



Datum: 2020-06-16

Handläggare:
Projektledare Gunilla Andersson

Direkttelefon/e-post:
040-34 22 29, gunilla.i.andersson@malm.se

Diarienummer: MN-2020-5603

Ange diarienummer vid kontakt med miljöförvaltningen.

Stadskontoret (Ilona Holmgren)
ilona.holmgren@malm.se

Återrapportering av uppdrag från kommunstyrelsen - uppföljning av kostorganisationens ändamålsenlighet

Bakgrund

Serviceämnden överlämnade 2014 förslag till kommunstyrelsen om att inrätta en sammanhållen stödfunktion för Malmö stads kostverksamheter. Kommunstyrelsen gav 2015 stadskontoret i uppdrag att tillsammans med representanter för berörda förvaltningar utreda frågan. Efter utredning föreslogs egna kostverksamheter inom förskola, vård och omsorg samt funktionshinderområdet. Förslaget sändes på remiss 2016 och 2017-10-04 beslutade Kommunstyrelsen följande:

att anmoda förskolenämnden, serviceämnden, funktionsstödsnämnden samt nämnden för hälsa-, vård- och omsorg att i sitt fortsatta systematiska kvalitetsarbete särskilt beakta stadskontorets sammanfattande bedömning gällande kost- och måltidsutveckling, samt

att uppdra åt stadskontoret att i samråd med miljöförvaltningen och övriga berörda förvaltningar följa upp kostorganisationens ändamålsenlighet med redovisning till kommunstyrelsen senast 2020.

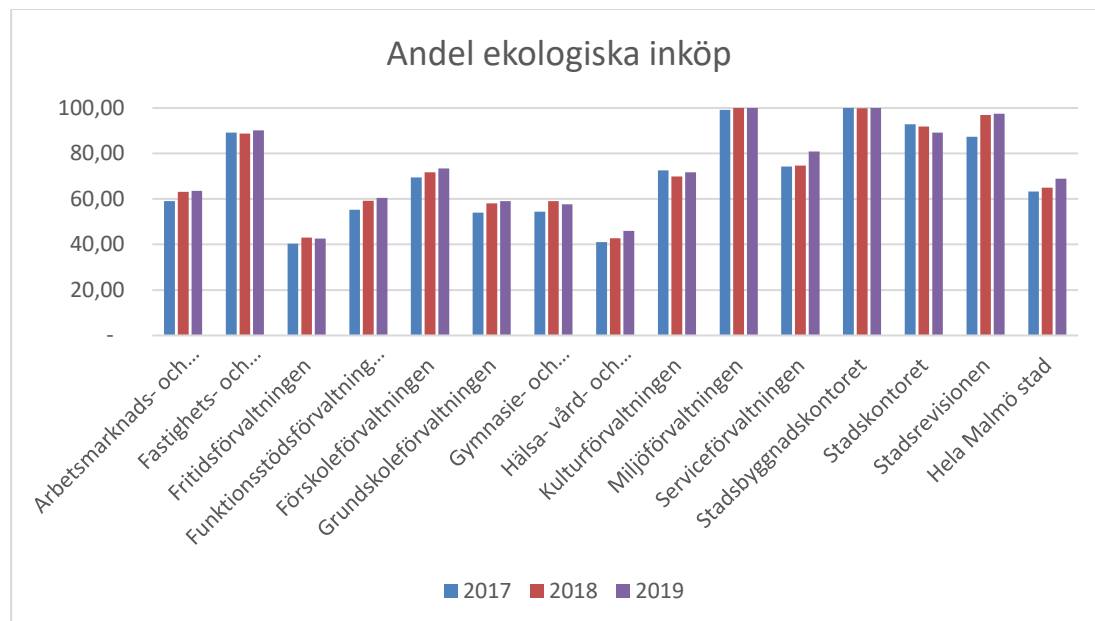
I början av 2018 inrättades en kostorganisation inom hälsa- vård- och omsorgsförvaltningen med en kostchef och en stab som ska serva hälsa- vård- och omsorgsförvaltningen och funktionsstödsförvaltningen. Sedan en tid tillbaka bistår skolrestaurangers stab förskoleförvaltningen med stöd kring kostrelaterade frågor.

Miljöförvaltningen har medverkat i arbetet med ärendet om ändamålsenlig kostorganisation sedan 2015. Skrivelsen är miljöförvaltningens återrapportering av uppdrag till kommunstyrelsen rörande uppföljning av kostorganisationens ändamålsenlighet.

Miljöförvaltningens relaterar i huvudsak ändamålsenligheten till uppfyllnad av målen och ambitionerna i Malmö stads *Policy för hållbar utveckling och mat* som förvaltningen har ett uppföljningsansvar för. Nedan kommer målen kring andel ekologisk mat, matsvinn, klimatpåverkan från matinköpen, avtalstrohet samt kunskap och kompetens att kommenteras. Utöver det lämnas några kommentarer kring nätverk eftersom miljöförvaltningen hållit i aktiviteter som rör detta. En mer uttömmande uppföljning av hur det gått med alla mål och intentioner i policyn kommer att komma under första halvan av 2021, när resultaten för hela 2020 har blivit tillgängliga.

Andel ekologisk mat

Målet i policyn är att *All mat som serveras i Malmö stad ska vara ekologisk 2020*. Andelen ekologisk mat varierar ganska stort mellan olika förvaltningar och typer av verksamhet, se figur 1. Det beror på att olika typer av verksamhet har olika förutsättningar när det gäller budget, matgäster, utrustning och kompetens hos personalen.



Figur 1. Andel ekologiska inköp 2017 - 2019

Ett oväntat samband finns mellan kostnad per kg mat och andel ekologisk mat, där de med hög andel ekologisk mat har en lägre kostnad per kilo inköpt mat än de med låg andel. Det kan förklaras med att de enheter som har en hög andel ekologiskt också till stor del köper maten enligt upphandlad avtalsprislista, vilket ger ett lågt pris för maten.

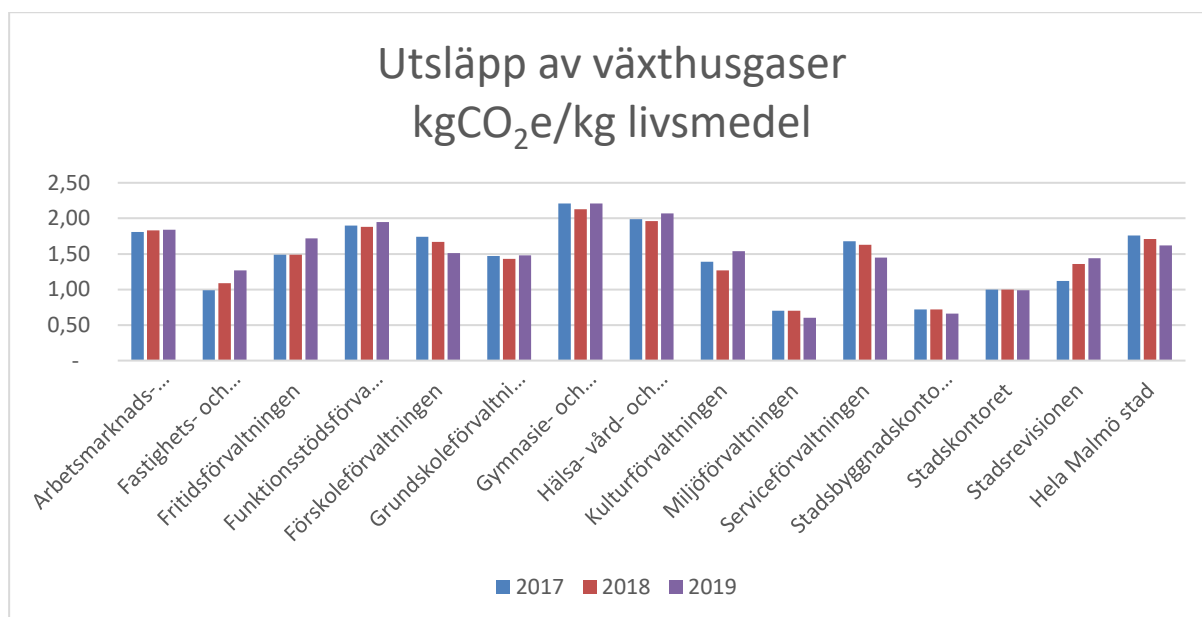
Förhoppningen var att med en förbättrad stödfunktion för förskoleförvaltningen och en ny kostorganisation för vård- och omsorgsförvaltningarna, skulle andelen ekologiska inköp öka i dessa verksamheter. Andelen ekologiskt har också ökat både i berörda förvaltningar och för hela Malmö om än alltför blygsam omfattning för att kunna nå målet i policyn till år 2020.

Matsvinn

I policyn anges att *Alla som hanterar mat inom Malmö stad ska verka för att minska svinnet*. Matsvinn är ett stort problem i vissa av verksamheterna. Kan matsvinn minskas kan stora vinster göras, både ekonomiskt och miljömässigt. När maten lagas nära är möjligheten större att minimera matsvinn. Skickas färdiglagad mat ställs stora krav på en bra kommunikation mellan den enhet som lagar maten och den som tar emot och serverar maten till sina matgäster. Ett stort matsvinn kan vara symptom på brister i ledning, stöd och styrning i en organisation. Med de förstärkta stödfunktionerna som tillkommit finns en stor potential att svinn minskar genom att man stärker upp organisationen och förbättrat förutsättningarna för en fungerande kommunikation. Det finns dock ännu inte tillräckligt säkra matsvinnsmätningar för att kunna konfirmera det.

Klimatpåverkan från matinköpen

I policyn finns följande mål: *Utsläppen av växthusgaser relaterade till mat ska minska med 40 % till 2020 jämfört med 2002*. Det innebär att nivån ska ligga på 1,31 kg CO₂ekv/kg livsmedel. När det gäller utsläpp av växthusgaser från matinköpen ser det väldigt olika ut på de olika förvaltningarna, se figur 2. Det beror på att förutsättningarna är olika vad gäller budget, matgästernas behov, utrustning och kompetens hos personalen.



Figur 2. Utsläpp av växthusgaser (kg CO₂ekv/kg livsmedel)

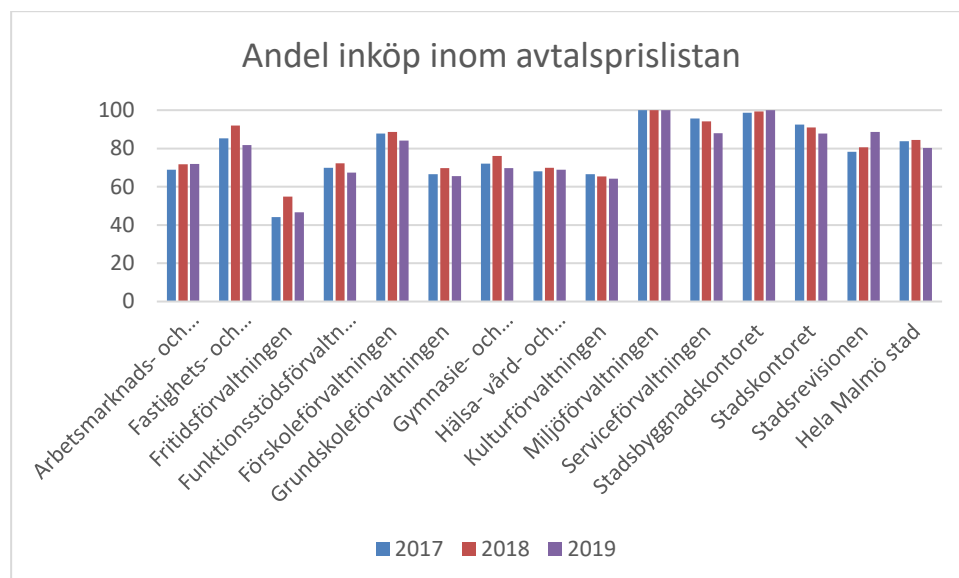
Värdena för utsläpp av växthusgaser ökar för en rad förvaltningar. Det genomsnittliga värdet för staden sjunker dock och det beror på de stora insatser som gjorts inom skolrestauranger och förskoleförvaltningen. Det är också inom dessa två förvaltningar som miljöförvaltningen gjort omfattande utbildningsinsatser. Däremot visar hälsa- vård- och omsorgsförvaltningen samt funktionsstödsförvaltningen på svagt stigande utsläpp av växthusgaser,

vilket visar att för denna parameter har den nya kostorganisationen inte haft någon positiv inverkan.

Avtalstrohet

Målet i policyn lyder: *inköp av livsmedel ska ske inom upphandlade avtal*. Det är önskvärt att verksamheterna i så stor utsträckning som möjligt handlar från avtalsprislistan då dessa produkter har ett bra pris samtidigt som de har genomgått en tuff kravställning. Det finns också ett stort antal ekologiskt och etiskt certifierade produkter till bra pris på avtalsprislistan som gör att strävan efter att uppnå målen om att all mat ska vara ekologisk kan ske utan att anstränga budgeten alltför mycket. Det kan emellanåt vara så att konventionella produkter utanför avtalsprislistan är dyrare än motsvarande ekologiska produkter på listan.

Nedanstående diagram, figur 3, visar att avtalstroheten, i hur stor utsträckning livsmedel handlas inom avtalsprislistan (produkter med blå markering på marknadsplatsen i Ekot), skiljer mellan förvaltningarna och har sjunkit sedan 2018 inom de flesta förvaltningar och för Malmö stad totalt. Anledningen till detta är inte helt tydlig, men ett nytt fullsortimentsavtal kan vara en anledning. Det tar tid innan bytet till ett nytt avtal med nya produkter på avtalsprislistan slår igenom i den uppföljande statistiken.



Figur 3. Andel inköp inom avtalsprislistan

Kunskap och kompetens

I policyn anges att: *Personalen ska fortlöpande ha tillgång till professionellt stöd och kunskapsutveckling inom relevanta ämnesområden för att kunna upprätthålla en hög kompetens*. Under arbetet med implementering av Malmö stads *Policy för hållbar utveckling och mat* har miljöförvaltningens personal sett att behovet av kompetensutveckling hos matlagningens personalen är stort och de förstärkta stödfunktionerna ger goda förutsättningar att bättre tillfredsställa detta behov. Stödet till förskoleförvaltningen är ännu inte på plats i full skala.

Miljöförvaltningen har under tio års tid, inom ramen för vårt uppdrag att arbeta för sänkta växthusgasutsläpp, gjort en stor utbildningsinsats riktad mot kockar och matlagningspersoner, främst inom förskoleförvaltningen. Miljöförvaltningen har under denna tid även fått förfrågningar om att ordna utbildningar inom andra ämnen, till exempel livsmedelshygien och specialkost som inte kunnat tillgodoses. Förhoppningsvis kommer dessa behov nu kunna bli tillgodosedda.

Nätverk

Miljöförvaltningen har under de senaste åren samlat kockarna inom förskolan till nätverksträffar med fokus på mat och olika hållbarhetsfrågor - främst klimat. Miljöförvaltningen ser positivt på att skolrestauranger nu har tagit över ansvaret för nätverksträffarna. Miljöförvaltningen kommer fortsatt att ha representanter i styrgruppen för skolrestaurangers stödfunktion. Miljöförvaltningen anser att stabila nätverk som fungerar som stöd för kockarna är bra för hållbarheten i längden, till exempel när det gäller att få kontinuitet i arbetet för att minska matsvinnet.

Gunilla Andersson
Projektledare
Miljöstrategiska avdelningen