

# UTVÄRDERING AV MALMÖ STADS POLICY FÖR HÅLLBAR UTVECKLING OCH MAT

HUR LÅNGT HAR VI KOMMIT NÄR HALVA TIDEN HAR GÅTT?

**Gunilla Andersson, Helen Nilsson, Marianna  
Kambanou Miljöförvaltningen, Malmö stad**



## SAMMANFATTNING

I oktober 2010 antogs "Policy för hållbar utveckling och mat för Malmö stad" av Malmös kommunfullmäktige.

Huvudmålet för policyn är att maten som serveras i Malmö ska vara god, säker och av bra kvalitet.

Sedan policyn beslutades till dess att mål och ambitioner ska ha uppnåtts (år 2020) har nu halva tiden gått. Därför har miljöförvaltningen under 2015 genomfört en halvtidsutvärdering av policyn för att kartlägga och rapportera om hur långt arbetet mot målen har kommit.

Utgångspunkten för halvtidsutvärderingen har varit målen i policyn. Därför har 34 delmål med indikatorer baserade på texten i policyn valts ut för att mäta utvecklingen inom relevanta verksamheter. Resultatet för varje indikator beskrivs i text och eventuellt med tabeller och/eller diagram. För varje indikator har också framgången bedömts utifrån en trafikljusmodell:



Målet är uppnått eller bedöms kunna uppnås till 2020



Målet är delvis uppnått eller bedöms delvis kunna uppnås till 2020.



Målet är inte uppnått och bedöms inte kunna uppnås till 2020.

Datainsamlingen genomfördes genom enkätutskick, intervjuer samt genom insamling av information från Malmö stads hemsida och intranätet, Komin. Dessutom har uppgifter från stadens egna uppföljningssystem för inköp och ekonomi, Qlikview, använts.

De delar av policyn som vi kommit långt med och bedömer att vi kommer att nå målen för till 2020 är bl.a. målet om brukarnas möjligheter till inflytande, målet att etiskt certifierade produkter ska vara förstahandsval och målet att vi ska köpa in mer grövre grönsaker. Möjligheter för Malmöborna att handla hållbar mat på restauranger, caféer, butiker och marknader har också ökat markant sedan policyn antogs. I Malmö stads nya översiktsplan får den goda jordbruksmarken ett större värde.

Inom flera områden arbetar vi i rätt riktning, men bedömer att vi troligtvis inte når hela vägen fram till år 2020. Hur långt vi når beror till stor del på hur organisation och ledarskap ser ut, på vilka resurser som kommer att finnas och på vilka insatser som görs, men är också beroende av externa faktorer, t.ex. hur marknaden utvecklas.

Det övergripande målet att all mat ska vara ekologisk 2020 är vi på god väg att nå, med en ekoandel på 53 % första halvåret 2015. Det som kan vara ett hinder är att marknaden måste utvecklas i takt med våra önskemål. Ett sätt att komma närmare målet om att all mat ska vara ekologisk kan vara att mer mat lagas från grunden, nära matgästen, för att minska beroendet av förädlade produkter. För att detta ska kunna nås behövs en satsning på engagerat ledarskap, bra utrustade kök och personal med hög kompetens. När det gäller att minska svinnet görs det många bra insatser, men ska vi nå längre krävs också att maten lagas närmare matgästen, bra utrustade kök, hög kompetens hos personalen och en bra kommunikation mellan kök och kund samt ett tydligt ledarskap. När det gäller kompetensen rörande mat hos chefer och personal och möjligheterna till fortbildning har det blivit bättre, men behovet är fortfarande stort om vi ska nå målen i policyn.

Vi kan redan nu konstatera att vissamål kommer att vara mycket svåra att nå med befintlig förändringstakt och befintliga resurser. Policyns övergripande mål "Alla i Malmö har rätt till bra mat" är ett sådant. Olika verksamheter har väldigt olika förutsättningar med varierande kompetensnivå hos dem som lagar maten och olika utrustningsnivå på köken. Dessutom saknar många verksamheter möjlighet att få stöd när det gäller hygienfrågor, näringsberäkning, anpassad kost mm. Exempelvis näringsberäknas nästan inga måltider inom förskola, LSS eller äldreomsorgen. Det betyder att maten som serveras varierar stort mellan olika verksamheter, vilket rimmar illa med Malmö stads mål om att minska skillnaderna i hälsa mellan olika grupper. Det är också mycket mat som skickas från tillagningskök till skolor, förskolor och boenden, vilket

ibland innebär långa varmhållningstider. Det i sin tur kan ha negativ inverkan på smak och näringsinnehåll i maten som serveras och öka risken för mycket svinn. Kvaliteten på måltiderna är starkt kopplad till målet att maten ska värderas högt i Malmö. Ska detta verkligen betyda något, måste verksamheterna vara beredda att satsa på ändamålsenliga lokaler, kompetent personal samt bra livsmedelsråvaror, det behöver inte betyda att kostnaderna blir högre när man ser till helheten.

Malmö stads ambitiösa mål om att minska växthusgasutsläppen kopplade till matinköpen med 40 % till 2020 jämfört med 2002 ser inte ut att kunna nås med nuvarande förändringstakt, ska vi nå målet krävs kraftfulla insatser, mot matsvinn och övergång till i mycket högre grad växtbaserade menyer. Gör vi dessa förändringar kommer vi att kunna förvänta oss, förutom minskning av växthusgasutsläppen, bättre hälsa hos medborgarna och bättre ekonomi för Malmö stad.

Många av de skillnader i kvalitet, organisation och resursfördelning som har påtalats ovan skulle man kunna komma tillrätta med genom att inrätta en sammanhållen stödfunktion för Malmö stads kostverksamhet. Det skulle ge fördelar såsom bättre och jämnare kvalitet på maten, möjligheter för matlagingspersonal att få stöd med näringsberäkning, stöd i frågor kring hygien och specialkost samt hjälp med recept. Möjligheterna till att upprätthålla en hög kompetensnivå hos personalen blir större genom att man kan erbjuda anpassad kompetensutveckling. Kommande upphandlingar kommer att kunna ha bättre underlag och möjlighet att ställa framåtsyftande krav på leverantörerna. Det är dock viktigt att inte tappa bort det som redan är bra inom Malmö stad och att se till att det inte blir en stor tungrodd organisation. För många kokkar är flexibilitet, arbetsglädje och kreativitet viktigt, så den nya stödfunktionen bör organiseras så att hänsyn tas till det.

Genomförande och uppföljning av policyn kommer att underlättas genom bättre samordning, dock finns stora fördelar med att ansvaret för förvaltningsövergripande implementering och uppföljning av policy för hållbar utveckling och mat ligger kvar hos miljönämnden. Det finns stora fördelar om arbetet kan samordnas, dels med tillsynsarbetet som bedrivs av avdelningen för livsmedelskontroll (ALK) dels med övrigt uppföljningsarbete kring våra hållbarhetsutmaningar, t.ex. av Miljöprogrammet och Fairtrade City. Det finns också en vinst med att ansvaret för förvaltningsövergripande uppföljning och rapportering ligger på en oberoende förvaltning som inte själv är utförare.

Vi har svårt att ge små och medelstora företag förutsättningar att sälja sina produkter. Det är viktigt att det strategiska redskap för att nå våra mål som upphandlingen utgör, utnyttjas på bästa sätt. Det kräver en aktiv medverkan av alla inblandade, hög upphandlingskompetens samt mod att våga ligga i framkant.

Vi ser också att det går väldigt långsamt när det gäller att göra all mat som serveras i samband med representation och event mer hållbar i linje med policyns mål. Hur vi väljer att representera har ett viktigt symbolvärde som inte ska underskattas. Fortfarande är många representationsmåltider baserade på en stor mängd animaliska råvaror och andelen ekologiskt och etiskt certifierade produkter är låg. Flaskvatten är vanligt trots att det sedan 2008 finns ett beslut i Kommunfullmäktige att rekommendera Malmö stads nämnder och förvaltningar att inte köpa in buteljerat dricksvatten. Det gäller också vid övriga tillfällen då skattepengar används för att betala maten.

När det gäller de delar av policyn som vi enligt ovan ser att vi kommer att ha svårt att nå, vill miljöförvaltningen ge följande rekommendationer:

*Vi rekommenderar att målet att all mat som serveras i Malmö stads verksamheter ska vara ekologisk till 2020 behålls, men tolkningen av "all mat" kan vara förslagvis 90 %, eftersom vissa produkter, t.ex. för matgäster med särskilda behov, med största sannolikhet inte kommer att finnas som ekologiska 2020.*

*Vi rekommenderar att Malmö stad fortsatt arbetar hårt för att minska klimatgasutsläppen från våra livsmedelsinköp, speciellt som det är i linje med Livsmedelsverkets nya kostråd. För att uppnå detta kommer vi att behöva genomföra radikala förändringar, t.ex. införa betydligt mer växtbaserade menyer och minska svinnet, vilket i sin tur kräver resurser för informations- och utbildningsinsatser. Vi föreslår att resurser avsätts under en 5-årsperiod till utbildning, information och utvecklandet av verktyg för att nå en minskning av klimatgasutsläppen kopplade till Malmö stads matinköp. Dessa resurser kommer att växlas upp med extern finansiering*

*Vi stöttar Kommunstyrelsens utredningsuppdrag för att hitta en ändamålsenlig modell för att inrätta en sammanhållen stödfunktion för Malmö stads kostverksamhet. Miljönämnden föreslår dock ha fortsatt ansvar för nämndsövergripande frågor som rör implementering och uppföljning av policyn.*

*Vi rekommenderar att upphandlingsenheten och miljöförvaltningen får i uppdrag att se över strukturen för livsmedelsupphandlingen och att utreda innovativa sätt att upphandla livsmedel som ger fler leverantörer möjlighet att svara på våra anbud.*

*Vi rekommenderar att Kommunstyrelsen beslutar om att i samråd med miljönämnden ta fram riktlinjer för alla tillfällen i Malmö stad då skattepengar används för att betala maten inklusive all representation innebärande att:*

- I första hand beställa växtbaserade rätter eller fiskrätter. Kött kan vara ett valbart tillägg*
- Alltid efterfråga ekologiskt och etiskt certifierad mat och dryck samt miljömärkt fisk*
- Aldrig servera fisk från hotade bestånd.*
- Alltid ha kranvatten i stället för flaskvatten.*
- Krav enligt ovan ställs på privata entreprenörer som finns i kommunens lokaler, då skattepengar används för att betala maten.*

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Sammanfattning .....	1
Bakgrund .....	5
I Malmö stad är maten viktig .....	5
Policy för hållbar utveckling och mat.....	5
Maten i Malmö Stad .....	6
Skolmat .....	7
Förskolor .....	8
Vård och Omsorg .....	8
LSS-Verksamhet.....	9
Övrigt inom Malmö stad .....	9
Övrigt i Malmö.....	10
Hur utvärderingen har gått till.....	10
Resultat .....	11
ÖVERGRIPANDE MÅL I POLICYN .....	11
MÅLOMRÅDE: Hälsosam mat av hög kvalitet .....	14
MÅLOMRÅDE: Kunskap och kompetens.....	22
MÅLOMRÅDE: Hållbara Inköp .....	24
MÅLOMRÅDE: Hållbar ekonomi .....	32
MÅLOMRÅDE: Malmö stad ska föregå med gott exempel .....	36
MÅLOMRÅDE: Hållbart Näringsliv .....	37
Sammanfattning av resultaten .....	39
Mål vi kommer att nå .....	39
Mål vi är på god väg mot, men som vi bedömer att vi inte kommer att nå.....	39
Mål vi bedömer inte kommer att uppnås.....	40
Analys av resultaten .....	40
Rekommendationer .....	41
Andelen ekologiska produkter .....	41
Klimatmålet .....	41
Sammanhållen stödfunktion för Malmö stads kostverksamhet.....	41
Strategisk upphandling .....	42
Malmö det goda exemplet.....	42
Appendix.....	43
Källor .....	43

## BAKGRUND

### I MALMÖ STAD ÄR MATEN VIKTIG

I Malmö stad är maten alltid viktig. Mat tillhör livets glädjeämnen och angår oss alla, den har stor betydelse ur många aspekter. Den är helt nödvändig, i rätt mängd och med rätt sammansättning, för att vi ska må bra och kunna prestera i förskola, skola och i arbetslivet.

Maten är dessutom viktig för att nå god livskvalitet och goda resultat inom vård och omsorg. Att äta tillsammans har en stark pedagogisk, social och kulturell funktion.

Samtidigt medför produktion och konsumtion av mat påverkan på klimatet, på miljön i jordbrukslandskapet och på arbetsförhållandena och hälsan hos dem som producerar maten. Genom medvetna val kan vi påverka alla dessa aspekter i en positiv riktning.

### POLICY FÖR HÅLLBAR UTVECKLING OCH MAT

I oktober 2010 antogs *"Policy för hållbar utveckling och mat för Malmö stad"* av Malmös kommunfullmäktige.

Huvudmålet för policyn är att maten som serveras i Malmö ska vara god, säker och av bra kvalitet.

Sedan policyn beslutades till dess att mål och ambitioner ska ha uppnåtts (år 2020) har nu halva tiden gått. Därför har miljöförvaltningen genomfört en halvtidsutvärdering av policyn för att kartlägga och rapportera om hur långt arbetet har kommit.

Syftet med policyn är "att bidra till ett hållbart Malmö med friska medborgare, stärka matens betydelse i Malmö stads egna verksamheter, verka för att alla Malmö stads matinköp blir mer hållbara och se till att Malmö genom sin representation och evenemangsverksamhet föregår med gott exempel" (s.6). Policyn är hela kommunens gemensamma ansvar, alltså ska policyn "tillämpas i och av de verksamheter i Malmö stad som upphandlar, beställer, tillagar och serverar mat och dryck" (s.11).

#### **Genomförande** (s.39)

För att policyn ska kunna genomföras och målen nås till 2020 krävs ett engagemang i hela stadens organisation. Det ställer också höga krav på dialog, kommunikation, och utbildning. Hela Malmö stads organisation har ett gemensamt ansvar för att policyn för hållbar utveckling och mat blir verklighet. Nämnder och styrelser ska bryta ner de övergripande målen till delmål och åtgärder som är anpassade till respektive ansvarsområden och arbeta in dessa i sina verksamheter. Miljönämnden har ett ansvar för nämndsövergripande frågor som rör implementering av policyn.

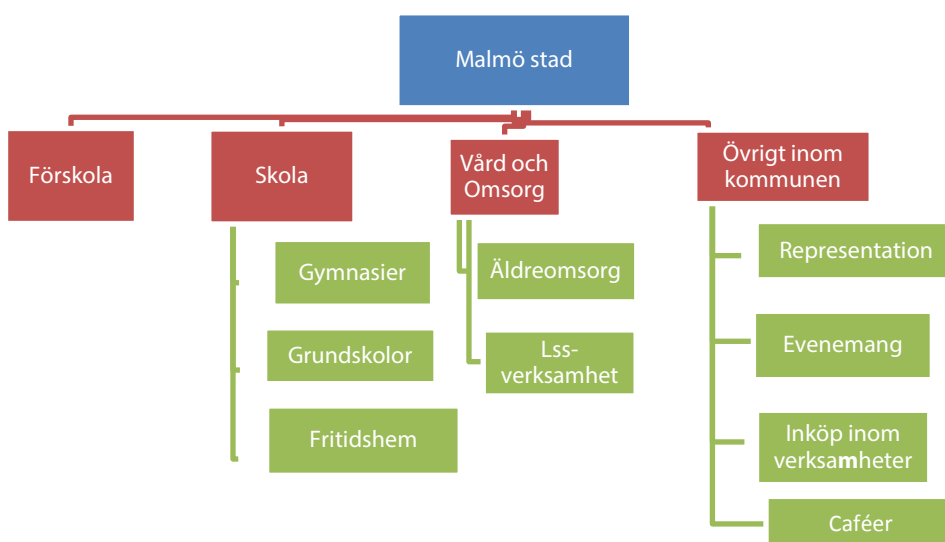
#### **Utvärdering och uppföljning**

Eftersom varje nämnd och varje styrelse har ansvar för att uppfylla de delar av policyn som berör den egna verksamheten integreras uppföljning av policyn med övrig uppföljning i nämndernas och styrelsernas årsbokslut och följer därmed den ekonomiska redovisningsstrukturen. Miljönämnden har ansvar för utvärdering av nämndsövergripande frågor samt för stöd vid framtagandet av uppföljningskriterier och nyckeltal.



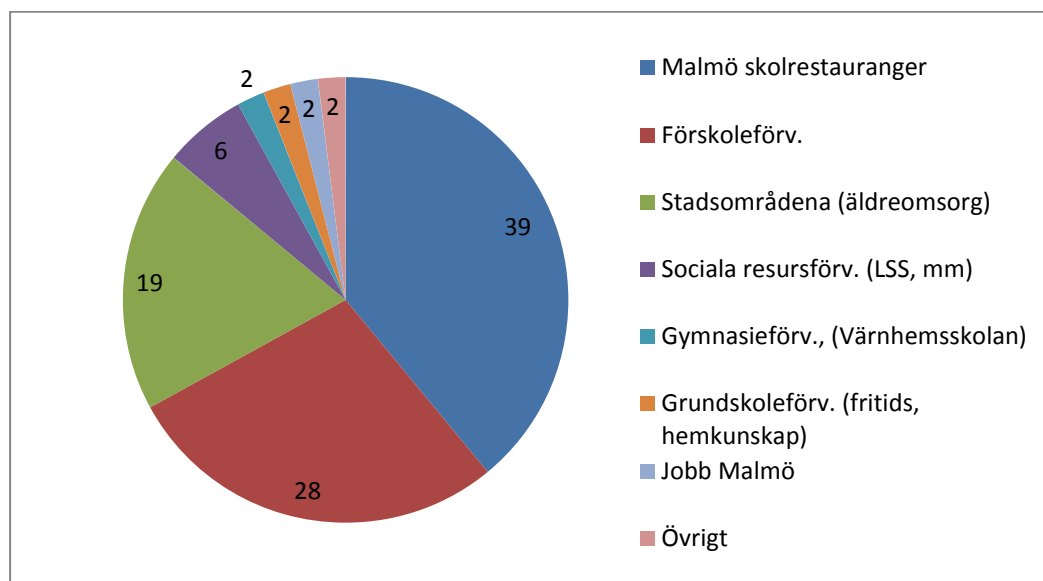
## MATEN I MALMÖ STAD

Det finns ett brett sortiment av mat som serveras i Malmö varje dag, från förskolor till restauranger med Michelinstjärna. All mat lyder inte under "Policy för hållbar utveckling och mat", men den hantering av mat som bekostas av skattebetalarna ska följa policyn. Malmö stad är ansvarig för all mat som serveras i kommunala förskolor, grundskolor och gymnasier. Cirka 50 000 portioner serveras varje dag till Malmös barn och unga. Det serveras också mat till barn i grundskolans fritidshemsverksamhet. Malmö stad serverar även mat på äldreboenden och gruppboistäder, caféer (som drivs av t.ex. JobbMalmö och fritidsförvaltningen) och i form av representation. Figur 1 visar ett schema över de olika verksamheter i Malmö stad där policyn ska följas.



Figur 1 Verksamheter i Malmö stad som serverar mat.

Malmö stad köper livsmedel för ca 200 miljoner kronor årligen, summan fördelar sig procentuellt på olika förvaltningar enligt figur 2.



Figur 2. Fördelning av Malmö stads matinköp 2014 (procent).

## SKOLMAT

Övervägande del av måltiderna som serveras på grund- och gymnasieskolan tillagas av Malmö Skolrestauranger (MSR) som organisatoriskt tillhör serviceförvaltningen. MSR är en intäktsfinansierad verksamhet som verkar som entreprenör och erbjuder olika måltidslösningar. I köken på grund- och gymnasieskolorna (Värnhemsskolan undantagen) ansvarar MSR för drift med totalansvar för personal och kökets utrustning. MSR har fullt arbetsmiljöansvar för personalen i köket medan rektor ansvarar för arbetsmiljön i övriga delar av skolan, t.ex. restaurangdelen.

Malmö Skolrestaurangers verksamhet omfattar kök av olika storlek med varierad matlagningskapacitet. 20 större kök kan hantera all förekommande matlagning och har tillagning till den egna verksamheten samt utskick till fler skolor. Övriga kök är i behov av stöttning med vissa moment i matlagningen. Alla kök är utrustade för att kunna bereda grönsaker och sallad, ris och potatis på plats. Matlagning sker i alla kök i den utsträckning som utrustning och godkännande från miljöförvaltningen tillåter.

## GYMNASIESKOLOR

Eleverna som går på gymnasiet äter bara lunch på skolan, men de har ofta möjlighet att handla i ett café som säljer hälsosamma och nyttiga snacks på skolan. Antingen sköter skolan caféet själv eller genom en privat entreprenör. Malmö Latinskola är ett undantag där cafeteria drivs av MSR. Det finns 12 kommunala gymnasier i Malmö. Alla använder Malmö Skolrestauranger som entreprenör till lunchen förutom Värnhemsskolan, där det finns två lunchrestauranger och ett hämtställe som är öppna för allmänheten samt två restauranger som är öppna endast för elever och personal på skolan. En av dessa restauranger drivs inte av eleverna på skolan utan av en upphandlad cateringleverantör.

Malmö Borgarskolas kök är ett av verksamhetens större kök med tillagning för den egna verksamheten samt leveranser av mat till flera gymnasieskolor. Malmö Latinskola har tillagning för den egna verksamheten. Resten av gymnasieskolorna har kök med behov av stöttning med vissa moment i matlagningen

## GRUNDSKOLOR OCH FRITIDSHEM

Det finns cirka 80 kommunala grundskolor i Malmö där eleverna äter lunch i skolrestaurangen. Kök som kan hantera all förekommande matlagning finns på 22 % av skolorna. Övriga kök (78 %) har behov av stöttning med vissa moment i matlagningen. På en tiondel av skolorna finns det lite caféförsäljning där eleverna också har möjlighet att köpa kompletterande mat t.ex. juice och fralla.

Grundskoleverksamheten omfattar också drygt 100 fritidshem, fritidshem för elever i sarskolan samt öppen fritidsverksamhet. Barnen går på fritidshem antingen på morgonen innan skolan och/eller på eftermiddagen efter skolan. Frukost och mellanmål serveras dagligen på fritidshemmen och på lov- och studiedagar även lunch. Många fritidshem köper måltidstjänster från MSR, resten lagar själva frukost och mellanmål. Det var svårt att samla information från fritidshemmen. Inom grundskolan köps livsmedel även till undervisningen i hem- och konsumentkunskap.



## FÖRSKOLOR

Det finns ungefär 260 kommunala förskolor i Malmö. Tidigare har ansvaret för förskolorna legat på tio stadsdelsförvaltningar men sedan 2013 organiseras alla förskolor under förskoleförvaltningen. Det är fortfarande en övergångsperiod mot en mer central samordning och gemensamma ramar för alla förskolor. Därför saknas det också fullständig statistik angående förskolorna. Förskoleförvaltningen har gett en kökssamordnare uppdraget att besöka alla kommunala förskolor i Malmö för att inventera förskoleköken utifrån deras maskinella utrustning. Inventeringen har belyst att utrustning, arbetstider för kökspersonal, budget samt kökens standard skiljer sig mycket mellan olika förskolor.

Förskolebarn har möjlighet att äta tre gånger om dagen på förskolan: frukost, lunch och mellanmål. Frukost och mellanmål förbereds nästan alltid på plats av förskolans personal. Många förskolor har tillagningskök med kock eller ekonomibiträde och de styr menyn själva. Nio förskolor använder MSR som entreprenör, dvs. personal från MSR lagar mat på plats på dessa förskolor. När det gäller de förskolor som inte har tillagningskök, kan de antingen få lunchen levererad från MSR, från ett annat förskolekök eller från en upphandlad leverantör. Några förskolor använder en specialinredd buss i den dagliga verksamheten och de får maten med sig på morgonen när de åker ut. Det finns också uteförskolor där barnen äter lunch ute. Dessa förskolor hämtar mat från en annan förskola eller skola med en vagn som är utrustad för att hålla maten varm.

Förskoleverksamheten består också av ett mindre antal kommunala familjedaghem. I familjedaghemmen tar en dagbarnvårdare emot en grupp barn i sitt eget hem under den tid föräldrarna arbetar eller studerar. I familjedaghemmen lagar dagbarnvårdaren maten i sitt eget hem.

## VÅRD OCH OMSORG

### ÄLDREOMSORG

Inom Malmö stad ansvarar fem stadsområdesförvaltningar för äldreomsorgen och därmed också för måltidsverksamheten inom denna. Maten inom äldreomsorgen kan delas upp i två huvudkategorier: mat till brukare på särskilt boende (SÄBO) och mat till brukare i ordinärt boende med bistånd av måltidsservice. Brukare i ordinärt boende (hemtjänst) med bistånd av måltidsservice kan välja en eller flera av följande tre möjligheter: 1) hjälp vid planering av måltider och inköp, 2) mat hemlevererad från restaurang, café eller träffpunkt i närområdet, 3) hjälp med enklare matlagning i hemmet. Det är personal från hemtjänsten som ansvarar för arbetets utförande men det är brukarna som väljer hur de vill ha det. Det betyder att policyn bara kan vara vägledande och inte styrande. Därför har denna utvärdering inte fokuserat på denna del av äldreomsorgen.

Istället har utvärderingen fokuserat på mat som serveras inom SÄBO eftersom brukarna äter alla sina måltider på boendet. Stadsområdesförvaltningarna har olika sätt att organisera sina måltidsverksamheter. Det finns 46 särskilda boenden, två trygghetsboenden och tre korttidsboenden samt ett trygghetshotell som sammanlagt serverar mat till ungefär 1730 brukare. På ca 25 av dessa boenden lagas maten på plats, 25 får maten levererad från storkök, 15 från Mathildenborg och 10 från Rönnbäret, dessutom får några boenden maten levererad från ett kök på ett annat SÄBO.

---

## LSS-VERKSAMHET

LSS betyder Lagen om Stöd och Service till vissa funktionshindrade. Personer med funktionsnedsättning som omfattas av LSS kan få plats på en gruppbostad. Gruppbostäderna drivs av sociala resursförvaltningen och är indelade i olika personkretsar utifrån typ av funktionsnedsättning. Typ och grad av funktionsnedsättning påverkar också vilka lösningar för måltiderna mm som finns.

Olika gruppbostäder har olika lösningar för hur maten hanteras. Ungefär hälften har gemensam matlagning och boendeabonnemang, där personalen beställer råvaror via kommunens elektroniska inköpssystem Raindance, får dem levererade från upphandlad leverantör och sedan tillagar måltiderna på plats. Boendeabonnemang erbjuds inte på alla bostäder och även om det erbjuds är det brukaren som bestämmer om hen vill ha det eller inte.

Brukare som inte har boendeabonnemang, sköter sig själva med hjälp av personalen. De får hjälp att handla och laga sen mat själva eller med hjälp av personalen. Precis som med hemtjänsten är det brukarna som bestämmer om maten. Det betyder att policyn bara kan vara vägledande för personal som försöker påverka brukarna att handla hälsosam mat. Det finns en ovanlig tredje lösning, där maten levereras från en restaurang i närheten.

---

## ÖVRIGT INOM MALMÖ STAD

---

### CAFÉER MM.

I anslutning till flera av stadens kultur- och fritidsanläggningar finns kiosker och caféer, några av dessa drivs i kommunal regi men de flesta drivs av privata företag. JobbMalmö har i uppdrag att genom åtgärdsanställningar och praktik- och arbetsträningsplatser ge personer möjlighet att utvecklas mot ett arbete på den ordinarie arbetsmarknaden. JobbMalmö driver tre lunchrestauranger och fem caféer på olika kommunala arbetsplatser och mötesplatser.

---

### REPRESENTATION

Rådhuset vid Stortorget är ofta värd för representationsmiddagar för besökande delegationer. Då tillagas maten av Rådhuskällaren som tillhör Profilrestauranger eftersom Profilrestauranger enligt avtal hyr lokalerna inklusive köket i Rådhuset. Profilrestauranger har ingen tydlig miljöprofil. Övrig representation sker på andra av Malmös många restauranger.

---

### EVENEMANG

Årligen står Malmö värd för ett stort antal stora och små evenemang inom idrott, kultur och för näringslivet. Det största årligt återkommande evenemanget är Malmöfestivalen som är Skandinavians största festival i stadsmiljö.

När det gäller stora evenemang så strävar Malmö stad efter att föregå med gott exempel när det gäller hållbarhet. Eurovision Song Contest i 2013 och Malmöfestivalen är exempel på detta.

---

### KOMMUNALA VERKSAMHETERS INKÖP

En mindre del av Malmö stads budget används till kaffeinköp, fika, luncher, och catering. Många av dessa beställningar görs från stadshusets restaurang. Alla kaffeautomater ingår i ett ramavtal som innebär att allt kaffe och te är rättvisemärkt och ekologiskt.

### BUTIKER, MARKNADER, RESTAURANGER

Det finns ett brett utbud av butiker, marknader och restauranger i Malmö. Policyn gäller inte den privata sektorn, men all verksamhet som producerar och/eller serverar livsmedel kontrolleras av avdelning för livsmedelskontroll (ALK) på miljöförvaltningen. Malmö stad kan uppmuntra och inspirera privata entreprenörer till ett hållbart utbud genom kampanjer, utbildning och genom sina egna beställningar av t.ex. catering.

### HUR UTVÄRDERINGEN HAR GÅTT TILL

Utgångspunkten för halvtidsutvärderingen har varit målen i policyn och 34 delmål med indikatorer baserade på texten i policyn har valts ut för att mäta utvecklingen inom relevanta verksamheter. Resultatet för varje indikator beskrivs i text och eventuellt med tabeller och/eller diagram. För varje indikator har också framgången bedömts utifrån samma trafikljusmodell som används i Stratsys, Malmö stads system för intern uppföljning av måluppfyllnad.



Målet är uppnått eller bedöms kunna uppnås till 2020



Målet är delvis uppnått eller bedöms delvis kunna uppnås till 2020.



Målet är inte uppnått och bedöms inte kunna uppnås till 2020.

Datinsamlingen genomfördes genom enkätutskick, intervjuer samt genom insamling av information från Malmö stads hemsida och intranätet Komin. Dessutom har uppgifter från stadens egna uppföljningssystem för inköp och ekonomi, Qlikview använts. Enkäterna anpassades efter målgruppen (personal inom förskola, skola, äldreomsorg osv) och metoden ändrades beroende på målgruppen.

Datinsamlingen från gymnasieskolorna genomfördes med hjälp av en webbenkät som skickades ut till MSR:s kökspersonal på alla gymnasier. Sex av tio skolor svarade på enkäten. På Värnhemsskolan intervjuades tre personer, inköpsadministratör, programsamordnare och ansvarig för restaurangerna.

Informationen från grundskolorna samlades in med hjälp av en webbenkät som skickades ut till MSR:s kökspersonal. Inom grundskolan berörs även hemkunskapsundervisningen. Datinsamlingen från denna del av grundskolan genomfördes genom tre intervjuer, en med en hemkunskapslärare, en med en utvecklingssekreterare på grundskoleförvaltningen och en med en konsumentrådgivare, som föreläser om hållbar konsumtion och andra konsumentfrågor på grundskolan.

För förskolorna samlades data in från olika håll. Förskoleförvaltningens kökssamordnare intervjuades först. En webbenkät skickades till alla förskolechefer och genererade drygt 140 svar. Dessa kompletterades med 12 nya svar på en kortare version av samma enkät som lämnades ut till kockarna under en kocknätverksträff i maj 2015. Enkäterna kompletterades med information från kökspersonal på grundskolor eftersom vissa förskolor får sin mat levererad från kök på grundskolorna. En del data kom också från en tabell som MSR lämnade ut.

Information om verksamheten inom äldreomsorg kom dels från intervju med äldreomsorgsdietisten på sociala resursförvaltningen, dels från en webbenkät som skickades ut till chefer inom SÄBO. Totalt svarade 30 av 52 sektionschefer på enkäten. Datinsamlingen kompletterades med information från kockarna på de större köken som kontaktades via mail.


Information om verksamheten inom LSS kom framför allt från intervju med LSS-dietisten på sociala resursförvaltningen.

## RESULTAT

### ÖVERGRIPANDE MÅL I POLICYN

*Alla i Malmö har rätt till bra mat som ett led i en ekonomiskt, socialt och ekologiskt hållbar utveckling. Detta möjliggörs genom att följa "Ät SMART-modellen" som förenar hälsa och miljö utan att kostnaderna ökar. (från policyn s. 11) (Ät S.M.A.R.T. modellen beskrivs under avsnitt ÄT S.M.A.R.T., s. 25).*

#### Mål 1


Värde:	Alla i Malmö har rätt till bra mat	
Indikator:	Sammanvägning av övriga indikatorer	
Mätmetod:	Analys av slutresultatet	

**Kommentar:** Denna del av policyn utgör en sammanfattning av alla andra parametrar. I Malmö stads Mål och inriktning för verksamheter (Budget 2015) fastställs att " Vår utgångspunkt är att de skillnader vi ser i hälsa mellan olika grupper ska minskas genom att påverka de bakomliggande orsakerna." Därför är det viktigt att utjämna de skillnader som finns gällande den mat som Malmö stads verksamheter serverar, främst till barn- och unga, men även till brukare inom vård och omsorg. Som det ser ut idag kan matens kvalitet variera stort mellan olika verksamheter, beroende på skillnader i budget, ledarskap, kompetens, intresse, utrustning, och kommunikation. Många som ansvarar för maten saknar relevant kompetens och adekvat utrustning för att kunna laga mat, varför policyns mål är svåra för dem att uppnå.

Inom vissa verksamhetsgrenar saknas riktlinjer och styrdokument, t.ex. vet många kockar inte hur stor budget de har att röra sig med. Inom en stor del av förskolan, äldreomsorgen och LSS-verksamheten görs ingen näringsberäkning av måltiderna. Det behöver inte betyda att maten är dålig, men spridningen i kvalitet är stor.

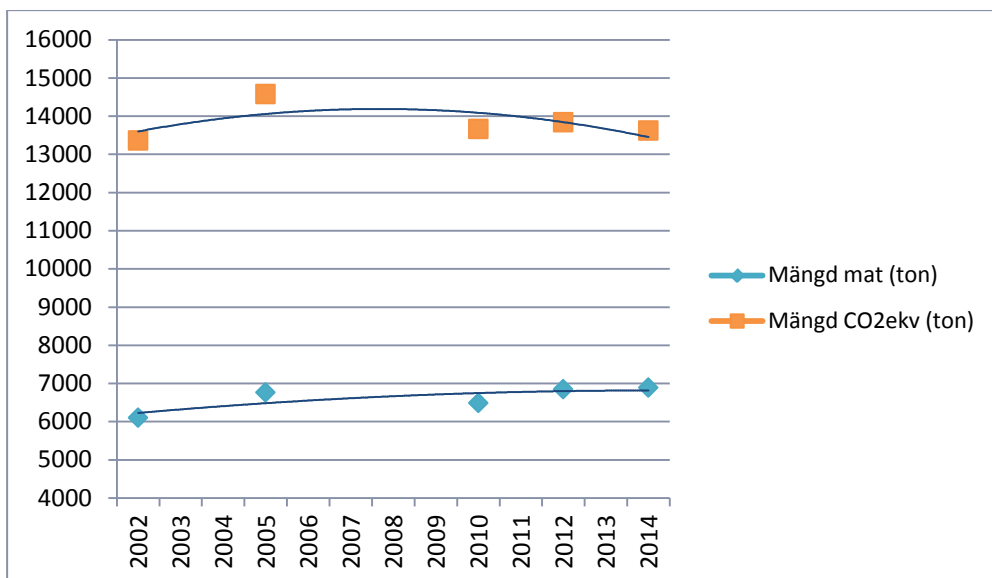
*Utsläppen av växthusgaser relaterade till mat ska minska med 40 % till 2020 jämfört med 2002 (s11)*

#### Mål 2

Värde:	Utsläppen av växthusgaser relaterade till mat ska minska med 40 % till 2020 jämfört med 2002 (s11)	
Indikator:	Förändring av beräknat utsläpp av växthusgaser, (Kompensation för befolkningsförändring görs genom index (befolkningen 2002=100))	
Mätmetod:	Verktyg för beräkning av CO <sub>2</sub> ekvivalenter orsakade av matinköp, framtaget av SP Food and Bioscience.	

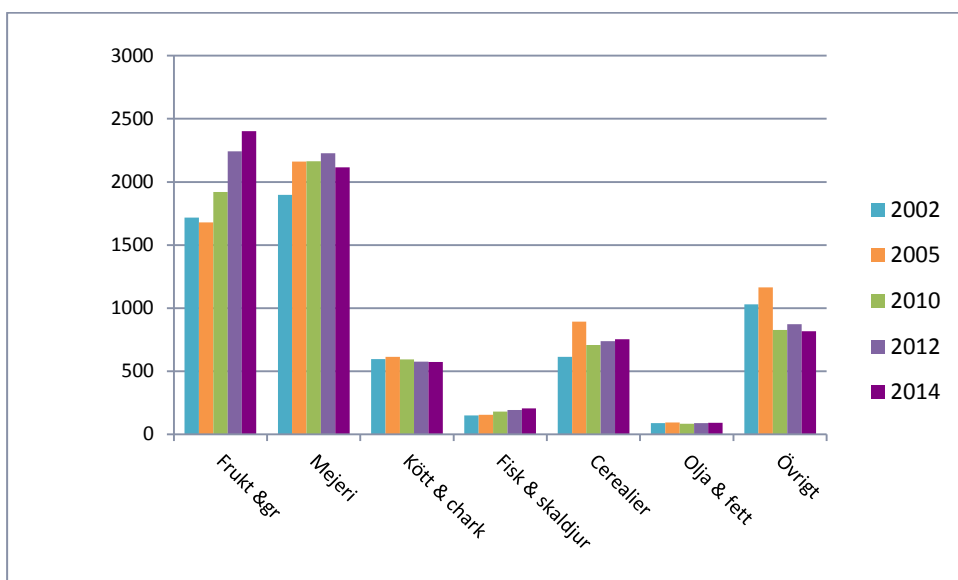
**Kommentar:** Livsmedlens klimatpåverkan uppstår framförallt från växthusgasutsläpp vid produktionen, speciellt av animaliska produkter, då främst nötkött, men även ost. Klimatpåverkan från kommunens livsmedelsinköp har mätts 2002, 2005 och sedan vartannat år från 2010 med hjälp av ett verktyg baserat på alla kommunala verksamheters inköp av olika livsmedelsråvaror. Siffrorna är justerade efter ett index som speglar befolkningsökningen. Verktuget har tagits fram av SP Food and Bioscience<sup>1</sup>. Resultatet framgår av figur 3, 4 och 5.

<sup>1</sup> [http://www.sp.se/sv/index/services/mat\\_miljo/Sidor/default.aspx](http://www.sp.se/sv/index/services/mat_miljo/Sidor/default.aspx)

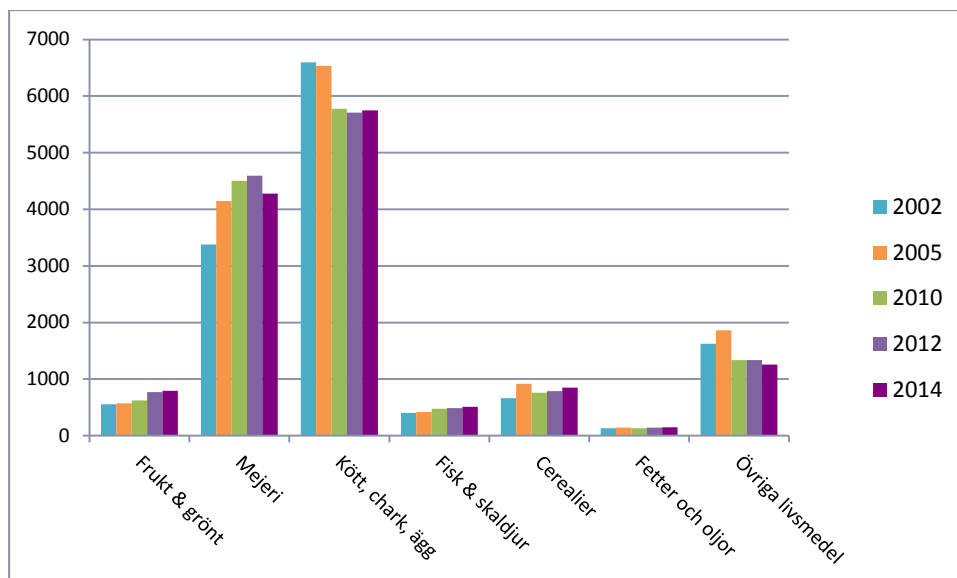


Figur 3. Total mängd inköpta livsmedel (ton) samt mängd växthusgaser dessa inköp genererar, (ton CO<sub>2</sub>-ekv)

I Figur 3 redovisas de totala mängderna inköpta livsmedel i Malmö stad och de utsläpp av växthusgaser som dessa inköp genererar. Siffrorna är justerade efter ett index som speglar befolkningsökningen. Växthusgaserna från Malmö stads matinköp 2014 ligger på ungefär samma nivå som 2002, vilket är oroande eftersom målet i policyn är en minskning med 40 % från 2002 års nivå. Att ingen minskning har åstadkommit kan bero på flera faktorer: Mängden mat som köps in har ökat svagt och menyförändringar, dvs. mindre kött och mer vegetabilier, har inte genomförts i den omfattningen som krävs. En del fläskkött har ersatts med nötkött, dels för att det främst är nötkött som funnits som ekologiskt, men också för att fläskkött sällan serveras i ett mångkulturellt Malmö. Utöver det har mängden inköpta mejeriprodukter också ökat.



Figur 4, Mängd inköpta livsmedel, ton.



Figur 5, Växthusgasutsläpp från Malmö stads livsmedelsinköp, ton CO<sub>2</sub> ekv

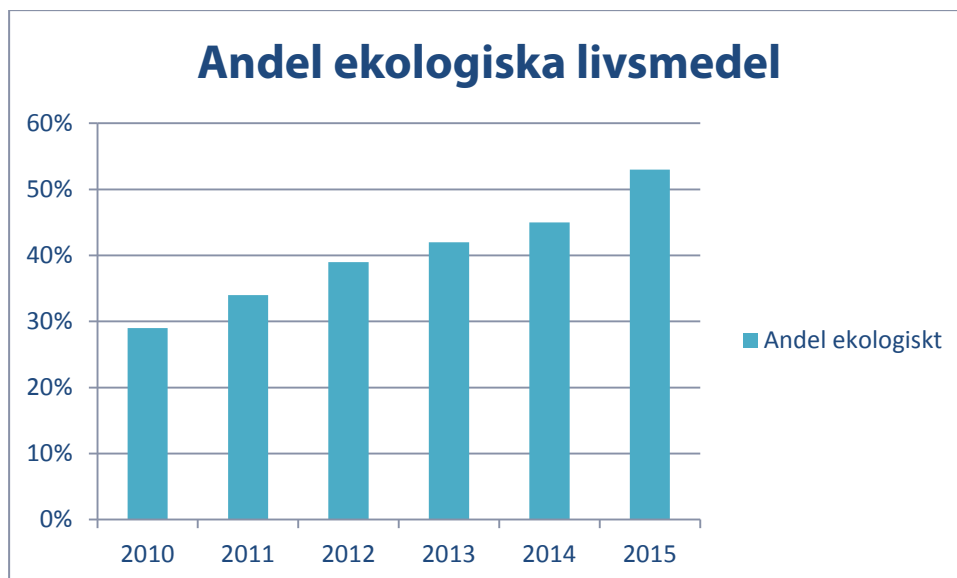
Som man ser i Figur 5 orsakas de största växthusgasutsläppen från inköpen av kött och mejerivaror, varför en kraftig minskning av dessa är nödvändig om vi ska ha någon som helst möjlighet att nå målet.

*All mat som serveras i Malmö stad ska vara ekologisk 2020. År 2020 ska även övriga ambitioner i policyn ha uppnått. (s.11)*

Mål 3

Värde:	All mat som serveras i Malmö stad ska vara ekologisk 2020 (s1)	♦
Indikator:	Andel ekologisk mat inklusive MSC-märkt fisk som köps in	
Mätmetod:	Enligt delårsrapportering t.o.m. 2104, Qlikview för 2015	

**Kommentar:** Utvecklingen av andelen ekologiska livsmedel, räknat som andel pengar som spenderas på ekologiska livsmedel av total livsmedelsbudget, redovisas i figur 6. Andelen ekologiska livsmedel har ökat stadigt sedan policyn antogs. Det senaste halvåret har ökningstakten varit högre, troligen på grund av att fler och fler konventionella produkter har bytts ut mot ekologiska på våra livsmedelsavtal, det har helt enkelt blivit lättare att välja ekologiskt. Miljöförvaltningens intensiva utbildningssatsning under åren 2011 till 2013 har också gett effekt. Trots att ekologiska livsmedel har ett högre pris när man jämför vara mot vara, har inte livsmedelskostnaden ökat i samma takt som andelen ekologiskt. Detta beror troligen på att kockarna i allt större utsträckning tillämpar Ät S.M.A.R.T. modellen, se mål 14-23.



Figur 6, Andel ekologiska livsmedel av totala livsmedelsinköp (2015 års siffror gäller jan-jun)

Det kan fortfarande vara svårt att få tag i alla råvaror som ekologiska och det finns ett problem med att en del av de ekologiska produkterna inte finns i storhushållsanpassade förpackningar. Sveriges lantbrukare lägger inte om till ekologisk produktion i samma takt som efterfrågan ökar och utvecklingen av förädlade ekologiska produkter går långsamt. Några ekologiska varor finns som beställningsvaror och då krävs det att kökspersonalen har längre framförhållning än man är van vid. Dessa problem kommer förhoppningsvis att minska i takt med att vi får fler och fler ekologiska produkter i våra livsmedelsavtal.

#### MÅLOMRÅDE: HÄLSOSAM MAT AV HÖG KVALITET

*"I Malmö stad ska vi servera god, vällagad, säker och hälsosam mat till alla. Den ska vara av hög kvalitet och ska så långt det är möjligt lagas från grunden, med ett minimum av tillsatser." (från policyn, s13).*

Vårt mål i Malmö är att maten ska vara god och hälsosam. Det är svårt att mäta men genom att använda olika indikatorer kan vi få en uppfattning av hur vi arbetar mot målet.

Mål 4

Värde:	Maten bör vara tillagad nära kunden (s3)	■
Indikator 1:	Andel av måltider som skickas. (Andel av alla portioner)	
Mätmetod:	Enkäter	■
Indikator 2:	Varmhållningstider (Medeltid per portion)	
Mätmetod:	Enkäter	

**Kommentar - indikator 1:** Enligt policyn ska maten vara tillagad så nära matgästen som möjligt. Ett sätt att kontrollera det är att mäta hur många måltider som inte lagas på plats utan levereras från ett tillagningskök.

Cirka en fjärdedel av grundskolorna och gymnasierna kan hantera all förekommande matlagning och resten behöver stöttning med vissa moment i matlagningen från de större köken. Det betyder att det inte är all mat som skickas utan ofta bara måltidens huvudkomponent. I denna studie räknas portioner oavsett om det är bara huvudkomponenten eller hela måltiden som skickas. Tabell 1 visar andel av portioner i de olika verksamheter som skickas från ett storkök till ett mindre kök.

Tabell 1. Del av portioner som skickas inom olika verksamheter.

Verksamhet	Andel skickade portioner
Gymnasieskolor	49 %
Grundskolor	67 %
Förskolor	30 %
Äldreomsorg	52 %

På förskolor med tillagningskök lagas dagens alla tre måltider, medan förskolor med enklare kök bara lagar frukost och mellanmål och ofta får hela lunchen levererad från ett tillagningskök. Vissa förskolor har så dåligt utrustade kök att de även får mjölken till lunchen levererad eftersom de inte har tillräckligt med kylutrymme.

Drygt hälften av äldreboendena tar emot lunch och ibland kvällsmat från ett storkök. Sallad och dessert som är en viktig del av lunchen lagas ofta på plats. Frukost, mellanmål, kvällsmat och näringsdrinkar lagas på plats.

Mycket få gruppboenden inom LSS får maten levererad, nästan all mat lagas på plats.

Som undersökningen visar är det en hel del av den mat som serveras i Malmö stads verksamheter som skickas även om utvecklingen går mot att allt mer mat lagas nära matgästen. Detta behöver inte innebära några stora försämringar i kvaliteten så länge man strävar efter så korta varmhållningstider som möjligt, se nedan, och att fastställda temperaturer hålls. Lagas maten nära matgästen underlättas dock kommunikationen mellan den som lagar och de som ska servera maten. Det i sin tur ökar möjligheten att minska matsvinnet. Det finns också en kvalitetsaspekt som är mer svåratt mäta, nämligen att det luktar mat och t.ex. nybakt bröd, vilket sätter fart på aptiten, inte minst viktigt hos äldre personer med risk för undernäring.

**Kommentar - indikator 2:** Varmhållning betyder att maten hålls varm från tillagning fram till och med servering. Vid tillagning, beredning och servering av större volymer mat blir maten ofta färdiglagad långt före måltidens början. Varmhållning av färdiglagad mat försämrar matens smak, utseende, näringsvärde och konsistens. Försämringen blir större ju längre maten hålls varm. Dessutom, ju längre varmhållningstiden är, desto större är risken att maten inte håller rätt temperatur. Låg temperatur ökar risken för bakterietillväxt. Hög temperatur minskar näringsinnehållet.

Därför bör man sträva efter så korta varmhållningstider som möjligt. Enligt branschriktlinjer från SKL bör maten inte varmhållas under längre tid än två timmar (kockt potatis en timme) för att undvika förlust av näringsämnen och försämring av smak, utseende och konsistens<sup>2</sup>.

Tabell 2: Genomsnittliga varmhållningstider

Verksamhet	Medelvarmhållningstider för mottagna lunchportioner	
	MIN	MAX
Gymnasier	1t 10m	3t 20m
Grundskolor	1t 20m	3t 25m
Förskolor	1t 30m	
Äldreomsorg	1t 50m	

Tabell 2 visar genomsnittlig tid för varmhållning av lunchportioner i olika verksamheter. Man kan se att det varierar från lite över en timme till över tre timmar.

Varmhållningstiderna är längst när verksamheten får sin mat levererad från ett större tillagningskök och mycket kortare när de får mat från ett mindre tillagningskök. Kök som lagar lunch endast till sin egen verksamhet har nästan

ingen varmhållningstid alls. Det måste betonas att det inte bara är verksamheter utan tillagningskök som varmhåller mat, tillagningskök som levererar lunch till andra verksamheter måste laga nästan all varm mat tidigt på morgonen. Tabellen inkluderar endast varmhållning av mat som skickas till andra verksamheter.

Transportören hämtar maten från storköken så sent som möjligt och köken styr programmet lite grann själva. Varmhållningstiderna kan också variera beroende på vad som finns på menyn.

<sup>2</sup> Sveriges Kommuner och Landsting, Handbok för säker mat inom vård, skola och omsorg: Branschriktlinje för god hygienpraxis och för tillämpning av HACCP-principerna enligt förordning (EG) nr 852/2004 (s 29)



Ungefär 90 % av eleverna på grundskolan och 100 % på gymnasiet äter i olika omgångar i matsalen eftersom utrymmesbrist gör att det inte är möjligt att äta samtidigt. Därför är en del varmhållning oundviklig. Eftersom många kök lagar en del av lunchen kan angivna varmhållningstider i vissa fall motsvara bara en del av lunchen t.ex. huvudkomponenten, men inte pastan.


Det finns stora skillnader mellan förskolor. Även om genomsnittet, en timme och 30 minuter är ganska lågt, kan siffran variera från 45 minuter till nästan tre timmar. Dessutom kan utrustningen i köket påverka kvaliteten på varmhållningen. De förskolor som får maten levererad från Malmö Skolrestauranger har de längsta varmhållningstiderna. Det finns dock en stor skillnad mellan förhållandena för förskolebarn och för barn på grundskolorna. Skolbarnen får färsk salladsbuffé och i flesta fall även en del av lunchen förberedd på skolan, medan barn på förskolorna får hela lunchen skickad, i vissa fall även mjölken. Varmhållningstiderna för mat som skickas från andra förskolor är kortare, dessutom är maten mer anpassad för små barn. Förskolor som använder specialinredd buss får maten med sig redan på morgonen när de åker ut, så de har mycket längre varmhållningstider än andra förskolor, vilket dock inte kunde mätas i denna studie.

På äldreboenden är den genomsnittliga varmhållningstiden per portion cirka en timme och 50 minuter. Om man i beräkningen inkluderar varmhållningstider från kök vars matgäster finns på samma ställe, minskar den genomsnittliga varmhållningstiden till en timme och 5 minuter. Omständigheterna inom äldreomsorgen liknar dem inom förskolan. Det betyder att mat som levereras från de två storköken Rönnbäret och Mathildenborg också varmhålls med risk för försämrad kvalitet som följd.

Inom LSS lagar de flesta mat på plats, det är väldigt få som får mat levererad.

Varmhållningstiderna för mat som skickas är fortfarande otillfredsställande långa framför allt inom vissa delar av förskolan och inom äldreomsorgen. Det vore en stor vinst om mer mat kunde lagas av kompetent personal nära matgästen.

## Mål 5

Värde:	<i>Maten(bör vara tillagad nära kunden och) ska kunna avnjutas i en lugn och trivsamt miljö som främjar social samvaro(s3)</i>	
Indikator:	Måltidsmiljö	
Mätmetod:	Enkäter och intervjuer	

**Kommentar:** Trivsel under måltiden handlar om hela upplevelsen och inte bara om maten. Restaurangen/matsalen bör utformas så att matgästerna tycker att det är trevligt och mysigt. Bra belysning, med växter, skärmar, utseendet på maten, fina tallrikar, låg ljudnivå samt ett välkommande bemötande från personalen är viktigt.

De allra flesta skolor har en matsal, men i fem grundskolor äter barnen i klassrummen. MSR har ansvar för hur man serverar maten (skålar, tallrikar osv). De väljer produkter som är snygga och rimliga ur arbetsmiljö- och miljösynpunkt. Skolorna har däremot resten av ansvaret för måltidsmiljön t.ex. bord, schemaläggning, dukning, belysning osv. Om MSR personal upptäcker att det finns någonting som behöver förbättras i måltidsmiljö försöker de tillsammans med rektor att hitta lösningar. Enligt MSR håller måltidsmiljön inom skolan en väldigt jämn nivå i Malmö.

Enligt förskoleförvaltningens köksamordnare, finns det stora skillnader i måltidsmiljön mellan olika förskolor. I de flesta fall är det lugn och ro och barnen har möjlighet att njuta av måltiden och träna sina sociala förmågor, t.ex. att lära sig att skicka runt maten och att dela med sig. Det finns också personal vid varje bord som kan se till att de

### Rektorsmanifestet - för en bättre måltid

Tio Malmörektorerna skrev 2013 på ett gastronomisk manifest med syfte att lyfta fram skolmåltiderna i kommunen, engagera rektorerna och hjälpa dem att driva utvecklingen genom fem specifika punkter. Tre av punkterna har med måltidsmiljö att göra:

- Rektorn ska äta med barnen minst tre gånger i veckan,
- Det ska alltid finnas pedagoger närvarande när barnen äter lunch
- Minst 5000 kronor per läsår ska tillägnas för att göra miljön mer trivsamt i skolrestaurangen.

Ungefär 4500 skolbarn berörs av de tio skolor vars rektorerna skrivit under manifestet.

## Exempel

allra minsta får mat och visa hur man äter och hur man håller besticken. Men det finns också exempel där det inte är så. I vissa fall räcker personalen inte till för att sitta vid varje bord.

## Exempel

### Guldstunder i äldres vardag


Ett initiativ för att förbättra måltidssituationen har varit projektet "Guldstunder i äldres vardag". Inom projektet har man t.ex. gjort en nulägesanalys av måltids-situationen, genom observation. Baserad på analyserna kan enhetscheferna ta fram en handlingsplan för insatser för att förbättra måltidssituationen.

Måltidsmiljön är väldigt viktig inom äldreomsorgen eftersom många äldre drabbas av dålig aptit. Måltiden kan vara dagens bästa stund eftersom den innebär så mycket mer än bara maten. Förutom näring ska måltiden också ge njutning och gärna en stunds gemenskap. På grund av detta har personalen inom äldreomsorgen i Malmö stad jobbat mycket med måltidsmiljön och det märks enligt äldreomsorgsdietisten eftersom de anställda och cheferna är medvetna om många saker som tillhör en trevlig måltidsmiljö. Arbetet med måltidsmiljön baseras på den vetenskapliga modellen FAMM - five aspects meal model som bygger på fem olika aspekter kring måltidssituationen; rummet, produkten, mötet, atmosfären/stämningen och styrsystemet; T.ex. ska diskmaskinen vara avstängd, borden vara fint dukade och maten presenteras på ett fint sätt.

Det ser olika ut på LSS-verksamheter beroende på hur brukarna vill ha det och hur engagerade de är i måltiderna. På vissa ställen är dukningen en del av deras dagliga aktiviteter, vissa brukare föredrar att äta på sina rum osv.

Man kan sammanfatta att överlag ser det bra ut när det gäller måltidsmiljön, men en förutsättning är att det finns tillräckligt utrymme för aktuellt antal matgäster, något att vara observant på när t.ex. antalet barn ökar kraftigt på en skola eller förskola. Ett bra verktyg om man vill förbättra måltidskvaliteten och bemötandet är att videofilma måltidssituationen, då får man syn på mycket som kan förbättras.

## Mål 6

Värde:	<i>Måltiden ska vara en integrerad del i det pedagogiska arbetet (s3)</i>	
Indikator:	Beskrivning av integrering i pedagogisk verksamhet	
Mätmetod:	Enkäter och intervjuer	

**Kommentar:** Utifrån policyn vill vi skapa en sund relation till mat i Malmö. Vi vill att barnen ska förstå att maten inte bara kommer från butiken eller från köket. Pedagogernas roll är viktig för att nå dessa mål. Maten kan vara ett pedagogiskt verktyg på många olika sätt, t.ex. vad vi äter, var maten kommer ifrån, hur den ser ut. Av intervjuerna framgår det tydligt att det händer en hel del saker på skolor och förskolor t.ex. användning av Sapere-metoden<sup>3</sup> och olika odlingsaktiviteter. Odling är bra både för att barnen lär sig vad maten kommer ifrån, men också för att det kan ge insikt om ekosystemtjänster samt vara ett bra sätt att arbeta med kroppen.

<sup>3</sup> Sapere är ett latinskt ord som betyder "att kunna", "att känna", "att smaka", "att veta". Det innebär att man utforskar sina sinnen på olika sätt. <http://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-vard-skola-och-omsorg/forskola/inspiration-forskola>

**Från läroplan för skolår 1-6**

**Undervisningen i de naturorienterade ämnena ska behandla följande centrala innehåll**

**Kropp och hälsa**

*"betydelsen av mat, sömn, hygien, motion och sociala relationer för att mår bra"* (biologi, kemi och fysik år 1-3)

**Undervisningen i kemi ska behandla följande centrala innehåll**

**Kemin i vardagen och samhället**

*"matens innehåll och näringsämnenas betydelse för hälsan. Historiska och nutida metoder för att förlänga matens hållbarhet"* (kemi år 4-6).

Läroplanen beskriver vikten av att involvera maten i pedagogiken. Inom det gastronomiska manifestet finns det ett initiativ för schemalagda luncher. Syftet med schemalagda luncher är att underlätta för barnen att komma ner i varv och sitta ner vid bordet med en vuxen och äta lunch i lugn och ro utan att ha något att skynda sig till.

Det finns möjligheter att förbättra situationen och det finns kökspersonal i skolor som skulle vilja att lärarna samarbetar mer med köket när det gäller att integrera maten och måltiden i den pedagogiska verksamheten.

Undervisningen i ämnet hem- och konsumentkunskap ska syfta till att eleverna utvecklar kunskaper om och intresse för arbete, ekonomi och konsumtion i hemmet och mat är en stor del av det. I beskrivningen av kunskapskraven i slutet av årskurs 9 står bl.a. *"Eleven kan föra underbyggda resonemang kring konsekvenser av olika konsumtionsval och*

*handlingar i hemmet utifrån frågor som rör en hållbar social, ekonomisk och ekologisk utveckling."*<sup>4</sup> Det är en stor utmaning för lärarna. I den vanligaste läroboken i ämnet finns det inte mycket information om hållbara måltider och ekologiska produkter, dessutom är en del av informationen inaktuell eftersom det är ett ämne under utveckling. Den vanligaste läroboken i hem- och konsumentkunskap har kommit med en ny uppdaterad utgåva 2014, och har nu stort fokus på hållbar utveckling, varför alla skolor rekommenderas att använda den nya boken. Det är viktigt att läraren anpassar undervisningen i praktisk matlagning, t.ex. använder recept med säsonganpassade grönsaker och fisk, mindre kött och mer baljväxter, ekologiska och etiskt certifierade produkter, samt källsorterar och samlar in matavfall. Det ser mycket olika ut i olika skolor beroende på lärarnas kunskaper, inställning samt personligt intresse.

Svaren på frågan "Förutom att sitta och hjälpa barnen under måltider, hur är maten integrerad i den pedagogiska verksamheten?" visade att graden av hur förskolorna integrerar måltiderna i den pedagogiska verksamheten varierar mycket. Vissa förskolor är i behov av inspiration och stöd för att integrera måltiderna på ett bättre sätt.

Men det fanns också många bra exempel från förskolorna:

*"Pedagogerna pratar om maten, beskriver den, färg, form, smak pratar om var den kommer ifrån, var den växer, vilket djur o.s.v. De pratar också om varför man äter samt att man ska äta lagom med mat och inte kasta."*

*"Pedagogisk måltid enl. Sapere metoden"*

*"Barnen deltar i dukning varje måltid."*

*"enklare bakning vid enstaka tillfällen tillsammans med barnen"*

*"Temaveckor, barnen får komma med förslag på luncher"*

Miljöförvaltningen i Malmö stad har utvecklat en enkel certifieringsmodell kallad "Måltidskvalitet"<sup>5</sup> för att kvalitetssäkra måltiderna i förskolan. Den är baserad på Kirsebergsmodellen som utvecklades för att höja måltidskvaliteten inom äldreomsorgen i Kirsebergs stadsdelsförvaltning. Systematiskt arbete med

*Förskolan ska sträva efter att varje barn utvecklar intresse och förståelse för naturens olika **kretslopp** och för hur människor, natur och samhälle påverkar varandra...*

**(Läroplan för förskolan Lpfö 98 reviderad 2010)**


<sup>4</sup> Skolverket, Hem-och konsumentkunskap, Kunskapskrav: <http://www.skolverket.se/laroplaner-amnen-och-kurser/grundskoleutbildning/grundskola/hem-och-konsumentkunskap>

<sup>5</sup> Mer information finns på Komin: <https://komin.malmo.se/Var-kommun/Grona-Komin/Hallbar-mat/Maltidskvalitet.html>

”Måltidskvalitet” kan höja måltidupplevelsen och skapa mer attraktiva och hållbara förskolor i Malmö. Tanken är att arbetet ska involvera all personal från förskolan; chefen, kocken och pedagoger.

Många aspekter av den pedagogiska måltiden inom äldreomsorg hänger ihop med måltidsmiljön. Det är svårt att skilja dem från varandra och därför gäller samma information som finns under mål 5. Det som är viktigast ur pedagogisk synvinkel är service och bemötande. Att ge god service och att leverera ett gott bemötande kräver engagemang och fördjupade kunskaper från personalen om de ska lyckas med det.

Mål 7



Värde:	<i>Måltiderna ska serveras enligt den måltidsordning och vid de tider som rekommenderas av Livsmedelsverket (s3)</i>	
Indikatorer:	Tillämpning av SLVs måltidsordning	
Mätmetod:	Enkäter och intervjuer	

**Kommentar:** Livsmedelsverket har ett antal rekommendationer för vid vilka ungefärliga tider man ska äta olika måltider, den s.k. måltidsordningen. På grundskolan och gymnasiet ska eleverna äta lunch mellan kl. 11 och kl. 13. Enligt enkätundersökningen öppnas matsalen i alla grundskolor och gymnasier mellan kl. 10:15 och kl. 11:00 och knappt hälften öppnar redan kl. 10:30 vilket går emot Livsmedelsverket rekommendation att barnen inte ska äta lunch tidigare än kl. 11.00. De stänger mellan kl. 12:10 och kl. 13:30 och de allra flesta mellan kl. 12:30 och kl. 13:00. Det är tydligt att skolorna i stort sett följer måltidsordningen förutom att det är lite tidigt att äta kl. 10:30. En annan aspekt är att många barn äter sin lunch vid olika tider varje dag i veckan eftersom skolschemat skiljer sig från dag till dag, det är rektorn på skolan som ansvarar för schemat. En del av problemet är att det är ont om plats i matsalen. Antal elever i skolorna ökar men utrymmet där eleverna kan äta lunch ökar inte, vilket leder till stress och frustration. Vissa skolor löser problemet genom att barnen äter i sitt klassrum men det är inte en långsiktig lösning.

Inom förskolan är det viktigt att frukost, lunch och mellanmål serveras på regelbundna tider. På förskolan ska de enligt Livsmedelsverkets rekommendationer också äta lunch mellan kl. 11 och kl. 13. För små barn som inte kan äta så stora portioner är mellanmålen av större betydelse än för vuxna. Det är därför viktigt att mellanmålen är av god näringsmässig kvalitet. Det bör inte gå mer än 2–2½ timme mellan måltiderna för de yngsta förskolebarnen (1–2 år). De större barnen kan ha 3–3½ timme mellan målen. Svaren i enkäten visar att frukost serveras kl. 7:30 - 8:30, lunch kl. 11:00 - 11:30 och mellanmål kl. 14:00 -14:30. Detta följs av så gott som alla förskolor i Malmö. Svaren var mycket homogena och följer Livsmedelsverkets rekommenderade tider helt och hållet.

Inom äldreomsorgen bör man, enligt Livsmedelsverkets rekommendationer, erbjuda minst sex måltider varje dag, uppdelat på tre huvudmål och tre mellanmål. Mellanmålen bör stå för 30–40 procent av dagens intag av energi och näringsämnen. För att dagens måltider ska ge tillräckligt med energi och näringsämnen är det viktigt att inte bara de lagade måltiderna, utan även frukost och mellanmål, har lämplig näringsammansättning. Information om den måltidsordning som Livsmedelsverket rekommenderar finns på alla särskilda boenden. Enligt svaren på enkäten till sektionscheferna inom SÄBO följs måltidsordningen. Vissa undantag finns eftersom brukarna sover på olika tider. Många uppgav att det är svårt att följa frukosttiderna eftersom de flesta brukarna inte vaknar så tidigt. Som lösning erbjuder ett SÄBO ett mindre mål vid ca kl. 06.00 på morgonen för de morgonpigga och därefter serveras frukost fram till ca kl. 09.30. Dessutom finns det en del brukare som tackar nej till kvällsmat och då vidtas andra åtgärder för att korta nattfastan t.ex. erbjuds hemlagade näringsdrinkar till alla, nattmål till dem som önskar samt att alltid ha frukt framme som de boende själva kan ta av.

Inom LSS-verksamheterna följs måltidsordningen i varierande grad. Brukare som har valt ett boendeabonnemang får i allmänhet mat enligt måltidsordningen. Brukare som sköter sig själva äter självklart när de själva önskar.

Värde:	<i>Det är viktigt att brukarna har möjlighet till inflytande över maten. Matråd eller motsvarande ska finnas i de verksamheter där det är relevant (s3)</i>	
Indikator 1:	Andel verksamheter med matråd	
Mätmetod:	Enkäter	
Indikator 2:	Grad av personalinflytande	
Mätmetod:	Enkäter	

**Kommentar - indikator 1:** I Livsmedelsverkets skrift "Skolmåltiden – en viktig del av en bra skola" från 2013 står bl.a.: "Skollagen anger att utbildningen ska se till barnens bästa, ta tillvara barnens åsikter och utgå från demokratiska värderingar." Tabell 3 visar hur många verksamheter som har aktiva matråd.

**Tabell 3 Andel verksamheter med aktivt matråd**

Verksamhet	Andel med matråd	
Gymnasiet	100 %	Det är skolledarens ansvar att se till att skolans arbetsformer utvecklas så att de gynnar aktivt elevinflytande. Genom att låta elever engagera sig i matråd eller lyfta matfrågorna på klass- och elevråd utvecklas både måltiderna och elevernas kunskap på området. Matrådet har i uppdrag att arbeta för att skolans elever
Grundskolor	87 %	
Förskolor	46 %	
Äldreomsorg	55 %	

ska äta och trivas i skolrestaurangen. Det är bra om matrådet utgörs av representanter för elever, pedagoger, måltidsverksamhet, skolledning, elevhälsa och föräldrar.

Inom gymnasieskolorna i Malmö finns matråd på varje skola. MSR förespråkar matråd och de har nyligen delat ut material till matlagningsspersonal med information om vad som kan diskuteras på matrådsmötena.

Av de grundskolor som svarade på enkäten hade 87 % matråd och bara på två av skolorna saknades en vuxen i matrådet förutom kökspersonal. De andra vuxna i matrådet är i de flesta fall en pedagog men det kan också vara rektor, skolsköterska eller fritidspedagog. De skolor som inte har något matråd anger brist på tid, att intresse saknas, att maten tas upp i elevrådet eller att de planerar att starta matråd i framtiden.


Bland förskolorna angav 46 % av de förskolor som svarade på enkäten att de har matråd men flera angav att barnens önskemål och idéer tas upp i de dagliga diskussionerna även om de inte har något matråd. På vissa förskolor tas frågor om maten upp på föräldramötena.

Det ska finnas matråd på varje äldreboende oavsett om maten kommer från ett storkök eller lagas på plats och det är tänkt att brukare, anhöriga och personal är med i dem. I vissa fall diskuterar boenderådet också matfrågor och då behövs inget matråd. Det finns också matråd mellan storkök och personalen på boendena. Kostombud från varje boende, kökschef och dietisten från sociala resursförvaltningen är med i detta matråd och de träffas fyra gånger per år. Nästan hälften av boendena som svarade på enkäten har matråd. De som inte har matråd svarade att intresse saknas från de boende, att personal i stället frågar om önskemål eftersom det är ett boende för personer med demenssjukdom eller ett korttidsboende, eller att de arbetar med matfrågorna på ett mer informellt sätt.

Inom LSS verksamheterna är tanken att brukarna ska vara så involverade som möjligt i planering av menyer i den mån det går. Det är svårt att ha matråd eftersom många saknar sociala kompetenser för att vara med i ett matråd. Därför har personalen kommit på andra lösningar, exempelvis att ansvaret fördelas så att en brukare har en dag i veckan eller en vecka i månaden när hen bestämmer matsedeln. På andra ställen skriver personal matsedeln och frågar sedan de boende om deras åsikter. Ett annat problem som kan uppstå handlar om hälsosam mat. De flesta brukarna väljer rätter baserat på smak och den korttidseffekt som maten ger t.ex. socker eller kaffe, utan att förstå långsiktiga effekter som övervikt, diabetes osv. Det är en stor utmaning att övertyga dem att äta mer hälsosam och nyttig mat, i synnerhet som många har svårt att följa logiska argument.

**Kommentar - indikator 2:** Ett område där vi, särskilt inom förskolan, ser brister är i kommunikationen mellan chef och kock, t.ex. när det gäller vilken budget kocken har att röra sig med för matinköp. Att hålla sig inom budget är en stor utmaning som självklart blir ännu svårare om kökspersonalen inte får tydlig information om sin budget från chefen. Kommunikationen mellan pedagoger/vårdpersonal och köket är också viktig. Kökspersonalen behöver vara medveten om hur maten tas emot, t.ex. vilken mat som är populär och vilken mat som behöver skäras i mindre bitar så att matgästen kan hantera den.

Mål 9

Värde:	<i>Alla som av etiska, religiösa eller medicinska skäl har behov av specialkost, ska i möjligaste mån, kunna erbjudas sådan av hög och säker kvalitet. (s3)</i>	
Indikatorer:	Hur försäkrar man att alla i behov av specialkost alltid får det?	
Mätmetod:	Enkäter och intervjuer	

**Kommentar:** Det flesta gymnasieskolor och grundskolor har bra rutiner gällande anpassad kost och specialkost och tydliga arbetsbeskrivningar som alla kan ta del av, även vikarier. Rutiner skiljer sig åt beroende på typ av kök, skolans storlek och barnens ålder. En nackdel med specialkosten är att den alltid kommer varm från de stora köken och därför har längre varmhållningstider. Många fritidshem köper måltidstjänsten från MSR och därför sköts specialkosten i dessa verksamheter på samma sätt.

De yngsta barnen på förskolan är i behov av mat som är anpassad i storlek och konsistens för deras ålder. Ett problem som studien lyfte fram är att maten som kommer från MSR:s storkök inte är anpassad för de allra minsta och pedagogerna på förskolan hinner oftast inte anpassa maten.


Inom förskolan finns det bra rutiner för att hantera och säkerställa att alla som är i behov av specialkost alltid får det. När kocken inte är på plats kan vissa av tillagningsköken beställa specialkost från ett storkök och andra har arbetsbeskrivningar till vikarier. Personalen har också möjlighet att kontakta dietister inom barnhälsovården om de har frågor om specialkost, dock är det få som känner till denna möjlighet.

Inom äldreomsorgen ska specialkost och anpassad kost vara ordinerad (av dietist, läkare, sjuksköterska, logoped), se även mål 16. Vid behov och förfrågan ger dietisterna råd om hur man lagar olika sorters specialkost. De kan även vid behov utbilda personalen gällande olika sorters specialkost. Det är viktigt eftersom specialkost och anpassad kost i verksamheterna också är en fråga om kunskap och kompetens.

Personalen på avdelningen får information om rätt kost för rätt brukare på omvårdnadsmöten och de för en ständig dialog och uppföljning med sjuksköterskan. Vissa boenden beställer all specialkost via storkök och maten är märkt. På andra ställen har kocken kompetens för att laga specialkost. På många SÄBO finns information kring specialkost till övriga måltider noterat i en arbetsbeskrivning till vikarier. För att undvika felnäring måste rutinerna fungera i alla led. I synnerhet bör specialkost finnas i arbetsbeskrivning för vikarier. Listor med specialkost bör finnas på varje avdelning och frågor om förändringar i brukarnas behov bör tas upp regelbundet på arbetsplatsträffar eller omvårdnadsmöten.

Inom LSS finns det många olika sorters specialkost, särskilt konsistensanpassad kost eftersom många har sväljsvårigheter. Dietisten utbildar personalen om vikten av att följa konsistensguiden och inte bara mixa den vanliga maten i en matberedare. Det finns mycket information om timbalkost, men ändå finns det problem. Det är svårt för en del av personalen att förstå varför det är viktigt. Information om timbalkost och andra typer av specialkost ingår i alla utbildningar och nya nutritionsrutiner som berör all vård och omsorg finns framtagna.

## Mål 10

Värde:	<i>Maten ska, så långt det är möjlig, lagas från grunden, med ett minimum av tillsatser (s3)</i>	
Indikatorer:	Andel mat som lagas från grunden/användning av hel- och halv fabrikat	
Mätmetod:	Enkäter samt analys av matsedlar och recept	

**Kommentar:** Livsmedelstillsatser är ämnen som tillförs livsmedel för ett tekniskt ändamål och som normalt inte konsumeras som livsmedel i sig. I Malmö stads arbete med upphandling av fullsortimentsgrossist har produkter med så lite tillsatser som möjligt prioriterats.

## Exempel

MSR jämförde under en 11-veckorsperiod en matsedel från 2010 med en matsedel från samma period 2015 för att se hur mycket halvfabrikat som användes. 2010 använde MSR någon produkt som var processad av industrin 23 av 55 dagar t.ex. köttbullar, pannbiffar, panerad fisk, fiskgratäng, kycklinglår, potatisbullar, pytt i panna inklusive portionskorv, typ wienerkorv. 2015 användes det 18 av 55 dagar någon produkt som var processad av industrin enligt ovan.

Malmö skolrestauranger försöker ständigt minimera tillsatser som färgämnen, konserveringsmedel, och stabiliseringsmedel i maten. Det styrs centralt från MSR som skriver en matsedeln som används av alla inom MSR. De väljer recept med råvaror utan tillsatser i så stor utsträckning som möjligt. De minimerar tillsatser genom övergång till ekologiska produkter och genom att laga mer av maten från grunden i stället för att använda halvfabrikat.

I hemkunskapen undervisar lärarna på olika sätt. Vissa ger recept till eleverna och vissa har ett skaffereri och ger eleverna en huvudingrediens och sedan får de bestämma resten själva. De bör lära sig att laga och baka de mesta från grunden.

I förskolorna finns det ingen centralt styrd matsedel, därför är det omöjligt att få en bild om i vilken utsträckning maten lagas från grunden. Det finns väldigt många duktiga kockar som klarar av att laga mycket från grunden, samtidigt finns det många som inte har möjlighet att göra det p.g.a. dåligt utrustade kök eller bristande kompetens eller engagemang. Miljöförvaltningen har anordnat utbildningar för matlagingspersonal inom förskolan i just att laga mat från grunden, både "vanlig" och vegetarisk mat.


Liksom förskolorna har äldreomsorgen ingen centralt styrd matsedel. I de flesta verksamheter skrivs egna matsedlar av kocken eller kostombuden. Många använder utvalda webbsidor och böcker för att hitta recept men även övriga webbsidor och erfarenhet är inspirationskällor. Det finns en del verksamheter som bara serverar mat lagad av hel- och halvfabrikat p.g.a. bristande kompetens och dåligt utrustade kök. Vikarier har ofta sämre kunskaper och föredrar att köpa färglagad mat.

I LSS-verksamheterna finns det ingen centralt styrd matsedel. Valet av mat drivs av brukarnas önskemål och behov och personalens matlagingskunskaper, därför ser det mycket olika ut gällande hur mycket mat som lagas från grunden och det är svårt att få en klar bild. Det ställs generellt inga krav på matlagingskunskaper för anställning som vårdare på en gruppbostad.

## MÅLOMRÅDE: KUNSKAP OCH KOMPETENS

*Personalen ska fortlöpande ha tillgång till professionellt stöd och kunskapsutveckling inom relevanta ämnesområden för att kunna upprätthålla en hög kompetens. (policyn s 13)*

## Mål 11

Värde:	<i>Alla som har som arbete att beställa, hantera och tillaga mat ska ha god kompetens i matlagning, näringslära, specialkost, hygienfrågor, bemötande samt hållbar utveckling</i>	
Indikatorer:	Personalens kompetensnivå	
Mätmetod:	Enkäter och intervjuer	

**Kommentar:** Att kunna ge god service och att kunna leverera god och hälsosam mat kräver kunskap och förståelse om olika målgrupper, om mat och måltider och om speciella behov.

Av totalt 370 anställda hos MSR finns det 105 kockar och 230 skolmåltidsbiträden. Resten är kökschefer, teamledare och administrativ personal. Gemensamt för hela MSR finns även kostekonomer, dietister och livsmedelstekniker. Kockar och skolmåltidsbiträden har olika kompetensnivå. MSR:s personal finns på alla kommunala grundskolor och gymnasier och MSR ser till att alla som är anställda har rätt kompetenser för den

tjänst de har. Skolmåltidsbiträden är utbildade internt och de allra flesta har grundutbildning eller erfarenhet av arbete i köksverksamhet eller både och. MSR har ändrat sin inställning till kompetensen hos personalen och nuförtiden anställer de fler kockar. De har nyligen också haft två interna utbildningar där ett antal ekonomibiträden vidareutbildats till kockar. Dessutom har mellan 15 och 20 stycken ekonomibiträden gått på Värnhemskolan för att utbilda sig vidare sedan policyn antogs 2010.

De flesta hem- och konsumentkunskapslärare har korrekt utbildningen för ämnet, men en del kan vara lärare med annan ämneskompetens i grunden och ändå undervisa i hem- och konsumentkunskap.


Inom förskolan varierar kompetensen. Enligt enkäten finns det en utbildad person i köket för varje 68 portioner mat som serveras (detta inkluderar personalen i både mottagningskök och tillagningskök, men inte personal på MSR eller andra verksamheter som lagar mat till förskolan). Det finns inga dietister och endast en kostekonom inom förskolan. Det visar att kökspersonalen har mycket ansvar och lite stöd eftersom de själva måste skriva sina matsedlar, ha koll på hygien och ha koll på ekonomin, även när de inte vet sin budget.

Inom äldreomsorgen finns det utbildade kockar på några boenden, men det är ofta undersköterskor eller annan personal utan särskild matlagningskompetens som lagar maten till de äldre. De har tillgång till viss fortbildning, se mål 12 nedan, och kan ha ett stort intresse för att laga bra mat, men generellt saknas den specialistkompetens som behövs.

Ingen kock är anställd på LSS gruppboendestäder. Det är vårdpersonal som ansvarar för matlagning och inköp och de har ingen köksutbildning. Det kan finnas någon enstaka som är kock i grunden men som inte är anställd som kock. På nästan alla ställen finns det ett eller två utbildade kostombud. Utbildningen för kostombud består av tre workshops, på vardera 3 timmar samt en webbutbildning (1-2 timmar), därefter möjlighet till temautbildningar 2 ggr/år.

Enligt Malmö stads budgetmål för 2016 fastställs att "Malmö stads medarbetare ska ha bra arbetsvillkor och ska med hög kompetens och kunskap möta Malmöborna". Malmö ska vara en attraktiv arbetsgivare som erbjuder sin personal bra arbetsvillkor och möjligheter för kompetensutveckling. Mer behöver göras för att höja statusen hos måltidspersonal i den offentliga sektorn t.ex. genom att erbjuda breda möjligheter för anpassad kompetensutveckling.

Mål 12

Värde:	<i>Personalen ska fortlöpande ha tillgång till professionellt stöd och kunskapsutveckling inom relevanta ämnesområden för att kunna upprätthålla en hög kompetens</i>	
Indikatorer:	Tillgång till fortbildning	
Mätmetod:	Enkäter och intervjuer	

**Kommentar:** MSR ser till att alla deras kockar och skolmåltidsbiträden har tillgång till olika sorters fortbildning. Det finns kontinuerligt obligatoriska utbildningar under skolloven. Utbildningarna äger också rum under termintid, med återkommande teman såsom hygien och specialkost i både teori och praktik. Utbildningarna har ett rullande schema och alla blir kallade.

Det finns ett litet nätverk av hemkunskapslärare men det är ett ganska ensamt arbete eftersom skolan vanligtvis bara har en hemkunskapslärare. Ett större nätverk med tillgång till föreläsningar saknas. Däremot har de möjlighet att träffa konsumentrådgivare från Malmö stads miljöförvaltning som ger enstaka föreläsningar till eleverna och samtidigt är en resurs för lärarna som kan lära sig mer om hållbar konsumtion.

Förutom förskolor som är bemannade av MSR, är det ovanligt att förskolecheferna erbjuder kockar och ekonomibiträden anpassade fortbildningsmöjligheter. Miljöförvaltningen har genomfört korta teoretiska utbildningar inom ämnen som mat och miljö, vegetarisk mat, matsvinn, mat och pedagogik, specialkost, och egenkontroll, samt praktiska kurser i vegetarisk matlagning, mellanmål, matlagning från grunden, matlagning ute, samt om mat och mångfald. Sedan 2010 har miljöförvaltningen genomfört utbildningar motsvarande ca 3350 persondagar (personer\*dagar). Miljöförvaltningen håller också regelbundna nätverksträffar för all måltidspersonal i Malmö som också innehåller föreläsningar. Generellt finns det väldigt få utbildningar som är anpassade för målgruppen förskolekockar.



All personal inom äldreomsorgen och LSS, oavsett om de är kostombud eller vårdpersonal, har tillgång till webbutbildningar för att fräscha upp minnet eller lära sig lite om mat inom verksamheten. Dietisterna kallar kostombuden en gång varje termin till en temainriktad träff. Val av teman styrs ofta av kostombuden själva. Vid behov och intresse åker dietisterna ut till ett boende och erbjuder teoretiskt och praktiskt verksamhetsstöd för att stödja personalens kompetensutveckling inom området mat och måltider. Dietisterna erbjuder undantagsvis matlagingsutbildningar om t.ex. timbalkost för personer med sväljsvårigheter. Det saknas i dagsläget lämplig utbildningslokal för att kunna erbjuda utbildning i praktisk matlagning i dietistverksamhetens regi.

I grundutbildningen för kostombud inom äldreomsorgen ingår två webbaserade utbildningar: "Mat och näring inom äldreomsorgen" och "Lär-Kan Undernäring" som tar några timmar att genomföra samt två halvdagars praktiska utbildningsträffar. De ger en baskunskapsnivå om mat och specialkost, undernäring, dysfagi (sväljsvårigheter) etc. men fördjupar sig inte i den praktiska sidan. De flesta av 300 kostombud inom äldreomsorgen har genomgått den grundläggande utbildningen.


Vissa sektionschefer har kommit på andra lösningar för att utveckla personalens kompetensnivå. Vissa köper in utbildningar från externa utbildare och vissa satsar på några personer som ska laga mat och skickar dem till större kök under ett tag för att lära sig. Det finns också brist i kunskap och kompetens hos cheferna.

## MÅLOMRÅDE: HÅLLBARA INKÖP

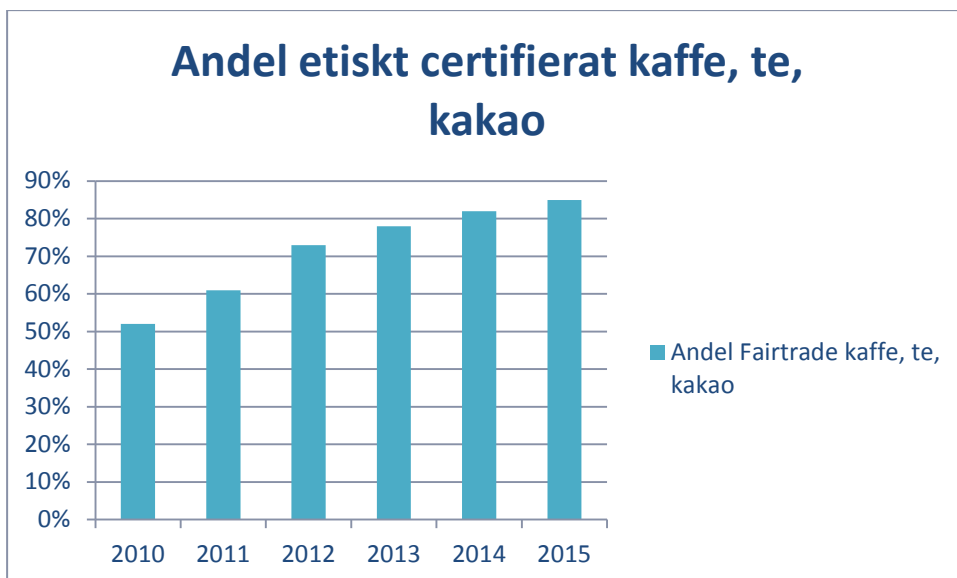
### ETISKT CERTIFIERADE PRODUKTER

*Etiskt certifierade (t.ex. rättvisemärkt) produkter ska alltid vara förstahandsvalet i de produktkategorier där sådana finns (policyn s 14)*

Mål 13

Värde:	Etiskt certifierade (t.ex. Rättvisemärkta) produkter ska alltid vara förstahandsvalet i de produktkategorier där sådana finns	
Indikatorer:	Andel etiskt certifierade varor i utvalda kategorier	
Mätmetod:	Uppgifter hämtas från Malmö stads ekonomiuppföljningssystem Qlikview	

**Kommentar:** Malmö utsågs till Sveriges första Fairtrade City redan 2006. Sedan dess pågår ett målmedvetet arbete för att byta ut konventionella varor i vissa varugrupper, t.ex. kaffe, te och kakao mot etiskt certifierade varor, se figur 7. När de gäller kaffe och te har arbetet varit mycket framgångsrikt och under 2015 beräknas allt kaffe vara etiskt och ekologiskt certifierat, 2016 allt te. När det gäller bananer går arbetet lite långsammare, dels p.g.a. av tidvis begränsad tillgång till etiskt och ekologiskt certifierade bananer, dels för att de etiskt certifierade bananerna varit dyrare. Med nytt avtal har denna prisskillnad minskat och 2017 beräknas alla bananer vara etiskt och ekologiskt certifierade.



Figur 7, Andel etiskt certifierat kaffe, te och kakao

#### ÄT S.M.A.R.T.

*För att inköpen av mat ska bli bättre för hälsan, ekonomin och miljön, bör de så långt det är möjligt följa Ät S.M.A.R.T.-modellen (Policyn s. 14) (se nedan).*

##### Ät S.M.A.R.T.

Ät S.M.A.R.T.-modellen är framtagen av Centrum för tillämpad näringslära vid Stockholms läns landsting med stöd från Konsumentverket och Livsmedelsverket. Ät S.M.A.R.T. är ett informations- och utbildningsmaterial som presenterar ett förslag på hur man kan äta både hälsosamt och miljövänligt grundat på forskning inom hälso- och miljöområde. Ät S.M.A.R.T. bygger på de svenska näringsrekommendationerna i kombination med de svenska miljömålen.

##### S.M.A.R.T. står för

**Större** andel vegetabilier

**Mindre** tomma kalorier

**Andelen** ekologiskt ökas

**Rätt** kött, rätt grönsaker

**Transportsnålt**

#### STÖRRE ANDEL VEGETABILIER

*En del av köttet bör bytas ut mot baljväxter som ärtor, bönor och linser. Vi ska följa tallriksmodellen för att få väl sammansatta måltider som är bra för både hälsan och miljön. (Policyn s. 17)*

Mål 14

Värde:	Större andel vegetabilier En del av köttet bör bytas ut mot baljväxter som ärtor, bönor och linser	
Indikatorer:	Mängd kött per person jämförd med mängd vegetabilier per person	
Mätmetod:	Analys av kommunens totala inköp i olika varugrupper, analys av matsedlar	

**Kommentar:** Vid analys av Malmö stads inköp av olika matvaror framgår att inköpen av kött, chark och ägg har minskat med 2,5 procent samtidigt som inköpen av vegetabilier (frukt, grönsaker samt cerealier) har ökat med 20 procent och fiskinköpen har ökat med 13 procent. För att nå våra mål gällande minskning av

växthusgasutsläppen och samtidigt uppnå positiva hälsoeffekter behöver mängden inköpt kött fortfarande minska avsevärt. Samtidigt är det ur hälsosynpunkt mycket positivt att vi har ökat inköpen av vegetabilier och fisk som vi bör äta mer av.


Det har skett en förändring när det gäller den vegetariska maten som serveras i skolrestaurangerna sedan 2010. I en jämförelse mellan en månad 2010 med samma månad 2015 ser man att det 2010 bara var en dag i månaden som det serverades helt vegetarisk mat och en dag i månaden när en vegetarisk rätt serverades med köttpålägg till brödet. Båda vegetariska rätterna var soppa. Under studerad månad 2015 var det tre dagar då enbart vegetarisk mat serverades och en dag då en vegetarisk rätt serverades med köttpålägg till brödet. När vegetarisk soppa erbjöds så fanns det ett även en vegetarisk huvudrätt som pasta, pilaff eller gratäng. Både 2010 och 2015 fanns det två rätter att välja mellan varje dag, varav en vegetarisk, men 2010 var man tvungen att anmäla sig om man vill ha den vegetariska rätten. Nu, 2015 kan eleverna själva välja fritt mellan de två alternativa rätterna.

I förskolorna skriver kockarna själva sina matsedlar. Där varierar antalet vegetariska rätter. Det finns väldigt många kockar som serverar vegetariska rätter två dagar i veckan, dessa har minskat sin köttkonsumtion rejält genom sitt agerande. De serverar också fisk en gång i veckan. Det finns dock även kockar som saknar kunskap och självförtroende att laga god vegetarisk mat.

## MINDRE TOMMA KALORIER

*Maten ska vara näringstät och innehålla så få tomma kalorier som möjligt. Cafeterior som vänder sig till barn och unga ska ha ett brett utbud av hälsosamma alternativ till läsk och godis. Maten inom vården ska anpassas så att fel- och undernäring förebyggs. (Policyn s. 17)*


Mål 15

Värde:	<i>Mindre tomma kalorier Cafeterior som vänder sig till barn och unga ska ha ett brett utbud av hälsosamma alternativ till läsk och godis</i>	
Indikatorer:	Utbud i skolornas cafeterior	
Mätmetod:	Enkäter	

**Kommentar:** Enligt enkätsvaren har 11 % av grundskolorna och alla gymnasierna, någon form av cafeteria på skolan med ett ganska brett utbud av hälsosamma produkter.

Cafeteriorna på skolorna drivs mestadels av skolan eller av privata företag. På Malmö Nya Latinskola vars cafeteria drivs av MSR och på Värnhemskolan är utbudet bra med t.ex. ekologisk juice och fairtrade choklad och de hälsosamma produkterna har en bra placering i kylarna. På Värnhemsskolan har de försökt att öka andelen ekologiska och hälsosamma produkter som säljs i cafeteria och de har lyckats med vissa produkter men inte med andra. Genom att sänka priset på juice och höja priset på läsk har elevernas köp av läsk minskat till mindre än hälften. Det vore intressant att sprida de goda exemplen från Nya Latin och Värnhemsskolan till andra cafeterior i staden, t.ex. till andra skolor samt till cafeterior inom kultur- och fritidsförvaltningen som säljer produkter till barn och ungdomar.

Mål 16

Värde:	<i>Mindre tomma kalorier Maten inom vården ska anpassas så att fel- och undernäring förebyggs</i>	
Indikatorer:	Åtgärder för att förebygga under/felnäring	
Mätmetod:	Enkäter och intervjuer	

**Kommentar:** Inom äldreomsorg och LSS-verksamhet tillämpar man olika typer av anpassad kost för att tillgodose brukarnas olika behov vid sjukdom, funktionshinder eller hög ålder. A-kost (allmän kost för sjuka) är den som bör serveras de flesta i äldreomsorgen, portionerna är något mindre och kosten något näringstätare än den som rekommenderas till yngre och medelålders friska personer (SNR-kost, kost enligt de svenska näringsrekommendationerna). E-kost (energi- och proteinrik kost) är anpassad till personer med nedsatt aptit som är eller som befinner sig i riskzon för undernäring. Portionerna är näringsberikade och

hälften så stora som SNR-kost. Även olika typer av konsistensanpassad kost behövs för personer med tugg- och sväljsvårigheter. Inom äldreomsorgen är det fortfarande så att inte alla brukare får rätt anpassad kost. Det leder både till att man inte kommer till rätta med problemen med fel- och undernäring och att man får stora mängder matsvinn, eftersom många äldre inte orkar äta upp sina alltför stora portioner. För att komma tillrätta med dessa brister krävs kompetens, ledarskap och att måltiderna i en högre utsträckning näringsberäknas.

LSS-verksamheten omfattar en heterogen grupp och olika problem kan uppstå kring fel- eller undernäring t.ex. är äldre personer inom LSS oftare multisjuka och har dåliga tänder. Man har också personer med akut sjukdom som cancer eller anorexia, med drogmisbruk, samt personer som inte upplever hunger/mättnad och personer med autism som ställer väldigt specifika krav på maten. Övervikt är generellt ett större problem än undernäring i den här gruppen, beroende på en fysiskt passivt livsstil kombinerat med dåliga matvanor och/eller överkonsumtion av mat.


Förebyggande av fel- och undernäring har mycket att göra med kompetensnivån hos personalen på särskilda boenden och LSS gruppboendena. Det bästa sättet att undvika fel- eller undernäring är genom utbildning så att personalen både får en förståelse för vad specialkost innebär samt att de blir uppmärksamma på behovet och har en bra kommunikation med ansvarig sjuksköterska. Ju fler personer som har kunskap och förståelse för och kan laga olika sorters specialkost, desto bättre försäkras man sig om att alla ska få den näring de behöver.

Det finns ungefär 100 hemtjänstgrupper varav ungefär ca 75 % har något kostombud. För att öka kompetensnivån hos personalen inom hemtjänsten och för att undvika fel- eller undernäring genomför sociala resursförvaltningen på försök en basutbildning kring matsituationen kopplat till en kompetenscertifiering. Utbildningen består av en webbutbildning "Lär-Kan Undernäring" samt praktiska moment och ett diskussionsforum.

## ANDELEN EKOLOGISKT ÖKAS

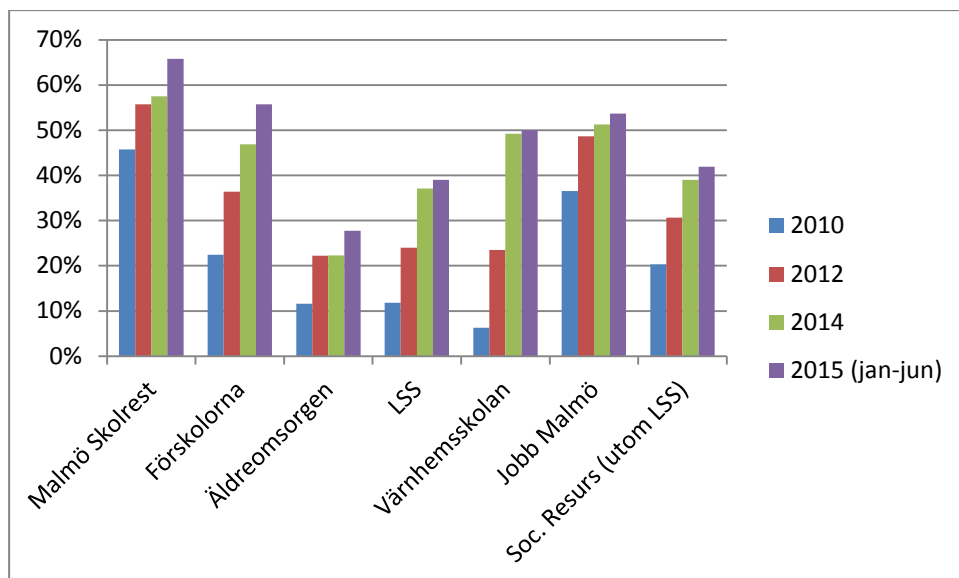
*År 2020 ska all mat som serveras eller beställs av Malmö stad vara ekologisk. (Miljömärkt fisk räknas in i andelen ekologisk mat)*

Mål 17

Värde:	Andelen ekologiskt ökas År 2020 ska all mat som serveras eller beställs av Malmö stad vara ekologisk	
Indikator:	Andel ekologiska och MSC- märkta livsmedel	
Mätmetod:	Malmö stads ekonomiuppföljningssystem Qlikview	

**Kommentar:** Andelen ekologisk mat, räknat som andel av total livsmedelsbudget som används för att köpa ekologisk mat, ökar stadigt inom staden och ligger för första halvåret 2015 på 53 %. Ökningstakten påverkas av många olika faktorer, t.ex. får vi genom att samla inköpen till stora volymer bättre och bättre priser på ekologiska varor, därför kan andelen ekologisk med vårt sätt att mäta öka långsamt eller t.o.m. minska samtidigt som volymerna, mätt i kg ökar fortare.

Arbetet med att öka andelen ekologisk går olika fort i olika typer av verksamhet, se figur 8. Malmö skolrestauranger var tidigt ute och har hela tiden legat före andra verksamheter om man ser på genomsnittsandelen ekologisk. Det finns också enstaka förskolor som ligger på över 90 % ekologisk, medan genomsnittet för förskolorna ligger på ungefär samma nivå som andelen ekologisk i hela Malmö stad. Äldreomsorgen och LSS ligger lite efter resten av staden, men håller på att komma ikapp, men här finns mycket att göra.



Figur 8, Utveckling av andelen ekologiska livsmedel i olika verksamheter.

## RÄTT KÖTT, RÄTT GRÖNSAKER

*Konsumtionen av alla sorters kött ska minska. Det kött som köps in ska av miljö- och djuretiska skäl vara ekologiskt producerat. Inom Malmö stads verksamheter ska vi köpa in mer grövre grönsaker. Grönsaksinköpen ska också, så långt det är möjligt, följa säsongerna. Policyn, s. 19*

Mål 18

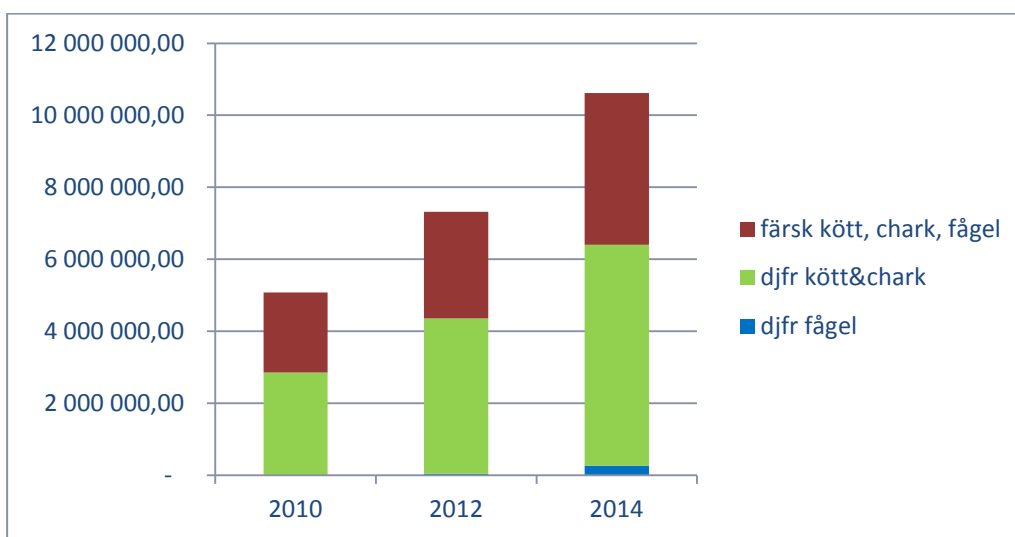
Värde:	Rätt kött Konsumtionen av alla sorters kött ska minska	
Indikatorer:	Mängd inköpt kött av olika slag	
Mätmetod:	Analys av inköpsvolymen för hela Malmö	

**Kommentar:** De totala inköpen av kött har minskat svagt, med 2,8 % mellan 2010 och 2014. Det vi däremot ser är en ganska kraftig nedgång av mängden korv och färdiga färsrätter som minskat med 15 % respektive 13 %. För dessa produkter varierar sammansättningen stort varför det är svårt att avgöra hur de olika köttstörterna förändrats. Samtidigt har mängden rent kött däremot ökat för alla köttstörter, vilket talar för att mer mat lagas från grunden. Samtidigt visar det att vi nästan inte alls har kommit närmare målet att alla sorters kött ska minska, vilket i sin tur är den dominerande orsaken till att växthusgasutsläppen kopplade till matinköpen inte minskat.

## Mål 19

Värde:	Rätt kött Det kött som köps in ska av miljö- och djuretiska skäl vara ekologiskt producerat	♦
Indikatorer:	Mängd inköpt ekologiskt /naturbeteskött	
Mätmetod:	Kommunens ekonomiuppföljningssystem Qlikview	

**Kommentar:** Även om den totala mängden kött (i kg) som köps bara minskat marginellt, har andelen ekologiskt kött av allt kött som köps in ökat snabbt och nästan fördubblats sedan 2010, från 18 % 2010 till 31 % 2014, dock är det långt kvar innan allt kött som köps in är ekologiskt. I figur 9 visas värdet i kronor av inköpt ekologiskt kött i olika kategorier. I det nya grossistavtal som gäller sedan våren 2015 ha antalet ekologiska köttprodukter ökat markant. Under en övergångsperiod skulle det kunna skapa en brist på ekologiskt kött tills marknaden har anpassat sig.

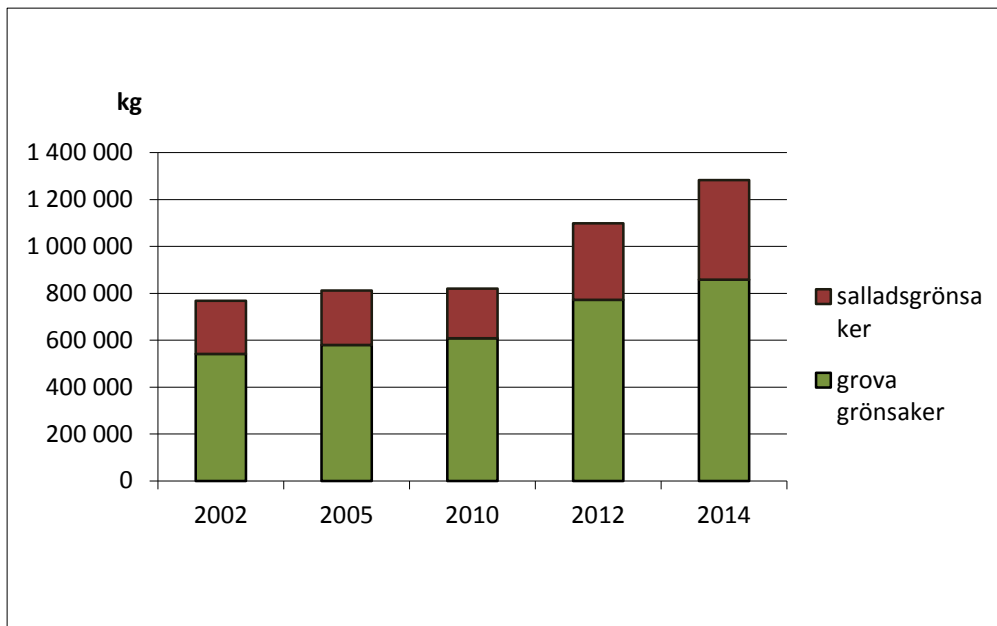


Figur 9. Inköp av ekologiskt kött av olika slag, värde i kr

## Mål 20

Värde:	Rätt grönsaker Inom Malmö stads verksamheter ska vi köpa in mer grövre grönsaker	●
Indikatorer:	Andel grövre grönsaker av total mängd grönsaker	
Mätmetod:	Analys av inköpsvolymen för hela Malmö	

**Kommentar:** Inköpen av grönsaker har ökat markant även då siffrorna justerats för att kompensera för befolkningsökningen, se figur 10. Framförallt ökar inköpen av grövre grönsaker, vilket är mycket positivt ur ett hälsoperspektiv, eftersom dessa innehåller mer näringsämnen och mer fibrer. Även ur ett miljö- och klimatperspektiv är detta mycket positivt, då grövre grönsaker oftast kräver betydligt mindre mängd resurser, främst energi för att produceras och lagras.



Figur 10. Inköp grova grönsaker och salladsgrönsaker (Justerat för befolkningsökning)

Mål 21

Värde:	Rätt grönsaker Grönsaksinköpen ska också, så långt det är möjligt, följa säsongerna	
Indikatorer:	Säsonganpassning av recept	
Mätmetod:	Enkäter och intervjuer	

**Kommentar:** Förutom inom Malmö skolrestauranger där matsedlarna styrs centralt och hänsyn tas till säsongerna vid anpassning av recepten, är säsonganpassning av recept helt beroende av kökspersonalens kunskaper och personliga intresse. Kunskapen om vilka grönsaker som är tillgängliga under olika säsonger kommer från erfarenhet, utbildning och kontakt med grönsakshandlare. Gällande ekologiskt odlade grönsaker var många av dessa frysta i början och därmed inte säsongsbundna. Nu finns det ett större utbud av färska ekologiska grönsaker.

Inom MSR har material delats ut i alla kök om vilken säsong olika grönsaker tillhör. Alla kök får också ett följebrev om vad som ska finnas på salladsbuffén.

Säsonganpassning tas ibland upp i utbildningar som dietisterna inom äldreomsorgen och LSS erbjuder, dock styrs arbetet inom detta område mest av kunskaper, personligt intresse och brukarnas önskemål.

På Värnhemskolan där framtidens kockar utbildas arbetar de mycket med säsonganpassning av recept och har många diskussioner kring ämnet.

#### Husiegård

Kocken på Husiegård SÄBO, Roy Blad, arbetar aktivt med säsonganpassning av recept i synnerhet med rotfrukter och fisksorter som finns tillgängliga på vintern.

#### Hemkunskap Kirsebergsskolan


Hemkunskapsläraren på Kirsebergsskolan tar upp säsonganpassning av recept i undervisningen, han har en affisch på väggen om detta och tar hänsyn till detta när han väljer recept.

Exempel

## TRANSPORTSNÅLT

*I Malmö stad ska vi minimera transporterens miljö- och klimatpåverkan och så långt det är möjligt, säsongsanpassa inköpen. För att öka konkurrensen och gynna små och medelstora företag ska lokala leverantörer ges förutsättningar att sälja sina produkter. (Policyn, s. 19)*


Mål 22

Värde:	Transportsnålt <i>I Malmö stad ska vi minimera transporterens miljö- och klimatpåverkan och så långt det är möjligt, säsongsanpassa inköpen</i>	
Indikatorer:	Ursprung utvalda produkter	
Mätmetod:	Inköpsinformation från grossister	

**Kommentar:** Vilket ursprung inköpta produkter har är framför allt avhängigt vilka produkter vi får på våra avtal med leverantörerna. Vid upphandling tillåter inte lagen om offentlig upphandling, LOU, att vi ställer krav på produkternas ursprung. Vid senaste upphandling av fullsortimentsgrossist har krav ställts på oblandade köttprodukter att de ska uppfylla krav motsvarade svensk djurskyddslagstiftning när det gäller salmonellafrihet, förebyggande antibiotikabehandling, transport till slakt, bedövad slakt samt belägningsgrad för kycklingar. Ursprungland ska dessutom uppges för alla oblandade köttprodukter. Detta innebär dock inte att produkterna som offereras alltid är svenska. Utländska produkter som uppfyller kriterierna kan också bli aktuella. Det kan också vara svårt att följa upp ursprunget på de produkter vi köper. Vi har dock statistik för rent nötkött där andelen svenskt nötkött av allt nötkött som köps in (i kg) har minskat från 83 % 2010 till 66 % 2014. Denna andel kommer troligen att minska ännu mer eftersom de två enskilt största artiklarna inom nötkött, fin- och grovmald ekologisk nötfärs nu offereras med tysk råvara.

När det gäller säsonganpassning, se mål 21.

Mål 23

Värde:	Transportsnålt <i>För att öka konkurrensen och gynna små och medelstora företag ska lokala leverantörer ges förutsättningar att sälja sina produkter</i>	
Indikatorer:	Anbud med lokala leverantörer	
Mätmetod:	Analys av livsmedelsavtal	

**Kommentar:** Avtal med små och medelstora lokala leverantörer har både för- och nackdelar. Ofta köps råvarorna in lokalt, men stundtals varierar kvaliteten samt livsmedels- och leveranssäkerheten hos mindre företag. Malmö stad är en mycket stor inköpare av livsmedel, därför krävs stor leveranssäkerhet av stora kvantiteter med jämn kvalitet. För att kunna ge mindre lokala leverantörer möjlighet kommer det att krävas flera åtgärder för att underlätta, t.ex. att Malmö skolrestauranger går ifrån centralt styrda menyer och receptur. Det i sin tur kan komma att göra att det blir svårare att garantera näringsinnehåll i skolmåltiderna som skollagen kräver.

2010 hade Malmö stad anbud med åtta leverantörer för livsmedel varav fem var lokaliserade i Skåne, Skånemejerier, Hallstorps bageri, Lockarps bageri, Bosarps kyckling samt RCD Food Service.


2015 hade Malmö stad anbud med fem leverantörer för livsmedel varav tre var lokaliserade i Skåne, Skånemejerier, Hallstorps bageri samt RCD Food Service. Vi kan fortfarande köpa produkter från lokala leverantörer som Bosarps kyckling, men via vår upphandlade grossist Martin & Servera.



## AVTALSTROHET


*Inköp av livsmedel ska ske inom upphandlade avtal. Andelen "hållbara matvaror" ska öka både i upphandlingen och vad det gäller inköpen. Vi ska påverka våra leverantörer att öka utbudet av ekologiska och etiskt certifierade produkter, så att t.ex. förädlingsgrad och förpackningsstorlekar passar alla verksamheter.(policyn s 21)*

Mål 24

Värde:	Avtalstrohet <i>Inköp av livsmedel ska ske inom upphandlade avtal. Andelen "hållbara matvaror" ska öka både i upphandlingen och vad det gäller inköpen. Vi ska påverka våra leverantörer att öka utbudet av ekologiska och etiskt certifierade produkter, så att t.ex. förädlingsgrad och förpackningsstorlekar passar alla verksamheter.</i>	
Indikatorer:	Avtalstrohet	
Mätmetod:	Malmö stads ekonomiuppföljningssystem Qlikview	

**Kommentar:** Generellt är Malmö stads verksamheter mycket bra på att handla från avtalade leverantörer. Mellan 90 och 95 % av summan som läggs på livsmedel läggs på inköp från våra upphandlade leverantörer. Resten kan vara inköp till mycket små enheter där storhushållsanpassade produkter inte fungerar eller att den minsta mängd man är tvungen att beställa är så stor att det innebär orimligt stort matsvinn. Av det som handlas via Malmö stads e-handelssystem Raindance har andelen pengar som används till att handla konkurrensutsatta produkter, alltså dem som vi fått ett särskilt bra pris för, ökat från 74 % 2010 till 84 % 2014. Det innebär att vi får bra valuta för pengarna och att leverantören fortsatt kan hålla låga priser till oss på de produkter vi köper stora volymer av.

Mål 25


Värde:	Avtalstrohet <i>Inköp av livsmedel ska ske inom upphandlade avtal. Andelen "hållbara matvaror" ska öka både i upphandlingen och vad det gäller inköpen. Vi ska påverka våra leverantörer att öka utbudet av ekologiska och etiskt certifierade produkter, så att t.ex. förädlingsgrad och förpackningsstorlekar passar alla verksamheter.</i>	
Indikatorer:	Antal och andel ekoprodukter på avtal	
Mätmetod:	Analys av grossistavtal	

**Kommentar:** Vi får ständigt fler ekologiskt och etiskt certifierade produkter på våra avtal. För vissa varugrupper finns numera bara ekologiska artiklar med avtalat pris, t.ex. för de flesta produkter inom kaffe, te, dryckesmjölk och frysta grönsaker. Det gör att vi får mycket bra pris på de ekologiska produkterna. Nuvarande grossistavtal har en giltighetstid fram till 2017 med möjlighet till förlängning två år, vilket gör att avtalet måste vara flexibelt för att våra mål om ekologisk mat ska kunna nås till år 2020. Vid jämförelse mellan avtal med fullsortimentsgrossist 2010 och 2015 har både antalet ekologiska/miljömärkta artiklar i absoluta tal och räknat som andel av alla livsmedelsartiklar mer än fördubblats, från 167 av 1145 artiklar 2010 (15 %) till 375 av 950 artiklar (39 %) 2015. Motsvarande förändring har också övriga livsmedelsavtal genomgått.

## MINSKA SVINNET

Alla som hanterar mat inom Malmö stad ska verka för att minska svinnet, dock utan att äventyra livsmedelssäkerheten. Det matavfall som ändå genereras av Malmö stads verksamheter ska gå till biogasproduktion. (Policyn, s. 21)

Mål 26

Värde:	Minska svinnet Alla som hanterar mat inom Malmö stad ska verka för att minska svinnet, dock utan att äventyra livsmedelssäkerheten	
Indikatorer:	Förändring av mängden svinnet	
Mätmetod:	Mätningar i MSR samt enkäter	

**Kommentar:** Matsvinnet mäts varje år under vecka 46 i alla MSR:s restauranger, se tabell 4-5. För att mätningen ska vara jämförbar är matsedeln under denna vecka varje år liknande och alla använder samma mätmetoder. Svinnet mättes 2013 och 2014 och ligger på cirka 20 %, vilket är i nivå med nationella siffror för matsvinn i skolor. De finns inga stora skillnader mellan de två åren men MSR arbetar för att minska svinnet. Alla kök har fått i uppdrag att skriva och genomföra en anpassad handlingsplan för att minska svinnet i sina kök eftersom varje kök har sina egna utmaningar. Det anordnades också en tävling för att samla in goda idéer om hur man kan minska matsvinnet. Dessa har samlats till en liten skrift som all personal har fått med tips för att minska svinnet.

Tabell 4-5: Jämförelse av resultat svinnmätning v.46 2013 och 2014, källa MSR

Matsvinn elever	2013 (%)	2014(%)	2014 jmf 2013 (%)
Alla kök	10	9	-1
Tillagningskök	11	9	-2
Mottagningskök	9	9	+/- 0
Bemannade förskolor	15	20	+5

Matsvinn kök	2013 (%)	2014(%)	2014 jmf 2013 (%)
Alla kök	13	13	+/- 0
Tillagningskök	12	13	+1
Mottagningskök	13	13	+/- 0
Bemannade förskolor	8	4	-4

Svinnet kommer dels från köket, dels från restaurangen (eleverna). För att minska elevernas svinnet behövs en ständig diskussion med dem för att se till att de inte lägger upp för mycket mat, bra koll på deras preferenser och olika typer av kampanjer. T.ex. finns det två alternativa rätter varje dag och matsvinnet kan minska genom att beställningarna baseras på elevernas preferenser eller genom att kombinera beställningar på rätt sätt, alltså mer mat de dagar när maten är populär och mindre när den inte är så populär. Ett exempel på behovet av ständig kommunikation är också att avbeställningar på grund av sjukdomar eller utflykter inte meddelas till köket i god tid. Schemalagda luncher kan också påverka matsvinnet genom att barnen får god tid på sig att äta. Bra kommunikation och bra ledarskap kan hjälpa till att minska matsvinnet.

Att minska matsvinnet är en mycket viktig del av hållbar konsumtion och ekonomiskt hållbarhet och ett huvudmål med hem- och konsumentkunskapen är att eleverna ska behärska dessa begrepp, men det finns inget om matsvinn i läroplanen för ämnet.

Det är svårt att få fram en rättvisande bild av hur det ser ut med matsvinnet på förskolorna. Förskolor utan tillagningskök, samt förskolor med många avdelningar har den största utmaningen eftersom det finns små möjligheter att spara matrester. All mat som beställs skickas ut till avdelningarna och de kan ha svårt att beställa rätt mängd mat eftersom det varierar betydligt hur mycket barnen äter och hur många som kommer varje dag på grund av sjukdomar. Har de då ingenstans att spara maten blir det mycket svinnet. Små förskolor med eget kök och förskolor med bra utrustade kök med bra kommunikation med avdelningarna har störst



Exempel

möjligheter att lyckas minska svinnet. Det finns många möjligheter att förbättra kunskaperna om hur man kan minska matsvinnet hos både kökspersonal och pedagoger. Det är också en ekonomisk fråga, eftersom matsvinnet kostar pengar. Eftersom många kokkar/ekonomibiträden inte vet sin budget, har de heller ingen känsla för hur mycket svinnet kostar. Kunskaper om matsvinn kan handla både om hur man kan minska svinnet och varför det är viktigt. Det finns många goda exempel från MSR som kan spridas i övriga verksamheter, men framför allt handlar det om att mäta och synliggöra svinnet för att kunna finna åtgärder för att minska det. Bättre kommunikation mellan köken och avdelningarna är ofta nyckeln.

Inom äldreomsorgen diskuteras matsvinn lite under de utbildningar som dietisten erbjuder. Mycket matsvinn kan bero på att de gamla inte har rätt kost. Om man inte har så stor aptit bör man få E-kost, dvs. små portioner med hög näringstäthet, då minskar också mängden kastad mat. Det lyfts fram att matsvinn är en kostnad som oftast kan undvikas. Man kan t.ex. genom att kyla ner och förvara mat i kylskåpet använda maten vid ett annat tillfälle som alternativ rätt om någon av brukarna inte gillar maten eller som smörgåspålägg. Även inom äldreomsorgen handlar det mycket om kommunikation mellan storkök och boende. I webbenkäten svarade 79 % av cheferna på SÄBO att de har försökt att minimera svinnet på någon sätt. Här är några exempel:

*"maten som blir över, kyls ner och används till kvällsmat eller fördelas i mindre portioner som fryses och tas fram till de brukare som inte äter det som serveras för dagen"*

*"rester används som pålägg"*


*"om det blir över grönsaker så används det till t.ex. soppa"*

*"personal brukar göra t.ex. risgrynsgröt på mjölk som håller på att gå ut"*

Svaren visar att det finns bra idéer som behöver spridas mellan verksamheterna, men det finns också möjlighet att förbättra kunskaperna inom äldreomsorgen om vad matsvinn innebär och varför man ska försöka minimera det.

Inom LSS tas matsvinn upp under föreläsningar som dietisten erbjuder. Personalen har blivit lite bättre på att använda matrester. För små gruppboenden är stora förpackningar en stor utmaning, man har dåligt med förvaringsutrymmen och hinner inte alltid använda upp allt, innan produkterna blir för gamla. Det kan vara viktigt att lära sig att bäst-före-datum bara är en rekommendation. Om maten luktar och smakar bra, kan den användas även efter detta datum.

Mål 27

Värde:	<i>Minska svinnet Det matavfall som ändå genereras av Malmö stads verksamheter ska gå till biogasproduktion.</i>	
Indikatorer:	Andel kök som samlar in matavfall	
Mätmetod:	Enkäter	

**Kommentar:** I tabell 6 anges andel kök som har möjlighet att samla in matavfall. Gällande gymnasier och grundskolor ger andelen en riktig bild av verkligheten eftersom informationen kom från MSR och innefattar alla skolor. Gällande förskolorna och äldreomsorgen baserar sig andelen på dem som svarade på enkäterna, vilket var 60 % av alla förskolor och 56 % av alla SÄBO. Enligt dietisten har många LSS gruppboenden också möjlighet att samla in matavfall.

**Tabell 6: Andel verksamheter som samlar in matavfall till biogasproduktion.**

Verksamhet	Andel som samlar in matavfall
Gymnasier	55 %
Grundskolor	75 %
Förskolor	90 %
Äldreomsorg	66 %


Möjlighet att samla in matavfall och även att källsortera tillämpas på skolorna i många fall bara i köket och i restaurangen. Det betyder att matavfall och andra sopor som skapas under hem- och konsumentkunskapens praktiska moment inte samlas in, eller om det samlas in, kräver extra arbete från läraren.

Det ska sedan 2015 finnas möjlighet för alla privatpersoner och verksamheter i Malmö som vill samla in matavfall till biogas att göra det.

## MATEN VÄRDERAS HÖGT I MALMÖ

*Matens stora betydelse bör vägas in så att maten värdesätts och tillräckliga resurser avsätts för att hålla en hög och säker matkvalitet. (Policyn, s. 23)*

Mål 28

Värde:	<i>Matens stora betydelse bör vägas in så att maten värdesätts och tillräckliga resurser avsätts för att hålla en hög och säker matkvalitet</i>	
Indikatorer:	Malmös lunchpris i relation till riksgenomsnittet	
Mätmetod:	Jämförelse av skolmatprisindex	

**Tabell 7. Priset för skolluncher i Malmö jämfört med genomsnittet för Sverige**

	Sveriges medelvärde livsmedelskostnader <sup>6</sup>		Malmö Stads medelvärde livsmedelskostnader	
	Grundskolor	Gymnasier	Grundskolor	Gymnasier
2011	9,48 kr	11,18 kr	10,36 kr	13,82 kr
2012	9,80 kr	11,24 kr	10,27 kr	14,10 kr
2013	9,98 kr		10,11 kr	13,91 kr

**Kommentar:** Råvarukostnaden för Malmöskolornas luncher ligger på drygt 10

kronor per portion för grundskolan. Äldre barn behöver större portioner därför ligger kostnaden för gymnasiet kring 14 kronor per portion. Råvarorna och det som köps in färdiglagat står för ungefär hälften av totalkostnaden för den lagade maten, sedan tillkommer kostnad för lokaler, personal, transporter osv. Livsmedelskostnaderna i Malmö stad ligger ca 5 % högre än riksgenomsnittet för grundskolan och 25 %

högre än riksgenomsnittet för gymnasiet. Man ska också ha i åtanke att man under perioden 2011 till 2013 låg på drygt 50 % ekologiska inköp, medan medelvärdet för ekologiska inköp för hela Sverige låg på runt 20 %. Tabell 7 visar en jämförelse mellan livsmedelskostnaderna för Malmö och genomsnittet för svenska kommuner.

<sup>6</sup> siffror från *Kartläggning av Sveriges kommuner gällande skolmåltidsverksamheten i förskolan, grundskolan och gymnasiet*, Skolmatens vänner, mars-maj 2014 och feb-apr 2013


Hur mycket pengar som läggs på maten i övriga verksamheter, förskola, äldreomsorg och LSS varierar mycket. Många kokkar inom förskolan vet inte ens hur stor budget de har att röra sig med. Om man investerar i kompetent personal och väl utrustade kök kan ofta kostnaden för råvaror minska betydligt. Ofta kan de dessutom då laga mat av högre kvalitet, färskare, med mindre tillsatser och dessutom minska svinnet betydligt, genom att kunna ta vara på rester och anpassa matlagningen. Om man har en kock som har matlagning som huvuduppgift, frigörs dessutom resurser, så att vård- och omsorgspersonal kan göra det de är bäst på och risken för att äventyra livsmedelssäkerheten minskar betydligt om man inte växlar mellan att t.ex. byta blöjor och laga mat.

I Stadsområde Söder har man anlitat utbildade kokkar till varje boende istället för att använda vårdpersonal som måltidspersonal. Genom att låta personalen göra det arbete de är kvalificerad för, har Söder lyckats minska personalkostnaderna, minska matkostnaderna och minska matsvinnet samtidigt som livsmedelssäkerheten och kvaliteten på maten har ökat.

## MÅLOMRÅDE: MALMÖ STAD SKA FÖREGÅ MED GOTT EXEMPEL

*År 2020 ska den mat som serveras vid all representation som sker i tjänsten och vid alla evenemang som Malmö stad står som arrangör för vara klimatanpassad och ekologisk samt etiskt certifierad i de varugrupper där detta är relevant. (Policyn, s. 23)*

Mål 29


Värde:	År 2020 ska den mat som serveras vid all representation som sker i tjänsten och vid alla evenemang som Malmö stad står som arrangör för vara klimatanpassad och ekologisk samt etiskt certifierad i de varugrupper där detta är relevant	
Indikatorer:	Andel hållbar representation	
Mätmetod:	Intervjuer	

**Kommentar:** Det är fortfarande långt kvar innan all mat som serveras vid all representation som sker i tjänsten och vid alla evenemang som Malmö stad står som arrangör för är klimatanpassad, ekologisk och etiskt certifierad i de varugrupper där detta är relevant. Ett problem är att intresset för hållbar mat är litet från Stadshusets restaurang och från Profilrestauranger som har ensamrätt på serveringen i Rådhuset. I andra fall kan det vara speciella krav från sponsorer av stora evenemang som hindrar. Några goda exempel finns dock, se nedan.

Malmö stads arbete med Eurovision Song Contest miljöcertifierades med den globala standarden ISO 20121. Standarden är en hjälp för arrangörer att få med alla aspekter i hållbarhetsarbetet. Malmö stad verkade för ett hållbarhetstänkande i alla led exempelvis tydliga miljö- och etiska krav på mat och dryck, transporter, avfall och energi. Standarden har också varit ett stöd i arbetet att lyfta sociala frågor som jämställdhet, tillgänglighet, trygghet och utsatthet.

Malmöfestivalen är ett annat exempel på långsiktigt arbete som varit framgångsrikt. 2009 påbörjades ett systematiskt arbete för att festivalen ska påverka miljön mindre och mindre för varje år som går. Malmöfestivalen ska vara miljömässigt, ekonomiskt och socialt hållbar – både som evenemang och för framtidens Malmö. Arbetet med att göra Malmöfestivalen mer hållbar har prisats och erhållit en rad utmärkelser. I 2014 fick den internationellt erkända "A Greener Festival Award" och svenska "Miljömärkt Event - Håll Sverige Rent". Tyvärr har man släppt en del av hållbarhetskraven under 2015 års festival.

## Mål 30

Värde:	<i>Samma som ovanför</i>	
Indikatorer:	Malmöfestivalen andel ekologisk/vegetarisk mat	
Mätmetod:	Intervjuer	

**Kommentar:** Malmöfestivalen är Skandinavien största festival i stadsmiljö. Festivalen ska bidra till en långsiktigt hållbar utveckling för stora evenemang och att ytterligare stärka Malmöns profil som hållbar stad.

Festivalen uppmanar alla mat- och dryckesförsäljare att använda ekologiska råvaror i så stor utsträckning som möjligt. Festivalen har haft målet att vara helt KRAV-certifierad till år 2016. Det arbetet påbörjades 2014 då alla matförsäljare erbjöds att KRAV-certifiera sig. Ungefär hälften av 2014s matförsäljare var kravmärkta. 2015 släppte man kravet på KRAV-certifiering eftersom KRAV valt att lägga ner sin tillfälliga certifieringsform.


Festivalen hade ett krav att alla matförsäljare skulle erbjuda ett vegetariskt alternativ. Det kravet togs bort 2014. Det beror helt enkelt på att många av de vegetariska rätterna inte var tillräckligt lockande, vilket ledde till att mycket tillagad mat slängdes i onödan. I stället valde festivalen att premiera och prioritera matförsäljare som fokuserar på mer växtbaserad samt gluten- och laktosfri mat. Fisk och skaldjur från överfiskade bestånd får inte säljas. Festivalens matansvarige har rätt att kräva att få dokumentation som styrker ursprung från försäljarna. Hos alla matförsäljare kan man köpa ekologiskt och rättvisemärkt kaffe och te, ekologisk mjölk och eko-socker.

## MÅLOMRÅDE: HÅLLBART NÄRINGSLIV

## JORDBRUK


*I framtida planer bör jordbrukslandskapets stora betydelse beaktas. Livsmedelsproduktion i och kring staden uppmuntras. (Policyn, s. 25)*

## Mål 31

Värde:	<i>I framtida planer bör jordbrukslandskapets stora betydelse beaktas. Livsmedelsproduktion i och kring staden uppmuntras.</i>	
Indikatorer:	Jordbruksmark beaktas i Översiktsplanen	
Mätmetod:	Analys av Översiktsplanen	

**Kommentar:** Enligt Malmö stads översiktsplan som antogs 2014 är en övergripande prioritering att Malmö främst ska växa inåt, innanför Yttre Ringvägen. Malmö ska byggas tätare och som en funktionsblandad stad för ett intensivt och rikt stadsliv. Vikten av jordbruksmarken som omger Malmö tas upp i översiktsplanen. Ett hållbart samhälle förutsätter ett samspel mellan stad och landsbygd, men en stadnära landsbygd är i ett spänningsfält mellan jordbruksproduktion, bevarandevärde och exploateringstryck. Det finns en del strategier i ÖP som matchar inriktningen i policyn, t.ex.:


- Ekologiskt jordbruk och odling av livsmedel för närområdet ska stödjas.
- Kommunen ska verka för en ökad andel produktion för närområdet, miljöanpassat jordbruk, samt utrymme för rekreation, friluftsliv och natur.
- Mer småskalig handel och gårdsbutiker bidrar till ekonomisk tillväxt men också till en mer tillgänglig landsbygd.

Värde:	<i>I framtida planer bör jordbrukslandskapets stora betydelse beaktas. Livsmedelsproduktion i och kring staden uppmuntras.</i>	
Indikatorer:	Utveckling av stadsodling	




**Kommentar:** Det finns ett ökat intresse för odling bland Malmöborna. Det har lett till en ökning av stadsodling och många Malmöbor odlar sina egna grönsaker vilket ger en god återkoppling mellan mat och människor. För närvarande finns ungefär 1700 odlingslotter och 2500 trädgårdskolonier i Malmö stads regi. Utöver det finns det ett antal områden för gemensamhetsodlingar, bland annat i Rosengård, Västra Skrävlinge, Lindängen, Seved, Hyllie och Enskifteshagen. Uppgifter om exakta arealer är svåra att få fram. Malmö stad stödjer insatsen genom att uppmuntra kontakten mellan odlare och fastighetsägare, driva projekt som skapar odlingsområden och skapa rutiner för hur man ska förhålla sig till stadsodlingsfrågor.

## BUTIKER, MARKNADER OCH RESTAURANGER

*Malmö stad ska både genom sina inköp och genom andra insatser, stödja de företag som erbjuder ett stort utbud av "hållbara" livsmedel av hög kvalitet. Malmö stad ska uppmuntra initiativ som till exempel Bondens egen Marknad som ökar kontaktytan mellan producenter och konsument. (Policyn, s. 25)*

Värde:	<i>Malmö stad ska både genom sina inköp och genom andra insatser, stödja de företag som erbjuder ett stort utbud av "hållbara" livsmedel av hög kvalitet.</i>	
Indikatorer:	Antal KRAV-certifierade restauranger i Malmö	
Mätmetod:	Uppgifter från KRAVs hemsida	

**Tabell 8: Antal restauranger i Malmö med ett, två eller tre KRAV-märken**

Antal KRAV-märken	Antal restauranger
	19
	2
	1


**Kommentar:** Restauranger som uppfyller KRAV:s regler och har blivit certifierade får använda KRAV-märket. Det finns tre olika nivåer av KRAV-certifieringen.

För att nå första nivån, ett KRAV-märke måste minst 25 % av restaurangens totala inköpsvärde av livsmedel bestå av KRAV-märkta/EU-ekologiska/MSC-/märkta produkter.

Alternativt, måste minst 15 livsmedel bytas ut till KRAV-certifierade/EU-ekologiska/MSC-certifierade. För att nå andra nivån, två KRAV-märken, ska andelen vara minst 50 % och för tredje nivån, tre KRAV-märken, ska andelen vara minst 90 %.

Det finns totalt 22 verksamheter som har KRAV certifiering i Malmö, restauranger, caféer och konferenslokaler, t.ex.

Balthazar, Bio Spegeln, Malmö Opera och Länsstyrelsen Skåne Residenset, se tabell 8. Tre av dessa är kommunala förskolor, Visans, Bokens och Sjöhästens förskolor. Antal butiker och caféer som serverar etiskt certifierat te och kaffe har ökat, tack vare Malmös arbete som en "Fair Trade City".

Värde:	<i>Butiker, marknader och restauranger Malmö stad ska uppmuntra initiativ som till exempel Bondens egen Marknad som ökar kontaktytan mellan producenter och konsument.</i>	
Indikatorer:	Utveckling lokala marknader, BEM, mm	
Mätmetod:	Egna undersökningar	

**Kommentar:** Sedan starten 2001 har Malmö stad uppmuntrat Bondens egen Marknad vid Drottningtorget, där lokalproducerade varor, varav en del ekologiska, säljs direkt av bonden till konsument. Det finns utöver det ett antal årliga skördemarknader för Malmöodlade produkter, som i Slottsträdgården, Katrinetorp, Seved och Sofielund. 2014 startade ett nytt projekt i Malmö, Stadsbruk, med fokus på mer professionell odling, de har startat en marknad, Stadens skafferier, i Folkets Park, för att sälja sin skörd till Malmöborna. Stadsbruksprodukter säljs även till restauranger i Malmö.

## SAMMANFATTNING AV RESULTATEN

Ovan har en utvärdering gjorts av hur långt arbetet mot målen i Malmö stads "Policy för hållbar utveckling och mat" har kommit. Denna har gjorts genom att analysera 34 mål med indikatorer varav mål ett till tre är av mer övergripande art. Hur långt vi kommit varierar stort för de 34 målen. Nedan redogörs i stora drag för hur arbetet går. Mer detaljerad information finns under respektive mål. (Siffror inom parentes syftar till respektive mål).

### MÅL VI KOMMER ATT NÅ

De delar av policyn som vi kommit långt med och bedömer att vi kommer att nå målen för till 2020 (markerade med grönt) är t.ex. mål 8. Inom nästan alla verksamheter, där det är möjligt, finns matråd eller motsvarande som tillvaratar brukarnas möjligheter till inflytande.

Målet att etiskt certifierade produkter ska vara förstahandsvalet i de produktkategorier där sådana finns (13) kommer vi att kunna nå. Redan nu är det endast etiskt certifierade produkter inom varugrupperna kaffe och te som är anbudsvaror och har bra pris i våra avtal. När det gäller målet att minska mängden tomma kalorier (15) är vi på god väg att nå målet, liksom målet att vi ska köpa in mer grövre grönsaker (20).

Möjligheter för Malmöborna att handla hållbar mat på restauranger, caféer, butiker och marknader har också ökat markant sedan policyn antogs (33 och 34). I Malmö stads nya översiktsplan tillskrivs den goda jordbruksmarken ett större värde (31).

### MÅL VI ÄR PÅ GOD VÄG MOT, MEN SOM VI BEDÖMER ATT VI INTE KOMMER ATT NÅ

Inom flera områden är vi på god väg mot målen, men vi bedömer att vi troligen inte når hela vägen ända fram till år 2020 (markerade med gul symbol). Hur långt vi kommer att nå beror till stor del på vilka resurser som kommer att finnas och vilka insatser som görs, men är också beroende av externa faktorer, t.ex. hur marknaden utvecklas. Det är också viktigt hur organisation och ledarskap ser ut för våra möjligheter att nå målen.

Det övergripande målet att all mat ska vara ekologisk 2020 (mål 3, 17, 19 och 25) är vi på god väg mot, med en ekoandel på 53 % första halvåret 2015. Med ett nytt fullsortimentsgrossistavtal från april 2015 med ett stort antal ekologiska produkter till bra pris, kommer denna andel troligen att öka ganska rejält den närmaste tiden. Det som kan vara ett hinder är att marknaden måste utvecklas i takt med våra önskemål. Framst gäller det kött samt produkter med en hög förädlingsgrad. Det kan få till konsekvens att vissa produkter inte kommer att kunna gå att få ekologiska, medan andra kan komma att vara dyra. Om efterfrågan i Sverige ökar kraftigt utan att man lyckas rekrytera fler ekologiska lantbrukare kommer bristsituationer att uppstå. Ett sätt att komma närmare målet om att all mat ska vara ekologisk kan vara att mer mat lagas från grunden nära matgästen för att minska beroendet av förädlade produkter (4). För att detta ska kunna nås behövs en satsning på bra utrustade kök och personal med hög kompetens och stort engagemang (indikator 11 och 12).

När det gäller att minska svinnet (26 och 27) görs det många bra insatser, men ska vi nå längre krävs också att maten lagas närmre matgästen, bra utrustade kök, hög kompetens hos personalen och en bra kommunikation mellan kök och kund samt ett tydligt ledarskap.

När det gäller personalens kompetens och möjlighet till fortbildning har det blivit bättre, men behovet av ytterligare utbildning av både chefer och personal är fortfarande stort om vi ska nå målen i policyn (11 och 12).



## MÅL VI BEDÖMER INTE KOMMER ATT UPPNÅS

Vissa mål ser vi redan nu att de kommer att vara mycket svåra att nå med befintliga resurser, dessa är markerade med en röd symbol.

Polycyns övergripande mål (1), "Alla i Malmö har rätt till bra mat", kommer med nuvarande organisation av kostverksamheten att vara svårt att nå. Förutsättningarna för olika verksamheter är väldigt olika med varierande kompetensnivån hos dem som lagar maten och olika utrustningsnivå på köken. Dessutom saknar många verksamheter möjlighet att få stöd när det gäller hygienfrågor, näringsberäkning, anpassad kost m.m. (9). T.ex. näringsberäknas nästan inga måltider inom förskola, LSS eller äldreomsorgen. Det betyder att maten som serveras varierar stort mellan olika verksamheter, vilket rimmar illa med Malmö stads mål om att minska skillnaderna i hälsa mellan olika grupper. Det är också mycket mat som skickas från tillagningskök till skolor, förskolor och äldreboenden, vilket ibland innebär långa varmhållningstider (4). Det i sin tur kan inverka menligt på smak och näringsinnehåll i maten som serveras och öka risken för mycket svinn. Mål 1 är starkt kopplad till mål 28 att maten ska värderas högt i Malmö. Ska detta verkligen betyda något, måste verksamheterna vara beredda att satsa på ändamålsenliga lokaler, kompetent personal samt bra livsmedelsråvaror. Det behöver dock inte betyda att kostnaderna blir högre när man ser till helheten.

Malmö stads ambitiösa mål om att minska växthusgasutsläppen kopplade till matinköpen (Mål 2 samt 14 och 18) med 40 % till 2020 jämfört med 2002 ser inte ut att kunna nås med nuvarande förändringstakt. Vi har sedan 2002 sett en ökning av växthusgasutsläppen till 2010 och sedan en minskning till samma nivå som 2002. Vi har alltså inte kommit någonvar alls mot målet trots utbildnings- och informationsinsatser och ska vi nå målet krävs kraftfulla insatser.

Med nuvarande struktur för livsmedelsupphandling med krav på att en leverantör ska kunna leverera väldigt stora volymer till kök av varierande storlek, har vi svårt att ge små och medelstora företag förutsättningar att sälja sina produkter (23).

Vi ser också att det går väldigt långsamt när det gäller att göra all mat som serveras i samband med representation och event mer hållbar i linje med policyns mål 29. Fortfarande är många representationsmåltider baserade på en stor mängd animaliska råvaror och andelen ekologiskt och etiskt certifierade produkter är låg. Flaskvatten är vanligt trots att det sedan 2008 finns ett beslut i Kommunfullmäktige att rekommendera Malmö stads nämnder och förvaltningar att inte köpa in buteljerat dricksvatten.

## ANALYS AV RESULTATEN

Malmö stads "Policy för hållbar utveckling och mat" var en av de mest visionära och långtgående i sitt slag när den antogs 2010. Ambitiösa mål kan vara starkt motiverande och leda till kraftfulla förändringar om det samtidigt innebär det att man sätter till resurser och tillsammans arbetar hårt för att nå måluppfyllnad. Det kan också innebära att man sätter mål som riskerar att inte nås. Att man satte tidsspannet för genomförande så långt som tio år har inneburit både för- och nackdelar. Till fördelarna hör att man har chans att sätta rimliga delmål under tiden och anpassa rutiner och styrsystem. Till nackdelarna kan räknas att det kan inträffa svårförutsedda händelser och faktorer både inom kommunen och i omvärlden som kan påverka möjligheten att nå målen.

När det gäller de delar av policyn som vi enligt ovan redan nu ser kommer att vara svåra eller omöjliga att nå kan man välja olika sätt att hantera det. Man kan samla befintliga resurser och eventuellt tillsätta nya för att kraftsamla så att man med riktade insatser når måluppfyllelse. Man kan också reflektera över om målen ligger på rätt nivå eller om tiden är tillräcklig för att nå målen. Hänsyn bör tas till ev. lagar och tvingande rekommendationer från olika myndigheter i dessa avvägningar. Tydliga och ambitiösa mål kan vara avgörande för kommunala verksamheters attraktivitet och Malmös profil som föregångare när det gäller hållbar utveckling.

## REKOMMENDATIONER

Utifrån Halvtidsutvärderingens resultat och ovanstående analys vill vi göra följande rekommendationer:

### ANDELEN EKOLOGISKA PRODUKTER

Hur väl vi lyckas nå det övergripande målet att all mat ska vara ekologisk 2020 handlar till stor del om hur fort utvecklingen går på marknaden. Vi ser nu när vi tecknat ett nytt avtal med fullsortimentsgrossist, där en stor del av våra stora produkter endast efterfrågas som ekologiska, att vår leverantör har stora problem att få fram tillräckliga kvantiteter ekologiska varor. Det är ett problem som behöver lösas utanför Malmö stad, men det vi kan göra är att ge tydliga efterfrågesignaler och att uppmana våra leverantörer att förmedla dessa signaler vidare i leverantörskedjan. Vi kan också, så långt det är möjligt, anpassa våra matsedlar, recept och inköp efter vilka ekologiska produkter som finns tillgängligt på marknaden. Det får dock inte äventyra våra möjligheter att nå andra mål eller matens kvalitet.

*Vi rekommenderar att målet att all mat som serveras i Malmö stads verksamheter ska vara ekologisk till 2020 behålls, men tolkningen av "all mat" kan vara förslagvis 90 %, eftersom vissa produkter, t.ex. för matgäster med särskilda behov, med största sannolikhet inte kommer att finnas som ekologiska.*

### KLIMATMÅLET

När det gäller målet om minskning av växthusgasutsläppen kopplade till matinköpen står vi inför ett liknande vägskäl som när det gäller andelen ekologiskt. Här är dock målet långt mer avlägset. Ska vi nå målet 40 % reduktion av växthusgasutsläppen måste kraftfulla förändringar av alla verksamheters menyer göras. Vi måste i långt större utsträckning övergå till växtbaserade proteinkällor. Om vi skulle bygga våra menyer enligt modellen, två dagar fisk, en växtbaserad dag med tillskott av mejeriprodukter och ägg, en helt växtbaserad dag och en dag med kött skulle vi kunna nå målet. Man kan naturligtvis tänka sig kött två dagar per vecka men med halva "normalmängden" per dag. Dessa rekommendationer ligger lyckligtvis väldigt mycket i linje med de nya kostrekommendationer som Livsmedelsverket kommit med våren 2015<sup>7</sup> där hänsyn tagits till både hälsa, miljö och klimat. Så radikala förändringar av menyerna behöver dock lång tid och stora insatser för att genomföras. Vinsterna kommer dock, förutom att vara positiva för klimatet, också att kunna hämtas hem i form av bättre hälsa hos medborgarna och bättre ekonomi för Malmö stad.

*Vi rekommenderar att Malmö stad fortsatt arbetar hårt för att minska klimatgasutsläppen från våra livsmedelsinköp, speciellt som det är i linje med Livsmedelsverkets nya kostråd. För att uppnå detta kommer vi att behöva genomföra radikala förändringar, t.ex. införa betydligt mer växtbaserade menyer och minska svinnet, vilket i sin tur kräver resurser för informations- och utbildningsinsatser. Vi föreslår att resurser avsätts under en 5-årsperiod till utbildning, information och utvecklandet av verktyg för att nå en minskning av klimatgasutsläppen kopplade till Malmö stads matinköp. Dessa resurser kommer att växlas upp med extern finansiering.*

### SAMMANHÅLLEN STÖDFUNKTION FÖR MALMÖ STADS KOSTVERKSAMHET

Många av de skillnader i kvalitet, organisation och resursfördelning som har påtalats ovan skulle man kunna komma tillrätta med genom att inrätta en sammanhållen stödfunktion för Malmö stads kostverksamhet. Kommunstyrelsen beslutade 2015-04-01 att uppdra åt stadskontoret att utreda en sådan stödfunktion. Med utgångspunkt i policyn ser vi att man kan nå stora fördelar genom att inrätta en kommungemensam stödfunktion, t.ex. bättre och jämnare kvalitet på maten, genom möjlighet att få stöd med näringsberäkning, recept, frågor kring hållbarhet, hygien och specialkost. Möjligheterna till att upprätthålla hög och anpassad

<sup>7</sup>Hitta ditt sätt att äta grönare lagom mycket och att röra på dig <http://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostrad-och-matvanor/mat-och-naring/nya-rad-om-bra-matvanor/>

kompetensnivå hos personalen blir bättre genom att kunna erbjuda anpassad kompetensutveckling. Kommande upphandlingar kommer att kunna ha bättre underlag och möjlighet att ställa framåtsyftande krav på leverantörerna. En sammanhållen stödfunktion skulle också på bättre sätt kunna tillvarata och sprida de goda exempel som finns redan idag. Det är dock viktigt att inte tappa bort det som redan är bra inom Malmö stad och att det inte blir en stor tungrodd organisation. För många kokkar är flexibilitet, arbetsglädje och kreativitet viktigt, så hur den nya stödfunktionen ska organiseras bör ta hänsyn till det.

Genomförande och uppföljning av policyn kommer att underlättas genom bättre samordning, dock finns stora fördelar med att ansvaret för förvaltningsövergripande implementering och uppföljning av policy för hållbar utveckling och mat ligger kvar hos miljönämnden. Det finns stora fördelar om arbetet kan samordnas, dels med tillsynsarbetet som bedrivs av avdelningen för livsmedelskontroll (ALK) dels med övrigt uppföljningsarbete kring våra hållbarhetsutmaningar, t.ex. av Miljöprogrammet och Fairtrade City. Det finns också en vinst med att ansvaret för förvaltningsövergripande uppföljning och rapportering ligger på en oberoende förvaltning som inte själv är utförare.

*Vi stöttar Kommunstyrelsens utredningsuppdrag för att hitta en ändamålsenlig modell för att inrätta en sammanhållen stödfunktion för Malmö stads kostverksamhet. Miljönämnden föreslås dock ha fortsatt ansvar för nämndsövergripande frågor som rör implementering och uppföljning av policyn.*

## STRATEGISK UPPHANDLING

Vi har svårt att ge små och medelstora företag förutsättningar att sälja sina produkter. Det är viktigt att det strategiska redskap för att nå våra mål som upphandlingen utgör, utnyttjas på bästa sätt. Det kräver en aktiv medverkan av alla inblandade, hög upphandlingskompetens samt mod att våga ligga i framkant.

*Vi rekommenderar att upphandlingsenheten och miljöförvaltningen får i uppdrag att se över strukturen för livsmedelsupphandlingen och att utreda innovativa sätt att upphandla livsmedel som ger fler leverantörer möjlighet att svara på våra anbud.*

## MALMÖ DET GODA EXEMPLET

Som framgår ovan har vi lång väg att gå när det gäller att göra maten som serveras i samband med representation och event mer hållbar i linje med policyns mål 29. Det gäller såväl festmiddagar som fika och catering i samband med möten och konferenser på våra förvaltningar. Fortfarande serveras många måltider baserade på en stor mängd animaliska råvaror, flaskvatten är vanligt och andelen ekologiskt och etiskt certifierade produkter är lågt. För att komma närmare målen krävs det både väldigt tydligt ledarskap på alla nivåer och en anpassning till våra krav från berörda leverantörer alternativt ett byte till leverantörer med en tydligare hållbarhetsprofil. Om Malmö stad ställer höga hållbarhetskrav kommer det att gynna näringsidkare med tydlig hållbarhetsprofil samtidigt som bilden av Malmö som föregångare förstärks.

*Vi rekommenderar att Kommunstyrelsen beslutar om att i samråd med miljönämnden ta fram riktlinjer för alla tillfällen i Malmö stad då skattepengar används för att betala maten inklusive all representation innebärande att:*

- *I första hand beställa växtbaserade rätter eller fiskrätter. Kött kan vara ett valbart tillägg.*
- *Alltid efterfråga ekologiskt och etiskt certifierad mat och dryck samt miljömärkt fisk.*
- *Aldrig servera fisk från hotade bestånd.*
- *Alltid ha kranvatten i stället för flaskvatten.*
- *Att krav enligt ovan ställs på privata entreprenörer som finns i kommunens lokaler, då skattepengar används för att betala maten.*

## APPENDIX

### KÄLLOR

#### **Intervjuer med:**

*Koststrateg Gunilla Berggren, Malmö skolresturanger*

*Dietist Mimmi Hägg, Malmö skolresturanger*

*Projektsamordnare Ingela Svare-Olsson, förskoleförvaltningen*

*Dietist inom äldreomsorgen Eddie Grahn, sociala resursförvaltningen*

*Dietist inom LSS Jenny Fontaine-Ronnby, sociala resursförvaltningen*

*Utvecklingssekreterare Carin Antonsson, grundskoleförvaltningen*

*Hem-och konsumentkunskapslärare Björn Lange, Kirsebergsskolan*

*Inköpsadministratör Anette Svenning, Värnhemsskolan*

*Lärare, restaurang och storhushåll, Olle Bredin, Värnhemsskolan*

*Programsamordnare, Pernilla Pieplow-Flodberg, Värnhemsskolan*

*Konsumentrådgivare Maria Nikanorsson, miljöförvaltningen*

#### **Övrigt**

*Basutbildning kring matsituationen-för hemtjänsten, Dietistverksamheten, sociala resursförvaltningen, Malmö Stad, 13.03.2015*

*Bra mat inom vård och omsorg: Kvalitet avseende kost och nutrition, Dietistverksamheten, sociala resursförvaltningen, Malmö stad, reviderad 18.11.2014*

*Försvinn svinn!, Malmö Skolrestauranger, serviceförvaltningen, Malmö stad , 27.11.2014*

*Gastronomiskt manifest rektorsmanifestet-för en bättre måltid, Ingela Svahn, Fahrudin Zejnic, Leon Nawrot, Lise-Lott Nilsson, Ann-Caroline Fredholm, Johan Revemark, Pär Blondell, Gunilla Ödhall, Anette Karlsson, Annelie van Lunteren, Helene Löfven, Anders Malmquist, Lari Pitkä-Kangas, 2014.*

*Grundutbildningen för kostombud/kökspersonal i äldreomsorgen, Dietistverksamheten, sociala resursförvaltningen, Malmö stad*

*Handbok för säker mat inom vård, skola och omsorg: Branschriktlinje för god hygienpraxis och för tillämpning av HACCP-principerna enligt förordning (EG) nr 852/2004 (s 29) Sveriges Kommuner och Landstig*

*Läroplan för hem-och konsumentkunskap, Skolverket, <http://www.skolverket.se/laroplaner-amnen-ochkurser/grundskoleutbildning/grundskola/hem-och-konsumentkunskap> 3.4.2015*

*Kartläggning av Sveriges kommuner gällande skolmåltidsverksamheten i förskolan, grundskolan och gymnasiet, Skolmatens vänner, mars-maj 2014*

*Kartläggning av Sveriges kommuner gällande skolmåltidsverksamheten i förskolan, grundskolan och gymnasiet, Skolmatens vänner feb-apr 2013*

*Malmö Skolrestaurangers guide för att minska matsvinnet*, Malmö Skolrestauranger, serviceförvaltningen, Malmö stad 2014

*Resultatrapport för mätning av matsvinn vecka 46 2014*, Mimmi Hägg, serviceförvaltningen, Malmö stad 02.12.2014

*Rutiner för E-kost, specialkost, individuellt anpassad kost samt konsistensanpassad kost*, Dietistverksamheten, sociala resursförvaltningen, Malmö stad, reviderad 19.12.2013