bra tillfälle att främja goda matvanor och stödja studerandenas ansvar för sin livsstil när de lösgör sig från barndomshemmet.⁴⁴

3.1 Måltidsrytm

Lagen om grundläggande utbildning⁴⁵ förutsätter att det ordnas ändamålsenliga skolmåltider. I grunderna för läroplanen för den grundläggande utbildningen föreskrivs att

41 Lag om grundläggande utbildning 21.8.1998/628, 31 § Undervisningens avgiftsfrihet: <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1998/19980628>

42 Utbildningsstyrelsen: Grunderna för läroplanen för den grundläggande utbildningen 2014. Helsingfors 2016.

43 Statens näringsdelegation, Utbildningsstyrelsen och Institutet för hälsa och välfärd: Maten ger välbefinnande och gemenskap – Kostrekommendation till yrkesläroanstalter och gymnasier. Helsingfors 2019.

44 Statens näringsdelegation, Utbildningsstyrelsen och Institutet för hälsa och välfärd: Maten ger välbefinnande och gemenskap – Kostrekommendation till yrkesläroanstalter och gymnasier. Helsingfors 2019.

45 Lag om grundläggande utbildning 21.8.1998/628, 31 § Undervisningens avgiftsfrihet: <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1998/19980628>

ändamålsenliga skolmåltider ska schemaläggas och graderas så att eleverna ges möjlighet att äta vid rätt tidpunkt och i lugn och ro. Måltiderna anpassas till elevernas och studerandenas normala dygnsrytm så att de strukturerar skoldagen och är i linje med den finländska vardagsrytmen. Enligt rekommendationerna^{46,47} ska en matrast vara minst 30 minuter lång.

Minimitiden för måltider (30 minuter) är också viktig eftersom det tar minst 20 minuter för en hormonmedierad mättnadskänsla att utvecklas. Snabbt slukande under tidspress stör således utvecklingen av mättnadskänslan, vilket kan leda till att barn kan äta för lite eller för mycket i förhållande till behovet.

Bild 6. Måltider som innehåller köande och ätande kräver tillräckligt med tid för att man ska kunna uppnå målen för skolbespisningens hälso- och kulturrelaterade syften.



46 Statens näringsdelegation, Utbildningsstyrelsen och Institutet för hälsa och välfärd: Maten ger välbefinnande och gemenskap – Kostrekommendation till yrkesläroanstalter och gymnasier. Helsingfors 2019.

47 Statens näringsdelegation (VRN). Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen. Helsingfors 2017.

Tidpunkten för skolmåltiden och den begränsade tiden för måltiderna har visat sig vara en utmaning i många skolor. Matsalarna kan vara för små i förhållande till antalet elever eller studerande eller det förekommer praktiska problem med indelningen i måltidsgrupper. Det kan hända att lunch till skillnad från rekommendationen serveras redan klockan 10 eller tidigare och att lunchen endast varar 15 minuter eller ännu kortare. Måltider med såväl köande som ätande kräver tillräckligt med tid för att man ska kunna uppnå målen för skolbespisningens hälso- och kulturellerade syften. Enligt elevenkäter⁴⁸ under utvecklingsprogrammet för skolbespisningen är skolmåltider en viktig gemensam stund för barn och ungdomar, och många menar att detta rentav är det bästa med skolmåltiderna. Denna observation får också stöd av andra studier⁴⁹.

Samtidigt som man å ena sidan upplever måltiderna som en trevlig stund, anser många att de också är stökiga. Enligt elevenkäterna⁵⁰ relaterade till utvecklingsprogrammet är köandet, bullret och en fullproppad matsal en orsak till att elever hoppar över måltider. I workshoppar för ungdomar⁵¹ som ordnades av jord- och skogsbruksministeriet samt Kompetenscentret för ungas delaktighet poängterades också vikten av ordning och trivsel under skolmåltiderna. Ungdomar uppskattar en lugn och avslappnad stämning, eftersom måltiden är en paus från skolan, då det är dags att äta och reglerna kan vara lite mindre stränga. Enligt ungdomarna är unga och vuxna jämlika under måltiderna, men de vuxna möjliggör och ansvarar för måltidernas säkerhet och smidighet⁵².

3.2 Måltidsomgivning

Enligt skolbespisningsrekommendationen⁵³ inverkar måltidsomgivningen i hög grad på skolmåltidens popularitet, antingen positivt eller negativt. Om måltiderna präglas av brådska, buller och stress, accentueras "övervakningen" i stället för handledningen. Det är viktigt att måltidsomgivningen är adekvat och trivsamt så att eleverna, studerandena och skolpersonalen tillsammans kan njuta av måltiderna i lugn och ro enligt goda modeller.

48 Jord- och skogsbruksministeriet: Elevenkäter relaterade till programmet för utveckling av skolbespisningen. 2022.

49 Janhonen, Kristiina: Adolescents' Participation and Agency in Food Education. Avhandling (artiklar). Helsingfors universitet, Pedagogiska fakulteten 2016.

50 Jord- och skogsbruksministeriet: Elevenkäter relaterade till programmet för utveckling av skolbespisningen. 2022.

51 Kompetenscentret för ungas delaktighet och jord- och skogsbruksministeriet: Hörande av ungdomar om framtidens skolbespisning våren 2022 - rapport. https://api.hankeikkuna.fi/asiakirjat/3e412f29-992d-4603-9cef-7b3b7a60f9a6/484e9e55-8578-4207-b2b2-6886142bd932/KIRJE_20220623062810.PDF

52 Kompetenscentret för ungas delaktighet och jord- och skogsbruksministeriet: Hörande av ungdomar om framtidens skolbespisning våren 2022 - rapport. https://api.hankeikkuna.fi/asiakirjat/3e412f29-992d-4603-9cef-7b3b7a60f9a6/484e9e55-8578-4207-b2b2-6886142bd932/KIRJE_20220623062810.PDF

53 Statens näringsdelegation (VRN). Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen. Helsingfors 2017.

En ändamålsenlig matsal är tillräckligt stor med tanke på antalet besökare och smidiga måltider. Vid planeringen av matsalar och inventarier bör måltidsgästernas ålder och fysiska förutsättningar beaktas.⁵⁴

Det finns inga särskilda bestämmelser eller rekommendationer om planeringen av skolornas matsalar, men bestämmelser om inlärningsmiljöer finns i de författningar som gäller undervisningsväsendet och som utbildningsanordnaren ska följa. I 29 § 1 mom. i lagen om grundläggande utbildning⁵⁵ föreskrivs att den som deltar i utbildning har rätt till en trygg studiemiljö som stöder individens och samhällets utveckling, lärande och växelverkan samt främjar en sund uppväxt och utveckling i enlighet med ålder och förutsättningar.

För närvarande finns det inte tillräckligt lämpliga matsalar och kök i alla skolor och läroanstalter. När nya skolor och läroanstalter byggs samt gamla repareras ska lokalernas ändamålsenlighet säkerställas. Matservice- och undervisningspersonalen ska delta i planeringsarbetet och även eleverna ska höras så långt det är möjligt.

3.3 Styrning av skolbespisningen

I lagen om grundläggande utbildning föreskrivs att skolmåltiden ska vara ordnad. Bestämmelsen preciseras i grunderna för läroplanen för den grundläggande utbildningen⁵⁶, enligt vilka lärarna, tillsammans med andra vuxna i skolan, bär ansvar för att ge handledning i samband med måltiden och för att målen för fostran nås.

54 Statens näringsdelegation (VRN). Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen. Helsingfors 2017.

55 Lag om grundläggande utbildning 21.8.1998/628, 31 § Undervisningens avgiftsfrihet: <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1998/19980628>

56 Utbildningsstyrelsen: Grunderna för läroplanen för den grundläggande utbildningen 2014. Helsingfors 2016

Bild 7. Lärarna ger handledning och fostran i samband med måltider tillsammans med övriga vuxna i skolan.



Enligt skolbispisningsrekommendationen⁵⁷ är det centrala syftet med handledningen att eleverna ska få positiva erfarenheter av måltider samt motiveras och vänja sig vid att välja måltider som är sammansatta enligt rekommendationerna och som är tillräckliga för dem och som motsvarar deras energibehov. God handledning beskrivs som elevorienterad, åskådlig, praktisk och målinriktad.

Enligt bispisningsrekommendationen för andra stadiet⁵⁸ är all kommunikation i anslutning till måltider för studerande en del av måltidshandledningen, såsom modellmåltider och menyanteckningar. Måltidshandledningen omfattar också kunskap om måltidsdelars lämplighet för olika dieter, serveringslinjer som främjar bra matval samt en trivsamt och attraktiv måltidsomgivning⁵⁹.

57 Statens näringsdelegation (VRN). Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbispisningen. Helsingfors 2017.

58 Statens näringsdelegation, Utbildningsstyrelsen och Institutet för hälsa och välfärd: Maten ger välbefinnande och gemenskap – Kostrekommendation till yrkesläroanstalter och gymnasier. Helsingfors 2019.

59 Statens näringsdelegation, Utbildningsstyrelsen och Institutet för hälsa och välfärd: Maten ger välbefinnande och gemenskap – Kostrekommendation till yrkesläroanstalter och gymnasier. Helsingfors 2019.

Skolpersonalen bör hjälpa elever och studerande att göra bra val ur närings- och hälsosynpunkt.Handledningen har också pedagogiska mål. Vuxna som deltar i måltider kan på ett praktiskt och naturligt sätt förmedla goda vanor.

Matserviceproducenten svarar för att maten är hälsosam, mångsidig och säker. Matserviceproducenten svarar också för att maten är attraktiv och tydligt framlagd på serveringslinjen. Dessutom stöder matserviceproducenten genom sin egen verksamhet lyckade måltider, till exempel genom att sörja för modellmåltider och kundkommunikation. Även vänlig kundservice, som tar hänsyn till olika åldersgrupper, bidrar till lyckade måltider och är därför en viktig del av matpersonalens arbetsbeskrivning och kompetenskrav.

Elever och studerande behöver handledning och stöd även i förändringssituationer. Sådana situationer är till exempel byte av läroanstalt och nya maträtter. I elevenkäterna under utvecklingsprogrammet, workshops för att höra ungdomar⁶⁰, workshopparna för ungdomar⁶¹, Dialogpauserna⁶² och diskussionerna med intressenter har det behandlats sådant som väcker oro bland eleverna och studerandena i anslutning till måltider, såsom rädsla för att vara tvungen att äta ensam, ångest för att stå i kö eller rädsla för att man "gör bort sig" under måltiden. Ungdomarna hoppades att de inte skulle behöva äta skolmat ensamma. Man kan hitta lösningar på detta i skolan, till exempel genom stödelevverksamhet. Ungdomarna ansåg också att respekten för privatlivet är viktig: matportionen är personlig för var och en, och det är inte någon annans sak att kritisera den. Sociala måltider är också en del av skolbespisningens sociala ansvarsfullhet (Avsnitt 4).

3.4 Matfostran

Med skolornas matfostran avses pedagogisk verksamhet relaterad till mat och måltider, såsom handledning eller undervisning⁶³.

60 Jord- och skogsbruksministeriet: Elevenkäter relaterade till programmet för utveckling av skolbespisningen. 2022.

61 Kompetenscentret för ungas delaktighet och jord- och skogsbruksministeriet: Hörande av ungdomar om framtidens skolbespisning våren 2022 - rapport. https://api.hankeikkuna.fi/asiakirjat/3e412f29-992d-4603-9cef-7b3b7a60f9a6/484e9e55-8578-4207-b2b2-6886142bd932/KIRJE_20220623062810.PDF

62 Jord- och skogsbruksministeriet: Dialogpaussamtal på samtalsfestivalen Väl sagt 2022.

63 Talvia S, Lindholm T, Karhunen L, Helkkola L, Räsänen S, Ollilainen K, Kinnunen H, Anglé S. Ruokasuhteen pedagoginen viitekehys ruokakasvatukseen näkökulmana. Ainedidaktiikka 2021;5(3):71–89.

Bild 8. Skolmåltider kan utnyttjas på ett pedagogiskt sätt som ämne för lektioner eller olika projekt.



Skolmaten fungerar som en daglig studiemiljö för matfostran och -kunskap. Matfostran och -samarbete i anslutning till skolmåltider kan ske under skolmåltiden, men å andra sidan kan skolmåltider också utnyttjas pedagogiskt som ämne för lektioner eller olika projekt eller till exempel i skolmatsrådets och -agenternas verksamhet⁶⁴. Barnets intresse förutsätter smidigt samarbete mellan de vuxna även i matfostran.

Lärarna ger handledning och fostran i samband med måltider tillsammans med övriga vuxna i skolan.

Resultaten av den riksomfattande utvärderingen av bespisningens och matfostrans nuläge⁶⁵ visar att matfostran bör integreras på ett starkare och mångsidigare sätt i skolans pedagogiska verksamhet och att målen för matfostran bör oftare inskrivas i skolans plan för läsåret. Dessutom visar utvärderingen att skolans personal sällan deltar i fortbildning i matfostran.

64 Statens näringsdelegation (VRN). Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen. Helsingfors 2017.

65 Ruokakasvatusyhdistys Ruukku, Östra Finlands universitet och Hjärtförbundet: Webbplatsen Ruokailun ja ruokakasvatuksen nykytila <https://nykytila.fi/>.

I Finland anser klasslärarna att skolan och de själva spelar en viktig roll i matfostran, men de upplever att särskilt bristen på tid inte ger rum för matfostran i praktiken⁶⁶.

Samarbete i matfostran

I grunderna för läroplanen för den grundläggande utbildningen och i skolbespisningsrekommendationerna⁶⁷ betonas vikten av samarbete med eleverna och andra vuxna i skolan samt med hemmen. Aktivt samarbete mellan hemmet och läroanstalten uppmuntras också i skolbespisningsrekommendationerna för andra stadiet⁶⁸.

Skolaktörerna anser att samarbetet mellan olika aktörer i matfostran ännu inte fungerar väl. Även kommunens välfärdsplan blir ofta främmande för skolaktörerna⁶⁹.

Samarbetet försvåras av den strikta tidsramen, inriktningen av personalresurserna och målen för undervisningen på annat arbete än matfostran, erfarenheten av att det egna kunnandet är otillräckligt samt till exempel skrivningarna i nationella eller skolspecifika läroplaner eller serviceavtal för matjänster⁷⁰. Mer information behövs om vilka hinder och möjligheter som finns i samarbetet i matfostran på olika utbildningsnivåer, till exempel i årskurserna 1–6 eller 7–9 i den grundläggande utbildningen eller i utbildningen på andra stadiet.

Med tanke på ett konstruktivt och effektivt samarbete i matfostran är det viktigt att de olika yrkesgruppernas och läroämnenas starka sidor identifieras tydligare än vad fallet är i dag. Dessutom gäller det att i anslutning till den grundläggande yrkesutbildningen och fortbildningen ägna större uppmärksamhet åt att stärka vuxnas kompetens i matfostran i skolan.

Rektorernas betydelse som en möjliggörande och stödjande instans för samarbetet inom matfostran har lyfts fram i internationella studier⁷¹. De praktiska iakttagelserna i Finland

66 Laitinen AL, Antikainen A, Mikkonen S, Kähkönen K, Talvia S, Varjonen S, Paavola S, Karhunen L, Tilles-Tirkkonen T. The "Tasty School" Model Is Feasible for Food Education in Primary Schools. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*. 2022;1-11. <https://doi.org/10.1111/jhn.13071>

67 Statens näringsdelegation (VRN). Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen. Helsingfors 2017.

68 Statens näringsdelegation, Utbildningsstyrelsen och Institutet för hälsa och välfärd: Maten ger välbefinnande och gemenskap – Kostrekommendation till yrkesläroanstalter och gymnasier. Helsingfors 2019.

69 Ruokakasvatusyhdistys Ruukku, Östra Finlands universitet och Hjärtförbundet: Webbplatsen Ruokailun ja ruokakasvatuksen nykytila <https://nykytila.fi/>.

70 Janhonen, K. & Elkjaer, B. (2022). Exploring sustainable food education as multiprofessional collaboration between home economics and school food services, *Journal of Education for Sustainable Development*, Accepted for publication/In press.

71 Berggren, L. (2020). "It's not really about the food, it's about everything else": Pupil, teacher and head teacher experiences of school lunch in Sweden. Doctoral dissertation. Department of Food, Nutrition and Culinary Science, University of Umeå.

tyder på samma sak. Rektorn är värdeledare för skolbispisningen och möjliggör dialog och verksamhet, inklusive handledning under skolmåltiden. Det pedagogiska ledarskapet för utvecklandet av matfostran och skolmåltiderna bör lyftas fram i större utsträckning än idag. För att stärka detta bör skolornas rektorer delta i inriktad utbildning och kommunikation i samband med deras roll som skolans möjliggörare av matfostran. Till exempel lärarnas möjligheter att påverka skolmåltidsrutiner och deras kostförmåner är viktiga sätt att engagera lärarkåren i måltiderna.

Hemmen spelar en viktig roll i främjandet av skolmåltiderna och matfostran. Enligt grunderna för läroplanen för den grundläggande utbildningen⁷² är vårdnadshavarnas delaktighet samt möjlighet att delta i skolarbetet och dess utveckling en central del av skolans verksamhetskultur. Målen för och ordnandet av skolbispisning (t.ex. matalternativ, morgon- och mellanmålspraxis) ska diskuteras i samarbete med hemmen, och de ska informeras om fördelarna med skolmåltider med tanke på lärandet och hälsan. Det är också bra att ge handledning i hur vårdnadshavare kan hjälpa barn och ungdomar att delta i skolmåltider. Vårdnadshavarna är också ett viktigt stöd för mindre skolbarn som inte nödvändigtvis själva kan framföra sin åsikt.

Enligt föräldrabarometern (2018)⁷³ ansåg endast cirka 15 procent av föräldrarna att målen för och ordnandet av skolbispisningen har diskuterats med föräldrarna. Det behövs mer information om möjligheterna till ett ännu mer mångsidigt samarbete med hemmen och familjerna.

För att stärka skolornas och läroanstalternas matfostran och samarbete inom matfostran har flera verktyg utvecklats, till exempel Skolmatsagenten (ruokatieto.fi), Skolmatsdiplomet (kouluruokadiplomi.fi), verksamhetsmodellen Smaklig skola (maistuvakoulu.fi), bedömning av nuläget (nykytila.fi) och RuokaTutka (ruokatutka.fi). Den nationella respektive den skolspecifika läroplanen, inrättandet av arbetsgrupper för matfostran i kommunerna, serviceavtalen med bispisningsaktörer samt kommunernas eller välfärdsområdenas välfärdsberättelser och välfärdsplaner kan också ses som verktyg genom vilka man mer konkret kan komma överens om ramarna för samarbetet inom matfostran och dess ansvarsfördelning.

72 Utbildningsstyrelsen: Grunderna för läroplanen för den grundläggande utbildningen 2014. Helsingfors 2016.

73 Suomen vanhempainliitto: Koululaisten vanhempien näkemyksiä lapsen koulunkäynnistä sekä kodin ja koulun yhteistyöstä. 2018. https://vanhempainliitto.fi/wp-content/uploads/2018/11/Vanhempien-Barometri-2018_raportti.pdf

3.5 Utvecklingsförslag

- I skolorna iakttas måltidsscheman enligt kostrekommendationerna och för eleverna säkerställs tillräcklig tid för måltiderna enligt rekommendationerna.
- Matfostrans mål, innehåll och roll förtydligas och stärks som en del av framtida nationella läroplaner för grundläggande utbildning och gymnasieutbildning som utarbetas av utbildningsanordnarna.
- Samarbetet inom matfostran definieras tydligare som en del av kommunernas och välfärdsområdenas välfärdsplaner och -berättelser samt avtalen med bespisningstjänsterna.
- Tillräckliga resurser för långsiktig verksamhet säkerställs för att stödja kommunernas och skolornas matfostran, elevernas deltagande och användningen av verksamhetsmodeller och verktyg som stärker samarbetet inom matfostran.
- Grundutbildningen och fortbildningen för skolans undervisnings- och bespisningspersonal i anslutning till matfostran ökas.
- Skolan erbjuder bättre möjligheter för vuxna att handleda och engagera sig i skolmåltider genom enhetliga kostförmåner för den personal som äter tillsammans med eleverna.
- Ändamålsenliga och trivsamma kök och matsalar planeras när skolor och läroanstalter byggs och repareras. I planeringsarbetet bör bespisnings- och undervisningspersonalen höras.



Se exempel på hur man utvecklar praxis för skolbespisningen

[mmm.fi](#) > [Skolbespisningsprogrammet](#) > [Skolbespisningsprogrammets mest intressanta punkter](#)

4 Utveckling av skolbespisningens hållbarhet

Skolmåltiderna främjar en hållbar livsstil, delaktighet, likabehandling och en hälsomässig jämlikhet⁷⁴. Att engagera barn och ungdomar i en hållbar livsstil är en investering i barnens, ungdomarnas och hela skolans välfärd. Hållbarhetsdimensionerna genomsyrar varje aspekt av skolbespisningen.

Skolbespisningen är en del av den offentliga mattjänsten. Vid genomförandet av den ska hänsyn utöver till tillhandahållande av smakliga, näringsrika och hälsofrämjande måltider tas till målen för hållbar utveckling och begränsning av klimatförändringarna^{75,76,77}.

En hållbar skolbespisning styrs utöver av författningar och närings- och måltidsrekommendationer^{78,79} dessutom av målen för strategin för offentlig upphandling⁸⁰ och bespisningsprogrammen (Bilaga 2) för ekologisk, ekonomisk och social hållbarhet.

Vid bedömningen av skolbespisningens övergripande hållbarhet utgörs de centrala frågorna av produktionssätten för råvaror, kriterierna för upphandling av livsmedel, tillredningsmetoder, ordnande och servering av måltider, val av serverings- och förpackningsmaterial, transporter samt minskning av matsvinn och utnyttjande av överlopsmat.⁸¹

Mat är en konkret fråga som kan åskådliggöra målen för en hållbar utveckling och som påverkas av varje enskild individ. Kunskap om livsmedelssystemet ökar förståelsen för livsmedelsproduktionen och dess hållbarhetsaspekter och etiska aspekter. Matfostran kan

74 Utbildningsstyrelsen <https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/tietoa-kouluruokailusta>

75 Statens näringsdelegation, Utbildningsstyrelsen och Institutet för hälsa och välfärd: Maten ger välbefinnande och gemenskap – Kostrekommendation till yrkesläroanstalter och gymnasier. Helsingfors 2019.

76 Statens näringsdelegation (VRN). Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen. Helsingfors 2017.

77 Finansministeriet: Nationell strategi för offentlig upphandling 2020. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/162418>

78 Statens näringsdelegation, Utbildningsstyrelsen och Institutet för hälsa och välfärd: Maten ger välbefinnande och gemenskap – Kostrekommendation till yrkesläroanstalter och gymnasier. Helsingfors 2019.

79 Statens näringsdelegation (VRN). Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen. Helsingfors 2017.

80 Finansministeriet: Nationell strategi för offentlig upphandling 2020. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/162418>

81 Jord- och skogsbruksministeriet: Guiden för upphandling av ansvarsfulla måltidstjänster. Helsingfors 2021. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/163640>

främja en övergång till hållbarhet. Skolpersonalen går igenom och diskuterar frågor tillsammans med eleverna och vårdnadshavarna och ökar förståelsen för en hållbar framtid och hur den kan uppnås.

4.1 Strategier, program och rekommendationer som styr skolbespisningen

Internationella mål

Finland har förbundit sig till det globala handlingsprogrammet Agenda 2030 för hållbar utveckling⁸², vars mål genomförs i Finland genom ett samhällsåtagande för hållbar utveckling⁸³. Syftet med åtagandet är att styra ordnandet av en hållbar skolbespisning som främjar hälsan. Koståtagandet⁸⁴ utgör en del av samhällsåtagandet för hållbar utveckling. De som producerar och beställer matjänster, såsom kommunerna, kan ansluta sig till åtagandet genom att fastställa sina egna hållbarhetsmål, vilka de också förbinder sig att följa upp.

Vid ordnandet av skolbespisning beaktas FN:s mål för hållbar utveckling (Sustainable Development Goals, SDG)⁸⁵, och i Finland främjar skolmåltiderna särskilt följande mål: ingen fattigdom, ingen hunger, hälsa och välbefinnande, god utbildning, anständiga arbetsvillkor och ekonomisk tillväxt, minskad ojämlikhet, hållbar konsumtion, klimatgärningar, livet på jorden samt samarbete och partnerskap.

82 United Nations – Department of Economic and Social Affairs: [The 2030 Agenda for Sustainable Development](https://sdgs.un.org/goals) (FN: Målen för hållbar utveckling enligt Agenda 2030). <https://sdgs.un.org/goals>

83 Finlands kommission för hållbar utveckling: Finland som vi vill ha 2050. Samhällsåtagande för hållbar utveckling (2016) <https://kestavakehitys.fi/sitoumus2050>

84 Finlands kommission för hållbar utveckling: Åtagande2050. Kostförbindelse. <https://sitoumus2050.fi/web/sitoumus2050/tietoa-ravitsemussitoumuksesta#/>

85 United Nations – Department of Economic and Social Affairs: [The 2030 Agenda for Sustainable Development](https://sdgs.un.org/goals) (FN: Målen för hållbar utveckling enligt Agenda 2030). <https://sdgs.un.org/goals>

Bild 9. Skolbespisningen främjar flera av FN:s mål för hållbar utveckling.

Programmet Den europeiska gröna given⁸⁶ och den relaterade strategin Från jord till bord⁸⁷ och Biodiversitetsstrategin⁸⁸ syftar till att både bevara den biologiska mångfalden och styra Europa mot klimatneutralitet. Målet är att skapa ett hälsofrämjande, rättvist och hållbart livsmedelssystem från primärproduktionen till matbordet genom hållbara produktionsmetoder och upphandlingar samt genom att halvera matsvinnet fram till 2030.

86 Europeiska kommissionen, programmet för den europeiska gröna given 2019.
https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal_fi

87 Europeiska kommissionen: Farm to fork strategy. 2020.
https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en

88 Europeiska kommissionen, strategi för biologisk mångfald (2020).
https://environment.ec.europa.eu/strategy/biodiversity-strategy-2030_fi

Nationella mål

I den nationella strategin för offentlig upphandling^{89,90} anges målen för hållbar och ansvarsfull upphandling av mattjänster och livsmedel. Upphandlingen av livsmedel och mattjänster för skolbespisningen kan utvecklas systematiskt så att de motsvarar målen. Den centrala idén är att kriterierna för livsmedelsförsörjningen främjar miljövänliga metoder för livsmedelsproduktion, livsmedelssäkerhet, kosthållning, djurens välbefinnande och hälsa för att därigenom främja en hållbar matförsörjning och ekologisk hållbarhet.

På nationell nivå finns det också andra strategier och program samt rekommendationer med mål i anslutning till mat och näring samt offentlig matservice och -upphandling. Dessa utgörs av bland annat program för ekologisk och närproducerad mat, program för cirkulär ekonomi och bioekonomi samt program för främjande av inhemsk fisk och nationella närings- och kostrekommendationer. För att främja nationella mål har man utarbetat guider. Mer information om dem finns i Bilaga 2.

Lokala mål

Skolbespisningen styrs dessutom av kommunernas strategier och riktlinjer samt andra åtaganden, i vilka bland annat närmare kvalitets- och hållbarhetsmålsättningar för skolmat kan fastställas, till exempel användning av närproducerad och ekologisk mat eller minskning av måltidernas koldioxidavtryck.

4.2 Ekologisk hållbarhet

Ekologiskt hållbar skolbespisning tar hänsyn till livsmedelsproduktionens inverkan på miljön och klimatet. De viktigaste utvecklingsområdena är minskning av koldioxidavtrycket och skadliga konsekvenser för biologisk mångfald relaterade till mat, användning av hållbarhetskriterier för livsmedelsupphandling och hantering av matsvinn samt utbildning i hållbar utveckling. Andra frågor som bör beaktas ur miljösynpunkt är övervakning och minskning av energi- och vattenförbrukningen samt sortering och återvinning av avfallsfraktioner.⁹¹

89 Finansministeriet: Nationell strategi för offentlig upphandling 2020.
<https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/162418>

90 Statsrådet: Statsrådets principbeslut om en nationell strategi för offentlig upphandling, 2020
<https://valtioneuvosto.fi/paatokset/paatos?decisionId=0900908f806d890d>

91 Jord- och skogsbruksministeriet: Guiden för upphandling av ansvarsfulla måltidstjänster. Helsingfors 2021.
<https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/163640>

4.2.1 Beaktande av miljökonsekvenser vid planering av matlistor

Livsmedelsproduktionens väsentligaste miljökonsekvenser kan analyseras till exempel med hjälp av koldioxidavtryck, bevarande av mångfalden, eutrofiering av vattendrag och vattenavtryck⁹².

Livsmedelsproduktionen orsakar uppskattningsvis en fjärdedel av Finlands växthusgasutsläpp och är en av de industrier som väsentligt påverkar och är beroende av den biologiska mångfalden. Eftersom koldioxidavtrycket av vegetabiliska proteiner, såsom baljväxter, samt inhemska söt- och saltvattensfiskar, såsom mört, siklöja och strömming, är relativt litet, är det bra att öka antalet måltider som baserar sig på dem i skolbespisningen^{93,94}. Dessutom rekommenderas att alla erbjuds ett vegetariskt alternativ som fritt kan väljas som måltidsalternativ i enlighet med måltidsrekommendationerna^{95,96}. Servering av fisk- och grönsaksrätter är en del av matfostran och handledning som siktar på hållbara matvanor.

Fisk- och grönsaksrätter som framställts av hållbara fiskarter och växtproteiner är också ett bra alternativ med tanke på den biologiska mångfalden⁹⁷. Ursprungslandet för råvarorna har också betydelse med tanke på hållbarhet och vilka metoder som används för livsmedelsproduktion.

Matlistans koldioxidavtryck kan minskas med hybridrecept baserade på olika proteinkällor, såsom kött- och växtprotein⁹⁸. Dessutom kan matlistans och mattjänstens koldioxidavtryck beräknas och mål ställas upp för att minska koldioxidavtrycket. Även andra åtgärder för att öka skolbespisningens hållbarhet utgår från att utveckla matlistor och recept som baserar sig på hållbara alternativ, till exempel inhemska ekologiska och närproducerade livsmedel. Framöver kan de viktigaste miljökonsekvenserna av livsmedelsproduktionen mätas och beaktas även med hjälp av miljöavtryck.

92 Konsumentförbundet: Hållbar konsumtion.

Matval <https://www.kuluttajaliitto.fi/materiaalit/vastuullinen-kuluttaminen-ruokavalinnat/>

93 Frans Silvenius, Jari Setälä, Tapio Keskinen, Jari Niukko, Tapio Kiuru, Markus Kankainen, Kaija Saarni ja Kirsi Silvennoinen: Suomalaisten kalatuotteiden ilmastovaikutus. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 13/2022. Luonnonvarakeskus 2022. https://jukuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/551647/luke-luobio_13_2022.pdf?sequence=7&isAllowed=y

94 Kortetmäki Teea, Pudas Taneli, Saralahti Ilja. Kouluruoka 2030: näin ilmastovaikutukset puolitetaan https://jyx.jyu.fi/handle/123456789/74027#.YCN8dCfh9_4

95 Statens näringsdelegation, Utbildningsstyrelsen och Institutet för hälsa och välfärd: Maten ger välbefinnande och gemenskap – Kostrekommendation till yrkesläroanstalter och gymnasier. Helsingfors 2019.

96 Statens näringsdelegation (VRN). Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen. Helsingfors 2017.

97 Gaia Consulting Oy ja PTT: Luonnon monimuotoisuuden huomioiminen elintarvikehankinnoissa. 2022.

98 Jord- och skogsbruksministeriet: Guiden för upphandling av ansvarsfulla måltidstjänster. Helsingfors 2021. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/163640>

4.2.2 Kriterier för hållbar upphandling av livsmedel

Med hjälp av upphandlingskriterier som ökar hållbarheten vid upphandling av livsmedel och matservice kan man köpa mer hållbara livsmedel för skolmåltider, såsom kött-, ägg- och mjölkprodukter samt grönsaker och även främja inhemska alternativ^{99, 100}.

Ekologiska livsmedel

Ekologisk produktion är i sig ett kriterium för livsmedelsupphandling, och ett kvantitativt mål för mattjänsten kan ställas upp för användning av ekologiska produkter eller graden av ekologiska livsmedel enligt Stegvis mot eko^{101, 102}. Ekologisk produktion medför många positiva konsekvenser för miljön och den biologiska mångfalden¹⁰³. I den nationella strategin för offentlig upphandling¹⁰⁴ och i programmet för ekologisk produktion¹⁰⁵ har målet för användningen av ekologiska produkter i de offentliga köken ställts på 25 procent fram till 2030.

99 Jord- och skogsbruksministeriet: Guiden för upphandling av ansvarsfulla måltidstjänster. Helsingfors 2021. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/163640>

100 Motiva: Guide till ansvarsfull upphandling av livsmedel. 2020. https://www.motiva.fi/files/18215/Opas_vastuullisiin_elintarvikehankintoihin_-_suosituksia_vaatimuksiksi_ja_vertailukriteereiksi.pdf

101 Jord- och skogsbruksministeriet: Guiden för upphandling av ansvarsfulla måltidstjänster. Helsingfors 2021. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/163640>

102 Motiva: Guide till ansvarsfull upphandling av livsmedel. 2020. https://www.motiva.fi/files/18215/Opas_vastuullisiin_elintarvikehankintoihin_-_suosituksia_vaatimuksiksi_ja_vertailukriteereiksi.pdf

103 Gaia Consulting Oy ja PTT: Luonnon monimuotoisuuden huomioiminen elintarvikehankinnoissa. 2022.

104 Finansministeriet: Nationell strategi för offentlig upphandling 2020. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/162418>

105 Jord- och skogsbruksministeriet: Luomu 2.0 – Finlands nationella ekostrategi för 2030. https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/163286/MMM_2021_13.pdf?sequence=4&isAllowed=y

Bild 10. I fråga om upphandling av livsmedel och matservice kan hållbara upphandlingskriterier bidra till att göra skolmaten mer hållbar.



Närproducerad mat

Närproducerade livsmedel bidrar särskilt till den sociala och ekonomiska hållbarheten i upphandlingen av livsmedel. Användning av närproducerad mat medför positiva konsekvenser för den lokala ekonomin, sysselsättningen och regionens livskraft. Närproducerad mat främjar livsmedelssäkerheten och kännedomen om regionens matkultur och gör det möjligt att utnyttja matens färskhet och skördesäsongen samt gör det lättare att spåra ursprunget.¹⁰⁶

¹⁰⁶ Jord- och skogsbruksministeriet: Naturligtvis närmat! Närmatsprogrammet och målen för utveckling av närmatssektorn till 2025. Helsingfors 2021. https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/163173/MMM_2021_8.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Hjärtmärket

För att säkerställa en god näringskvalitet används vid upphandling av livsmedel och i avtal om matservice kriterierna för Hjärtmärket och minimikraven för näringskvalitet per måltid^{107,108}.

Rättvis handel

Social hållbarhet i upphandling av livsmedel kan främjas genom certifiering av social hållbarhet, till exempel certifikatet Rättvis handel, om livsmedlen är produkter från så kallade högriskländer¹⁰⁹.

4.2.3 Matsvinn

Förutom valet av livsmedel är minskningen av matsvinnet en viktig åtgärd för att förebygga miljöbelastning relaterad till mat¹¹⁰. Omkring en femtedel av den mat som tillreds inom mattjänsterna går till spillo. Största delen av svinnet uppstår vid serveringslinjen.

Tillhandahållaren av mattjänster bör se till att verksamheten ger upphov till så lite matsvinn och livsmedelsavfall som möjligt¹¹¹. Den nya avfallsförordningen ålägger livsmedelsföretagare, såsom mattjänster, att överlåta oanvända ätbara livsmedel till vidaredistribution i första hand som livsmedel för människor, om detta kan göras utan att livsmedelssäkerheten äventyras eller att kostnaderna blir orimliga¹¹².

Skolan kan genom samarbete minska matsvinnet vid tillredningen med hjälp av adekvata beställnings-, logistik- och informationssystem som kan ta hänsyn till variationerna i antalet matgäster samt större på förhand kända frånvaron. I serviceavtalet mellan beställaren och leverantören av matservice antecknas metoder för uppföljning av matsvinnet och konkreta mål för minskning av svinnet. Dessutom är det bra att komma överens om att utnyttja och distribuera den mat som inte gått åt. Minskningen av svinnet ska vara ett gemensamt mål för såväl den som producerar matservice och den som beställer matservice som kunden.

107 Jord- och skogsbruksministeriet: Guiden för upphandling av ansvarsfulla måltidstjänster. Helsingfors 2021. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/163640>

108 Hjärtförbundet: <https://ammattilaiset.sydanmerkki.fi/elintarviketeollisuus/> och <https://ammattilaiset.sydanmerkki.fi/ammattikeittiot/>

109 Jord- och skogsbruksministeriet: Guiden för upphandling av ansvarsfulla måltidstjänster. Helsingfors 2021.

110 Jord- och skogsbruksministeriet: Guiden för upphandling av ansvarsfulla måltidstjänster. Helsingfors 2021.

111 Jord- och skogsbruksministeriet: Guiden för upphandling av ansvarsfulla måltidstjänster. Helsingfors 2021.

112 Miljöministeriet: Avfallslagen och -förordningarna – vad ändras och vad ska jag göra? <https://ym.fi/jatteen/jatelaki>

4.3 Social hållbarhet

I skolmiljön syftar social hållbarhet och ansvarsfullhet till att främja skolsamfundets övergripande välbefinnande samt jämlikhet och säkerhet för alla.

Bild 11. Socialt ansvar i skolbispisningen.



Skolbispisningen spelar en central roll i skolmiljön som fundament för socialt ansvarstagande och främjande av delaktighet.

Skolbispisningen erbjuder barn och ungdomar från olika familjebakgrunder lika möjligheter till näringsrika måltider under skoldagarna. En god kost minskar hälsorelaterad ojämlikhet, vilket innebär att främjandet av en hälsosam kost under barndomen bör stödjas av samhället¹¹³. Åtgärder som vidtas i samband med skolmåltider kan främja hälsorelaterad jämlikhet bland barn och ungdomar. I skolorna kan man också stödja ett balanserat näringsintag bland barn och ungdomar genom att förutom skollunch ordna möjlighet till morgon- och mellanmål samt utnyttja överlopsmaten. Morgon- och mellanmål som serveras enligt rekommendationerna är särskilt viktiga för de mest utsatta barnen och ungdomarna.

113 Skaffari Essi, Erkkola Maijaliisa, Korkalo Liisa, Lehto Reetta, Nissinen Kaija, Ray Carola, Roos Eva, Vepsäläinen Henna: Perheen tulojen ja koetun toimeentulon yhteys lapsen ruokavalioon. Sosiaalilääketieteellinen aikakauslehti 2022: 59: 121–138.

Skolbispisningens sociala hållbarhet främjas av sociala måltider, elevernas delaktighet samt möjligheter att påverka utvecklingen av skolbispisningen. Barns och ungdomars psykiska hälsa kan hotas till exempel av ensamhet och studierelaterad stress. I bästa fall ger hela uppväxt- och studiemiljön möjlighet till positiv psykisk utveckling.¹¹⁴ Även elevernas, studerandenas, skolpersonalens och andra intressenters välbefinnande, livsmedels-säkerhet och hälsa är en del av social hållbarhet. Det handlar också om att främja likabehandling och mångfald, att informera om skolmåltidens hållbarhet samt att följa föreskrifter och rekommendationer vid ordnandet av skolbispisningen. Socialt hållbar upphandling av livsmedel behandlas i korthet i avsnittet Kriterier för hållbar upphandling av livsmedel (Avsnitt 4.2.2).

4.4 Ekonomisk hållbarhet

Ekonomiskt hållbar upphandling stöder balansen i de offentliga finanserna och en kostnadseffektiv verksamhet i beställarorganisationerna^{115,116}. Ekonomisk hållbarhet påverkas till exempel genom bekämpning av grå ekonomi och karteller och av säkerställande av skatteansvaret och försörjningsberedskapen. Kostnadseffektiviteten kan främjas genom sam- och konsekvensbaserad upphandling samt utveckling av bedömningen av livscykelekonomi.

En ekonomiskt hållbar skolbispisning tar hänsyn till de multiplikatoreffekter som till exempel serviceproduktion har på sysselsättningen och den regionala ekonomin^{117,118}. Beslut om skolbispisningen påverkar också kundernas och miljöns välbefinnande samt försörjningsberedskapen. Det är därför viktigt att alla hållbarhetsdimensioner granskas likvärdigt vid upphandling.

Det är viktigt att förstå betydelsen av skolbispisningen och fastställa målen för utvecklingen av skolbispisningen i kommunens eller utbildningsanordnarens strategi. Utvecklingsmålen inriktas på konkreta åtgärder som bland annat skrivs in i den lokala läroplanen och i serviceavtalet eller beskrivningen av mat tjänsten. Genomförandet av åtgärderna ska

114 Vormä Helena, Rotko Tuulia, Larivaara Meri, Kosloff Anu. Strategin för mental hälsa och programmet för suicidprevention 2020–2030. Social- och hälsovårdsministeriets publikationer 2020:6. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-00-4139-7>

115 Finansministeriet: Nationell strategi för offentlig upphandling 2020. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/162418>

116 Jord- och skogsbruksministeriet: Guiden för upphandling av ansvarsfulla måltidstjänster. Helsingfors 2021. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/163640>

117 Finansministeriet: Nationell strategi för offentlig upphandling 2020. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/162418>

118 Jord- och skogsbruksministeriet: Guiden för upphandling av ansvarsfulla måltidstjänster. Helsingfors 2021. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/163640>

följas upp av utbildningsanordnaren. Dessutom ska upphandlingskompetensen utvecklas som en del av genomförandet av upphandlingskriterier som ökar hållbarheten. Även tillräckliga resurser och anslag ska reserveras för skolbespisningen (avsnitt 2.3).

4.4.1 Andelen inhemsk mat, livsmedelssäkerhet och försörjningsberedskap

För Finland och finländarna är ett självständigt och fungerande livsmedelssystem viktigt, eftersom det är det enda sättet att trygga livsmedelsförsörjningen och utkomsten för de människor som arbetar i systemet¹¹⁹. Klimatförändringar, minskande biodiversitet och kriser kan också i Finland avsevärt försämra livsmedelssäkerheten¹²⁰. En god försörjningsberedskap tryggar den självförsörjning inom livsmedelsproduktionen som kriser förutsätter.

Bild 12. Livsmedelssäkerheten är en viktig del av matsäkerheten.



119 Jord- och skogsbruksministeriet: Matsäkerhet. <https://mmm.fi/ruokaturva>

120 Finansministeriet: Nationell strategi för offentlig upphandling 2020. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/162418>

Offentlig upphandling av mat har en viktig betydelse för försörjningsberedskapen i sin helhet¹²¹. Andelen inhemska livsmedel i mattjänsterna är enligt utredningar 70–80 procent^{122,123}. Det finns stora skillnader mellan kommuner och produktgrupper när det gäller graden av inhemska och till exempel när det gäller fisk och växtproteiner bör graden av inhemska förbättras^{124,125}. En ökning av andelen inhemska mat förbättrar matsäkerheten. Produktionen av inhemska baljväxter och en ökad användning av inhemska insjöfisk främjar också självförsörjningen av proteiner.

I Finland säkerställs livsmedelssäkerheten, såsom livsmedelshygien och produktsäkerheten, genom livsmedelslagstiftning och -tillsyn¹²⁶. Livsmedelssäkerheten är en viktig del av matsäkerheten. Oivas leende ansikte i skolmatsalar är ett tecken på efterlevnad av livsmedelslagstiftningen¹²⁷.

Vid offentlig upphandling av mat ska uppmärksamhet fästas vid försörjningsberedskapen, till exempel beredskap för störningar och undantagsförhållanden¹²⁸. Den upphandlande enheten kan i anbudsförfrågan ställa sådana minimikrav och jämförelsegrunder för föremålet för upphandlingen som främjar möjligheterna för ett inhemskt eller lokalt företag att lyckas i anbudsförfarandet. Vid till exempel upphandling av livsmedel kan hållbarhet vara ett minimikrav.

4.5 Näring och främjande av hälsa som en del av hållbarhet

Näring och främjande av hälsa är en viktig del av skolmåltidens hållbarhet och de är kopplade till andra hållbarhetsområden, till exempel ekologisk hållbarhet.

121 Finansministeriet: Nationell strategi för offentlig upphandling 2020. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/162418>

122 Viitaharju Leena, Kujala Susanna, Hakala Outi ja Trogen Ada. (2020). Lähiruoka puheissa ja teoissa – Julkis-keittiöiden lähiruokan käytön muutos vuosien 2013 ja 2019 välillä. Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti. Rapport 201.

123 Motiva: Elintarvikehankintojen kotimaisuusasteen vertailu 2018 vs. 2022.

124 Motiva: Elintarvikehankintojen kotimaisuusasteen vertailu 2018 vs. 2022.

125 Motiva: Julkisen sektorin elintarvike- ja ruokapalveluhankinnat. Kooste kyselystä. 2018.

126 Livsmedelsverket: Elintarvikelagstiftning i Finland 2021.

127 Ruokavirasto: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/ohjeita-kuluttajille/oivahymy/>

128 Statsrådet: Statsrådets redogörelse om försörjningsberedskapen. Statsrådets publikationer 2022:60. Helsingfors 2022. https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/164329/VN_2022_59.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Bild 13. En god näringskvalitet kan verifieras med kriterier för Hjärtmärket för livsmedel och mattjänster samt med de minimikrav på näringens kvalitet som nämns i näringsrekommendationen.



Vid valet av råvaror för skolbespisning ska rekommendationerna för bättre kost för barn och ungdomar beaktas, såsom ökad användning av grönsaker, baljväxter, frukt och bär samt fisk och minskning av salt, rött kött, charkuterier och korv^{129, 130}. Utöver måltidernas näringsmässiga kvalitet främjar detta hållbarhetsmålen^{131, 132}.

Det rekommenderas att eleverna varje dag kan välja en vegetarisk maträtt^{133, 134}. Den kan till exempel vara ett lakto-ovovegetariskt eller veganskt alternativ beroende på kundgruppens önskemål och behov. Vegetariska rätter har blivit allt populärare, särskilt bland

129 Statens näringsdelegation, Utbildningsstyrelsen och Institutet för hälsa och välfärd: Maten ger välbefinnande och gemenskap – Kostrekommendation till yrkesläroanstalter och gymnasier. Helsingfors 2019.

130 Statens näringsdelegation (VRN). Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen. Helsingfors 2017.

131 Statens näringsdelegation (VRN). Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen. Helsingfors 2017.

132 Jord- och skogsbruksministeriet: Guiden för upphandling av ansvarsfulla måltidstjänster. Helsingfors 2021. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/163640>

133 Statens näringsdelegation, Utbildningsstyrelsen och Institutet för hälsa och välfärd: Maten ger välbefinnande och gemenskap – Kostrekommendation till yrkesläroanstalter och gymnasier. Helsingfors 2019

134 Statens näringsdelegation (VRN). Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen. Helsingfors 2017.

högstadiel elever och studerande på andra stadiet samt personal, och många vill variera kött med vegetariska rätter. Även den vegetabiliska halten i köträtter kan ökas till exempel genom att en del av proteinerna av animaliskt ursprung byts ut mot växtprotein.

Syftet med skollunchen är dessutom att främja användningen av grönsaker, frukt och bär på ett salladsbord där olika salladsingredienser serveras separat¹³⁵. Ett varierande salladsutbud baserar sig på säsongsprodukter, och man strävar efter att erbjuda inhemska alternativ så långt som möjligt.

Baljväxter, såsom inhemska ärtor och bonböner, och produkter baserade på dem är rekommenderade proteinkällor med tanke på både hälsan och miljön^{136, 137}. Till de alternativ som stöder en hållbar utveckling hör även potatis och spannmål i stället för ris samt strömming, insjöfisk och underutnyttjade inhemska fiskarter.

Elever som av hälsoskäl följer en specialdiet erbjuds lämplig och säker mat som beaktar hållbarhetsaspekter, till exempel baserad på vegetariska alternativ^{138, 139}. De elever som måste följa en specialdiet på grund av sjukdom beaktas på lika villkor i planeringen av maträtter, och kraven på skolmatens näringskvalitet ska uppfyllas för alla maträtter som serveras.

Etiska och religiösa matbehov som väsentligt avviker från en sedvanlig diet beaktas i enlighet med utbildningsanordnarens riktlinjer. Respekt för och beaktande av studerandenas etiska övertygelse och mångkulturella bakgrund främjar både delaktighet och likabehandling och är en del av social hållbarhet. I planeringen, anordnandet och besluten om undervisningen enligt lagen om grundläggande utbildning¹⁴⁰ ska barnets bästa dessutom beaktas i första hand.

Matens näringskvalitet följs upp för att säkerställa kvaliteten på skolmaten enligt matrekommendationerna. En god näringskvalitet i enlighet med näringsrekommendationerna

135 Statens näringsdelegation (VRN). Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen. Helsingfors 2017.

136 Statens näringsdelegation, Utbildningsstyrelsen och Institutet för hälsa och välfärd: Maten ger välbefinnande och gemenskap – Kostrekommendation till yrkesläroanstalter och gymnasier. Helsingfors 2019.

137 Statens näringsdelegation (VRN). Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen. Helsingfors 2017.

138 Statens näringsdelegation, Utbildningsstyrelsen och Institutet för hälsa och välfärd: Maten ger välbefinnande och gemenskap – Kostrekommendation till yrkesläroanstalter och gymnasier. Helsingfors 2019.

139 Statens näringsdelegation (VRN). Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen. Helsingfors 2017.

140 Lag om grundläggande utbildning 21.8.1998/628, 31 § Undervisningens avgiftsfrihet: <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1998/19980628>

kan verifieras med kriterier för Hjärtmärket för livsmedel och mattjänster¹⁴¹ samt med de minimikrav på näringens kvalitet som nämns i näringsrekommendationerna.

4.6 Utvecklingsförslag

- Vid valet av råvaror för skolmat och planeringen av menyerna beaktas livsmedlens hälsoaspekter samt klimat- och miljökonsekvenser.
- På måltider för elever och studerande serveras vegetarisk mat i enlighet med målen för en hållbar utveckling som ett huvudrättsalternativ. Olika huvudrätter får lika stor synlighet på serveringslinjen.
- Vid livsmedelsupphandling används upphandlingskriterier som ökar hållbarheten. Vi ser till att upphandlingskompetensen är tillräcklig och främjar hållbara upphandlingskriterier.
- Kvaliteten på maten följs upp och bedöms, till exempel den observerbara matkvaliteten (utseende, lukt, smak, serveringstemperatur samt textur och estetik), näring och hållbarhet, regelbundet av kommunen eller utbildningsanordnaren och bespisningsproducenten.
- Tydliga metoder för uppföljning av matsvinn och konkreta mål för en halvering av matsvinnet fram till 2030 utvecklas.
- Bespisnings- och undervisningspersonalens kunskap om hållbar utveckling och miljökompetens säkerställs genom grundläggande utbildning och fortbildning.
- Vi ökar andelen inhemska råvaror i bespisningstjänsterna och användningen av ekologisk och närproducerad mat. Utvecklingen av nyttjandegraden följs upp på kommunal och nationell nivå.
- En servicebeskrivning eller ett serviceavtal i vilket de viktigaste kvalitets-, närings- och hållbarhetskraven samt uppföljningsprocedurerna i anslutning till anordnandet av skolmåltider antecknas, upprättas mellan beställaren och bespisningsleverantören.



Se exempel på hur man utvecklar skolbespisningens hållbarhet
mmm.fi > Skolbespisningsprogrammet > Skolbespisningsprogrammets mest intressanta punkter

141 Hjärtförbundet: <https://ammattilaiset.sydanmerkki.fi/elintarviketeollisuus/> ja <https://ammattilaiset.sydanmerkki.fi/ammattikeittiot/>

5 Övriga utvecklingsobjekt

5.1 Hörande av elever och studerande

Hörande av elever och studerande samt främjande av delaktighet och påverkningsmöjligheter är en central del i utvecklingen av skolbespisningen. Detta är också en del av skolbespisningens sociala hållbarhet.

I de workshoppar för ungdomar¹⁴² som ordnades av Kompetenscentret för ungas delaktighet tillfrågades högstadiel elever och studerande på andra stadiet hur morgondagens skolmåltider kunde se ut och hur man kunde påverka dem. Ungdomarna ansåg att det viktigaste påverknings sättet var enkäter för att kartlägga ungdomars önskemål avseende skolmåltider och till exempel dagar med favoriträtter. Ungdomarna föreslog också att elevkåren eller ungdomsfullmäktige kunde involveras i planeringen av skolbespisningen.¹⁴³

142 Kompetenscentret för ungas delaktighet och jord- och skogsbruksministeriet: Hörande av ungdomar om framtidens skolbespisning våren 2022 - rapport. https://api.hankeikkuna.fi/asiakirjat/3e412f29-992d-4603-9cef-7b3b7a60f9a6/484e9e55-8578-4207-b2b2-6886142bd932/KIRJE_20220623062810.PDF

143 Kompetenscentret för ungas delaktighet och jord- och skogsbruksministeriet: Hörande av ungdomar om framtidens skolbespisning våren 2022 - rapport. https://api.hankeikkuna.fi/asiakirjat/3e412f29-992d-4603-9cef-7b3b7a60f9a6/484e9e55-8578-4207-b2b2-6886142bd932/KIRJE_20220623062810.PDF

Bild 14. Hörande av elever och studerande är en viktig del av utvecklingen av skolbespisningen.



Ungdomar vill ibland ge respons till kökspersonalen personligen, men det skulle kräva en förstärkning av kommunikationen mellan personalen och ungdomarna. Enligt svaren skulle såväl skolans personal som ungdomarnas påverkningsgrupper och ungdomarna själva svara för de praktiska åtgärderna för påverkan. Utvecklingen av skolbespisningen är också en gemensam sak för alla enligt ungdomarna.¹⁴⁴

Utöver workshopparna tyder ungdomars aktiva deltagande i elevenkäterna¹⁴⁵ under utvecklingsprogrammet på att de vill påverka och bli hörda i frågor som gäller skolmåltiderna. Elevernas bör kunna delta i ordnandet av bespisningen och måltidsutbudet, såsom i utvecklingen av trivseln i matsalen och smaken på nya rätter. På de av jord- och skogsbruksministeriet ordnade Dialogpauserna¹⁴⁶ rådde enighet om att eleverna tyckte ha för

144 Kompetenscentret för ungas delaktighet och jord- och skogsbruksministeriet: Hörande av ungdomar om framtidens skolbespisning våren 2022 - rapport. https://api.hankeikkuna.fi/asiakirjat/3e412f29-992d-4603-9cef-7b3b7a60f9a6/484e9e55-8578-4207-b2b2-6886142bd932/KIRJE_20220623062810.PDF

145 Jord- och skogsbruksministeriet: Elevenkäter relaterade till programmet för utveckling av skolbespisningen. 2022.

146 Jord- och skogsbruksministeriet: Dialogpaussamtal på samtalsfestivalen Väl sagt 2022.

få möjligheter att påverka måltiderna. Debattörerna ansåg dock att skolmaten bör utvecklas i samråd med ungdomarna¹⁴⁷.

5.2 Marknadsföring av och information om skolbispisning

Inom kommunal service, såsom skolbispisning, är kommunikation i dag en central del av tillhandahållandet av tjänster. Den som tillhandahåller mattjänster ansvarar oftast för den därvid relaterade kommunikationen och kan samarbeta med kommunens kommunikationsenhet eller med de personer som ansvarar för kommunikationen.

Bild 15. Vid marknadsföring och kommunikation relaterad till skolbispisning är det värt att använda digitala kommunikationskanaler.



I bästa fall är kommunikation en målinriktad verksamhet med en plan för de kommunikationsmedel, genomförande, ansvar och övervakning som ska användas.

¹⁴⁷ Jord- och skogsbruksministeriet: Involverandet av barn och ungdomar i skolbispisningen väckte diskussion på Yles diskussionsfestival Hyvin sanottu. 6.10.2022 <https://mmm.fi/-/lasten-ja-nuorten-osallistaminen-kouluruokailuun-puhututti-ylen-hyvin-sanottu-keskustelufestivaaleilla>

Kommunikationens roll accentueras särskilt i förändrings- och undantagsituationer som det gäller att förbereda sig för på förhand. Vid planeringen av kommunikationen relaterad till skolbespisning ska också den kommunala kommunikationens särdrag beaktas.

Enligt kommunallagen¹⁴⁸ är kommunens webbplats den huvudsakliga kanalen för kommunens kommunikation, och den ska innehålla information om all verksamhet i kommunen. Kommuninvånarna ska få information om tjänsterna oberoende av vilken organisation som tillhandahåller dem. Organisationer som tillhandahåller kommunala tjänster ska kommunicera utifrån kommuninvånarnas perspektiv samt använda ett tydligt och begripligt språk¹⁴⁹. Det gäller också att använda andra digitala kommunikationskanaler, såsom sociala medier, i informationen om skolbespisningen.

De viktigaste målgrupperna för kommunikationen är inte bara slutkunderna utan även beställarkunderna och vårdnadshavarna, men det är lika viktigt att se till att den aktuella kommunikationen också riktas till andra intressenter. Utöver en konventionell matlista behöver kunderna och intressenterna information om skolmåltidens innehåll och kvalitet, det praktiska genomförandet, syftet med verksamheten och de allmänna principer som styr verksamheten samt de ansvariga personerna.

Som stöd för skolbespisningen behövs också marknadsföring, till exempel broschyrer riktade till föräldrar eller studiebesök där skolmat serveras. Det är ett effektivt sätt att främja uppskattningen av skolmaten. Skolbespisningens positiva anseende får stöd av information om fördelarna med skolmat och andra positiva aspekter.

Elevernas och studerandenas deltagande i kommunikationssamarbetet till exempel genom enkäter och evenemang som ordnas i samarbete med undervisningen, elevvården och mattjänsten stöder dessutom delaktigheten och målen för matfostran (Avsnitt 3). Det är också viktigt att definiera formerna och ansvarsområdena för kommunikationssamarbetet i serviceavtalet eller -beskrivningen.

Daglig kundservice, där matservicepersonalen spelar en central roll, är en viktig del av kommunikationen. En del ungdomar ansåg på workshopparna för ungdomar¹⁵⁰ att kökspersonalen var avlägsen eller ibland till och med oförsämd. Matserviceproducenten bör reservera tillräckliga personalresurser för kundservicen och sörja för en vänlig

148 Kommunallag 410/ 2015 2015. <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2015/20150410>

149 Finlands Kommunförbund. Handbok för kommunens kommunikation. Anvisningar om kommunikation och marknadsföring till kommuner och organisationer som producerar kommunala tjänster. Helsingfors. 2016. https://www.kuntaliitto.fi/sites/default/files/media/file/viestintaopas_ebook.pdf

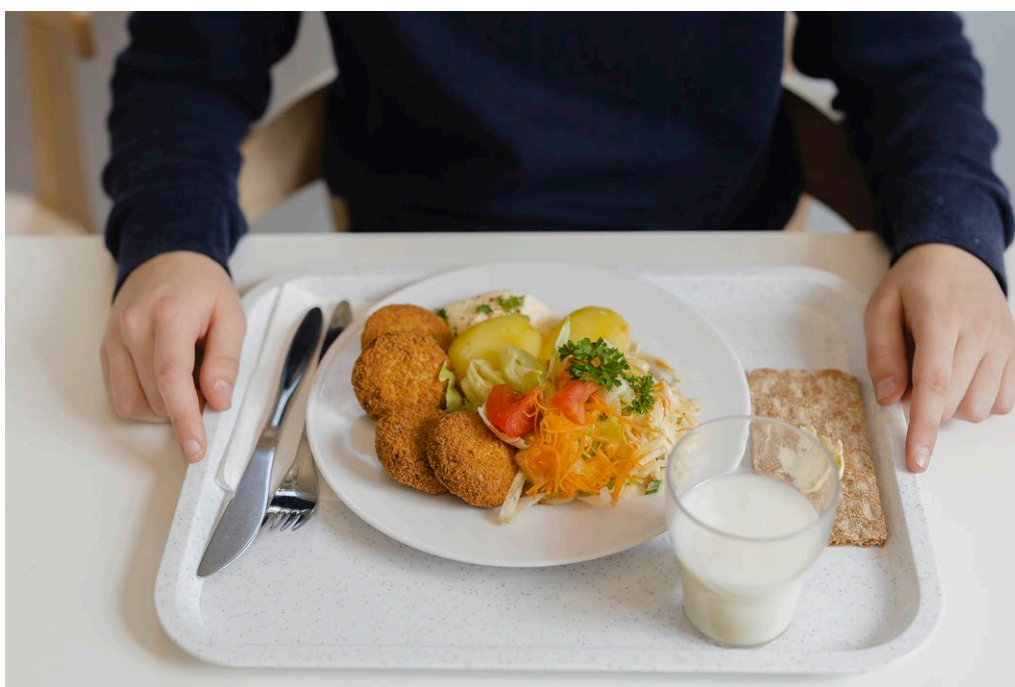
150 Kompetenscentret för ungas delaktighet och jord- och skogsbruksministeriet: Hörande av ungdomar om framtidens skolbespisning våren 2022 - rapport. https://api.hankeikkuna.fi/asiakirjat/3e412f29-992d-4603-9cef-7b3b7a60f9a6/484e9e55-8578-4207-b2b2-6886142bd932/KIRJE_20220623062810.PDF

kundservice som tar hänsyn till åldersgrupperna. Det bidrar till lyckade måltider och är samtidigt en viktig del av styrningen av skolbespisningen (avsnitt 3.3.).

5.3 Uppföljning av skolbespisningen

Enligt grunderna för läroplanen för den grundläggande utbildningen¹⁵¹ ska skolbespisningens kvalitet och kundernas deltagande i den regelbundet följas upp och bedömas. Det är viktigt att identifiera faktorer som stöder respektive minskar deltagandet i skolmåltider för att så många elever och studerande som möjligt ska kunna delta i skolmåltiden och äta skolmat.

Bild 16. Kvaliteten på och deltagandet i skolmaten bör regelbundet följas upp och utvärderas.



Enligt skolbespisningsrekommendationen¹⁵² är det också viktigt att följa upp hur man äter de maträtter och måltidsdelar som erbjuds, hur skolans personal deltar i måltiderna,

151 Utbildningsstyrelsen: Grunderna för läroplanen för den grundläggande utbildningen 2014. Helsingfors 2016.

152 Statens näringsdelegation (VRN). Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen. Helsingfors 2017.

hur hemmen och skolan samarbetar samt hur matsvinnet utvecklas. Utvecklingen av den dagliga uppföljningen av deltagandet i måltiderna stöder också hanteringen av matsvinnet vid tillagning och servering.

Enkäten Hälsa i skolan¹⁵³ som genomförs av Institutet för hälsa och välfärd samt TEA-visaren¹⁵⁴ som beskriver arbetet för främjande av välfärd och hälsa i kommunerna samlar in nationell information om måltider i skolan. Mattjänsterna genomför ofta också kundnöjdhetsundersökningar som kan användas till exempel för att utveckla recept och matlistor.

OECD¹⁵⁵ undersöker hur effektiva politiska åtgärder såsom skolbespisning är. I Finland bör utvärderingen av skolbespisningens effektivitet utvecklas genom att införa indikatorer som bland annat innehåller jämförbara kostnadsuppgifter mellan kommunerna (€).

Den nationella datainsamlingen bör också omfatta indikatorer för kvaliteten på den mat som serveras, utbudet/ användningen av vegetarisk mat samt utbudet/ användningen av mellanmål och uppföljning av näringsintaget hos barn och ungdomar i skolåldern. Också på internationella forum är det viktigt att Finland lämnar uppgifter om hur effektiv skolbespisningen är baserat på forskningsresultaten.

Dessutom kan åtgärder för att främja hållbarhet, till exempel uppnåendet av nationella mål för användning av ekologisk och vegetabilisk mat och minskning av matsvinn, utgöra en del av konsekvensuppföljningen. De konsekvensindikatorer som fastställts för skolmåltid möjliggör ett mer målinriktat utvecklingsarbete i fråga om skolbespisningen.

Skolbespisningen styrs av många beslutsfattare inom statsförvaltningen och kommunerna. I Finland gäller det att stärka den fortlöpande och långsiktiga utvecklingen och samordningen av skolbespisningen på ett nationellt plan. Det vore viktigt att tillsätta en nationell arbetsgrupp för utveckling och samordning av skolmåltider för att implementera, följa upp och samordna åtgärder inom ramen för programmet för utveckling av skolbespisningen samt för att samordna utvecklingen av skolbespisningen och matfostran. Vi säkerställer att det vid de centrala ministerierna (UKM, JSM, SHM) eller de ämbetsverk som lyder under dem finns tjänstemän som ansvarar för skolmåltider, kosthållning och matfostran.

153 Institutet för hälsa och välfärd. Hälsa i skolan. <https://thl.fi/sv/web/thlfi-sv/forskning-och-expertarbete/befolkningsundersokningar/enkaten-halsa-i-skolan>

154 TEA-visaren <https://teaviisari.fi/teaviisari/fi/index>

155 <https://www.oecd.org/agriculture/events/howtomakebetterpoliciesforschoolmeals.htm>

5.4 Skolbespisning i Finland i en internationell kontext

Finlands långvariga utveckling av skolbespisningen och den relaterade kompetensen är föremål för internationellt intresse, eftersom skolmat är en investering i lärande och välfärd samt i framtidens produktiva ekonomi. Många internationella organisationer (bl.a. Förenta nationerna, Världsbanken¹⁵⁶, OECD¹⁵⁷) erkänner fördelarna med skolbespisning och uppmuntrar till politiska åtgärder för att främja den. Världsbanken påminner om att länderna i stället för att erbjuda utbildningsmöjligheter bör betona inlärningsresultaten och att skolmat är ett kostnadseffektivt verktyg ur ett nationalekonomiskt perspektiv.

Av de 17 mål som FN ställer på för hållbar utveckling (Sustainable Development Goals, SDG)¹⁵⁸ har flera anknytning till skolbespisning (avsnitt 4). Vid toppmötet om livsmedelssystem (World Food Systems Summit) 2021 inrättades en koalition för skolmat för att främja dessa mål. Syftet med skolmatskoalitionen är att främja hållbara nationella program för skolmat för att göra det möjligt för varje barn att få en hälsosam och näringsrik måltid i skolan senast 2030. Världslivsmedelsprogrammet (World Food Programme, WFP) fungerar som sekretariat för skolmatskoalitionen. Koalitionen leds av Finland och Frankrike.¹⁵⁹

Den ekonomiska organisationen OECD främjar kunskapsbaserade politiska lösningar och uppmuntrar länderna att utveckla skolbespisningen. OECD betonar att bevisen på skolmålbepisningens effektivitet är en viktig grund för utvecklingen av nationell politik för skolbespisning. Skolbespisningen främjar inläring och hjälper särskilt utsatta barn att få en hälsosammare kost. En hälsosam kost skyddar mot folkhälsoproblem (övervikt) som minskar OECD-ländernas BNP med 3,3 procent¹⁶⁰. Ytterligare bevis behövs särskilt på skolbespisningsprogrammets kostnadseffektivitet.

Finländarnas skolbespisningskompetens och information om lösningar ute i världen är till nytta för Finland på många sätt. Ur denna synvinkel är det viktigt att utveckla skolmaten så att vi kan upprätthålla och stärka den särskilda kompetensen och expertisen relaterad till skolmat även på internationell nivå. Profileringen som ett expertland för skolbespisning stärker bilden av Finland som ett land som främjar jämställdhet och lika möjligheter. Dessutom stärker anseendet som skolmatsexpert exporten av innovativa tjänster, när till exempel digitala lösningar som stöder företagets planering av skolmåltider får en tydlig referensram. På ett allmänt plan förbättrar skolbespisningsprogrammen i synnerhet

156 Re-Imagining School Feeding: A High-Return Investment in Human Capital and Local Economies (wfp.org)

157 <https://www.oecd.org/agriculture/events/howtomakebetterpoliciesforschoolmeals.htm>

158 United Nations – Department of Economic and Social Affairs: The 2030 Agenda for Sustainable Development (FN: Målen för hållbar utveckling enligt Agenda 2030). <https://sdgs.un.org/goals>

159 School Meals Coalition. <https://schoolmealscoalition.org/>

160 <https://www.oecd.org/agriculture/events/howtomakebetterpoliciesforschoolmeals.htm>

matsäkerheten i mindre utvecklade länder och främjar en stabilisering av förhållandena, vilket återspeglas också i Finland.

5.5 Utvecklingsförslag

- I kommuner, skolor och läroanstalter främjas hörandet av elever och studerande samt möjligheterna att påverka som en del av utvecklingen av måltiderna för elever och studerande.
- Vi följer regelbundet upp hur nöjda eleverna är med skolmaten.
- Vi informerar om principerna för skolmaten och det praktiska genomförandet av måltiderna för måltidsgäster och andra intressenter.
- Vi följer upp deltagandet i skolmåltider och utreder faktorer som stöder och minskar deltagandet på kommunal och nationell nivå.
- Indikatorer för utvärdering av skolmåltidernas ändamålsenlighet utvecklas.
- Vi säkerställer att det vid de centrala ministerierna (UKM, JSM, SHM) och de ämbetsverk som lyder under dem finns tjänstemän som ansvarar för skolmåltider, kosthållning och matfostran.
- En nationell grupp för utveckling och samordning av skolmåltider tillsätts.
- Exporten av skolmat främjas genom att nationellt upprätthålla och utveckla skolmatskompetensen samt genom att främja nationellt och internationellt samarbete i fråga om skolmat.



Se exempel på åtgärder för att utveckla skolbispisningen

[mmm.fi](#) > Skolbispisningsprogrammet > Skolbispisningsprogrammets mest intressanta punkter

6 Sammanfattning av utvecklingsförslagen

Utveckling av skolbespisningen

- I varje skola och varje läroanstalt erbjuds fritt valbara huvud- och sidorätter enligt kostrekommendationer.
- I den grundläggande utbildningen erbjuds eleverna gratis och näringsriktigt morgon- eller mellanmål enligt rekommendationerna för skolmåltider.
- Kommunerna och utbildningsanordnarna ska reservera tillräckliga anslag för högkvalitativa mattjänster, såsom tillhandahållande av måltider baserade på hållbara råvaror enligt kostrekommendationerna samt säkerställande av bespisningspersonalens kompetens.

Utveckling av skolbespisningspraxis

- I skolorna iaktas måltidsscheman enligt kostrekommendationerna och för eleverna säkerställs tillräcklig tid för måltiderna enligt rekommendationerna.
- Matfostrans mål, innehåll och roll förtydligas och stärks som en del av framtida nationella läroplaner för grundläggande utbildning och gymnasieutbildning som utarbetas av utbildningsanordnarna.
- Samarbetet inom matfostran definieras tydligare som en del av kommunernas och välfärdsområdenas välfärdsplaner och -berättelser samt avtalen med bespisningstjänsterna.
- Tillräckliga resurser för långsiktig verksamhet säkerställs för att stödja kommunernas och skolornas matfostran, elevernas deltagande och användningen av verksamhetsmodeller och verktyg som stärker samarbetet inom matfostran.
- Grundutbildningen och fortbildningen för skolans undervisnings- och bespisningspersonal i anslutning till matfostran ökas.
- Skolan erbjuder bättre möjligheter för vuxna att handleda och engagera sig i skolmåltider genom enhetliga kostförmåner för den personal som äter tillsammans med eleverna.
- Ändamålsenliga och trivsamma kök och matsalar planeras när skolor och läroanstalter byggs och repareras. I planeringsarbetet bör bespisnings- och undervisningspersonalen höras.

Utveckling av skolbespisningens hållbarhet

- Vid valet av råvaror för skolmat och planeringen av menyerna beaktas livsmedlens hälsoaspekter samt klimat- och miljökonsekvenser.
- På måltider för elever och studerande serveras vegetarisk mat i enlighet med målen för en hållbar utveckling som ett huvudrättsalternativ. Olika huvudrätter får lika stor synlighet på serveringslinjen.
- Vid livsmedelsupphandling används upphandlingskriterier som ökar hållbarheten. Vi ser till att upphandlingskompetensen är tillräcklig och främjar hållbara upphandlingskriterier.
- Kvaliteten på maten följs upp och bedöms, till exempel den observerbara matkvaliteten (utseende, lukt, smak, serveringstemperatur samt textur och estetik), näring och hållbarhet, regelbundet av kommunen eller utbildningsanordnaren och bespisningsproducenten.
- Tydliga metoder för uppföljning av matsvinn och konkreta mål för en halvering av matsvinnet fram till 2030 utvecklas.
- Bespisnings- och undervisningspersonalens kunskap om hållbar utveckling och miljökompetens säkerställs genom grundläggande utbildning och fortbildning.
- Vi ökar andelen inhemska råvaror i bespisningstjänsterna och användningen av ekologisk och närproducerad mat. Utvecklingen av nyttjandegraden följs upp på kommunal och nationell nivå.
- En servicebeskrivning eller ett serviceavtal i vilket de viktigaste kvalitets-, närings- och hållbarhetskraven samt uppföljningsprocedurerna i anslutning till anordnandet av skolmåltider antecknas, upprättas mellan beställaren och bespisningsleverantören.

Övriga utvecklingsobjekt

- I kommuner, skolor och läroanstalter främjas hörandet av elever och studerande samt möjligheterna att påverka som en del av utvecklingen av måltiderna för elever och studerande.
- Vi följer regelbundet upp hur nöjda eleverna är med skolmaten.
- Vi informerar om principerna för skolmaten och det praktiska genomförandet av måltiderna för måltidsgäster och andra intressenter.
- Vi följer upp deltagandet i skolmåltider och utreder faktorer som stöder och minskar deltagandet på kommunal och nationell nivå.
- Indikatorer för utvärdering av skolmåltidernas ändamålsenlighet utvecklas.

- Vi säkerställer att det vid de centrala ministerierna (UKM, JSM, SHM) och de ämbetsverk som lyder under dem finns tjänstemän som ansvarar för skolmåltider, kosthållning och matfostran.
- En nationell grupp för utveckling och samordning av skolmåltider tillsätts.
- Exporten av skolmat främjas genom att nationellt upprätthålla och utveckla skolmatskompetensen samt genom att främja nationellt och internationellt samarbete i fråga om skolmat.

Bilaga 1. Arbetsgruppen Skolbespisning 2.0 för programmet för utveckling av skolbespisningen

Ordförande

Minna-Mari Kaila, avdelningschef, jord- och skogsbruksministeriet

Vice ordförande

Anna-Leena Miettinen, enhetschef, jord- och skogsbruksministeriet

Medlemmar

Mari Erho, lektor i modersmål, Jyväskylä utbildningssamkommun Gradia (Aineopettajien liitto ry)

Kirsi Hanski, chef för matservice, Tusby kommun (AMKO ry)

Marjut Huhtala, verksamhetsledare, Ammattikeittiöosaajat ry AMKO ry

Auvo Huotari, rektor, Uleåborgs stad (Finlands rektorer rf)

Minna Huttunen, konsultativ tjänsteman, jord- och skogsbruksministeriet

Kaisa Isotalo, rektor, Seinäjoki stad (Finlands rektorer rf)

Kari Jaakkola, chef för matservice, Resoregionens utbildningssamkommun (AMKE rf)

Kristiina Janhonen, specialforskare, THL/docent, Helsingfors universitet

Jyrki Karppinen, produktionschef, Kymijoen Ravintopalvelut Oy (AMKO ry)

Heli Kuusipalo, ledande sakkunnig, Institutet för hälsa och välfärd

Marjaana Manninen, undervisningsråd, Utbildningsstyrelsen

Sari Nissinen, matservicedirektör, Jyväskylä utbildningssamkommun Gradia (AMKE ry)

Niina Pasanen, klasslärare, Kuortane kommun (Suomen luokanopettajat ry)

Jouni Pynnöniemi, specialsakkunnig, jord- och skogsbruksministeriet

Elina Särmälä, matservicedirektör, Saimaan Tukipalvelut Oy (VRN)

Sanna Talvia, universitetslektor, Östra Finlands universitet / projektet Kokoava

Tarja Tenkula, specialsakkunnig, Finlands kommunförbund

Aila Vuorikoski, hushållslärare, Valkeakoski stad (Kotitalousopettajien liitto ry)

Auli Väänänen, specialsakkunnig, jord- och skogsbruksministeriet

Sekreterare

Virpi Kulomaa, sakkunnig, jord- och skogsbruksministeriet

Vice sekreterare

Kirsi Viljanen, specialsakkunnig, jord- och skogsbruksministeriet

Bilaga 2. Strategier och program samt guider som ska beaktas vid anordnande av skolbespisning och upphandling av mat

Den nationella strategin för offentlig upphandling syftar till att utveckla effektiviteten i den offentliga upphandlingen i samarbete med statsförvaltningen, kommunsektorn och leverantörerna. Upphandlingsstrategin har givits som statsrådets principbeslut. Utöver strategin innehåller principbeslutet konkreta riktlinjer för strategin och åtgärder för innovation och hållbar upphandling av livsmedel.

Syftet med **ekoprogrammet** är att öka användningen av ekologiska produkter i professionella kök. I den nationella strategin för offentlig upphandling har målet för andelen ekologiska produkter fastställts till 25 procent av alla livsmedel år 2030.

Närmatsprogrammet främjar användning av lokalt producerade livsmedel enligt skörde-säsong i upphandling genom att förbättra upphandlingskompetensen, kvalitativa kriterier och upphandlingskrav.

Programmet för främjande av inhemsk fisk syftar till att öka utbudet av inhemsk fisk i livsmedelstjänster och i synnerhet att utveckla tillgången till och användningen av mindre utnyttjade fiskarter, såsom mört och strömming, i storkök. En ökad användning av fisk medför många positiva konsekvenser för både hälsan och den ekologiska hållbarheten.

Programmet för klimatvänlig mat syftar till att stödja en övergång till ett klimathållbart livsmedelssystem. I ett klimathållbart livsmedelssystem beaktas alla hållbarhetsaspekter: social, ekonomisk, kulturell och ekologisk hållbarhet. Programmet, som håller på att utarbetas, genomför bland annat följande mål i regeringsprogrammet: Andelen inhemska vegetabiliska produkter och inhemsk fisk ska utökas i överensstämmelse med näringsrekommendationerna och målen för ett koldioxidsnålt samhälle.

Guiden för upphandling av ansvarsfulla måltidstjänster styr anordnandet av skolbespisning på ett ekologiskt, socialt, ekonomiskt och näringsmässigt hållbart sätt. I guiden finns många utvecklingsförslag för att öka skolbespisningens hållbarhet för både den som beställer och den som producerar maten.

Guiden till ansvarsfull upphandling av livsmedel syftar till ansvarsfull och hållbar anskaffning av råvaror och livsmedel för skolbespisningen med hjälp av produktgruppsspecifika upphandlingskriterier och beskriver de centrala ansvarsfrågorna för olika produktgrupper.

Närmatsguiden främjar användning och upphandling av närmat inom mattjänsterna och innehåller ett stort antal exempel på upphandling av mattjänster av olika volym.

Bilaga 3. Ordlista

Med **ekologisk hållbarhet** avses bevarande av den biologiska mångfalden och anpassningen av människors ekonomiska och materiella verksamhet till jordens resurser på ett hållbart sätt. Ekologisk hållbarhet gör det möjligt att uppnå andra dimensioner av hållbar utveckling.

Klimatkonsekvenser är effekterna av mänsklig verksamhet på klimatet.

Med en **hållbar livsstil** avses behovet av förändring av praxis och socialt ansvar inom den ekosociala civilisationen (mänskliga värden, ekosystem, klimatförändringar, globalt ansvar), konsumtion (produktionssätt, råvaror, energi och materialval som tär på naturens mångfald). Den anses omfatta alla dimensioner av hållbar utveckling (ekologisk, ekonomisk, social och kulturell). En hållbar livsstil är ett centralt begrepp i läroplanen. Målet för hela den grundläggande utbildningen är att undervisningen främjar en hållbar livsstil.

Kulturell hållbarhet är en av de fyra dimensionerna av hållbar utveckling. Det garanterar att kulturen utvecklas och bevaras från generation till generation. Ur ett kulturarvsperspektiv innebär kulturell hållbarhet att värna om och förmedla språk, traditioner och seder samt att respektera mångfald och allas rättigheter. Syftet med kulturell hållbarhet är inte endast att värna om kulturarvet utan också att främja samexistens mellan olika kulturer.

Ekologisk produktion är en produktionsmetod som definieras i EU:s lagstiftning och som kombinerar de bästa produktionsmetoderna ur miljösynpunkt, höga krav på djurens välbefinnande och konsumenternas önskemål om högkvalitativa och naturliga produkter. Ekologisk produktion i Finland är den enda metod för livsmedelsproduktion som övervakas av myndigheterna och som ställer högre krav än lagstiftningen för att trygga miljön och djurens välbefinnande.

Närmat är enligt det nationella närmatsprogrammet särskilt lokalt producerad mat som främjar den lokala ekonomin, sysselsättningen och matkulturen i regionen, som har producerats och förädlats av lokala råvaror och som marknadsförs och konsumeras lokalt. I programmet avses med region landskapet eller motsvarande eller mindre regional nivå.

Oiva-systemet är ett system för offentliggörande av kontrolluppgifter för livsmedelstillsynen som samordnas av Livsmedelsverket. Resultatet av kontrollerna visas på restauranger-
nas väggar med hjälp av ett leende Oiva-ansikte.

Proteinsjälvförsörjningsgraden anger en hur stor del av proteinerna är av inhemskt ursprung.

Näringsförbindelse är en finsk operativ modell som hjälper och uppmuntrar aktörer och intressenter inom livsmedelsbranschen att förbättra kostens näringskvalitet samt främja näringsansvar. Ett målinriktat och mätbart åtgärdsåtagande är ett bra verktyg för att till exempel utveckla företagets eller sammanslutningens eget näringsansvar. En näringsförbindelse kan ingås inom åtta olika innehållsområden som i näringsrekommendationen omfattas av centrala ändringsmål. Alla dessa är föremål för produkt- eller tjänstedesign som är viktiga för att förbättra befolkningens näringsintag.

Matfostran är pedagogiskt styrd verksamhet och övergripande lärande. Den strävar efter att öka barns och ungdomars förståelse, färdigheter och motivation när det gäller mat och ätande. Till exempel dimensionerna hälsa, miljö, kultur, livsmedelsproduktion och handel, samhörighet och matlagning samt personliga erfarenheter sammanflätas till slut med en vittomfattande förståelse av hållbar utveckling och rättvisa. I praktiken är matfostran en sektoröverskridande granskning av frågor, trosuppfattningar och attityder genom diskussion, exempel och erfarenhet med beaktande av elevernas ålder och förutsättningar samt individuella behov. Matfostran ordnas i samband med skolmåltider och å andra sidan kan skolmåltiderna vara ett ämne för inläring och mål på olika utbildningsnivåer, både på lektionerna och i olika projekt.¹⁶¹

Matkompetens är kunskap och färdigheter om matens distribution, kvalitet, matlagningssmetoder samt mat- och måltidskultur. Vid måltiderna tillämpar eleverna näringskunskap och sin egen kulturbakgrund på matval och matsituationer, och samtidigt lär de sig kunskaper, färdigheter och värderingar relaterade till sin egen vardag. Måltider är en inlärningsmiljö för matkompetens.¹⁶²

Social hållbarhet är ett övergripande fysiskt, psykiskt och socialt välbefinnande som möjliggör en god vardag och ett meningsfullt liv. Social hållbarhet omfattar sådant som ingen borde vara utan. Dess kärna är social rättvisa och delaktighet som kommunerna genomför i sin verksamhet.

161 Källa: Laitinen A, Talvia S, Tilles-Tirkkonen T. Puheenvuoro: Ruokakasvatus on osa alakoulun pedagogiikkaa. Suomen kasvatustieteellinen seura: Kasvatus 1/2022.

162 Utbildningsstyrelsen: Utbildning och examina. Grundläggande utbildning. Skolbespisningen genomförs enligt läroplanen <https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/kouluruokailua-toteutetaan-opetusuunnitelman-mukaisesti>

Hjärtmärket är ett system för märkning av näringsmässigt högkvalitativa livsmedel och måltider och som ger kunden information om hälsosamma matalternativ. För varje måltidsdel finns egna kriterier som tar hänsyn till fetthalt och -kvalitet samt salthalt. Dessutom är fiberhalten viktig för spannmålsbaserade måltider.

Ekonomisk hållbarhet är grunden för de andra dimensionerna av hållbarhet. Det är en balanserad ekonomisk tillväxt som inte bygger på exempelvis skuldsättning eller förstörelse av naturresurser. Ekonomisk hållbarhet är en balansgång mellan strävan efter kortsiktiga vinster och långsiktig nytta. Det är att uppnå ett bra resultat med hållbara medel.

En **ändamålsenligt ordnad skolbispisning** är schemalagd så att alla elever och studerande har möjlighet att äta vid rätt tidpunkt. En ändamålsenlig matsal är tillräckligt stor med tanke på antalet besökare och smidiga måltider samt trivsamt. En ändamålsenligt organiserad bispisning är matfostran och kommunikation som tar hänsyn till elevernas ålder och förutsättningar och som syftar till att stödja positiva upplevelser kring skolmåltider.

Miljökonsekvenser är i allmänhet negativa effekter på miljön som orsakas av människan. Konsekvenserna kan vara direkta eller indirekta, såväl lokala och regionala som globala.

Jord- och skogsbruksministeriet

Regeringsgatan 3 A , Helsingfors
PB 30, 00023 Statsrådet

mmm.fi

ISBN: 978-952-366-572-9 PDF

ISSN: 1797-397X PDF