

Från mattant till kock

Lokalt lagad mat i Stockholms läns kommuner



Rapport augusti 2010

Centerpartiet i Stockholms län presenterar här en kartläggning över hur Stockholms läns kommuner arbetar med mat.



Maten ska lagas lokalt på varje enhet

Centerpartiet i Stockholms län vill öka andelen lokalt lagad mat som serveras i kommunerna. Det innebär att maten helst ska tillagas på varje enhet – först då menar vi att maten kommer hålla den kvalitet som äldre och barn behöver för att må bra. För att uppnå detta krävs att kommunerna höjer kompetensen hos de som arbetar med maten.

Det är dags att åstadkomma ett ordentligt lyft för måltiden och maten i kommunerna. Maten diskuteras nu på allvar på många håll i samhället. Kommunerna har ett stort ansvar för att elever och brukare äter sig mätta varje dag. Men då gäller det att kompetensen också finns för att förändra alla led i processen från matproducenten på landet till matgästen i skolrestaurangen.

Statliga myndigheter är tillsammans med kommuner och landsting stora upphandlare och därmed stora inköpare. Den totala offentliga upphandlingen av varor, tjänster och entreprenader uppgår i Sverige till ca 500 miljarder kronor årligen. Offentliga organisationer kan bidra till att Sverige uppnår satta miljö- och klimatmål genom miljöanpassning av upphandlingen vilket dessutom kan leda till teknikutveckling, innovationer och därmed till svenska exportframgångar.

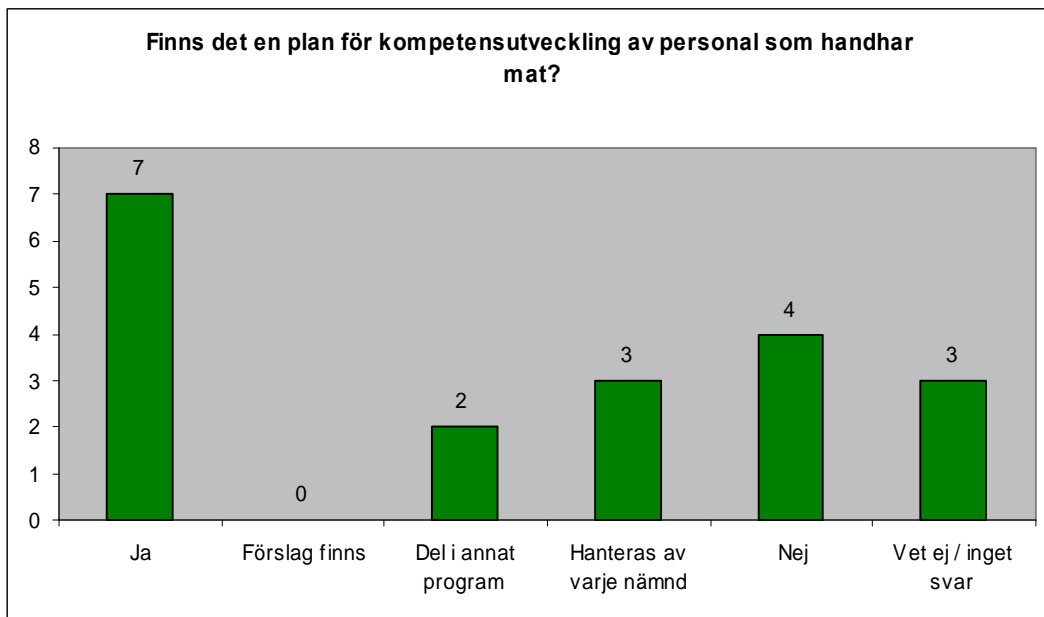
I Miljöstyrningsrådets underlag för hur man generellt sett ställer miljökrav i en upphandling märks tydligt betydelsen av politiska beslutsfattare som aktivt engagerar sig i upphandlingsproblematiken och som ger tjänstemännen så tydliga förutsättningar som möjligt. Vi hoppas att den här rapporten bidrar till att kommunala förtroendevalda i allmänhet och Centerpartiets representanter i synnerhet står väl rustade inför den uppgiften.

Det handlar nämligen inte om vilken upphandling som helst – det handlar om barns och äldres hälsa. Det handlar om att få smak för maten och tillräckligt med energi och näring för att kunna tillgodogöra sig undervisning, samtal, utflykter, besök och andra aktiviteter på ett så bra sätt som möjligt. För medicineringen har matintaget också en stor betydelse. För alla som äter maten handlar det naturligtvis också om att få sitta ner en stund, hämta andan och samlas under trevliga former kring en måltid som skapar en positiv stämning.

Så här arbetar kommunerna med maten

Centerpartiet i Stockholms län har formulerat ett antal frågor som vi ställde till representanter för länets kommuner (bilaga 1). Totalt svarade 19 kommuner på frågorna vilket motsvarar 73 % svarsfrekvens vilket i sin tur ger oss goda möjligheter att dra slutsatser.¹ Enkäten består av totalt 13 frågeställningar som via kommunsekreterarna skickades ut till de tjänstemän vid kommunen som är närmast ansvariga för matupphandlingen. Kommunerna har valt att hantera svarandet lite olika men i de flesta fall är det upphandlingschef/-enheten som har avgivit svaren, i vissa fall har uppgiften gått till kostchef/-enheten. Vem som tagit hand om frågan påverkar naturligtvis i någon mån också svaren. Exempelvis med frågan om kompetensutveckling för matpersonalen så sitter ofta inte upphandlingsenheten inne med all kunskap om detta. Nedan återges svaren på ett urval av frågorna.

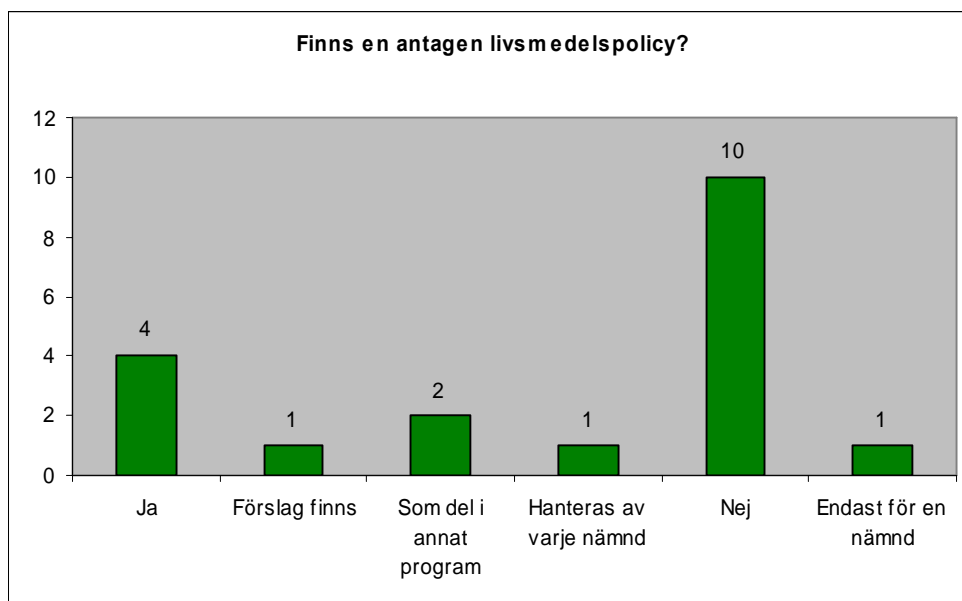
¹ De kommuner som **inte** har svarat är: Danderyd, Norrtälje, Nykvarn, Södertälje, Upplands-Bro Österåker och Stockholms läns landsting.



Det är flera kommuner som tämligen tydligt svarar att de inte har en plan för att utveckla matpersonalens kompetens. Om kommunen precis som vi förväntar sig en tydlig omställning från halvfabrikat till lokalt lagad mat är detta oroande.

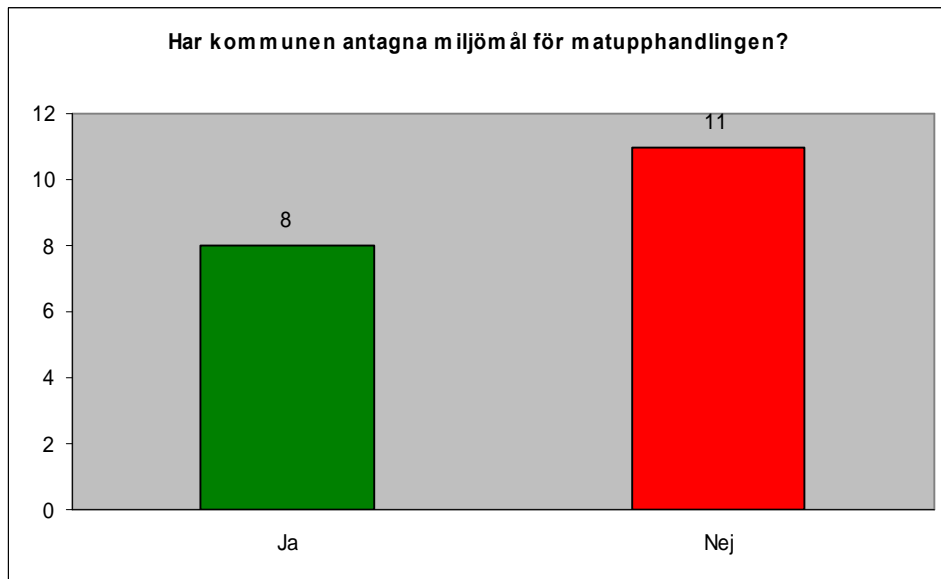
Centerpartiet i Stockholms län anser att det viktigaste för att få bra mat på tallriken är att det finns kompetent personal som lagar god mat och som kan bjuda in till måltiden på ett sätt som gör att eleverna vill äta. Det är först då som eleverna verkligen kommer att äta sig mätta! Därför är det oroväckande att inte fler kommuner entydigt svarar att de har en kompetensutvecklingsplan.

Vi konstaterar också att det enligt svaren finns en kostchef i 60 % av kommunerna. Inrättande av en sådan tjänst kan vara ett bra sätt att höja kompetensen hos personalen.

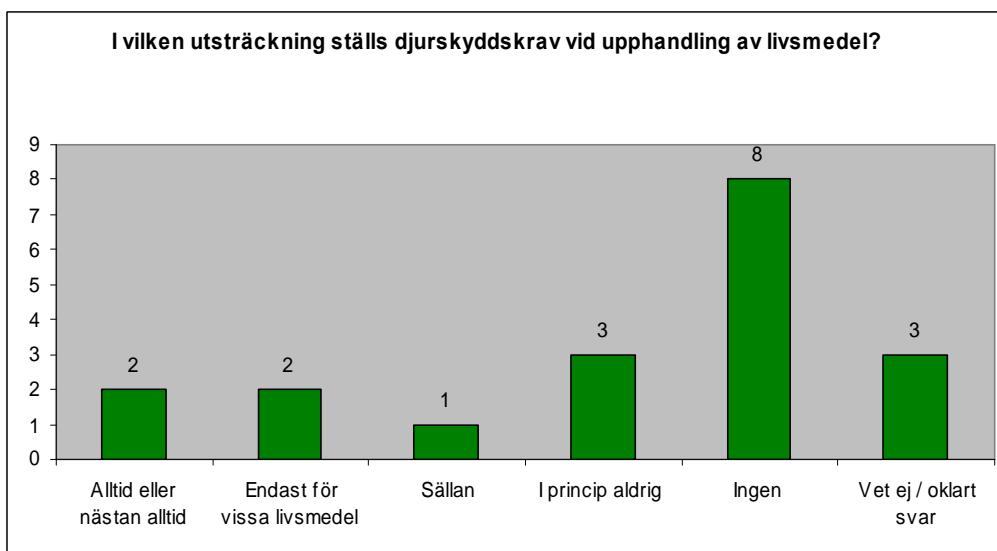


Endast fyra av de nitton kommuner har en livsmedelspolicy som gäller generellt i kommunen. Att så många som tio – över hälften – av kommunerna inte har något sådant styrdokument gör detta

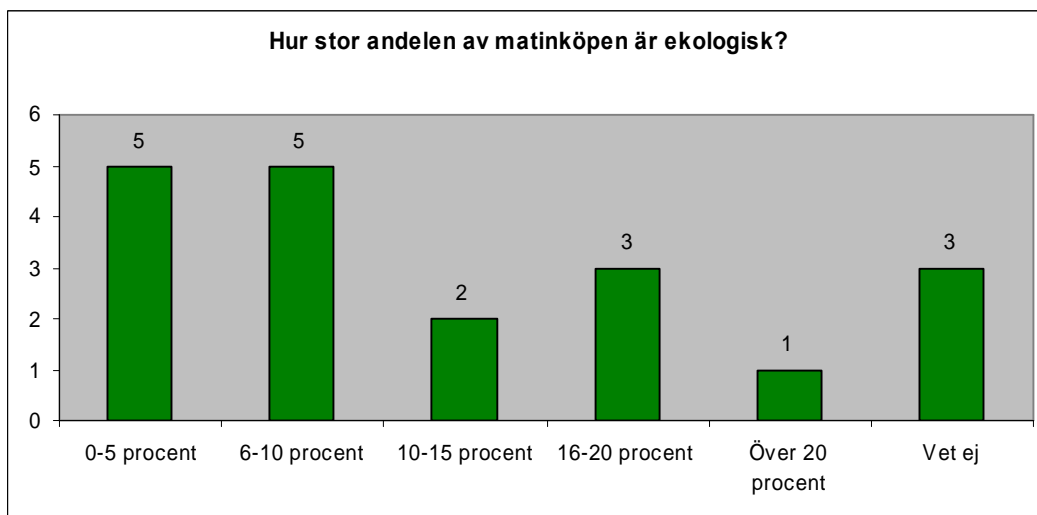
onekligen till ett förbättringsområde generellt sett, eftersom det ofta kan vara svårt för upphandlare att ställa krav på råvaror och kvalitet utan tydliga politiska riktlinjer.



Mindre än hälften av kommunerna säger sig ha antagna miljömål för sin matupphandling. Det är dock positivt att flera kommuner – t ex Upplands Väsby och Salem – har miljömässiga mål för upphandlingen trots att det inte finns någon generell livsmedelspolicy. I stort finns dock stora förbättringar att göra här.

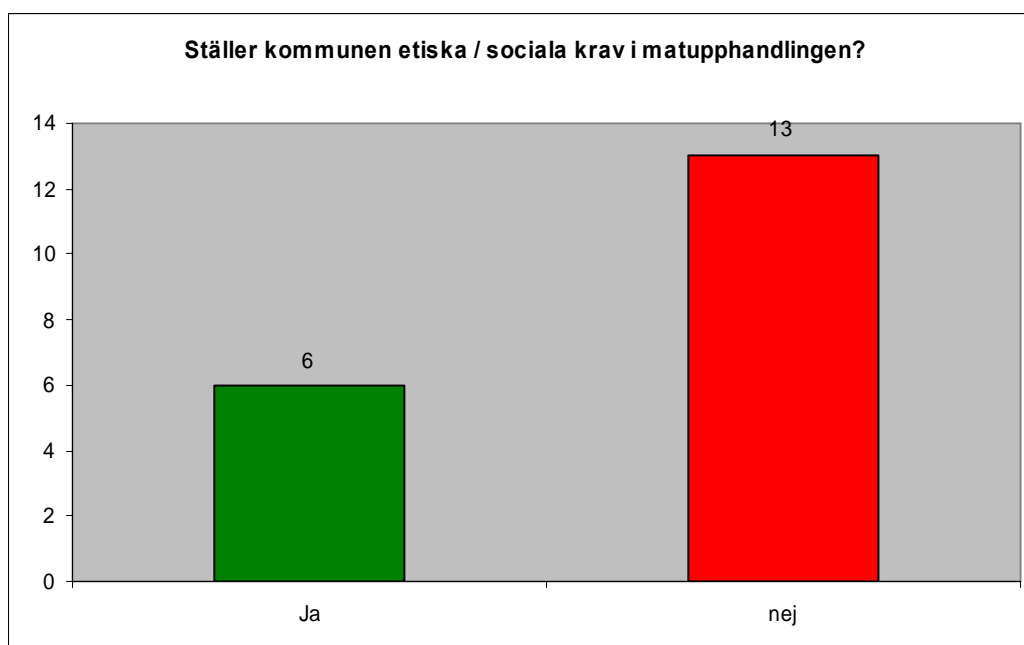


Inte heller vad gäller djuromsorgen ställer länets kommuner generellt sett tydliga krav. En handfull kommuner ställer sådana krav på vissa livsmedel men i övrigt verkar djurskyddet lysa med sin frånvaro i kommunernas upphandlingsstrategi.



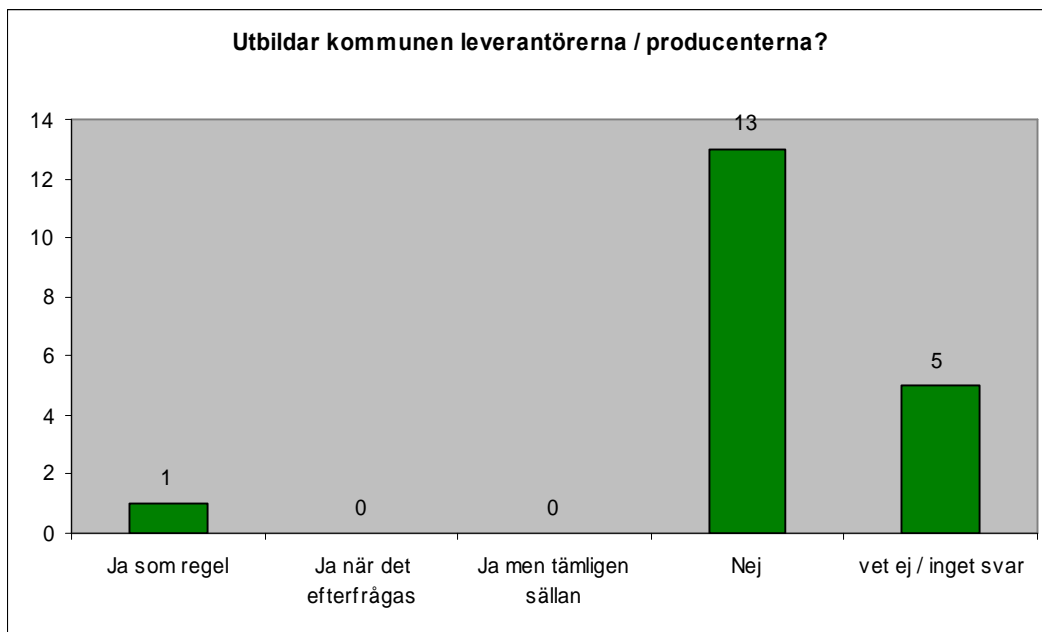
När det gäller ekologisk mat anger kommunerna i snitt att 10 procent av matinköpen är ekologiska. Det är trots allt ganska långt från det nationella målet om 25 procent men kommunerna i länet ligger ändå på samma nivå som kommunerna i riket. I EkoMatCentrums rapport² om ekologiska inköp i 248 kommuner och landsting under 2009 kan vi se att ekologiska inköp i kommuner och landsting fortsatte att öka och att riksgenomsnittet för eko-inköp är 10,2 procent, en ökning med 10 procent jämfört med 2008. En av EkoMatCentrums slutsatser är att regeringens mål på 25 procents ekologiskt inom offentlig sektor har haft stor betydelse för utvecklingen.

Huddinge är den kommun i Stockholms län som ligger högst i den så kallade Ekomatsligan och när Centerpartiet frågar en representant för kommunen blir svaret att detta har möjliggjorts genom ett tydligt politiskt mål som har gett personen ifråga mandat att jobba med frågan.

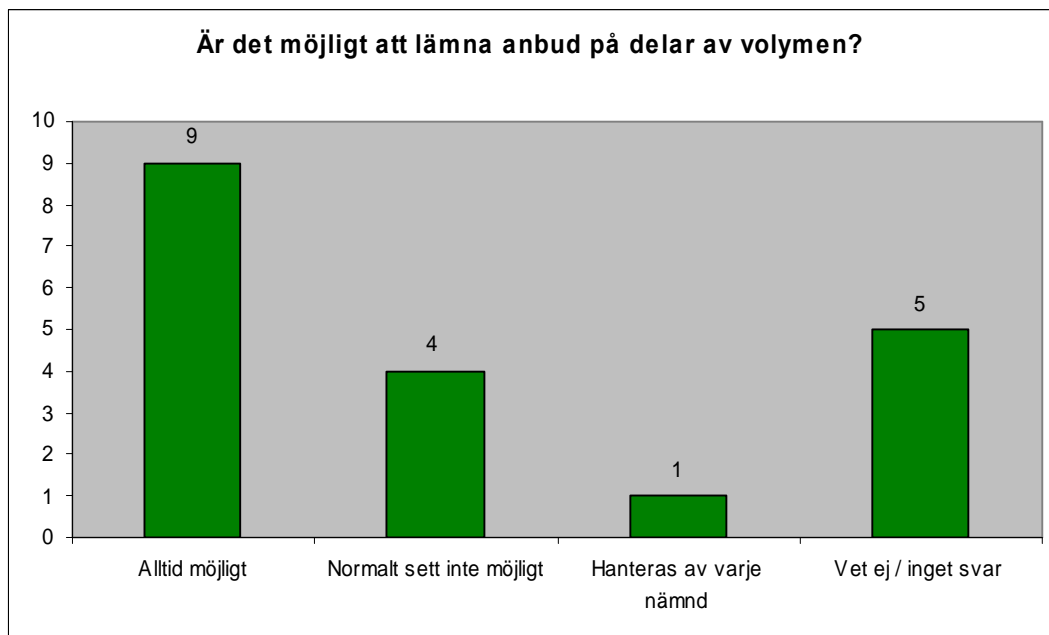


² <http://www.ekomatcentrum.se/files/Rapport%20kommunenkat%202010%20reviderad.pdf>

Sveriges kommuner och landsting har tagit fram ett cirkulär som generellt handlar om möjligheten att ställa etiska krav i kommunernas upphandling.³ I vår enkät är det dock få som tar chansen att göra detta. Sex av 19 kommuner anger att de ställer etiska eller sociala krav på leverantörerna av livsmedel. Sannolikt är detta ingen dålig siffra sett till landet i sin helhet men det är samtidigt ett område där det säkert kan hända en hel del under kommande år.



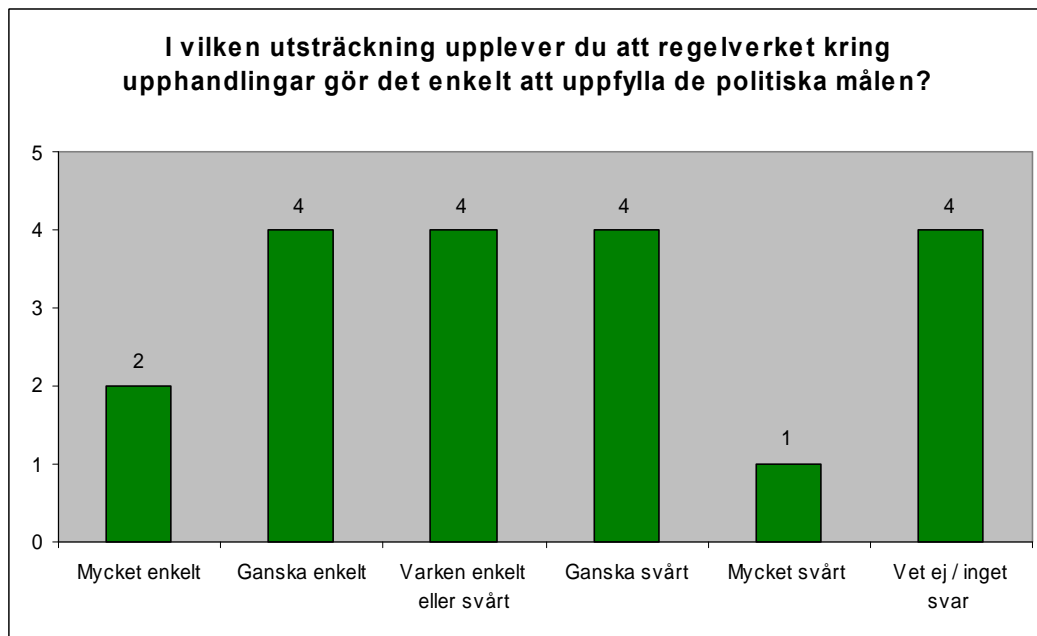
Endast en kommun anger att man aktivt utbildar leverantörerna i frågor som gäller livsmedelsupphandlingar. Detta trots att det är ett område som inte minst Miljöstyrningsrådet brukar lyfta fram som en viktig åtgärd för att främja konkurrens bland leverantörerna genom att aktivt skapa fler möjliga leverantörer.



³ Cirkulär 09:86 finns här:

http://brs.skf.se/skbibl/cirkdoc.jsp?searchpage=brsbibl_cirk.htm&search1_cnr=09%3A86&op1=&type=&db=CIRK&from=1&toc_length=20&currdoc=1

Till skillnad från fråga 11 visar den här frågan att många kommuner är öppna för att leverantören kommer in med ett anbud på en mindre del än vad som var tänkt från början. Det är ett positivt resultat eftersom denna öppna inställning kan göra det enklare för fler små leverantörer att antingen själva eller tillsammans lägga anbud.



Här kan vi konstatera att inte ens upphandlingspersonalen själva tycker det är så enkelt med matupphandlingar. Det är värt att här lyfta fram det arbete som Miljöstyrningsrådet på regeringens uppdrag gör för att utbilda inte minst kommunernas personal.

Hur ska man tolka resultaten?

Denna rapport har framför allt fokuserat på upphandlingen av maten och de krav som medborgarna via sina politiker och tjänstemän ställer på leverantörerna. Det finns naturligtvis mycket annat som också är viktigt att lyfta fram, exempelvis existensen av tydlig ansvarsfördelning. Vår uppfattning är att det ibland brister i ordningen på grund av delegationsordningar, antingen för att de saknas eller för att de åtminstone lämnar luckor och utrymmer för tolkningar.

En annan fråga som vi inte har berört direkt i vår enkät är de materiella förutsättningarna för att laga mat på varje enhet, dvs själva tillagningsköken. Detta kräver initialt naturligtvis en del investeringar men är enligt vår uppfattning en självklar prioritering. Men det kräver också satsning på personal med kompetens för att laga den goda maten, av de goda råvarorna.

Vi har heller inte berört hur mycket pengar som varje kommun satsar på maten räknat i pengar. Enligt Skolmatens vänner kostade exempelvis skolmaten år 2008 i snitt 4890 kr per elev och år med kostnader för råvaror, personal och transporter inräknade. Räknat med 178 skoldagar ger det ett snitt på cirka 27 kronor per elev och skoldag.⁴ Av detta är cirka 40 procent råvarukostnad dvs cirka 11 kronor. Centerpartiets uppfattning är dock att det med god kompetens och bra råvaror går att åstadkomma mycket utan att det behöver kräva en ökad budget.

⁴ http://www.skolmatensvanner.se/fakta_om_skolmat.php

Som ett resultat av vår rapport vill vi också utmana kommunerna i vårt län: Vem blir bästa matkommun under kommande mandatperiod? Några insatser som kan göras för att uppnå detta är:

- Göra det möjligt för små aktörer att lägga anbud på delar av upphandlingsvolymen
- Att investera i skol- och äldreträdgårdar kan vara ett annat utvecklingsområde, så att elever tidigt förstår de naturliga sambanden och äldre får den stimulans de behöver.
- Att säkerställa att det finns tydliga delegationsordningar i alla led för kommunens livsmedelstillsyn är också, som har nämnts, ett sannolikt förbättringsområde.

Dags för politisk handlingskraft!

De frågor som Centerpartiet utifrån enkätundersökningen vill lyfta fram är :

1. **Kompetensutveckling av matpersonal**
2. **Politisk styrning**
3. **Miljömässiga och etiska krav**

Det är inom dessa områden som vi efterlyser politisk handlingskraft för att få bättre och godare mat på bordet.

Kompetensutveckling av matpersonal

Dagens trend mot mer medveten utformning av menyer och större valfrihet för äldre och elever går inte att fullfölja utan en satsning på kompetensutveckling av personalen som arbetar med maten i kommunerna. Den stora utmaningen är enligt Centerpartiet i Stockholms län inte att köpa in utrustningen som behövs för att laga god mat, utan att skapa inspirerade matlag som leds av duktiga kockar som kan planera och genomföra matlagningen.

Det största problemet med att inte servera tillräckligt god mat är att eleverna inte äter och därför inte kan tillgodogöra sig undervisningen – det är därför som skolmaten är så avgörande och egentligen ska ses som den viktigaste lektionen av alla ... det är ju bara den som upprepar sig varje dag!

Kompetensutvecklingen ska också riktas mot leverantörerna så att fler och mindre aktörer kan vara med och lägga anbud.

Politisk styrning

Endast en minoritet av de undersökta kommunerna har tydligt specificerat vilken kvalitet på maten som medborgare och brukare har rätt att förvänta sig. Det gör det svårt för alla att utvärdera och tydliggöra behoven av satsningar på bättre mat, både i kommuner, landsting och i samhällsdebatten. Likaså är det enligt undersökningen en minoritet av kommunerna som har definierat miljömässiga krav på upphandlingen. Här måste även finnas tydliga delegationsordningar. Upphandlingen ska säkra att små aktörer kan lägga anbud på delar av volymen.

Miljömässiga och etiska krav

Endast ett fåtal kommuner ställer tyvärr idag krav på god djurhållning, trots att detta är fullt möjligt. Exempelvis kan krav ställas på att grisens svans inte ska vara kuperad, att det ska vara max 36 kg kilo kyckling per kvadratmeter eller att nötdjur inte ska ha gått på helspalt.⁵ Centerpartiet i Stockholms län

⁵ Exempel hämtade från Centerpartiets handbok *Ta makten över maten* (2010).

kan aldrig acceptera att kommunerna inte ställer höga krav på god djurhållning, bland annat eftersom det är just vad vi i vår egen lagstiftning har kämpat för att uppnå.

Vår enkätundersökning visar också att kommunerna har långt kvar till att uppnå det nationella målet om 25 procent ekologisk mat. Här är det värt att poängtera att medborgarna naturligtvis har rätt att kräva bra mat till 100 procent och inget mindre, och att höga krav på en del av maten aldrig får leda till att ambitionerna sänks för övrig mat. Minskad miljöbelastning är dock en viktig parameter och särskilt intressant är arbetet med klimatmärkning av mat.

DET HÄR VILL CENTERPARTIET I STOCKHOLMS LÄN

1. Erbjud alla barn, elever och andra brukare mat som tillagas lokalt på respektive enhet
2. Satsa på kompetenshöjning och utbildning av personal som arbetar med mat och måltider inom offentligt finansierad verksamhet
3. Att varje kommun har en livsmedelspolicy som specificerar vilken kvalitet på maten som medborgare och brukare har rätt att förvänta sig
4. Ställa djurskydds krav samt etiska krav vid alla offentliga livsmedelsupphandlingar
5. Att minst hälften av maten som serveras i Stockholms läns landsting om fem år ska vara lokalt lagad, fri från onödiga tillsatser och baseras på ekologiska råvaror.
6. Sträva efter att uppnå så stor andel ekologisk mat som möjligt och nå målet om 25 procent ekologisk mat i länets samtliga kommuner under kommande mandatperiod
7. Att kommunerna aktivt genomför informations- och utbildningssatsningar för matleverantörerna i syfte att göra det möjligt för fler och mindre företag att delta i upphandlingen.

Bilaga 1. Frågeformulär till kommunförvaltningarna

Frågor kring upphandling och delegationsordning för bra mat

Du svarar genom att klicka i dokumentet – använd rullistorna vid de frågor som har sådana

Glöm inte att spara dokumentet med nytt namn exempelvis:
enkat_mat_kommunnamn.doc

Kommun: Landstinget Stockholms stad

Uppgiftslämnare (namn):

UPPHANDLINGAR AV LIVSMEDEL

1. Finns det en antagen livsmedelspolicy / motsvarande? (välj)	Bifogas <input type="checkbox"/>
Kommentar:	
2. Finns det en antagen miljöpolicy som är relevant vid livsmedelsupphandlingar? (välj)	Bifogas <input type="checkbox"/>
Kommentar:	
3. Har kommunen antagna miljömål för matupphandling?	Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Bifogas <input type="checkbox"/>
4. I vilken utsträckning ställs djurskyddskrav vid upphandling av livsmedel? (välj)	
5. Hur stor andel av matinköpen är ekologisk?	
6. Ställer kommunen etiska/sociala krav i matupphandling?	Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Bifogas <input type="checkbox"/>
7. Finns antagna EKU-kriterier för upphandling av konventionella livsmedel?	Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Bifogas <input type="checkbox"/>
8. Ungefär hur stor andel av maten som serveras är halvfabrikat?	
9. Hur följer man upp att mål och krav verkligen följs?	
10. Finns det en plan för kompetensutveckling av personal som handhar mat? (välj)	Bifogas <input type="checkbox"/>
11. Utbildar kommunen leverantörerna / producenterna? (välj)	
Kommentar:	
12. Är det möjligt att lämna anbud på delar av volymen? (välj)	
Kommentar:	
13. I vilken utsträckning upplever du att regelverket kring upphandlingar gör det enkelt att uppfylla de politiska målen? (välj)	
Kommentar:	
<i>Kommentar till ovanstående frågor:</i>	

Har du någon övrig kommentar?

Tack för hjälpen! Svar insändes senast 25 maj

Bilaga 2. Goda exempel på arbete för bra mat

Det finns ingen anledning att uppfinna hjulet på nytt. Runtom i Sverige finns många personer som diskuterar matfrågan. Vare sig de är lantbrukare, kockar eller skolchefer är det en sak som förenar dem – engagemanget. Detta är delvis ett resultat av en annan huvudingrediens i arbetet för bra mat – kunskap.⁶

Samordning av transporter⁷

Borlänge kommun är ett exempel på hur man kan samordna transporterna över kommungränserna. Bakgrunden var att livsmedelsgrossister vägrade leverera till mindre eller avlägsna verksamheter och det som kommunen gjorde var att bjuda in näraliggande kommuner varefter Borlänge, Säter och Gagnef startade projektet samordning av varuleveranser i egen regi. Ett beslut togs av Kommunstyrelsen 1998 och därefter har arbetet varit en angelägenhet för tjänstemännen. En stabil politisk grund har förenklats arbetet under hela projektperioden. I Miljöstyrningsrådets dokument beskrivs det så här:

Det kanske mest positiva i utvecklingen är att man gått från två lokala leverantörer till 13. Viktigt i sammanhanget är att de små leverantörerna inte får bli beroende av kommunen volymmässigt. För att inte lägga alla ägg i samma korg och ha möjlighet att överleva även om kommunen väljer en annan leverantör i framtiden får leveransavtalet högst omfatta 50 % av produktionskapaciteten. Fler leverantörer har inneburit mer arbete med beställningar. Med IT-stöd blir även den delen enklare. Personalen var i starten ganska avvaktande. Man upplevde det besvärligare att göra beställningar till fler leverantörer. Trots det kan man säga att motståndet varit mindre än förväntat. Ingen vill idag gå tillbaka till det gamla systemet. Med facit i hand kan man säga att bättre information under projekttiden hade kunnat överbrygga den tveksamhet som trots allt fanns bland anställda på köken.

Särskilda lärdomar samlas i en "checklista" från Borlängeexemplet:

- Det är viktigt med information till leverantörer och producenter samt till dem inom organisationen som påverkas av det nya systemet.
- En bra transportör är viktigt för en smidig hantering.
- Marknadsföring mot lokala leverantörer är viktigt för att de ska delta i upphandlingarna.
- Ersättningsprodukter måste kunna levereras snabbt vid störningar och reklamationer.

Livsmedelspolicy⁸

I oktober 2006 antog kommunfullmäktige i Mellerud en livsmedelspolicy som rönt en hel del uppmärksamhet runt om i Sverige. Till bakgrunden hör bland annat ett medborgarförslag som tog sin utgångspunkt i att kommunerna inte var tillräckligt offensiva i sin matupphandling för att säkerställa en god djuromsorg. Den drivande kraften bakom kommunens livsmedelspolicy, som infördes 2006, var kommuninvånaren och svinuppfödaren Karin Hilmér. I och med att livsmedelspolicyn infördes så ska livsmedelslagstiftningen, miljöaspekten och djurskyddet vara styrande när all livsmedel köps in. Priset är, åtminstone på papperet, underordnat.

⁶ Några källor till kunskap om goda exempel som särskilt förtjänar att lyftas fram är: Miljöstyrningsrådets lista på goda exempel, <http://www.msr.se/sv/Informationsmaterial/Goda-exempel>; det skånska kompetenscentrumet Milou <http://www.milou.hutskane.nu/index.php?id=651>; Skolmatens vänner <http://www.skolmatensvanner.se> samt <http://www.skolmatensvanner.se/verkygslador.php>; etc etc

⁷ Från Miljöstyrningsrådets hemsida och från sidan 19 i dokumentet:

http://www.msr.se/Documents/goda_ex/msr_goda_ex_samordnande_leveranser.pdf

Se även detta dokument: http://www.msr.se/Documents/goda_ex/goda_ex_borlange_080603.pdf

⁸ Se Miljöstyrningsrådets hemsida:

<http://www.msr.se/sv/Informationsmaterial/Goda-exempel/Kvalitetskontrollerad-mat-i-Dalsland>

Policyn reglerar att upphandlingen av livsmedel i kommunen följer såväl EU:s som svensk lagstiftning när det gäller livsmedelslagar, djurskyddslag och miljölag. Mellerud blev därmed först i landet med att ta med djurskydd som ett krav vid livsmedelsupphandling. Policyn kräver dock inte att det är svenska livsmedel som handlas upp utan fokuserar på kraven som sådana.

Råvarupriset för en lunch har gått från 5,9 kronor till omkring 8 kronor per portion sedan policyn infördes. Laholm har en liknande livsmedelspolicy som Mellerud. Ytterligare flera kommuner har uttryckt intresse av att ta med djurskyddslag som en faktor vid livsmedelsupphandlingar.

Enligt Konkurrensverket innebär dessa krav att svenska producenter gynnas och att de bryter mot LOU, lagen om offentlig upphandling. Därför är fallet nu under prövning.

Exempel från Stockholms län 1 – Runstensskolan i Haninge⁹

Runstensskolan tog hem andra platsen i tävlingen Arla Foods Guldko 2010 i klassen Bästa Matglädjeskola. Runstensskolan satsar på hemlagad mat. Potatisen skalas och kokas i skolans kök, brödet är hembakat och buljong kokas från grunden på kalvben eller kyckling. Året innan var Runstensskolan bland de tio bästa. Nu tog de en hedrande andra plats i kategorin Bästa Matglädjeskola. Kökspersonalen lagar 300 portioner mat varje dag och Guldkon sporrar dem att höja matglädjen för alla på skolan.

Exempel från Stockholms län 2 – Skolmaten i Åkersberga¹⁰

I Åkersberga (Österåkers kommun) har man på senaste tiden blivit mycket uppmärksam för skolmaten. Skolorna Sjökarbyskolan, Söraskolan och Solskiftesskolan lyckades ta sig till final i Lantmännens tävling Skolmatsgastro.¹¹

Exempel från Stockholms län 3 – Annerstaskolan i Huddinge¹²

På Annerstaskolan lagar man maten i skolköket och man vårdar personalen som gör denna fina insats så att eleverna verkligen vill äta och på så sätt stå sig bättre under hela skoldagen. Det finns en tydligt miljötank på Annerstaskolan, i bred mening, eftersom man tänker inte bara på KRAV-produkter utan även på hur personalen mår och vad som skapar en trivsamt och roligt arbetsplats. Annerstaskolan var 2010 i final i tävlingen Skolmatsgastro.¹³

Andra goda exempel är *Säbyskolan i Salem¹⁴* och *Carola Magnusson skolor.¹⁵*

⁹ http://www.arla.se/Default_31509.aspx

¹⁰ Artikel i tidningen Mitti: http://arkiv.mitti.se:4711/2008/18/sodra_roslagen/MISRO6A20080429SRV1.pdf

¹¹ <http://www.lantmannen.se/Bra-mat/SkolmatsGastro/>

¹² Se <http://mattpunkten.se> och även http://www.battreskolmat.nu/annerstaskolan_forts.php

¹³

¹⁴

<http://www.oru.se/ExternalWebsites/NCCF/NCCF%20dokument/Nationella%20utmaningar/Pressmeddelanden/Pressmeddelande%20%C3%85rets%20matr%C3%A5d.pdf>

¹⁵ <http://www.carolaseko.se/>

Bilaga 3. Exempellitteratur.

Centerpartiet (2010) *Ta makten över makten – en handbok i offentlig upphandling*. Presenterad inför Centerpartiets Kommundagar i Göteborg i februari 2010.

SKL Kommentus (2009) *Handbok för säker mat inom vård skola och omsorg - branschriktlinjer för kök*.
<https://www.sklkommentus.se/Web/ProduktB.aspx?p=1509> .

Skolmatens vänner (2009) *Undersökning om skolmaten bland kommunernas kostchefer i Skåne län och Hallands län*.

http://www.skolmatensvanner.se/pdf/kostchefer_om_narproducerat.pdf