

KULTURUTSKOTTETS UTLÅTANDE 18/2010 rd

Statsrådets redogörelse om livsmedelspolitik

Till jord- och skogsbruksutskottet

INLEDNING

Remiss

Jord- och skogsbruksutskottet bad den 28 oktober 2010 kulturutskottet yttra sig om statsrådets redogörelse om livsmedelspolitik (SRR 6/2010 rd) till den del den gäller matfostran.

Sakkunniga

Utskottet har hört

- överinspektör Petri Koskela, jord- och skogsbruksministeriet
- generalsekreterare Marja Innanen, programmet för främjande av finländsk matkultur, jord- och skogsbruksministeriet
- undervisningsråd Jari Rajanen och konsultativ tjänsteman Hannele Seitsonen, undervisnings- och kulturministeriet

- undervisningsråd Marjaana Manninen, Utbildningsstyrelsen
- generalsekreterare Mia Lumio och styrelseledamot Veera Salminen, Barnens Parlament i Finland
- ordförande Riitta Cederberg, Hushållslärarnas förbund
- ombudsman Tuomas Kurttila, Finlands Föräldraförbund rf
- köksmästare Markus Maulavirta.

Dessutom har skriftligt utlåtande lämnats av

- Kiuruvesi stad
- Undervisningssektorns Fackorganisation rf.

UTSKOTTETS ÖVERVÄGANDEN

Motivering

Allmänt

Utskottet behandlar i utlåtandet avsnitt 3.4 om kostfostran och avsnitt 3.3 om massbespisning till den del det gäller skolmat.

Hemmen bär det huvudsakliga uppfostringsansvaret för barn och unga. Men dagens hektiska samhälle och det faktum att alla familjer inte är på det klara med hemmets uppfostrarroll har lett till att familjernas gemensamma måltider och den gemenskap och generationsöverföring

av seder och bruk som hör samman med dem inte längre är en självklarhet i hemmets vardag.

Enligt Barnens parlament anser barn att maten påverkar familje- och kompisrelationer såväl i positiv som i vissa fall även i negativ bemärkelse. En gemensam matstund ses som en viktig tid tillsammans då man kan diskutera och närma sig varandra. Å andra sidan kan kompisarnas reta en för dåliga eller goda levnadsvanor.

Regeringen anser det viktigt att man i den offentliga matservicen går in för rutiner som tar hänsyn till miljön. Förutom att ordna massbespisning bör man se till att fröet till konsument-

skap som värnar om en hållbar utveckling sås redan i barndomen, understryker utskottet.

Barn vill ha hälsosam och välsmakande mat som ser god ut och vill gärna delta i inspirerande matlagning och få lära sig om mat. Mycket av det som barn talar om kretsar kring matens utseende, mediernas betydelse och vilka konsekvenser föräldrarnas långa arbetsdagar har för sunda matvanor hos barn. Högre upp i årsklasserna blir kamraternas matvanor och rekommendationer allt viktigare. Recepttips som man får av kompisar och att laga mat tillsammans med sina vänner är enligt barnen ett bra sätt att lära sig hälsosam matlagning.

Utskottet anser att matkulturen och maten måste få bättre status. Här i Finland har vi en rik matkultur som influerats av matkulturer i såväl öst som väst. Här har vi också möjlighet att använda rena råvaror av hög kvalitet och förträffliga naturprodukter. Den matrelaterade kulturen och kompetensen blir med tiden ett viktigt element i den finländska kulturen om vi bara satsar på det.

Skolmaten

Finland har redan länge haft ett unikt, lagfäst skolmåltidssystem. I 31 § 2 mom. i lagen om grundläggande utbildning står det att den som deltar i undervisningen ska varje arbetsdag avgiftsfritt få en fullvärdig måltid som är ändamålsenligt ordnad och övervakad. Rätt till en gratis måltid har elever som deltar i förskoleundervisning, grundläggande undervisning, påbyggnadsundervisning och undervisning som förbereder för den grundläggande utbildningen. De avgiftsfria skolmåltiderna hör till de elementära välfärdstjänsterna och har väckt uppskattning också utomlands. De har också lyfts fram som en orsak till att Finland klarat sig så bra i OECD:s Pisa-undersökningar. Vi måste värna om skolmaten också framöver och göra den ännu bättre, menar utskottet.

Skolmatens roll som ett inslag i skolans allmänna pedagogiska mål måste stärkas. När utskottet 1998 behandlade den gällande bestämmelsen om skolmåltider poängterade det också

skolmåltidernas pedagogiska mål. Utskottet underströk att skollunchen bör vara övervakad. Utskottet är fortfarande starkt av den åsikten att övervakade måltider i förskolor och grundskolor ger barnen möjlighet att lära sig äta tillsammans, få hälsosam mat, lära känna nya maträtter och prova på nya smaker.

Läraren lär inte bara ut sociala färdigheter utan också hur man äter rätt och hälsosamt. Det räcker inte med blotta närvaron av en vuxen utan denne vuxna måste fungera som handledare i hur man äter tillsammans. Detta är möjligt bara om läraren äter tillsammans med sin grupp. Också gruppens storlek har betydelse för hur väl de pedagogiska målen nås. Men i många kommuner har handledningen vid skolmåltider stannat vid att hålla uppsikt över eleverna utan några som helst näringspedagogiska aspekter.

För många barn är den mat som bjuds i skolan den enda tillredda varma måltiden under dagen. Därför gäller det att vara särskilt noga med att maten håller hög kvalitet och är trygg. En bra skolmat bidrar till att motverka utsatthet.

Också elever som går på specialdieter måste ha möjlighet att få näringsriktig mat, menar utskottet

Lunchtiderna i skolorna måste ägnas större uppmärksamhet. Minst en halv timme måste avsättas för måltiden och lunchen får inte börja för tidigt för att barnen och de unga ska orka med skoldagen som ibland kan vara lång.

Hur ska man få skolelever att intressera sig för mat och måltider? Enligt regeringen är det viktigt att bl.a. göra massbespisningsservicen bättre, attraktivare och mer tillgänglig. Ambitionen är att väcka intresse för mat och matvanor i skolan och på daghem genom att införa nya rutiner. Särskilt när det gäller skolmaten är det angeläget att den också är attraktiv. För barn är det viktigt hur maten ser ut. Fisk, kött och grönsaker lockar inte om de ser konstiga eller ofräscha ut.

Inspirerande matinformation antingen hemma, i skolan eller i medier, där inte minst intressanta och färglada annonser drar blickarna till sig, får barn att äta hälsosamt. Någon som är intresserad av ämnet kunde enligt barnen locka

dem att pröva på olika mater, t.ex. genom att tillreda intressanta mellanmål av bär och frukt.

Också uppmuntran upplevs av barnen som ett bra sätt att få dem att äta hälsosamt och exempelvis mer grönsaker och frukt.

Skolklubbar. Klubbverksamheten är ett bra komplement till skolans pedagogiska insatser när det gäller mat, sociala färdigheter och kultur. Undervisnings- och kulturministeriet har avsatt totalt 20,7 miljoner euro till utbildningsanordnarna för klubbverksamhet i skolorna 2007—2010. Exempelvis i statsbudgeten för 2011 föreslår regeringen 10 miljoner euro till stöd för klubbverksamhet. Det finns ca 20 000 aktiva klubbar och av dem är ungefär 10 procent kock- eller hushållsklubbar.

Barnens åsikt är att matkulturen kunde tas upp på ett roligt sätt t.ex. i eftermiddagsklubbar genom spel, lekar, diskussioner, vistelse utomhus och gemensam tillagning av mat. Också projektet Smakskola har gett goda erfarenheter av hur matfostran kan förbättras i förskoleundervisningen och den grundläggande utbildningen. Projektet bygger på Saperemetoden där barn och ungdomar med sinnenas hjälp får göra en färd i matens värld.

Utveckling av skolmåltiderna och bättre skolmat. Enligt redogörelsen måste smaklig mat av god kvalitet kunna garanteras inom offentliga organisationer såsom skolor och inrättningar. Utskottet menar att det är ytterst angeläget att öka rådgivningen avseende den offentliga sektorns inköpskompetens. Genom menyplanering och val av livsmedel kan man bidra till ett regionalt och miljömässigt välbefinnande och en livskraftig landsbygd. I upphandlingen av råvaror och tjänster till den offentliga massbespisningen kan man prioritera den ekonomiska aspekten i stort och att produkterna ska vara av hög kvalitet, trygga och miljövänliga.

Som exempel på hur skolmåltiderna kan förbättras genom god praxis kan nämnas Kiuruvesi stad, som har stött och främjat användningen av närmat genom att i sin stadsstrategi som ett fo-

kusområde ange användningen av närproducerade och ekologiska livsmedel. Det första steget mot när- och ekomat har varit att gradvis anpassa menyerna och matrecepten med utgångspunkt i närproducerad mat.

Ett beslut är inte nog för att övergå till eko- och närmat utan man måste också inse hur beslutet påverkar matjänsterna och tillåta att det fullföljs. Menyerna och matrecepten måste anpassas efter närproducerade och ekologiska livsmedel. Det räcker inte med att byta ut råvarorna mot närproducerade råvaror utan det krävs ett helt produktutvecklingsprojekt och dessutom måste kunderna så sakteligen vänjas vid den rätta, genuina smaken på maten. I initialfasen behövs det sannolikt mer personal. Vanligen behöver personalen utbildas för att veta mer om när- och ekomat. Det är viktigt att konkurrensutsättningen går rätt till och resulterar i att det eftertraktade målet nås, dvs. att på ett kostnadseffektivt sätt skaffa skolorna lämpliga, goda, fräscha livsmedel inom närområdet. Det är viktigt med samverkan inte bara mellan de kommunala förvaltningarna utan också med lokala producenter och företagare. Också små företagare måste ha genuina möjligheter att lämna in anbud.

Att tillsatsämnen används för att dölja smaken på dåliga råvaror är förkastligt. Utskottet påpekar att kvalitetsmat inte nödvändigtvis är särskilt mycket dyrare. Enligt uppgift utgör lönekostnaderna 80 procent av måltidspriset. Närod-lade råvaror kostar lite mera, men är en stor hälsofrämjande faktor. När parterna börjar samarbeta mera och kunskapen kring att köpa in och använda närmat ökar kommer prisskillnaden mellan närmat och annan mat att krympa. Det goda med närmat är dessutom att närområdet drar ekonomiska fördelar av den.

Personalutbildning. Utskottet anser att matkultur, kostkunskap och konsumentfostran bör tilldelas en adekvat kvot i fortbildningen och den kompletterande utbildningen för lärare. För att driva på en ökad användning av när- och ekomat och hälsosammare kostval måste de professionella kökens kompetens förbättras.

Undervisning i huslig ekonomi

Utskottet håller med regeringen om att huslig ekonomi och hälsokunskap måste tilldelas ett tillräckligt timantal och att det behövs mer klubbverksamhet till stöd för matfostran. Barn måste själva få uppleva och tillreda mat för att lära sig uppskatta och förstå den. Självfallet bör detta primärt ske hemma, men såväl förskoleverksamheten som den grundläggande utbildningen kan erbjuda barnen möjligheter att personligen medverka i livsmedelskedjan.

Professur i matkultur

Många av våra högskolor och universitet har utbildning i och forskning kring livsmedel och mat, men än så länge saknas en professur på om-

rådet. Helsingfors universitet uppges stå i beråd att inrätta en professur i gastronomi. Därmed kan mer forskningsinformation spridas till konsumenter och producenter. Det är också ett viktigt steg för att befästa matens roll i den finländska kulturen. Samtidigt är det ett steg närmare det viktiga mål som regeringen ställt för matfostran, nämligen att de nya grunderna för läroplanerna läggs fast med hänsyn till de nyaste forskningsrönen.

Utlåtande

Kulturutskottet föreslår

att jord- och skogsbruksutskottet beaktar det som sägs ovan.

Helsingfors den 1 december 2010

I den avgörande behandlingen deltog

ordf. Raija Vahasalo /saml
vordf. Tuomo Hänninen /cent
medl. Outi Alanko-Kahiluoto /gröna
Paavo Arhinmäki /vänst
Merikukka Forsius /saml
Ilkka Kantola /sd

Anneli Kiljunen /sd
Lauri Oinonen /cent
Tuula Peltonen /sd
Tuomo Puumala /cent
Mirja Vehkaperä /cent
ers. Lasse Virén /saml.

Sekreterare var

utskottsråd Marjo Hakkila.