



Livsmedelsverket

Resultatsammanställning

**Kartläggning av Sveriges kommuner
gällande skolmaten i grundskolan**

**Skolmatens vänner och Livsmedelsverket
april-maj 2016**

Argument

Innehållsförteckning

	<u>Sid</u>
Sammanfattning	2
Fakta om kartläggningen	3
- Bakgrund och syfte	3
- Målgrupp och register	3
- Metod och genomförande	4
- Undersökningsdeltagarnas anonymitet	5
- Kartläggningens genomförandeperiod	5
- Antal svarande och svarsfrekvens	5
- Huvudansvar för kartläggningen	6
- Hantering av webbenkät och telefonpåminnelser	6
- Uppdragsgivare	6
Bakgrundsfakta om de deltagande kommunerna	7
- Deltagande kommuner – uppdelat på län	7
- Antal elever på de kommunala grundskolorna	8
Fakta om kommunernas skolmåltidsverksamhet	9
- Förekomsten av kostchef i kommunen	9
- Samlad eller uppdelad organisation för måltidsverksamheten?	10
- Planering/hantering av menyer och recept	11
- Utbildningsnivån hos personalen i skolmåltidsverksamheten	11
- Politiska beslut med riktlinjer för grundskolans måltidsverksamhet	12
Skolmatens egenskaper	14
Skolkök och skolrestauranger	18
- Upprustningsbehov – skolkök och skolrestauranger	18
- Förekomsten av tillagningskök	19
Frukost- och lunchservering i skolan	21
- Frukostservering i skolan	21
- Lunchservering före kl 11.00	22
Råd & verktyg att använda i skolmåltidsverksamheten	25
- Användning av Livsmedelsverkets råd "Bra mat i skolan"	25
- Livsmedelsverkets råd – bidrar till skolmatens kvalitet?	26
- Synen på Livsmedelsverkets råd "Bra mat i skolan"	27
- Användandet av SkolmatSveriges verktyg	27
Elevers kontaktvägar för synpunkter och feedback på skolmaten	29
Livsmedelskostnaden för skollunchen	31
- Livsmedelskostnaden för maten i grundskolan	31
Kostchefernas stora utmaningar inför framtiden	34
Avslutande kommentarer	39

Sammanfattning

- Livsmedelskostnaden för lunchen i de kommunala grundskolorna låg under 2015 på 10,47 kr i snitt. I förra årets kartläggning (2014 års siffror) låg denna kostnad på 10,22 kr och året dessförinnan på 9,98 kr. Den kommun som har lägst kostnad lägger 7,53 kr på en skollunch. Den kommun som lägger mest har en livsmedelskostnad för skollunchen på 14,62 kr – nästan dubbelt så mycket som den mest "sparsamma" kommunen.
- Kostcheferna upplever att deras kommunpolitiker lägger extra stor vikt vid att skolmaten ska vara svensk, närproducerad och lagad från grunden. Att maten ska vara ekologisk är inte fullt lika viktigt för politikerna och minst viktigt för politikerna (av de fem uppräknade egenskaperna) är att skolmaten ska vara klimatsmart.
- Det finns kostchefer i 89% av landets kommuner. Fram till 2014 ökade andelen kommuner med kostchef/kostchefsfunktion, men sedan 2014 ligger den på en stabil nivå.
- Tre av fyra kommuner (74%) har en samlad/gemensam organisation för all måltidsverksamhet (skola, förskola, äldreomsorg etc). 19% har en uppdelad organisation.
- En kraftig majoritet av landets kommuner (72%) har gemensamma menyer samt färdiga recept för alla (eller de flesta) skolorna. 15% av kommunerna har en gemensam meny men inga färdiga recept och 5% har ingen gemensam meny alls.
- Bland dem som arbetar i skolmåltidsverksamheten i landets kommunala grundskolor är det 71% som har en storköksutbildning, kockutbildning eller liknande (exakt samma utbildningsnivå som senaste gången vi mätte detta, nämligen 2014).
- I 74% av landets kommuner har man fattat ett politiskt beslut med riktlinjer för måltidsverksamheten på grundskolan (t ex ett kostpolitiskt program el likn).
- Så gott som alla kostchefer i landet upplever att det finns ett visst eller stort upprustningsbehov för grundskolornas skolkök och skolrestauranger. Extra stort anses detta upprustningsbehov vara för skolrestaurangerna.
- 61% av landets kommunala grundskolor har tillagningskök i direkt anslutning till sina skolrestauranger.
- 16% av eleverna på landets kommunala grundskolor erbjuds möjlighet att äta frukost i skolan (minst någon gång i veckan).
- 87% av landets kommuner har minst en kommunal grundskola där lunchserveringen startar före kl 11.00. Andelen skolor med tidig lunchstart har ökat sedan 2013.
- Livsmedelsverkets råd "Bra mat i skolan" används primärt som underlag för utformning av matsedlar, som utdelningsmaterial till dem som ställer specifika frågor om skolmaten samt som referens i kommunernas kostpolitiska program, policies etc.
- De allra flesta kostchefer upplever att Livsmedelsverkets råd har bidragit till ökad kvalitet på skolluncherna. De sätter dessutom ett högt totalbetyg på dessa råd (snittbetyg 4,24 på en femgradig skala).
- I en av fyra kommuner (25%) används SkolmatSveriges verktyg på *alla* eller på *de flesta* kommunala grundskolor.
- Den vanligaste kontaktvägen/metoden för grundskoleelever att ge feedback på skolmaten är via matråd. Näst vanligast är olika undersökningar/enkäter, medan det fortfarande är mindre vanligt att eleverna erbjuds möjlighet att ge kommentarer på kommunens eller skolans Facebooksida, Instagramkonto eller i någon blogg.

Fakta om kartläggningen

Bakgrund och syfte

Åren 2007 samt 2011-2015 genomförde Skolmatens vänner kartläggningar av skolmåltidsverksamheten i landets kommuner (2015 med LRF Mjolk som huvudman). Syftet var att öka kunskapen om de måltider som serveras på landets kommunala förskolor, grundskolor och gymnasier. Kartläggningarna har haft olika fokus och frågeområden under de sex tidigare år som de genomförts, och resultaten har bidragit med viktig kunskap till debatten om den svenska skolmaten.

Argument AB, som även ansvarat för de tidigare kartläggningarna, fick av Skolmatens vänner och Livsmedelsverket i uppdrag att designa, projektleda och genomföra 2016 års studie.

Det bakomliggande syftet för de båda organisationerna är att, med hjälp av denna kartläggning, inhämta och sprida kunskap om måltidsverksamheten i landets kommuner – i år med särskilt fokus på mat och måltider i de kommunala grundskolorna.

Kartläggningen innehåller inte bara faktafrågor om kommunernas skolmat, utan även ett mindre antal frågor om de svarande kostchefernas egna (subjektiva) tankar och åsikter inom dessa områden.

Målgrupp och register

Kartläggningen genomfördes inom samma målgrupp som i studierna 2007 och 2011-2015, nämligen bland kostchefer, kostansvariga eller motsvarande i landets 290 kommuner. Målgruppen är dock inte helt homogen och måltidsorganisationen ser olika ut i de olika kommunerna:

- I en del kommuner har man delat upp administrationen i olika kommun-/stadsdelar, och i dessa fall kan det finnas kostchefer/kostansvariga i varje sådan mindre administrativ enhet.
- På andra ställen i landet har kommuner gått samman och delar på en kostchef.
- I vissa kommuner är det olika personer som har ansvar för de olika kategorierna av offentlig mat (t ex maten i förskolan, grundskolan, gymnasieskolan, äldreomsorgen etc) och flera personer kan därför tituleras kostchef/kostansvarig.
- I enstaka kommuner finns det ingen tjänsteman alls som hanterar frågorna om skolmat – det finns inget "mellanskikt" av tjänstemän mellan politikerna och de personer som praktiskt hanterar skolmatsfrågorna ute i verksamheten. Ansvaret för frågorna ligger i dessa kommuner på en folkvald politiker, nämligen ordföranden i den ansvariga politiska nämnden.
- Ett fåtal kommuner har valt att lägga ut även kostchefsfunktionen på entreprenad (t ex att en person på Sodexo är "kostchef" för en hel kommun).

Tanken med kartläggningen var att vi skulle få in ett svar per kommun, oberoende av hur kommunen är organiserad i dessa frågor och oberoende av den exakta titeln/befattningen hos den som är bäst lämpad att besvara frågorna. Det innebar att vi bara vände oss till en person per kommun (i de allra flesta fall en kostchef, kostansvarig eller motsvarande). Om denna person saknade kunskap i någon speciell fråga fick han/hon samla in information internt för att sedan besvara frågan i enkäten.

Argument AB tog våren 2009 fram ett komplett register med bland annat personnamn, postadress, telefonnummer och e-postadress till alla kommuners kostchefer/kostansvariga. Detta register användes i 2011-2015 års kartläggningar och det användes även i år. Först krävdes dock en ordentlig uppdatering av registret, så att det blev korrekt och aktuellt.

Metod och genomförande

Datainsamlingen genomfördes med hjälp av en webbenkät. För att kunna skicka ut mail med länkar till enkäten krävdes e-postadresser till en person per kommun (kostchef, kostansvarig eller motsvarande). Som redan nämnts användes ett specialframtaget register för detta. Eftersom registret uppdaterades under våren 2016 höll det en hög kvalitet och vi lyckades nå fram till rätt person i så gott som samtliga kommuner.

Ett introduktions-/inbjudningsmail skickades ut till de 290 kostcheferna/kostansvariga (eller motsvarande) för att beskriva projektet och för att uppmuntra kommunerna att delta i kartläggningen. I varje sådant mail fanns också en individuell länk till webbenkäten.

Efter ca tio dagar skickades ett påminnelsemail ut till alla som vid det tillfället ännu inte hade besvarat enkäten. En vecka senare skickades ett andra påminnelsemail ut. I månadsskiftet april-maj beslutade vi att göra en sista påminnelse för att få in så många svar som möjligt. Vi kontaktade alla kvarvarande kommuner via telefon, och de kommuner/kostchefer som vi inte direkt fick kontakt med skickade vi ett sista påminnelsemail till.

När vi uppfattade att vi inte kunde få in så många fler svar i webbenkäten "stängdes" datainsamlingen och de statistiska datakörningarna kunde göras. De resultat som togs fram var dels totalresultatet fråga för fråga (vad alla deltagande kostchefer/kommuner svarade), dels resultaten för olika undergrupper av svarande och hur dessa undergrupper skiljer sig från varandra. De undergrupper av svarande (så kallade nedbrytningar) som vi har tagit fram specifika resultat för är:

- olika kommunstorlekar räknat utifrån antalet elever i de kommunala grundskolorna
- förekomsten av kostchef i kommunen
- huruvida kommunen har en samlad/gemensam eller en uppdelad organisation för all kommunal måltidsverksamhet
- andelen utbildade medarbetare i grundskolornas måltidsverksamhet
- förekomsten av politiskt fattade beslut med riktlinjer för måltidsverksamheten på grundskolan
- de deltagande kommunerna indelade i Sveriges 21 län
- kommun för kommun (240 deltagande kommuner)

Kartläggningen var huvudsakligen kvantitativ, vilket innebär att frågorna hade fasta svarsalternativ och att resultaten i denna rapport presenteras i form av procenttal, medelvärden samt kronor & ören.

Att undersökningen huvudsakligen var kvantitativ hindrade oss inte från att också ha med ett mindre antal öppna frågor som genererade resultat av mer kvalitativ karaktär. Dessa öppna svar kompletterar de kvantitativa resultaten och ger mer "kött på benen" i analysen.

Undersökningsdeltagarnas anonymitet

Enkäten innehöll huvudsakligen frågor av faktakaraktär, d v s frågor som syftade till att kartlägga faktiska förhållanden i kommunerna (= offentliga uppgifter). Ett antal frågor i enkäten kan däremot anses vara personliga, d v s att vi frågade efter kostchefernas personliga synpunkter. Även om vi inte tror att kostcheferna skulle uppfatta dessa lite mer personliga frågor och svar som direkt känsliga, så valde vi att låta respondenterna besvara just dessa frågor anonymt. I denna rapport kan man inte se exakt vilka frågor som var av ren faktakaraktär och vilka som var lite mer personliga och därför besvarades anonymt. Skillnaden i hantering av resultat är att uppdragsgivarna, Skolmatens vänner och Livsmedelsverket, kan se vad varje enskild kommun har svarat på de renodlade faktafrågorna, medan de inte kan se enskilda kommuners/kostchefers svar på de anonyma frågorna.

Observera att de kommunspecifika resultaten inte finns redovisade i denna rapport, utan hanteras separat av Skolmatens vänner och Livsmedelsverket.

Kartläggningens genomförandeperiod

5 april – 11 maj 2016

Antal svarande och svarsfrekvens

Totalt fick vi in svar från 240 kostchefer/kommuner.

Det saknas visserligen kostchef, kostansvarig eller motsvarande i några av landets 290 kommuner, men vi har ändå räknat ut svarsfrekvensen baserat på landets samtliga kommuner (290 st). Vi har också bara tagit med 239 kommuner i vår uträkning av svarsfrekvensen, eftersom en av de 240 kommunerna endast besvarade tre av frågorna i enkäten. Svarsfrekvensen ligger därmed på $239/290 = 82,4\%$.

Detta får anses vara en hög svarsfrekvens och kartläggningen ger därför en rättvisande bild av tillståndet i landets kommuner vad gäller de frågor om skolmat som vi ställde.

Observera dock att alla kostchefer/kommuner inte kunde besvara samtliga frågor i enkäten. Framför allt är det frågan om livsmedelskostnad för skollunchen i grundskolan som en del har hoppat över. Just denna fråga upplevs som den svåraste att besvara – t ex har många kostchefer inte fått fram exakt den information som vi frågade efter. De har därför svarat "vet ej" eller hoppat över just denna fråga. Frågan om livsmedelskostnad för skollunchen i grundskolan besvarades ändå av så många som 183 kommuner.

Argument

Huvudansvar för kartläggningen

Fredrik Erfelt, Argument AB
070-560 03 42 eller fredrik@argument.nu

Hantering av webbenkät och telefonpåminnelser

Det administrativa arbetet med webbenkäten samt genomförandet av telefonpåminnelser hanterades av PFM Research i Åre.

Uppdragsgivare

Annika Unt, Skolmatens vänner
070-237 99 29 eller annika.unt@skolmatensvanner.se

och

Eva Sundberg, Livsmedelsverket
070-620 72 60 eller eva.sundberg@slv.se

OBS!

Några saker ber vi läsaren av denna rapport vara uppmärksam på:

För enkelhets skull används i denna rapport genomgående begreppet "kostchefer" när det handlar om de personer som besvarade enkäten – även om det egentligen borde stå "kostchefer, kostansvariga eller motsvarande".

I rapporten kan man på vissa ställen finna att värdena på staplarna i diagrammen inte summerar till exakt 100%. Detta beror helt på avrundningen av procenttalen. När man summerar exakta procenttal kan man i vissa fall få ett något annat resultat än om man skulle summera motsvarande redan avrundade procenttal. När så sker så är det alltså inte något fel i diagrammen, utan endast en effekt av avrundningsreglerna.

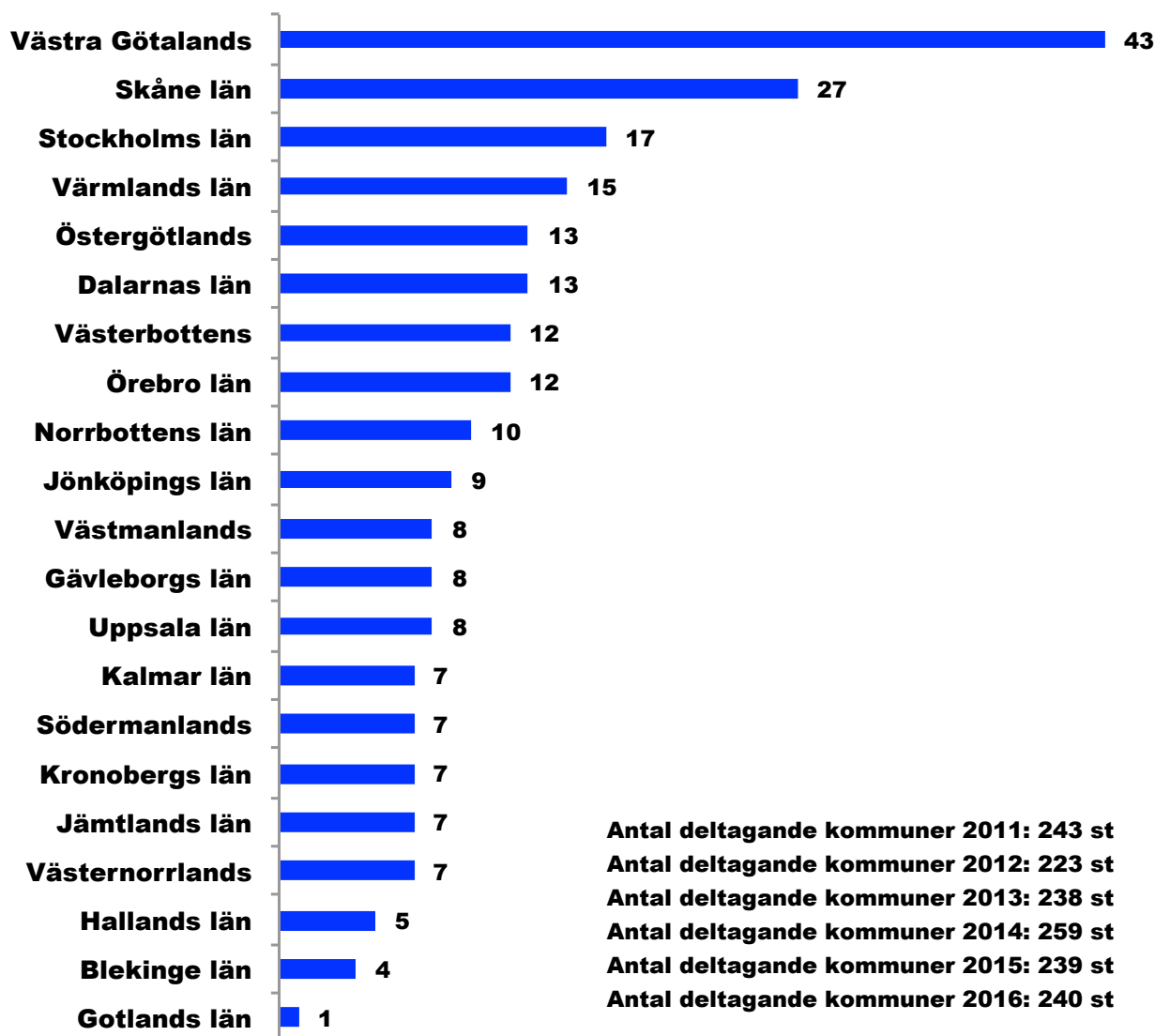
I något annat enstaka diagram kan summan av staplarna överstiga 100% beroende på att det var en så kallad multifråga, vilket innebär att den svarande kunde ange mer än ett svarsalternativ.

Redovisningen av de öppna frågorna består till stor del av olika citat som är skrivna med kursiv text och citattecken. Vissa citat kan ha förkortats eller korrigerats marginellt, t ex genom att rätta stavfel eller på annat sätt göra dem mer lättlästa. Innehållet och andemeningen i citaten har dock inte på något sätt förvrängts.

Bakgrundsfakta om de deltagande kommunerna

Nedan följer ett antal diagram som ger lite bakgrundsfakta om de kommuner som deltog i kartläggningen.

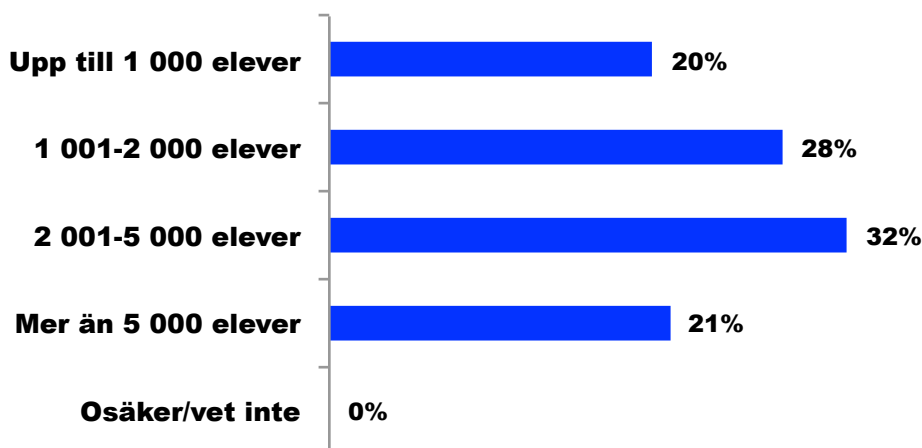
Deltagande kommuner – uppdelat på län



I diagrammet ovan ser vi hur de svarande kommunerna fördelar sig mellan Sveriges 21 län. Inte helt oväntat finns det särklassigt flest deltagande kommuner (43 st) från "superlänet" Västra Götalands län, men även många kommuner från t ex Skåne, Stockholms och Värmlands län. Gotlands län består av endast en kommun (Gotlands kommun), varför det är helt logiskt att just detta län hamnar längst ner i diagrammet.

Antal elever på de kommunala grundskolorna

Hur många elever går det sammanlagt på de kommunala grundskolorna (inklusive förskoleklass) i din kommun?



Som vi ser i diagrammet så har knappt hälften av kommunerna max 2 000 elever i de kommunala grundskolorna medan drygt hälften har mer än 2 000 elever.

Vid en jämförelse med tidigare år ser man att andelen stora kommuner (räknat i antalet kommunala grundskoleelever) ökat, vilket sannolikt speglar verkligheten ute i landets skolor och kommuner.

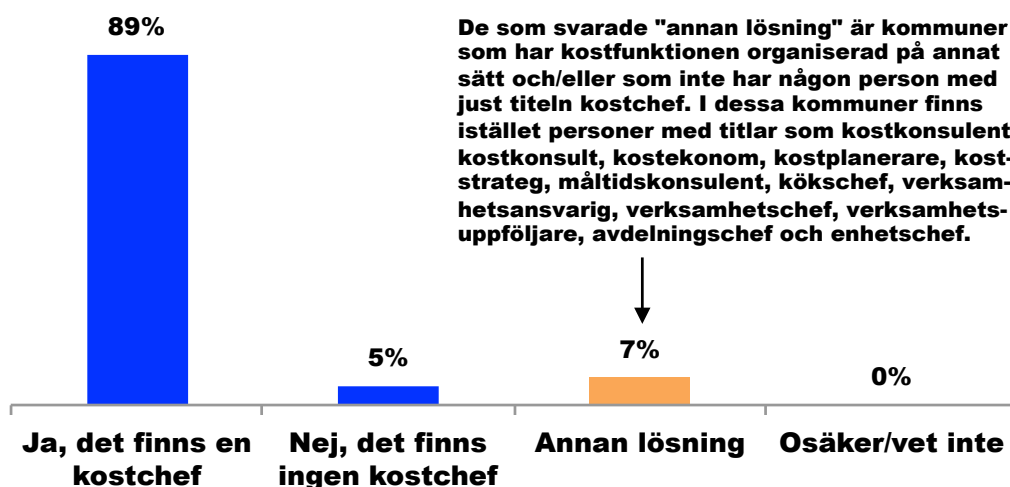
När man studerar resultaten från kartläggningen är det viktigt att beakta att kommunerna kan ha helt olika förutsättningar och förhållanden för skolmåltidsverksamheten beroende på hur stor kommunen är och hur många elever som går på de kommunala grundskolorna. I de frågor i kartläggningen där resultaten skiljer mycket mellan små och stora kommuner så lyfts det specifikt fram i denna rapport.

Fakta om kommunernas skolmåltidsverksamhet

I detta kapitel redovisas svaren på ett antal faktafrågor om kommunernas skolmåltidsverksamhet. Vi ställde frågor om förekomsten av kostchef, hur organisationen för måltidsverksamheten ser ut, hur de arbetar med menyer (om de planeras/bestäms centralt i kommunen eller lokalt), utbildningsnivån hos personalen i skolmåltidsverksamheten samt förekomsten av politiska beslut med riktlinjer för skolmaten.

Förekomsten av kostchef i kommunen

Finns det en kostchef i kommunen?



I nästan nio av tio kommuner finns det en kostchef (eller motsvarande funktion fast med annat namn) och i 5% av kommunerna saknas helt kostchef.

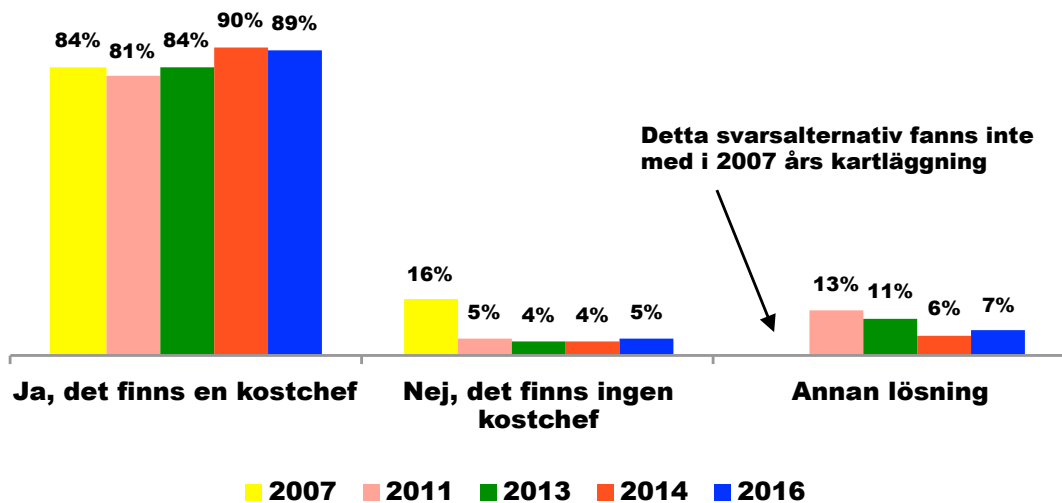
7% av respondenterna/kommunerna markerade svarsalternativet "annan lösning". Dessa respondenter uppgav att de har en person i kommunen (ofta de själva) som har närbesläktade arbetsuppgifter och ansvar som en kostchef, men som ändå inte riktigt kan anses vara just kostchef. I textrutan i diagrammet ovan kan man läsa vad det är för typ av lösningar, funktioner och befattningar/titlar.

Det är minst vanligt med kostchefer i de allra största kommunerna, d v s kommuner med mer än 5 000 elever på de kommunala grundskolorna.

Man ser också tydligt att kostchefer är vanligast förekommande i kommuner med en samlad/gemensam organisationen för all kommunal måltidsverksamhet (förskola, skola, äldreomsorg etc). I kommuner med uppdelad måltidsverksamhet är det mindre vanligt med en kostchef/kostchefsfunction.

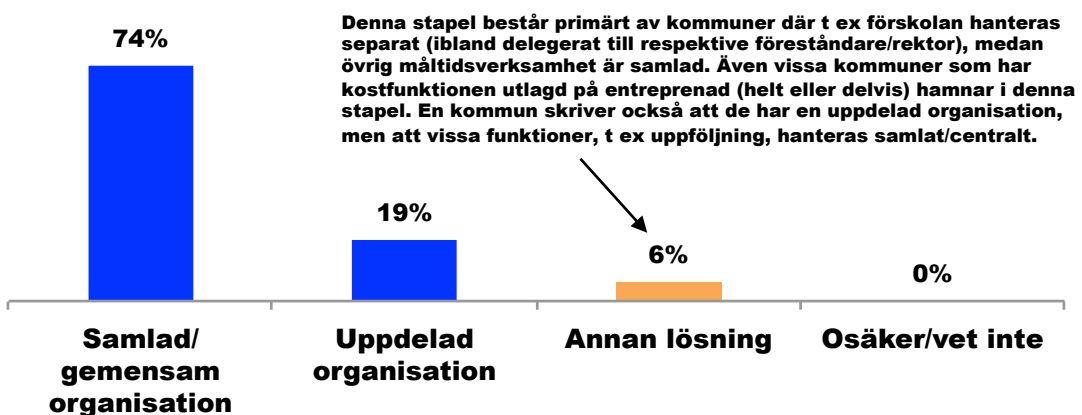
Hur har resultatet på denna fråga om förekomst av kostchef utvecklats de senaste åren? I diagrammet överst på nästa sida ser vi just detta. Där visas tydligt att det i princip inte hänt någonting mellan de två senaste mätningarna, d v s mellan 2014 och 2016. Däremot ökade antalet kostchefer tydligt mellan 2007 och 2014. Så den mer långsiktiga trenden har varit tydlig – att allt fler kommuner inrättar en kostchefsfunction – även om det alltså inte hänt så mycket de senaste två åren.

Finns det en kostchef i kommunen?



Samlad eller uppdelad organisation för måltidsverksamheten?

Har din kommun en samlad/gemensam organisation för all kommunal måltidsverksamhet (skolan, förskolan, äldreomsorgen etc)? Eller är den uppdelad på olika enheter, förvaltningar el likn?



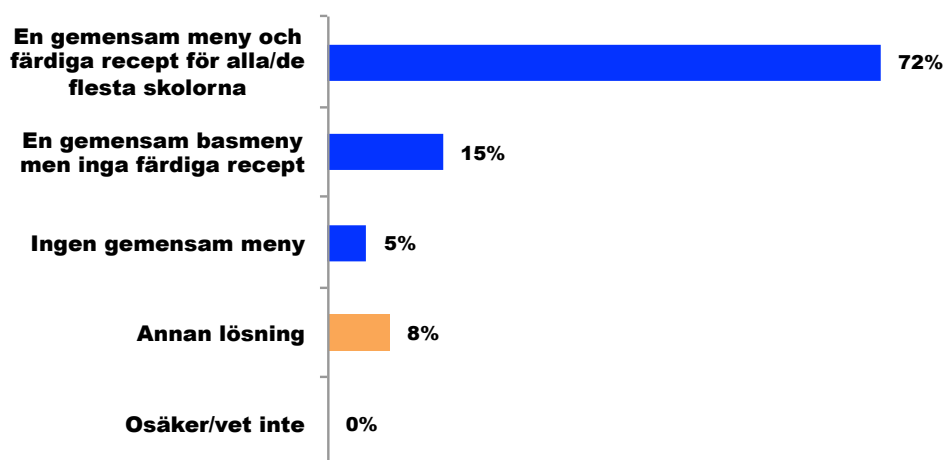
Tre av fyra kommuner (74%) har en samlad / gemensam organisation för all kommunal måltidsverksamhet, d v s för förskolan, skolan, äldreomsorgen etc.

Ungefär var femte kommun (19%) har en uppdelad organisation medan 6% markerar svarsalternativet "annan lösning". I diagrammet ovan redovisas vad för typ av svar / lösningar som ingår denna "annan lösning"-stapel. Det handlar framför allt om kommuner där måltidsverksamheten är samlad med undantag av förskolematen (som hanteras separat eller t o m är delegerad till respektive enhet / förskola).

När man granskar hur resultatet på denna fråga skiljer mellan olika kommunstorlekar så ser man att det är betydligt vanligare med samlade / gemensamma organisationer i små kommuner. Och ju större kommuner (räknat i antal elever på de kommunala grundskolorna), desto vanligare med uppdelade måltidsorganisationer.

Planering/hantering av menyer och recept

Hur planeras menyn i din kommuns grundskolor?



En tydlig majoritet av kommunerna (72%) har tagit fram en gemensam meny och färdiga recept för alla eller de flesta skolorna. Man kan alltså konstatera att menyer och recept har blivit en starkt centraliserad fråga för merparten av landets kommuner och att de enskilda enheterna / skolorna inte har så stora frihetsgrader i dessa frågor – med de för- och nackdelar detta system innebär.

I 15% av kommunerna finns det en gemensam basmeny, men man har inte tagit fram några färdiga recept. Och i 5% av kommunerna saknas även en gemensam basmeny.

8% markerar svarsalternativet "annan lösning" och dessa kommuner förklarar med egna ord vad de menar med detta, d v s vilket system de har för menyer och recept. Några kommuner menar att deras leverantörer (t ex Sodexo eller ISS) har sina egna menyer – ibland gemensam för all måltidsverksamhet som de levererar till, ibland olika till skolor, förskolor etc. Några kommuner skriver att de har en gemensam basmeny och att de kan erbjuda skolorna receptförslag (ibland "receptbank") om så efterfrågas. Någon kommun nämner att de har tillgång till recept via Mashie, ett verksamhetssystem för restauranger och storkök.

Det finns en skillnad mellan olika kommunstorlekar när det gäller denna fråga: de riktigt stora kommunerna (mer än 5 000 elever i kommunala grundskolor) svarar i betydligt mindre utsträckning att de har en gemensam meny och färdiga recept. Många av dessa riktigt stora kommuner uppger istället att de helt saknar gemensam meny.

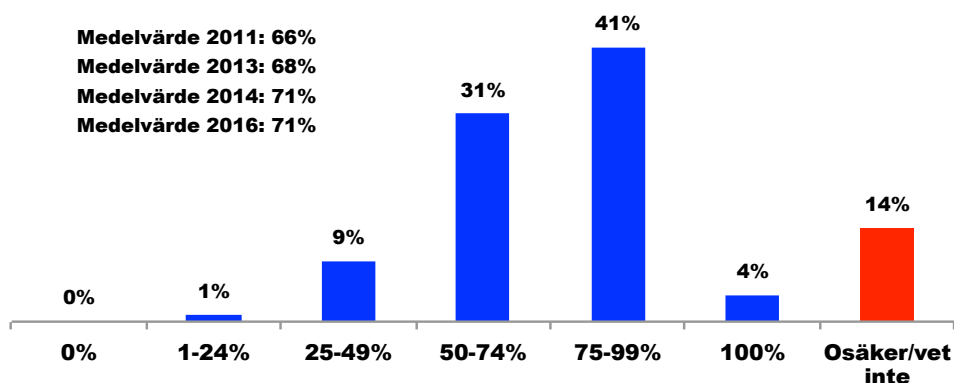
Utbildningsnivån hos personalen i skolmåltidsverksamheten

Överst på nästa sida finns ett diagram som visar utbildningsnivån hos personalen i kommunernas skolmåltidsverksamhet. Diagrammet visar hur stor andel av medarbetarna inom denna verksamhet som har en storköksutbildning, kockutbildning el likn.

I diagrammet ser vi att det i tre av fyra kommuner (76%) finns en majoritet medarbetare med denna typ av utbildning. I var tionde kommun (10%) är det en minoritet som har relevant utbildning. Observera också att så många som 14% av kostcheferna svarar "osäker/vet inte" på denna fråga om personalens utbildningsnivå.

Argument

Hur stor andel (i procent) av personalen i skolmåltidsverksamheten i din kommuns grundskolor har en storköksutbildning, kockutbildning el likn?

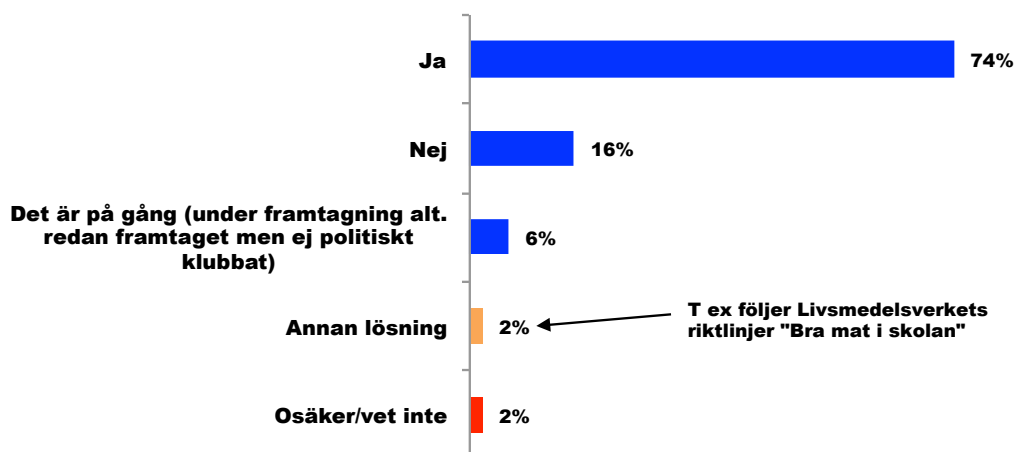


De som besvarade frågan skulle ange en exakt andel medarbetare med denna typ av utbildning (intervallen och staplarna som visas i diagrammet är en indelning som har gjorts i efterhand). Eftersom alla kommunerna /kostcheferna angav ett exakt procentvärde, så har vi också kunnat räkna fram en exakt snittsiffra för andelen välutbildade medarbetare i skolmåltidsverksamheten. I årets kartläggning ligger detta medelvärde på 71% – exakt samma siffra som förra gången denna fråga ställdes (2014). I 2011 och 2013 års kartläggningar var andelen utbildade personer 66% respektive 68%, vilket innebär att utbildningsnivån ökat något under de senaste fem åren.

Det finns inga nämnvärda skillnader mellan olika undergrupper av kommuner, utan utbildningsnivån verkar vara i stort sett densamma i alla typer av kommuner.

Politiska beslut med riktlinjer för grundskolans måltidsverksamhet

Har man i din kommun fattat något övergripande politiskt beslut med riktlinjer för måltidsverksamheten på grundskolan, t ex ett kostpolitiskt program eller liknande?

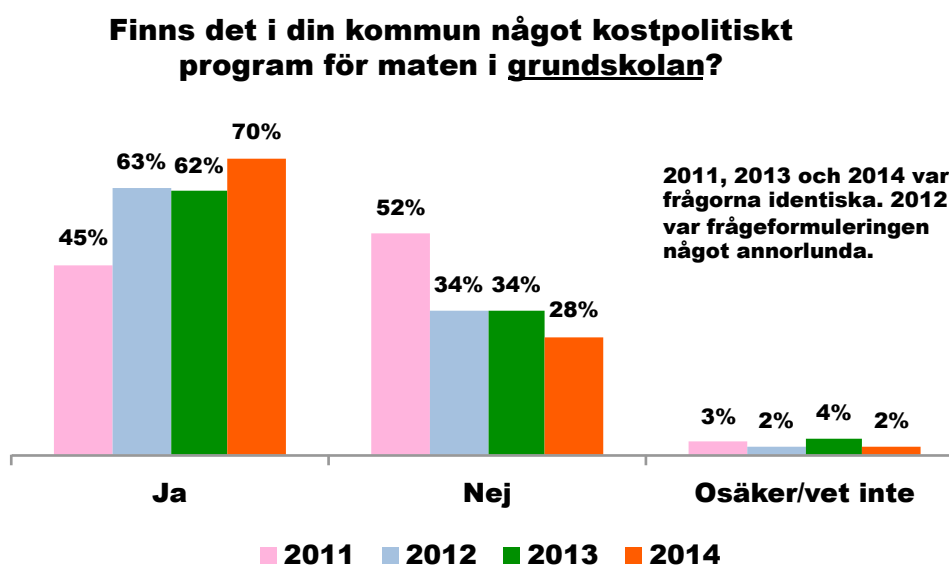


I tre av fyra kommuner (74%) har man fattat ett övergripande politiskt beslut med riktlinjer för måltidsverksamheten på grundskolan, och i ytterligare 6% av kommunerna är denna typ av beslut/riktlinjer på gång inom kort. 2% svarar "osäker/vet inte" på frågan och lika många (2%) markerar svarsalternativet "annan lösning".

Det är betydligt vanligare i stora kommuner att fatta denna typ av politiska beslut. Bland de största kommunerna (mer än 5 000 elever på de kommunala grundskolorna) är det så många som 82% som redan har fattat denna typ av politiska beslut. Bland de minsta kommunerna (upp till 1 000 elever på de kommunala grundskolorna) är denna andel endast 57%.

Utöver denna tydliga skillnad mellan små och stora kommuner så finns det inga nämnvärda resultatskillnader mellan olika typer av kommuner.

Det går inte att se exakt hur frågan om politiska beslut med riktlinjer för grundskolans måltidsverksamhet utvecklats de senaste åren. Frågan som ställdes i år, och som redovisades i diagrammet på förra sidan, är helt ny i sin formulering. Om man tittar på tidigare års kartläggningar finns det dock en närbesläktad fråga som ställdes mellan 2011 och 2014. Resultatet på den frågan visas i diagrammet nedan:



Som vi ser så har andelen kommuner som upprättat ett kostpolitiskt program (\approx har fattat politiskt beslut med riktlinjer för grundskolematen) ökat kraftigt under de senaste fem åren. Idag har en kraftig majoritet av kommunerna någon form av beslut, riktlinjer eller kostpolitiskt program för måltidsverksamheten på grundskolan. Den siffra som är närmast att jämföra med 2016 års kartläggning (74% som svarade ja på årets fråga) är siffran 70% i diagrammet ovan, d v s andelen som svarade ja på den lite annorlunda frågeställningen som vi bl a hade 2014.

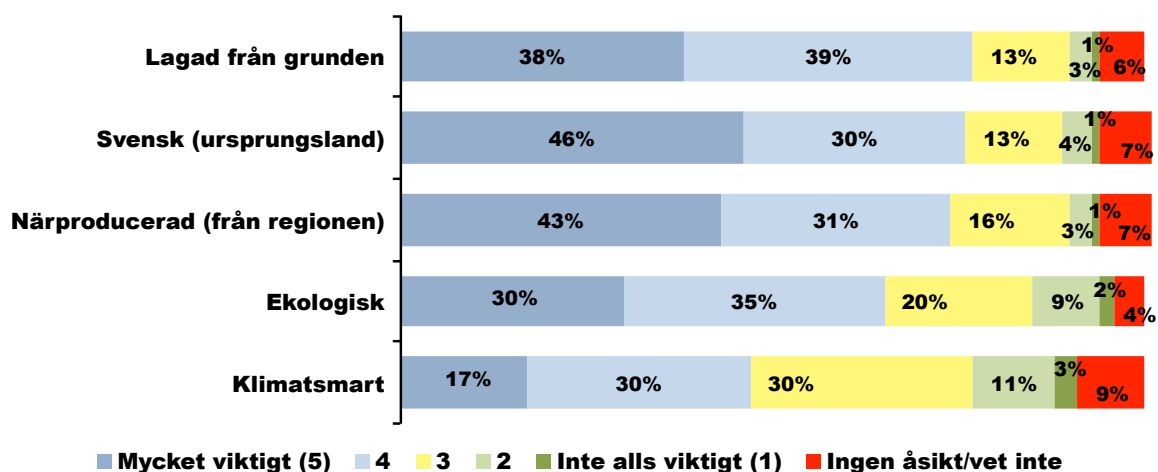
Skolmatens egenskaper

I tidigare års kartläggningar har vi bitt kostcheferna svara på vilka egenskaper hos skolmaten som *de själva* tycker är viktiga respektive mindre viktiga. I år ställde vi en lite annan fråga men på samma tema. Vi frågade nämligen vad kostcheferna *upplever att politikerna i deras kommuner tycker är viktigt respektive mindre viktigt*. Upplever kostcheferna att deras kommunpolitiker tycker att det är viktigast att skolmaten är svensk, närproducerad, lagad från grunden, ekologisk eller klimatsmart?

Vi testade de fem ovan nämnda egenskaperna och i tre diagram nedan redovisas resultaten för dessa egenskaper. I de två första diagrammen visas hur många kostchefer som markerade respektive värde på den femgradiga skalan – från värde 1 ("inte alls viktigt") till värde 5 ("mycket viktigt"). I det tredje diagrammet visas medelvärdet på den femgradiga skalan för var och en av de fem testade egenskaperna.

Hur viktiga eller oviktiga upplever du att politikerna i din kommun tycker att olika egenskaper är hos skolmaten i grundskolan?

Andelen svar på en skala från 1 = "inte alls viktigt" till 5 = "mycket viktigt"



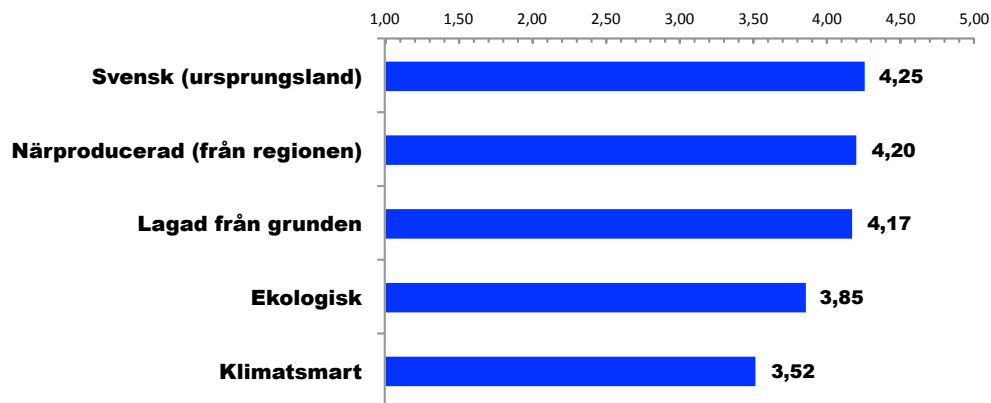
Hur viktiga eller oviktiga upplever du att politikerna i din kommun tycker att olika egenskaper är hos skolmaten i grundskolan?

Andelen som svarade 4 ("ganska viktigt") eller 5 ("mycket viktigt") på en skala 1-5



Hur viktiga eller oviktiga upplever du att politikerna i din kommun tycker att olika egenskaper är hos skolmaten i grundskolan?

Medelvärden på en skala 1-5, där 1 = "inte alls viktigt" och 5 = "mycket viktigt"



I de tre diagrammen ovan ser vi att kostcheferna upplever att deras kommunpolitiker lägger störst vikt vid att grundskolematen ska vara svensk, närproducerad och lagad från grunden. Den inbördes ordningen mellan dessa tre egenskaper varierar lite, beroende på om man studerar hur många som markerade värde 4 eller 5 på den femgradiga skalan (diagrammet längst ner på förra sidan) eller om man granskar medelvärdena på denna femgradiga skala (diagrammet ovan).

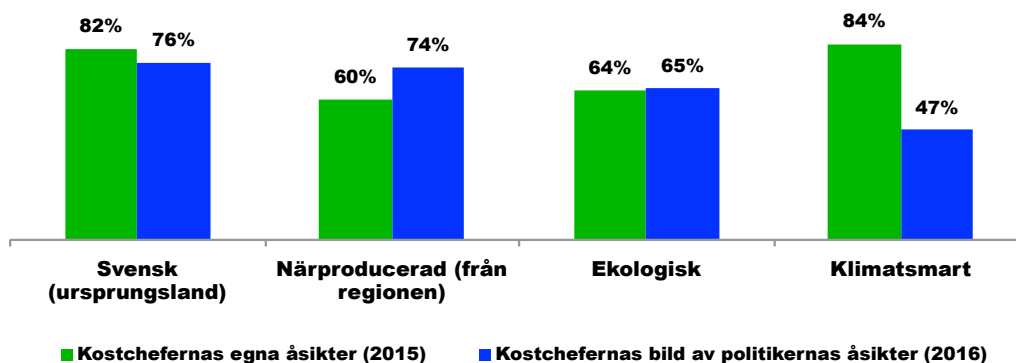
Att skolmaten ska vara ekologisk upplever kostcheferna att politikerna lägger mindre vikt vid (utan att politikerna för den skull tycker att denna egenskap är oviktig). Minst viktigt för kommunpolitikerna är att grundskolematen är klimatsmart – i alla fall om vi får tro vad kostcheferna svarar på frågan.

Det är intressant att jämföra vad kostcheferna själva upplever är viktiga egenskaper hos skolmaten med deras upplevelse av kommunpolitikernas syn på dessa egenskaper. I diagrammet nedan finns en jämförelse mellan å ena sidan kostchefernas egna svar på frågan om viktiga egenskaper (från kartläggningen 2015), å andra sidan kostchefernas uppfattning om politikernas syn på viktiga egenskaper hos skolmaten, d v s frågan som ställdes i årets kartläggning. Observera att jämförelsen nedan endast omfattar fyra egenskaper – frågan om "lagad från grunden" fanns inte med i kartläggningen 2015.

a/ Hur viktiga tycker du själv att följande egenskaper är hos skolmaten?

b/ Hur viktiga upplever du att politikerna i din kommuner tycker att följande egenskaper är hos skolmaten?

Andelen som svarade "ganska viktigt" eller "mycket viktigt"

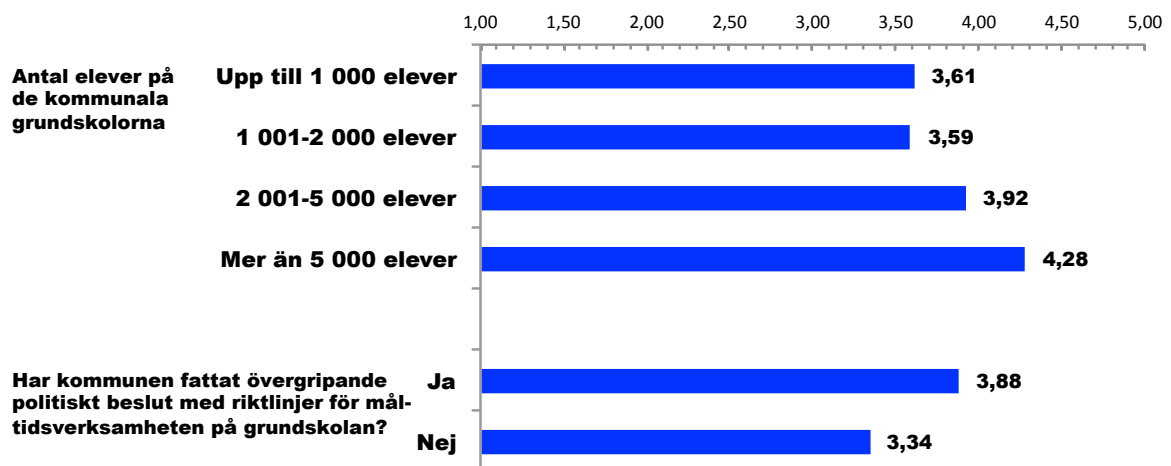


Som vi ser i diagrammet längst ner på förra sidan så är kostcheferna och politikerna hyfsat överens om hur viktigt det är att grundskolematen är svensk respektive ekologisk. Däremot lägger kostcheferna större vikt än politikerna vid att skolmaten ska vara klimatsmart medan politikerna tycker det är viktigare än vad kostcheferna gör att skolmaten ska vara närproducerad. Allt enligt kostchefernas egna svar i kartläggningarna 2015 och 2016.

Det är också intressant att studera hur resultaten från årets kartläggning (vad kostcheferna upplever att politikerna tycker) skiljer mellan olika typer av kommuner, d v s mellan stora och små kommuner samt mellan kommuner som har respektive inte har fattat något politiskt beslut med riktlinjer för grundskolans måltidsverksamhet. Nedan visas fem diagram – ett diagram per egenskap – där vi ser hur resultaten skiljer mellan olika typer av kommuner.

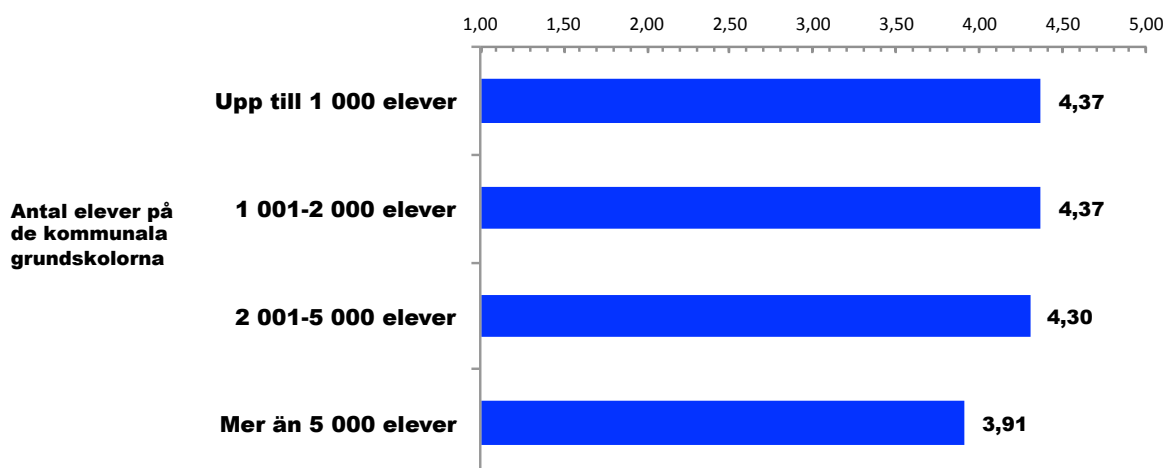
Hur viktigt eller oviktigt upplever du att politikerna i din kommun tycker att det är att maten i grundskolan är ekologisk?

Medelvärden på en skala 1-5, där 1 = "inte alls viktigt" och 5 = "mycket viktigt"



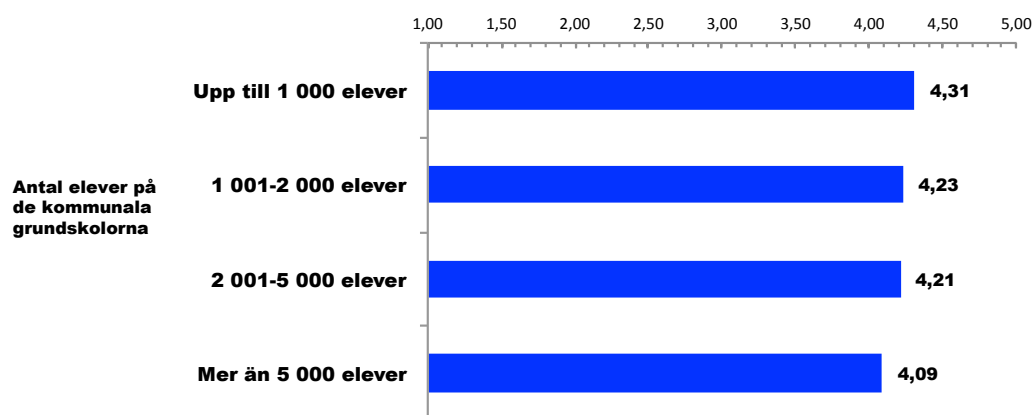
Hur viktigt eller oviktigt upplever du att politikerna i din kommun tycker att det är att maten i grundskolan är svensk (ursprungsland)?

Medelvärden på en skala 1-5, där 1 = "inte alls viktigt" och 5 = "mycket viktigt"



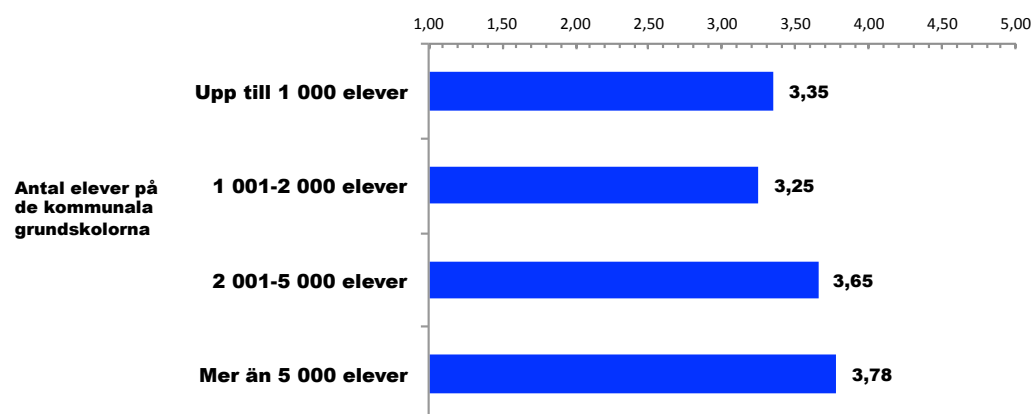
Hur viktigt eller oviktigt upplever du att politikerna i din kommun tycker att det är att maten i grundskolan är närproducerad (från regionen)?

Medelvärden på en skala 1-5, där 1 = "inte alls viktigt" och 5 = "mycket viktigt"



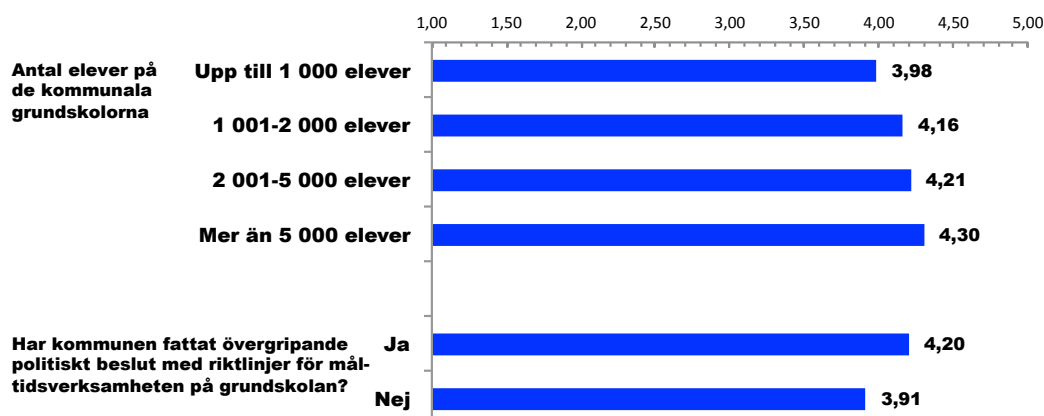
Hur viktigt eller oviktigt upplever du att politikerna i din kommun tycker att det är att maten i grundskolan är klimateffektiv?

Medelvärden på en skala 1-5, där 1 = "inte alls viktigt" och 5 = "mycket viktigt"



Hur viktigt eller oviktigt upplever du att politikerna i din kommun tycker att det är att maten i grundskolan är lagad från grunden?

Medelvärden på en skala 1-5, där 1 = "inte alls viktigt" och 5 = "mycket viktigt"



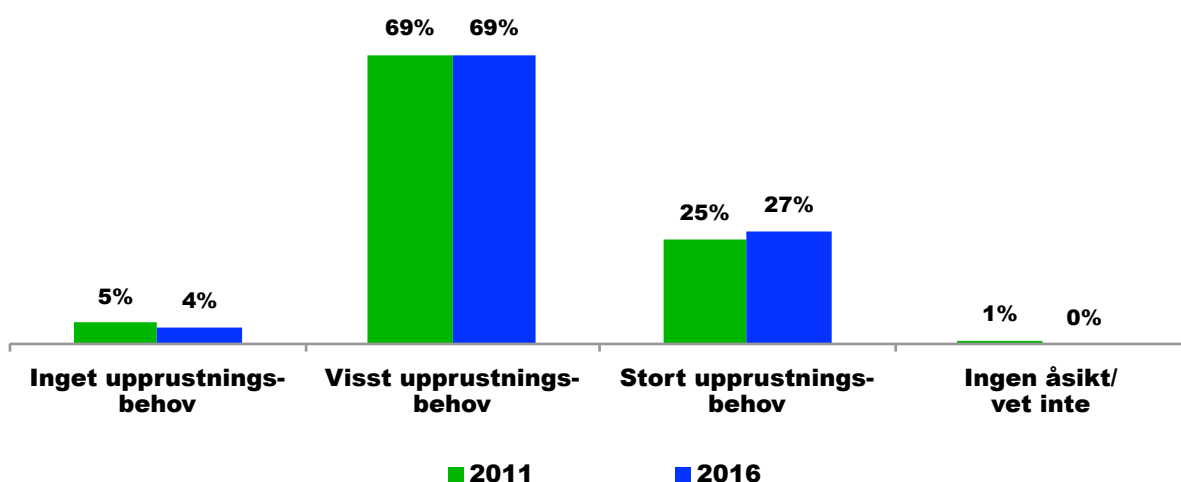
Argument

Skolkök och skolrestauranger

I kartläggningen ställdes några frågor om de kommunala grundskolornas skolkök och skolrestauranger. Kostcheferna fick ge sin syn på hur stort upprustningsbehovet är för just skolköken och skolrestaurangerna. Vi ställde också en faktafråga om andelen grundskolor som har tillagningskök.

Upprustningsbehov – skolkök och skolrestauranger

Om du tänker på den genomsnittliga standarden på skolköken i din kommuns grundskolor: upplever du att det finns eller inte finns något upprustningsbehov?



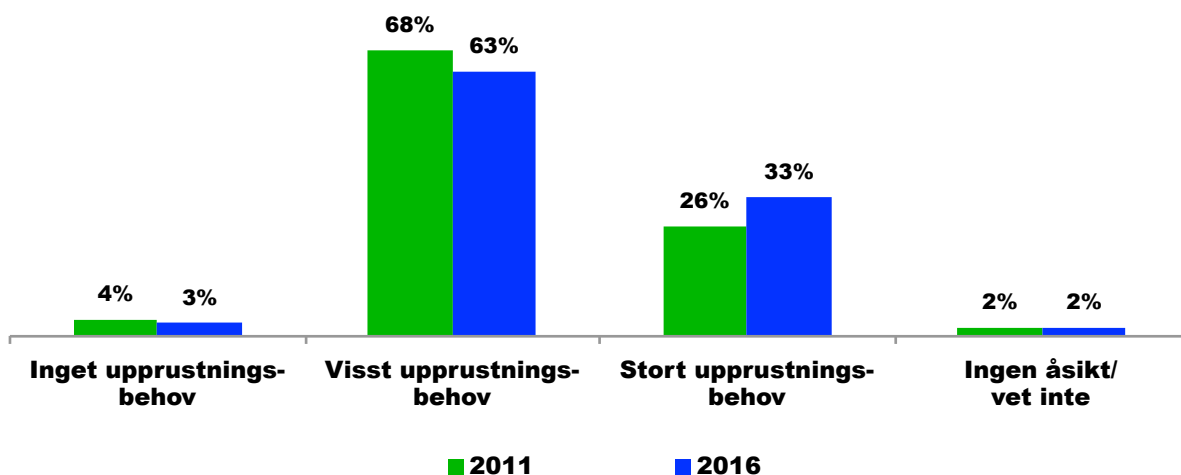
I princip samtliga kostchefer upplever att det finns ett upprustningsbehov när det gäller de kommunala grundskolornas skolkök. Drygt var fjärde kostchef (27%) upplever att detta upprustningsbehov är stort medan 69% upplever att det är ett "visst upprustningsbehov". Det finns inga egentliga skillnader i resultat på denna fråga när man jämför olika typer av kommuner, t ex olika kommunstorlekar.

Inte heller när man jämför resultatet på frågan mellan åren 2011 och 2016 (de båda tillfällena då vi ställt just denna fråga) finner man några skillnader. Resultatet är i princip identiskt i de båda kartläggningarna – något man ser när man jämför de blå och gröna staplarna i diagrammet ovan.

Samma fråga om upplevt upprustningsbehov ställdes för de kommunala grundskolornas skolrestauranger. Överst på nästa sida finns ett diagram som visar resultatet på den frågan.

I det diagrammet ser man att det upplevda upprustningsbehovet dels är större när det gäller skolrestauranger än skolkök, dels att upprustningsbehovet ökat för just skolrestauranger mellan 2011 och 2016 (men varit helt oförändrat under dessa fem år när det gäller skolköken – se diagrammet ovan).

Om du tänker på den genomsnittliga standarden på skolrestaurangerna i din kommuns grundskolor: upplever du att det finns eller inte finns något upprustningsbehov?

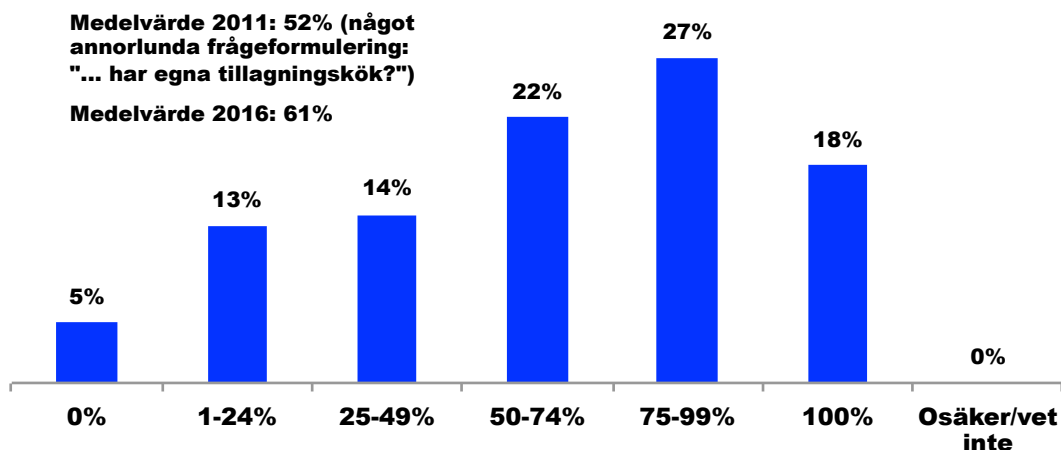


Den stora skillnaden mellan 2011 och 2016 när det gäller upprustningsbehovet av kommunala grundskolerestauranger är att andelen som svarar "visst upprustningsbehov" minskat samtidigt som andelen som svarar "stort upprustningsbehov" ökat. Det finns alltså ett antal kommuner som gått från att ha ett mindre upprustningsbehov till att de idag har ett större och mer akut behov. Kanske är det så att en del kommuner som för fem år sedan hade ett "visst behov" låtit bli att genomföra några åtgärder eller upprustningar av sina skolrestauranger – något som efter fem år med "tidens tand" lett till att upprustningsbehovet växt från "visst" till "stort"?

Inte heller när det gäller upprustningsbehovet av skolrestauranger finns det några nämnvärda skillnader mellan olika undergrupper av kommuner, t ex mellan olika kommunstorlekar.

Förekomsten av tillagningskök

Hur stor andel av de kommunala grundskolorna har tillagningskök som ligger i direkt anslutning till skolrestaurangerna?



I enkäten ställdes en fråga om hur stor andel av de kommunala grundskolorna som har tillagningskök i direkt anslutning till skolrestaurangerna. Kostcheferna fick uppge en så exakt procentandel som de kunde, och resultatet visas i diagrammet längst ner på förra sidan. Indelningen av kostchefernas svar i olika intervall och staplar är gjord i efterhand och man ser där att i nästan var femte kommun (18%) har samtliga kommunala grundskolor (100%) tillagningskök i direkt anslutning till skolrestaurangen.

I två av tre kommuner gäller att en majoritet (minst 50%) av de kommunala grundskolorna har tillagningskök i direkt anslutning till sina skolrestauranger.

5% av kommunerna saknar helt tillagningskök i anslutning till grundskolorna.

Om man räknar ut ett medelvärde på denna fråga så landar det på 61%. Med andra ord: 61% av landets kommunala grundskolor har tillagningskök i direkt anslutning till sina skolrestauranger.

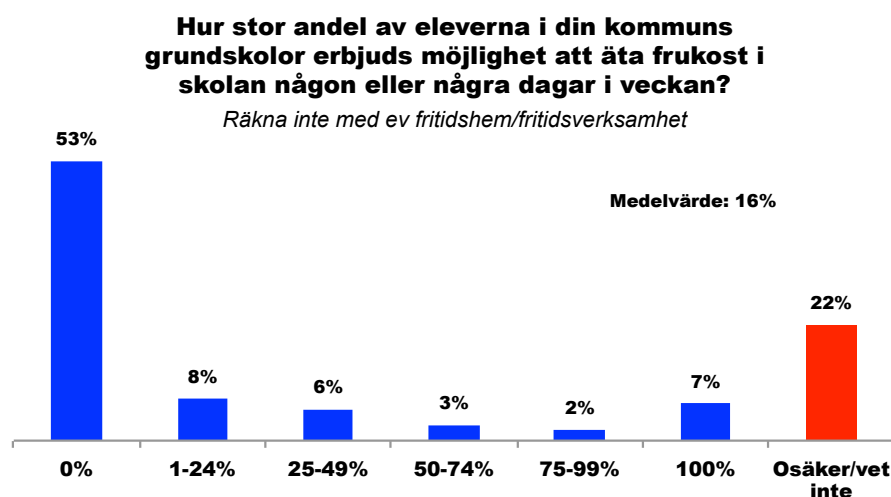
Allt tyder på att denna andel har ökat rejält under de senaste fem åren. Vi ställde nämligen en mycket likartad fråga i 2011 års kartläggning, och då låg medelvärdet på 52%. 2011 formulerade vi frågan marginellt annorlunda – vi frågade efter hur stor andel av de kommunala grundskolorna som hade *egna tillagningskök* (istället för årets formulering: *tillagningskök i direkt anslutning till skolrestaurangerna*). Denna marginella skillnad i frågeformulering har sannolikt inte påverkat resultatet särskilt mycket och det är alltså rimligt att anta att andelen tillagningskök ökat märkbart under de senaste fem åren.

Vid en detaljgranskning av resultaten så ser man att kommuner som har en kostchef också har en högre andel tillagningskök. Skillnaderna i detta avseende är dock inte särskilt stora. Vad som däremot är mycket tydligt är att kommuner med hög utbildningsnivå hos personalen i skolmåltidsverksamheten också har en högre andel tillagningskök. Är det välutbildade medarbetare som bidrar till förekomsten av tillagningskök? Eller är det förekomsten av tillagningskök som kräver och leder till en högre utbildningsnivå hos personalen?

Frukost- och lunchservering i skolan

Hur vanligt är det att de kommunala grundskolorna serverar frukost till sina elever? Och hur vanligt är det att skolorna påbörjar skollunchen före kl 11.00? Dess båda frågor ställdes i enkäten och i detta kapitel redovisas svaren på dem.

Frukostservering i skolan



I en majoritet av kommunerna erbjuds ingen frukostservering alls i de kommunala grundskolorna. Observera dock att frågan inte omfattar fritidshem/fritidsverksamhet, varför det ändå kan vara så att vissa elever äter frukost i skolmiljön/i skolans närhet.

I 7% av kommunerna erbjuds samtliga elever på de kommunala grundskolorna möjlighet att äta frukost i skolan. Observera också att så många som 22% av kostcheferna inte kan besvara frågan, d v s att de inte har full vetskap om hur det ser ut i de kommunala skolorna vad gäller just frukostservering.

Eftersom kostcheferna skulle ange en så exakt procentsiffra som möjligt (indelningen i intervall och staplar är gjord i efterhand) har ett snittvärde kunnat räknas ut. Och det ligger på 16%. Med andra ord: 16% av eleverna i landets kommunala grundskolor erbjuds möjligheten att äta frukost i skolan (minst någon dag i veckan).

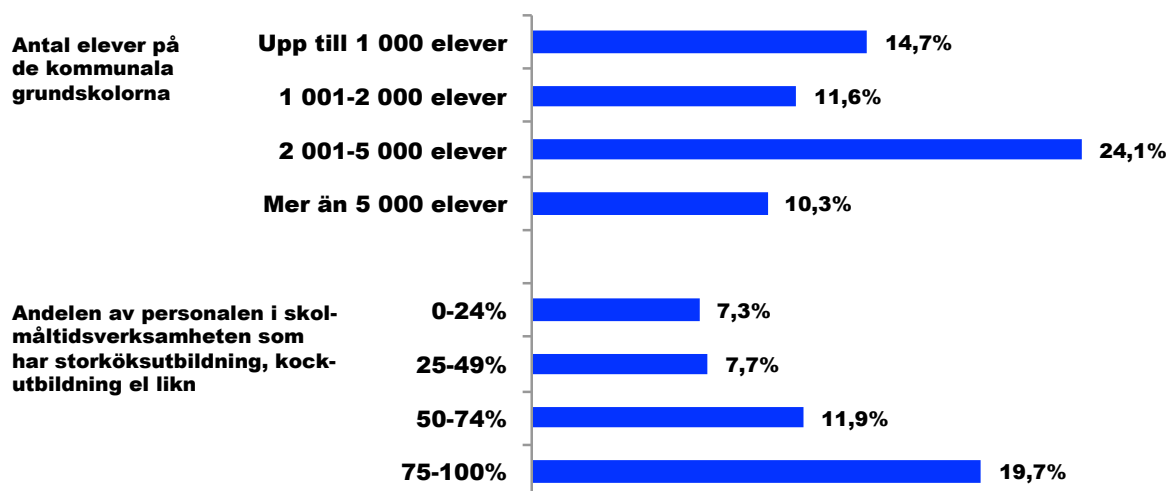
När man granskar hur frukostserveringen varierar mellan olika kommuner så ser man att det är vanligast med skolfrukost i "ganska stora" kommuner (2 001-5 000 elever på de kommunala grundskolorna). I kommuner av denna storlek erbjuds drygt 24% av eleverna på de kommunala grundskolorna möjlighet att äta frukost i skolan. Minst vanligt med skolfrukost är det i de allra största kommunerna (mer än 5 000 elever på de kommunala grundskolorna). I dessa kommuner är det bara 10% av eleverna som kan äta frukost i skolan.

Det finns också ett mycket tydligt samband mellan personalens utbildningsnivå och förekomsten av skolfrukost. Ju högre utbildningsnivå hos personalen, desto vanligare är det att man erbjuder frukost till eleverna på de kommunala grundskolorna.

Överst på nästa sida finns ett diagram som visar resultatet på frågan om frukostservering nedbrutet på olika typer av kommuner.

Hur stor andel av eleverna i din kommuns grundskolor erbjuds möjlighet att äta frukost i skolan någon eller några dagar i veckan?

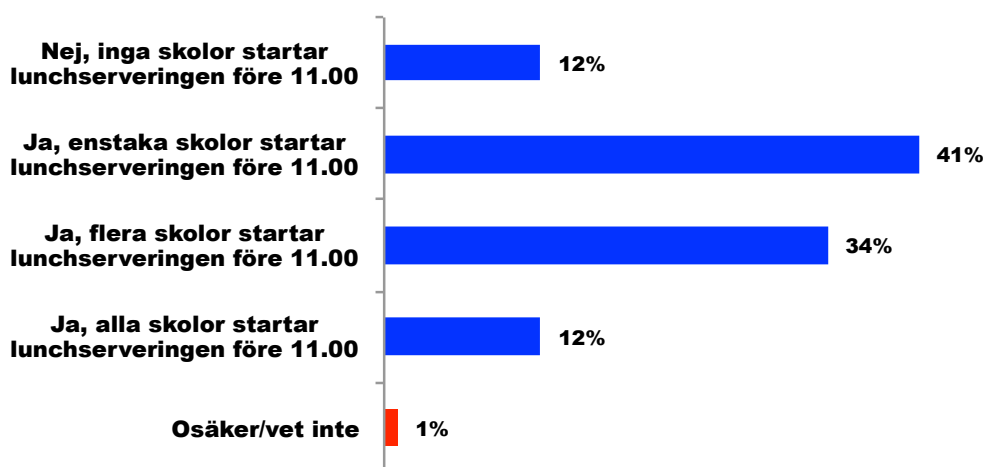
Medelvärde andel grundskoleelever som erbjuds möjlighet att äta frukost i skolan



Resultaten i kartläggningen säger inget om *varför* det finns så stora skillnader mellan olika typer av kommuner när det gäller frukostservering i skolan. Det kan säkert finnas flera olika samband och förklaringar till dessa skillnader. Hur som helst så är resultatkillnaderna mellan olika kommunstorlekar och mellan olika utbildningsnivåer hos personalen så stora att det är intressant att fortsätta granska och analysera denna fråga. T ex kan man ställa sig frågan: är det frukostserveringen som kräver/leder till att personalen är så pass välutbildad och/eller är det välutbildade medarbetare som ser till så att det serveras frukost i skolan?

Lunchservering före kl 11.00

Finns det några av kommunens grundskolor där lunchserveringen startar före kl 11.00?



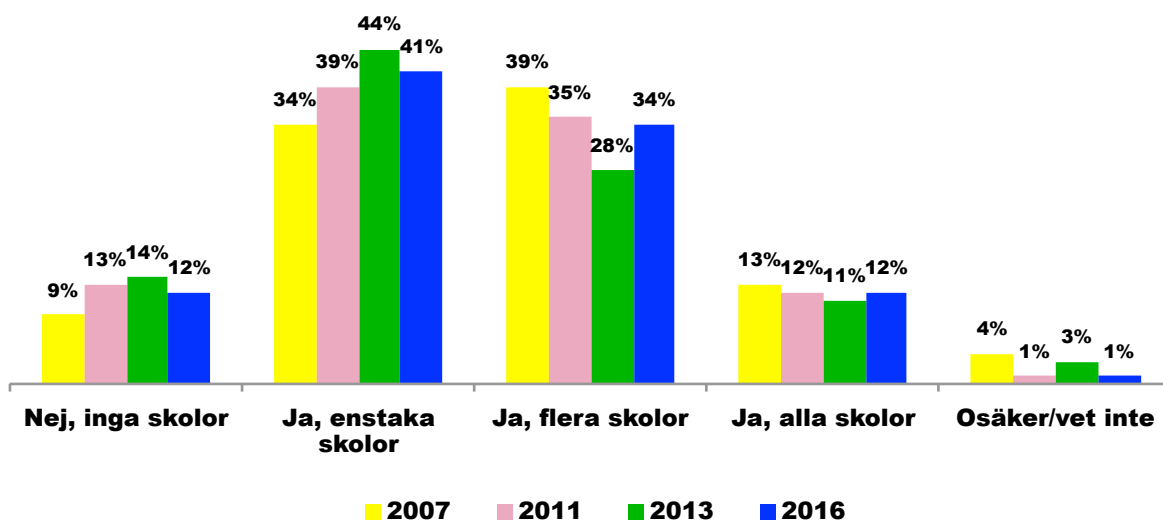
Endast i 12% av kommunerna påbörjas lunchserveringen på de kommunala grundskolorna tidigast kl 11.00. I alla andra kommuner (87% av landets kommuner) finns det minst någon skola som påbörjar serveringen av skollunchen före kl 11.00.

Diagrammet längst ner på förra sidan visar sammantaget att det är mycket vanligt att de kommunala grundskolorna startar lunchserveringen före kl 11.00 och i 12% av kommunerna så har man denna tidiga lunchstart på kommunens *samtliga* grundskolor.

Det är inte bara så att många kommunala grundskolor startar lunchserveringen före 11.00 – andelen som gör det har också ökat märkbart under de senaste åren. I diagrammet nedan ser vi tydligt hur denna utveckling sett ut sedan 2007. Observera att andelen skolor som startar lunchserveringen före 11.00 minskade kontinuerligt mellan 2007 och 2013, men att denna andel sedan har ökat under de senaste tre åren. 2013 var det 39% av kommunerna som svarade att tidig lunchservering finns på "flera" eller "alla" grundskolor i kommunen. I år, 2016, har denna andel vuxit till 46%.

En förklaring till denna negativa utveckling under de senaste åren kan vara att antalet elever ökat på de kommunala grundskolorna men att kapaciteten att servera lunch till eleverna inte ökat i motsvarande grad. För att ha en rimlig måltidsmiljö/ måltidsupplevelse i skolrestaurangerna så får det inte vara alltför många ätande elever samtidigt i restaurangen. Skolornas sätt att hantera detta problem blir ofta att sprida ut lunchserveringen i tid, d v s starta serveringen tidigare och kanske även avsluta lunchserveringen senare.

Finns det några av kommunens grundskolor där lunchserveringen startar före kl 11.00?

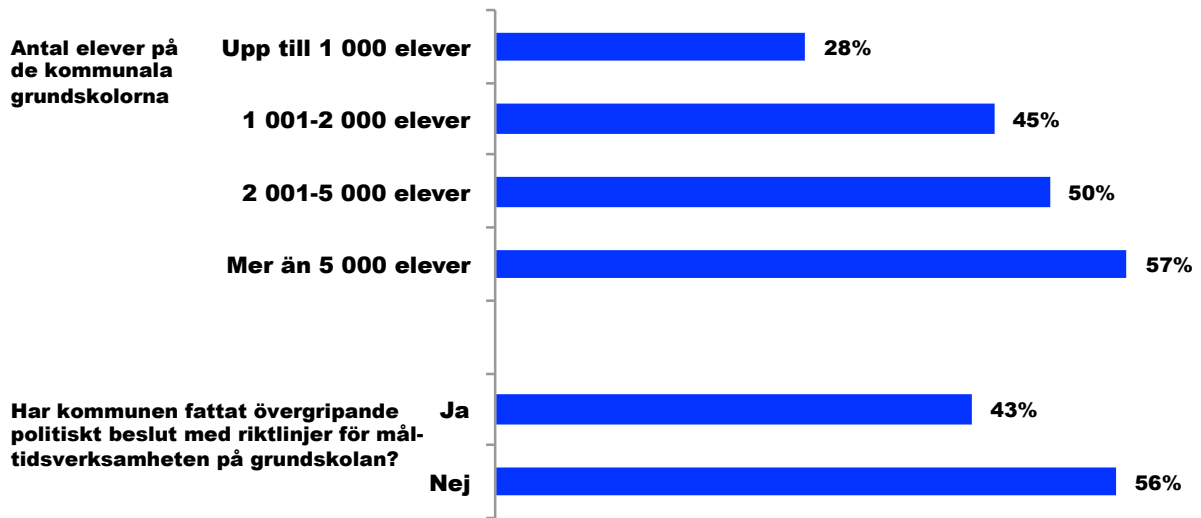


Ett annat sätt att specialgranska och analysera resultaten på denna fråga om tidig lunchservering är att titta specifikt på årets siffror och sedan sätta fokus på eventuella skillnader mellan olika typer av kommuner (se diagram överst på nästa sida). När man gör på det sättet så ser man direkt ett samband mellan å ena sidan kommunstorlek, å andra sidan förekomsten av grundskolor med tidig lunchstart: ju större kommun (räknat i antal elever på de kommunala grundskolorna), desto fler skolor som startar lunchserveringen före kl 11.00.

Det finns också ett tydligt samband mellan tidig lunchstart och förekomsten av politiska beslut med riktlinjer för grundskolans måltidsverksamhet. I kommuner som har fattat denna typ av politiska beslut är det mindre vanligt att skolorna startar lunchserveringen före 11.00. I kommuner som saknar denna typ av politiska beslut, riktlinjer, kostpolitiska program etc är det betydligt vanligare med tidig lunchstart.

Finns det några av kommunens grundskolor där lunchserveringen startar före klockan 11.00?

Andelen som svarade "ja, flera skolor" eller "ja, alla skolor"



En förklaring till varför betydligt färre skolor har tidig lunchstart i kommuner där man fattat ett politiskt beslut med riktlinjer för måltidsverksamheten, kan vara att just riktlinjer om att inte starta lunchserveringen för tidigt kan vara en del av det kostpolitiska programmet i kommunen.

Råd & verktyg att använda i skolmåltidsverksamheten

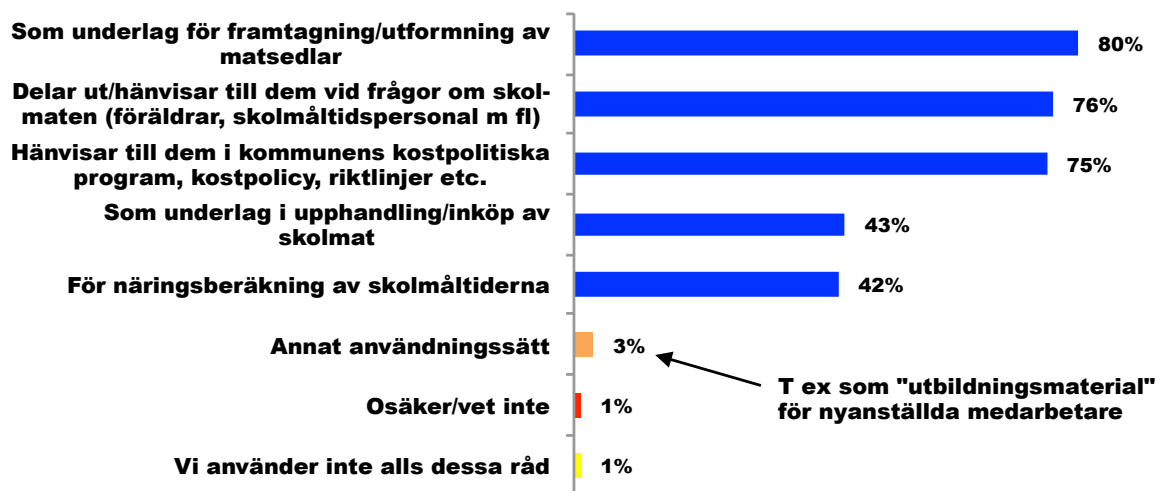
I detta avsnitt redovisas svaren på ett antal frågor som fanns med i kartläggningen och som handlade om Livsmedelsverkets råd "Bra mat i förskolan" samt om SkolmatSveriges verktyg.

Användning av Livsmedelsverkets råd "Bra mat i skolan"

Vi ställde en fråga till kostcheferna om hur de brukar använda Livsmedelsverkets råd inom sina kommuner. Vi listade ett antal fasta svarsalternativ och kostcheferna fick markera alla de användningsområden som de har för dessa råd. Eftersom de kunde markera mer än ett svarsalternativ summerar staplarna till betydligt mer än 100%.

På vilket sätt använder ni i din kommun Livsmedelsverkets råd "Bra mat i skolan"?

OBS! Flera svar möjliga



Som vi ser så finns det tre huvudsakliga användningsområden för Livsmedelsverkets råd "Bra mat i skolan":

- som underlag vid framtagning av matsedlar
- som material att ge till personer/aktörer som ställer frågor om skolmaten
- som referens/bakgrundsmaterial i kommunens policy/riktlinjer/kostpolitiska program

En hel del kommuner använder också dessa råd för att näringsberäkna skolmåltiderna eller som underlag i upphandling/inköp av skolmat.

Endast 1% av kommunerna/kostcheferna uppger att de inte alls använder dessa råd.

Man kan alltså konstatera att så gott som samtliga kommuner använder dessa råd och att de har många olika användningsområden för råden.

Generellt gäller att ju större kommun, desto fler användningsområden finns det för Livsmedelsverkets råd. I de största kommunerna (mer än 5 000 elever på de kommunala grundskolorna) markerar kostcheferna i snitt 3,5 användningsområden. I de minsta kommunerna (upp till 1 000 kommunala grundskoleelever) markerar kostcheferna i snitt 2,9 användningsområden.

På samma sätt kan man konstatera att antalet användningsområden är störst i kommuner där...

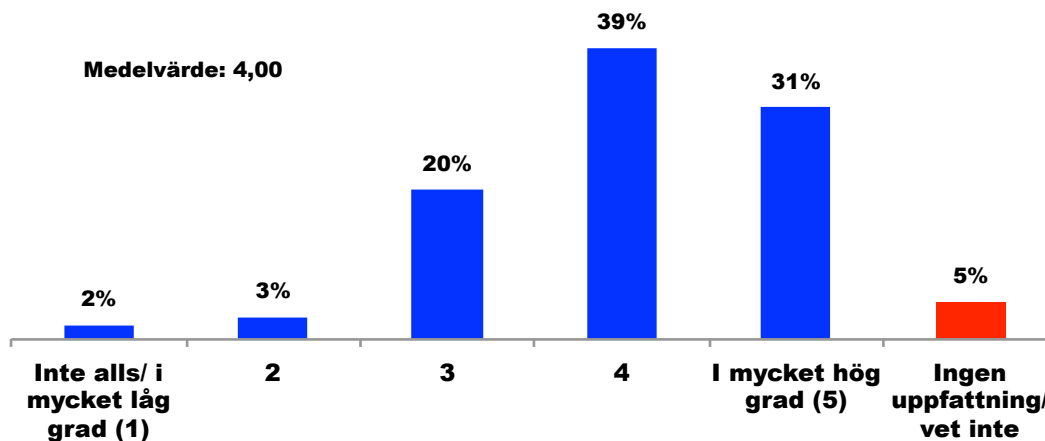
... skolmältidspersonalens utbildningsnivå är hög

... det finns en kostchef

... det finns politiskt fattade beslut med riktlinjer för skolmältidsverksamheten

Livsmedelsverkets råd – bidrar till skolmatens kvalitet?

I vilken grad anser du att Livsmedelsverkets råd "Bra mat i skolan" har bidragit till att öka kvaliteten på skolluncherna i din kommuns grundskolor?



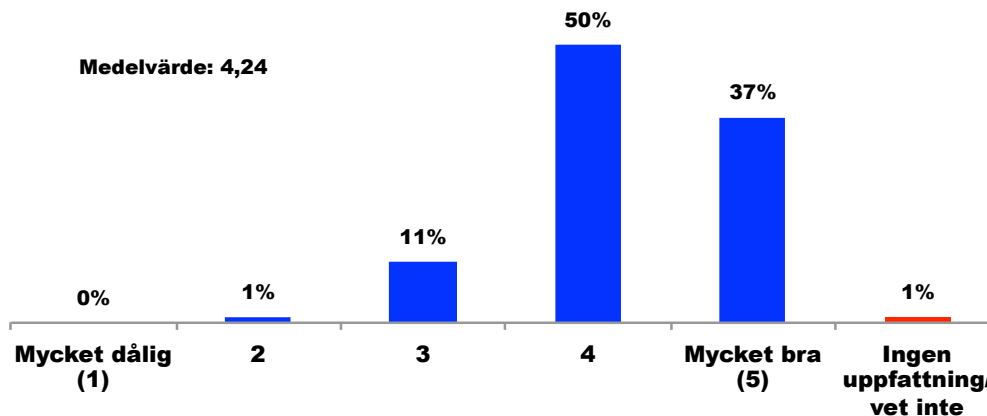
Kostcheferna fick svara på hur lite eller mycket Livsmedelsverkets råd "Bra mat i skolan" bidrar till att öka kvaliteten på skolluncherna i de kommunala grundskolorna. I diagrammet ovan ser vi att sju av tio upplever att dessa råd bidrar i ganska eller mycket hög grad till denna kvalitet. Endast 5% tycker att råden bidrar lite eller inte alls till skolmatskvaliteten och lika många (5%) svarar "ingen uppfattning/ vet inte" på frågan.

Man kan alltså konstatera att Livsmedelsverkets råd definitivt anses påverka kvaliteten på skolluncherna i positiv riktning. Medelvärdet på den femgradiga skalan landar på exakt 4,00.

Det finns inga nämnvärda skillnader i resultat på denna fråga när man granskar olika undergrupper av kommuner, utan alla kostchefer/kommuntyper verkar ha en hyfsat likvärdig syn på hur mycket Livsmedelsverkets råd "Bra mat i skolan" bidrar till ökad kvalitet på skolluncherna.

Synen på Livsmedelsverkets råd "Bra mat i skolan"

Om du gör en sammantagen bedömning av Livsmedelsverkets råd "Bra mat i skolan", vilket betyg sätter du då på dessa råd?



När kostcheferna skulle sätta ett totalbetyg på Livsmedelsverkets råd "Bra mat i skolan" så var det så många som 87% som markerade värde 4 eller 5 på den femgradiga betygsskalan. Endast 1% av alla deltagande kostchefer underkänner dessa råd (markerar värde 1 eller 2). Snittbetyget för Livsmedelsverkets råd blir så högt som 4,24.

Inte heller i denna fråga finns det några stora skillnader mellan olika undergrupper av svarande (olika kommuntyper). Man kan dock se en svag tendens att betyget är aningen högre i kommuner där...

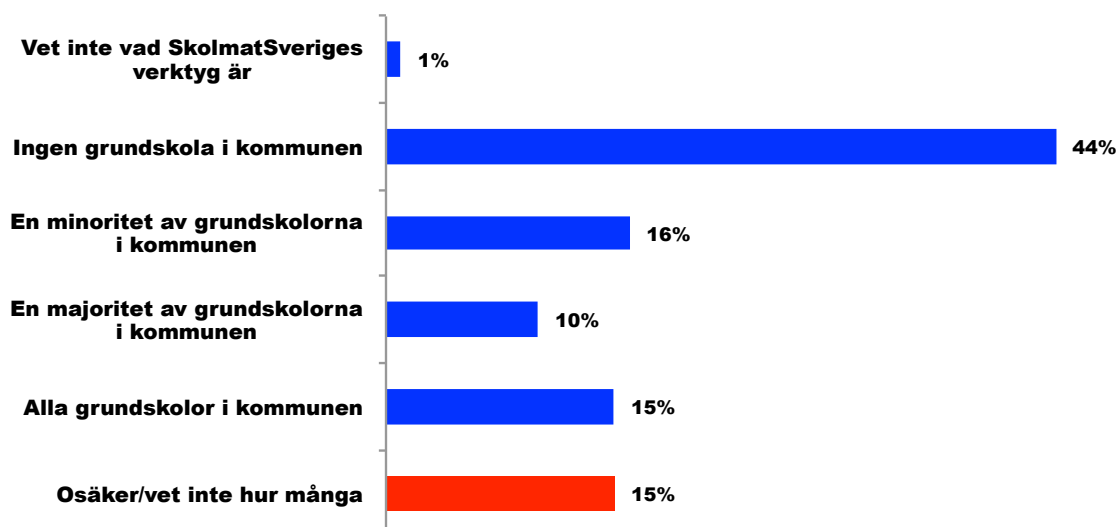
... det finns en kostchef

... andelen välutbildade personer i skolmåltidsverksamheten är hög

... man fattat någon form av politiskt beslut med riktlinjer för skolmåltidsverksamheten

Användandet av SkolmatSveriges verktyg

Hur många av grundskolorna i din kommun använder SkolmatSveriges verktyg?



Argument

Längst ner på förra sidan finns ett diagram som visar hur utbrett användandet av SkolmatSveriges verktyg är i landets kommunala grundskolor. 15% av kostcheferna kan inte besvara frågan utan markerar svarsalternativet "osäker/vet inte" och 1% av kostcheferna har inte ens hört talas om detta verktyg.

I 44% av kommunerna är det inte någon enda kommunal grundskola som använder SkolmatSveriges verktyg och i 16% av kommunerna används detta verktyg i en minoritet av skolorna.

En av fyra kommuner/kostchefer uppger att SkolmatSveriges verktyg används i de flesta av eller alla kommunens grundskolor.

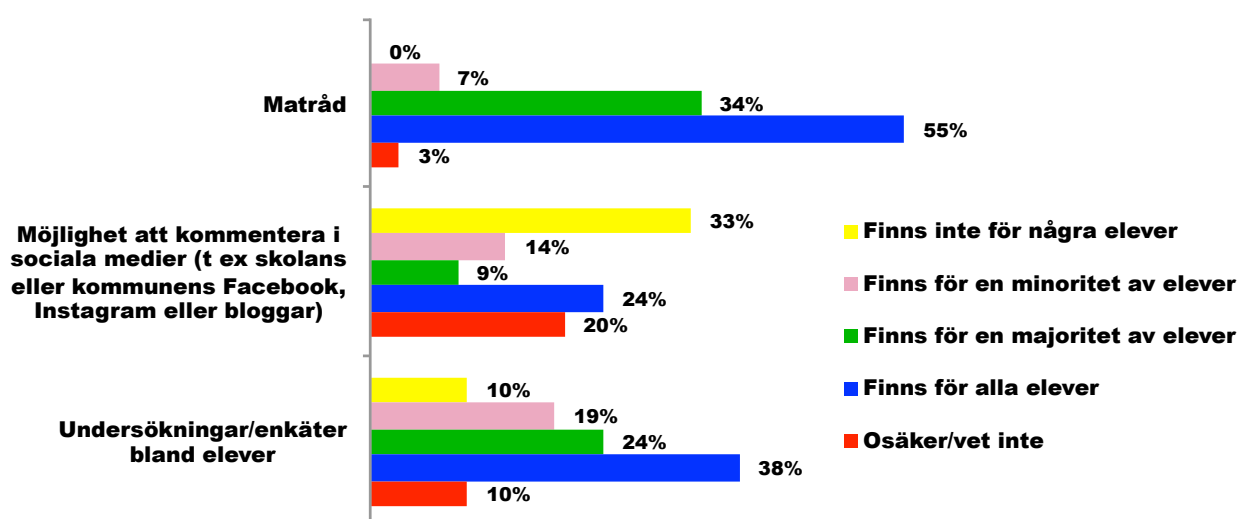
Sammantaget kan man alltså konstatera att så gott som alla kostchefer känner till SkolmatSveriges verktyg. Många kostchefer saknar dock kunskap om hur vanligt det är att skolorna använder verktyget, och i många av kommunerna använder inte en enda skola verktyget. Det finns således en stor potential för att utveckla och öka användandet av SkolmatSveriges verktyg.

Det finns inga stora skillnader mellan olika typer av kommuner när det gäller användandet av SkolmatSveriges verktyg, utan det är ungefär lika utbrett i t ex stora som små kommuner.

Elevers kontaktvägar för synpunkter och feedback på skolmaten

I kartläggningen undersökte vi på vilket sätt eleverna kan ge sin feedback och sina synpunkter på skolmaten. Det finns olika sätt för kommunerna att arbeta med feedback, och kommunerna kan vara olika ambitiösa när det gäller att skapa och erbjuda olika kontaktvägar för eleverna. Nedan redovisas resultaten på två frågor som vi ställde om just feedback och kontaktvägar för grundskoleeleverna.

Det kan finnas olika system/kontaktvägar för grundskoleelever att framföra sina synpunkter på skolmaten och skolmåltiden. Hur vanligt är det med följande system/kontaktvägar för eleverna i din kommuns grundskolor?



Den vanligaste kanalen för eleverna att ge feedback och synpunkter på skolmaten är matråd. I nio av tio kommuner (89%) finns det matråd som omfattar de flesta eller alla kommunala grundskoleelever.

Den näst vanligaste kontaktvägen för eleverna är att besvara olika undersökningar och enkäter kring skolmaten. I 38% av kommunerna får alla elever på de kommunala grundskolorna besvara denna typ av undersökningar/enkäter.

Minst vanligt av de tre testade kontaktvägarna/metoderna för elevfeedback på skolmaten är att eleverna ges möjlighet att lämna kommentarer i sociala medier, t ex på skolans/kommunens sida på Facebook, konto på Instagram eller i olika bloggar. I endast var fjärde kommun ges samtliga grundskoleelever denna möjlighet och i var tredje kommun så saknas helt denna kontaktväg för elevfeedback.

Alla tre kanalerna/kontaktvägarna är mest vanligt förekommande i kommuner...

... med samlad/gemensam organisation för hela måltidsverksamheten

... med hög utbildningsnivå hos skolmåltidspersonalen

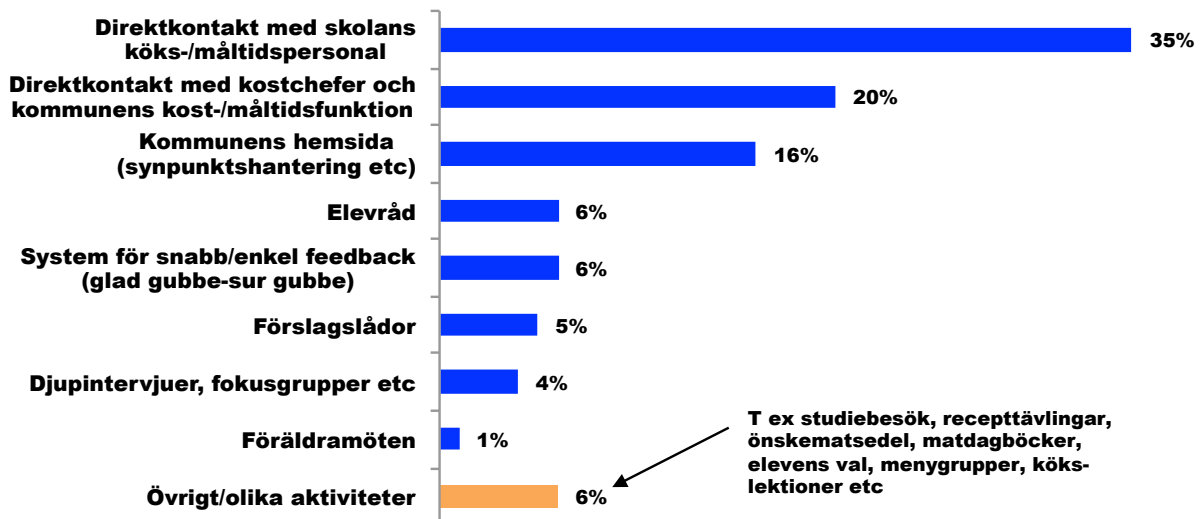
... där man fattat något politiskt beslut med riktlinjer kring skolmåltidsverksamheten

Det är också intressant att se att de olika kanalerna/kontaktvägarna för elevfeedback är mer vanligt förekommande i medelstora kommuner än i såväl riktigt stora som riktigt små kommuner.

Efter att ha frågat om tre specifika kontaktvägar/ metoder för att få feedback och synpunkter på skolmaten från grundskoleeleverna, ställdes en öppen fråga om eventuella andra kontaktvägar för elevfeedback. Resultatet på denna öppna fråga redovisas i diagrammet nedan. Observera att indelningen av svar i olika kategorier/ staplar har skett i efterhand och det fanns alltså inga fasta svarsalternativ i denna fråga.

Utöver matråd, sociala medier och elevenkäter: finns det något annat system/någon annan kontaktväg för kommunens grundskolelever att framföra synpunkter på skolmaten/skolmåltiden?

Sammanställning/kvantifiering av öppen fråga – ej fasta svarsalternativ



Det klart vanligaste svaret på denna öppna fråga handlade om att eleverna kan ha en direktkontakt med skolans köks- och måltidspersonal och på så sätt ge muntlig och daglig feedback på den mat som serveras. 35% av kostcheferna nämnde spontant denna "kanal" för elevfeedback.

Var femte kostchef nämnde också den muntliga och direkta kontakt som eleverna ibland kan ha med kostcheferna eller med andra kommunala tjänstemän som arbetar med skolmåltidsfrågor. Kostchefer och annan kommunal måltidspersonal åker nämligen ibland ut och äter lunch i skolorna. Vid dessa tillfällen ges de möjlighet att lyssna på vad eleverna själva säger om maten och ta del av deras synpunkter.

Ytterligare en kontaktväg för elevfeedback, som nämndes flitigt av kostcheferna, var möjligheten att ge kommentarer på kommunens hemsida – ofta på en specifik del av hemsidan som kallas synpunktshantering.

Ytterligare ett antal kontaktvägar för elevfeedback, som nämndes av färre än var tionde kostchef/kommun, visas i diagrammet ovan: elevråd, "glad gubbe-sur gubbe", förslagslådor, kvalitativa intervjuer/ gruppdiskussioner, olika typer av elevaktiviteter etc.

Livsmedelskostnaden för skollunchen

I de senaste årens kartläggningar har vi undersökt kommunernas livsmedelskostnader för lunchen i grundskolan. I detta kapitel redovisas årets resultat på denna fråga, d v s hur mycket pengar, i kronor och ören, som kommunerna lägger på grundskolmaten.

Livsmedelskostnaden för maten i grundskolan

Kostcheferna fick svara på hur mycket pengar deras kommuner lade på skollunchen (grundskolan) en genomsnittlig dag förra året, d v s 2015.

Vi är medvetna om att vissa kostchefer tycker att det är svårt att besvara denna fråga om kostnaderna för skollunchen på de kommunala grundskolorna. Det visar sig också att en del kostchefer hoppar över denna fråga eftersom de inte kan uppge en exakt siffra. Som tidigare nämnts var det dock 183 kostchefer/kommuner som besvarade frågan om livsmedelskostnaden i de kommunala grundskolorna.

Det kan finnas olika skäl till att kostcheferna/kommunerna har svårt att besvara kostnadsfrågan. Vissa kostchefer upplever att vårt sätt att definiera livsmedelskostnader, d v s vår exakta definition av den kostnad som vi frågade efter, inte var den mest relevanta i deras kommun. Till exempel finns det en del kommuner som brukar räkna ut livsmedelskostnaden per *ätande* elev – inte per *inskriven* elev, som vi frågar efter. Och i en del kommuner räknar man inte alls ut några livsmedelskostnader utan fokuserar istället på de totala kostnaderna för skolmaten, d v s även personalkostnader, transporter etc. I de fall man har stora delar av skolmältidsverksamheten utlagd på entreprenad kan det också vara svårt att få tillgång till exakt ekonomisk information.

Trots att det alltså inte finns någon enhetlig standard bland kommunerna för hur man ska beräkna livsmedelskostnaden så är vi mycket nöjda med att så många kostchefer ändå bemödade sig att räkna ut det vi frågade efter – vi fick trots allt in svar från en klar majoritet av kommunerna, och resultatet är utan tvekan mycket intressant och tillförlitligt.

För att alla skulle veta hur de skulle besvara denna fråga så definierade vi först exakt vad vi menar med livsmedelskostnad. Så här skrev vi i enkäten:

Det vi frågar efter är...

... livsmedelskostnaden, d v s kostnaden för hela lunchen (all mat och dryck, men inte transporter, personalkostnader etc.)

... endast lunchmältiden, d v s inte några andra måltider i skolan (frukost, mellanmål etc)

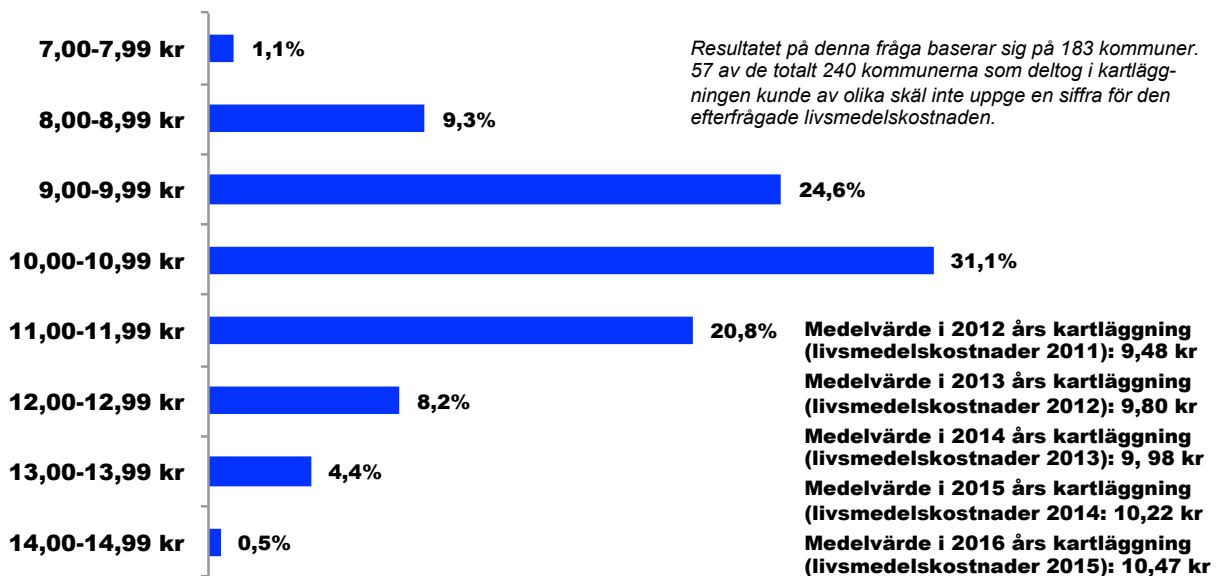
... kostnaden per elev, d v s räkna inte med eventuella vuxna som äter skollunchen (t ex pedagogiska måltider)

... kostnaden per inskriven elev – inte kostnaden per ätande elev

... den faktiska kostnaden för 2015 – inte den budgeterade kostnaden

Vi poängterade också att kostcheferna skulle ange ett så exakt belopp de kunde räkna ut. I de flesta kommuner kunde de verkligen ge ett exakt svar – ner på öret – medan de i andra kommuner svarade lite mer approximativt.

Vilken var den genomsnittliga livsmedelskostnaden per grundskoleelev och lunchmåltid i din kommun förra året (2015)?



Snittkostnaden för en svensk grundskoleelevs skollunch låg 2015 på 10,47 kr. I förra årets kartläggning – d v s 2014 års värden – låg kostnaden på 10,22 kronor. I kartläggningen 2014 (2013 års värden) var kostnaden 9,98 kr, i 2013 års studie (2012 års värden) var beloppet 9,80 kr och första gången vi undersökte denna livsmedelskostnad (2012, då vi mätte 2011 års värden) låg medelvärdet på 9,48 kr.

Kostnaden har alltså ökat 25 öre under det senaste året och nästan en krona (99 öre) under de fem år som kartläggningen genomförts.

När man analyserar hur denna kostnad utvecklats de senaste åren så ska man relatera detta till det fokus som har varit på skolmat på senare tid. Skolmatsfrågorna har fått en ökad dignitet i debatt och media och engagemanget för dessa frågor har dessutom ökat avsevärt bland landets kommunpolitiker under de senaste åren. Att kommunerna satsar mer på skolluncherna, d v s att kostnaderna ökat under de senaste åren, känns därför logiskt. Möjligtvis kan man fråga sig varför kommunernas faktiska betalningsvilja inte ökat ännu mer än den verkligen gjort. Fortfarande är det en rätt blygsam summa pengar – strax över 10 kronor – som läggs på en genomsnittlig grundskoleelevs skollunch.

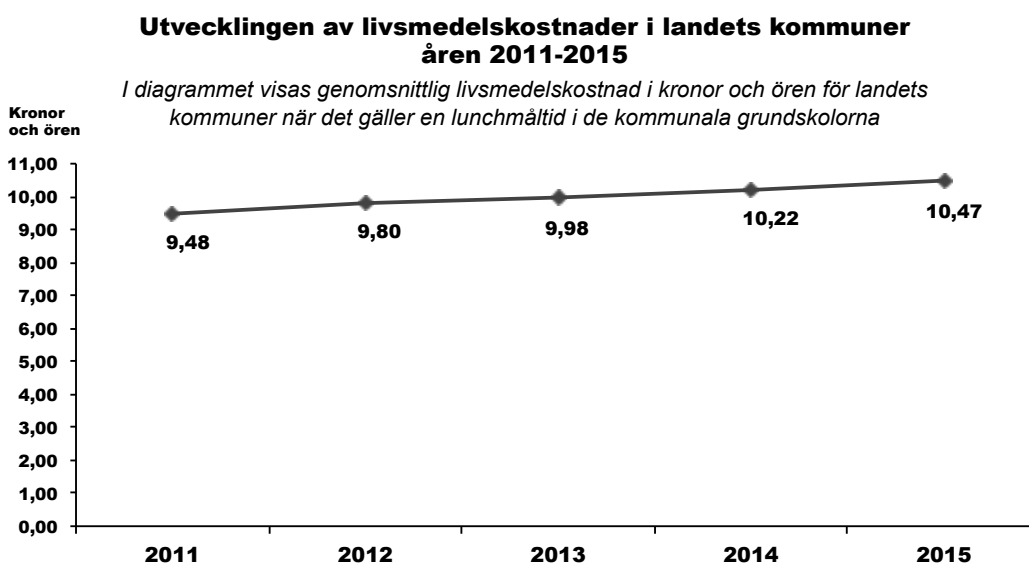
Å andra sidan ska man betänka att vi haft en obefintlig inflation i Sverige under de senaste åren, vilket innebär att de ökade resurserna till skolmaten (i alla fall det vi kallar livsmedelskostnader) är reella – rimligtvis bör inte så mycket av denna resursökning "försvinna" i rena kostnadsökningar / prishöjningar hos t ex olika leverantörer.

För att detta resultat ska tolkas på ett rättvist och rimligt sätt måste man naturligtvis påpeka att skolmatens och skolmåltidens kvalitet styrs av mer än bara av den kommunala resurstilldelningens storlek. Livsmedelskostnaden och dess utveckling över tiden ger dock en fingervisning om hur prioriterade dessa skolmatsfrågor är i landets kommuner.

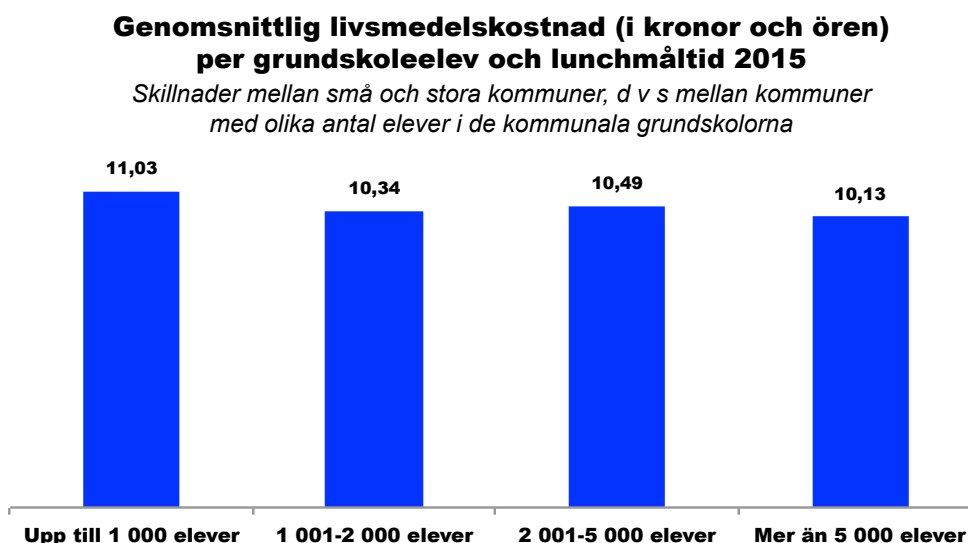
Som vi ser i diagrammet ovan så varierar kostnaden en hel del mellan kommunerna. Drygt 10% av dem lägger mindre än nio kronor på en skollunch och endast 13% lägger tolv kronor eller mer. Den kommun som har lägst kostnader ligger på 7,53 kr medan den kommun som spenderar mest på skollunchen har en snittkostnad på 14,62 kr – alltså nästan dubbelt så mycket som den mest "sparsamma" kommunen.

Det kan finnas många olika förklaringar till de stora variationerna mellan kommunerna. Skolorna kan t ex ha olika inriktning och elevunderlag i olika kommuner. Frånvaro-statistiken kan också se olika ut runt om i landet – något som kan påverka relationen mellan inskrivna och ätande elever. Hur man har organiserat kostverksamheten i kommunen (centralt, lokalt/ decentraliserat, utlagt på entreprenad etc) spelar också roll. Och relationen mellan livsmedelskostnader och övriga kostnader, t ex personal och transporter, varierar mellan olika kommuner (det är viktigt att poängtera att det inte var total-kostnaderna för skollunchen som vi frågade efter, utan just livsmedelskostnaderna). Trots alla dessa förklaringar kan man inte bortse från det anmärkningsvärda i att skillnaderna mellan kommunerna är så stora. Det råder inget tvivel om att ambitionsnivån och engagemanget för skolmaten varierar en hel del mellan landets kommuner.

I diagrammet nedan ser vi tydligt att utvecklingen av livsmedelskostnaderna varit relativt jämn åren 2011-2015 och att kostnadsökningen legat hyfsat stabilt på ca 2-3% per år.



När man specialgranskar hur livsmedelskostnaderna skiljer mellan stora och små kommuner så ser det ut som i diagrammet nedan. Som vi ser så är kostnaderna högst i de minsta kommunerna (upp till 1 000 elever på de kommunala grundskolorna) och lägst i de största kommunerna (mer än 5 000 kommunala grundskoleelever).



Kostchefernas stora utmaningar inför framtiden

I slutet av enkäten bad vi kostcheferna blicka framåt och berätta vilka stora utmaningar de ser i sitt arbete med att utveckla kommunens skolmåltidsverksamhet. Vi ställde en öppen fråga om detta:

Vad upplever du är den största utmaningen för dig i ditt framtida arbete som kostchef (eller motsvarande) då det gäller att utveckla kommunens skolmåltidsverksamhet?

Kostcheferna skrev många och långa öppna svar och det var en mängd olika perspektiv och framtidsutmaningar som lyftes fram. Man kan dock se fem huvudteman i de öppna svaren samt ytterligare ett antal något mindre frekvent nämnda framtidsutmaningar. De fem huvudutmaningarna presenteras utan inbördes ranking:

1. Många kostchefer ser det som en utmaning att – inom de uppsatta ekonomiska ramarna – kunna hantera alla specialvarianter av kost som efterfrågas i skolan idag. Bland annat nämns olika dieter, olika sjukdomar/allergier, olika kulturer, olika religioner, olika värderingar/livsstilar, etisk kost, klimatvänlig kost etc. Att kunna samordna alla dessa inriktningar är en stor utmaning i många skolor och kommuner. Ibland finns det dessutom en viss konflikt mellan de olika inriktningarna, vilket försvårar arbetet med att kunna erbjuda alla elever just den kost som de efterfrågar.

"Ökade krav från föräldrar och elever att servera individuellt anpassade kost av etiska skäl."

"Att kunna möta alla behov av specialkost som ökar mer och mer."

"Att tillgodose alla individuella och kulturella behov som ökar för varje nytt läsår."

"Hur man som kommun möter den ökade efterfrågan på trenddieter och därmed ökade kostnader."

"Alla etiska kost som kommer. Och specialkost. I dagsläget har vi 15% etiska kost och 10% specialkost. Att få ihop produktionen. Nedslitna kök som måste renoveras enligt dagens lagar och krav på service till kunden."

"Antalet specialkost ökar drastiskt, så det är ett mycket svårt pussel att få ihop detta."

"Att möta/bemöta alla individuella önskemål/krav och att styra och få balans i vad man kan tillgodose och inte. Alltså gränsdragning."

"Det är en utmaning att erbjuda god och näringsriktig mat i takt med ökade påtryckningar och förväntningar åt olika håll från matgästen själv, föräldrar och politiker. Ekologiskt? Klimatsmart? Vegetariskt? Närodlat? Svenskt kött? Kostrekommendationer? Kött slaktat med religiösa slaktmetoder? Mat från grunden?"

"Ekologiskt, närproducerat, kravcertifierat, näringsberäknat, vegetariskt/mindre kött, välsmakande, lättlagad och vackert presenterad mat till en billig peng med personalbrist... Är ingen enkel kombo..."

2. Det är inte bara de olika kosterna och dieterna som kostcheferna måste klara av att hantera och samordna på ett bra sätt. De måste också klara av att jämka samman alla de olika aktörer som finns i skolmatsvärlden runt omkring dem. Kostcheferna ser det som en stor utmaning att pedagogiskt förklara och skapa förståelse för den linje de väljer. Men också att vara så pass flexibla att de kan samordna och tillfredsställa de olika intressena och på så sätt få nöjda "kunder" och nöjda aktörer/intressenter.

Det är väldigt många aktörer som på ett eller annat sätt är involverade i skolmatsverksamheten: elever, föräldrar, pedagoger/lärare, skolledare/rektorer, skolkökspersonal, kommunala tjänstemän, politiker, intresseorganisationer och påtryckargrupper, kommersiella aktörer (inklusive producenter, leverantörer och grossister) samt, inte minst, allmänhet och media. Alla dessa aktörer har sina egna intressen och sin egen agenda, och kostchefen sitter ofta som spindeln i nätet och upplever påtryckningar och förväntningar från alla tänkbara håll. I värsta fall går inte dessa intressen att jämka samman, och ibland är de olika önskemålen direkt orealistiska. I dessa lägen upplever kostcheferna att det är en mycket jobbig sits de sitter i (= stor utmaning).

"Att få alla – från anhöriga till politiker, pedagoger och anställda – att ha en gemensam förståelse för vad vår uppgift är med maten i dessa offentliga rum."

"Att få föräldrar att förstå vad det är som ingår i en portion mat."

"Att få alla olika intressenter nöjda och behålla ett rimligt pris."

"Att få ihop politikens vilja med närproducerat, handla svenskt och laga från grunden. Men samtidigt inte få mer pengar för detta och inte heller pengar till personal som krävs om vi ska laga mer från grunden. Samt att vi inte får investeringspengar för att utrusta kök för tillagning från grunden. Vi ska även ha näringsriktiga och goda måltider, bra kvalitet och klimatsmart mat samt tillgodose våra kunders önskemål. De är så många olika delar vi ska få ihop vad gäller skolmåltiderna."

"Få med andra grupper än enbart kostpersonalen i helhetstänket när det gäller måltidsupplevelsen."

"Att förankra och nå ut med vårt arbete om bra mat i skolan till andra förvaltningar och till politiken och föräldrar. Vad det är och vad vi ser som det långsiktigt bästa. Vad som ger effekt på miljön, klimatet och med ekonomiska perspektiv."

"Minska stuprörstänket och öka samverkan över förvaltningsgränserna."

3. En typ av aktörer som många av kostcheferna lyfter fram som viktiga, och som de försöker samordna kostfrågorna med, är skolans lärare/pedagoger samt även rektorer och skolledare. Skälet till att dessa personer anses så viktiga är att kostcheferna ser det som en viktig utmaning att integrera frågor kring mat, dryck och hälsa med det vanliga skolarbetet. Det handlar om att få in kostfrågorna i den ordinarie undervisningen, men också att göra skollunchen och de pedagogiska luncherna till en "formell" del av skoldagen snarare än som en rast för eleverna.

"Att alla som arbetar på en skola ska arbeta mot samma mål. Vi måste se helheten och förstå kostens betydelse för kunskapsinhämtningen. Se måltiden som en resurs!"

"Att få rektorer och pedagoger att förstå kostens betydelse för deras verksamhet. Att det är ett samspel mellan kostenheten och skolan."

Argument

"Att måltiden blir integrerad i skolan och behandlas som ett ämne med schemaläggning."

"Att samverka med skolans verksamhet för att öka måltidernas betydelse. Pedagogiska måltider. Se måltiden som en lektion."

"Brist på intresse från rektorer och pedagoger!"

"Jobba för att integrera måltiden i pedagogiken. Hur få igenom kostråd och miljöråd kring ökad andel vegetabilier och minskad mängd kött? Pedagoger som äter med eleverna har inte kunskap!"

"Att få rektorer att förstå vikten av bra mat. Att det finns ett samband mellan bra mat och studieresultat."

4. Som redan har nämnts i några av citaten så ser många kostchefer det som en stor (och svår) utmaning att leva upp till de olika kraven som ställs på skolmaten och måltidsverksamheten samtidigt som de ska leva upp till politikernas olika krav – framför allt de budgetramar som kommunens förtroendevalda har klubbat. En del kostchefer ser det som sin uppgift att "freda" skolmaten när besparingar och budgetnedskrivningar kommer på tal. Över lag verkar ekonomiska ramar vara en av de mest dominerande ingredienserna i kostchefernas vardag.

"Den största utmaningen är att klara de ekonomiska kraven i förhållande till önskad kvalitet. Tyvärr är det en konstant obalans i detta."

"Besparingar inom skolan – som kan gå ut över skolmaten."

"Som alltid så tycker jag att det är en utmaning att driva en verksamhet med höga mål i förhållande till budget."

"Kostnaden för maten när den ska vara ekologisk och närproducerad men budget inte ska öka."

"Att få politiker att ta en tydlig ställning för hur kostverksamheten ska arbeta för en hållbar utveckling."

"Att få politikerna att förstå att många av målsättningarna kräver extra resurser. Det kostar t ex mer att köpa ekologiskt. Köpa svenskt och närproducerat kostar också en extra slant (och som vi många gånger har svårt att ens kunna köpa på grund av LOU)."

"Besparingar, dåligt utrustade kök, inga pengar till att bygga om köken. Detta ger inte de utvecklingsmöjligheter som behövs för att utveckla matlagningen."

"Vi har skollag, livsmedelslag och arbetsmiljölag att följa samtidigt som politiska mål ska uppfyllas och ekonomiska ramar ska hållas. Vi vill att våra matgäster ska uppskatta maten, men också ge dem möjlighet att testa nytt."

5. En utmaning som många kostchefer lyfter fram är hur de ska hitta och attrahera duktiga medarbetare till måltidsverksamheten – framför allt duktiga kockar. En närbesläktad utmaning som en del kostchefer lyfter fram i de öppna svaren är hur de ska lyckas engagera och motivera personalen så att de kan "vara med på resan" och utveckla/förnya skolmåltiderna.

"Att få kompetent och engagerad personal som vill jobba mot samma mål."

"Att kunna anställa kompetent personal. Det är brist på det idag."

"Engagerade och kompetenta kockar."

"Den största utmaningen är att få personalen att återfinna glädjen i att laga mat och framför allt att prova nytt. Att hela tiden förnya sig och inte fastna i gamla spår känns som den stora utmaningen för mig."

"Engagerade medarbetare som vill utveckla verksamheten i takt med omvärldens ökande krav. Att vara en attraktiv arbetsgivare trots förutsättningarna."

"Kommande brist på utbildad personal i våra restauranger."

"Rekrytera personal med adekvat utbildning och ett bra förhållningssätt till vårt uppdrag."

"Den största utmaningen är att engagera befintlig personal samt att anställa kompetent personal som är med på denna resa och som driver skolmåltiderna framåt."

"Svårt att få bra kockar idag, då så få söker till kockprogrammen idag."

"Det är otroligt svårt att få tag i kompetent kökspersonal. Verkar inte populärt att utbilda sig längre. Eldsjälarna saknas!!"

De fem utmaningarna ovan var de mest frekvent nämnda, men en del andra utmaningar återkom i de öppna svaren från kostcheferna. En sådan utmaning som lyftes fram var hur man ska få skoleleverna – primärt högstadieleverna – att verkligen äta lunch i skolan och inte smita iväg och köpa lunch på annat håll eller – ännu värre – helt hoppa över lunchen. Skolmaten håller över lag en hög kvalitet och det är mycket vunnet om eleverna verkligen äter av den varje dag. Många kostchefer pekar på att skolarbetet kräver skärpta elever som fått energi via skolmaten.

"Att få alla elever i år 7-9 att komma till skolrestaurangen. Att få eleverna att äta så mycket frukt och grönsaker som Livsmedelsverket rekommenderar."

"Att få högstadieleverna att välja skolmat istället för affären."

"Att få eleverna positiva till den lunch som serveras enligt de riktlinjer som finns."

Även andra personer än skoleleverna kan behöva övertygas om skolmatens positiva egenskaper:

"Att få folk att förstå vilken bra kvalitet det är på denna måltid trots den låga prisen."

Många kostchefer talar om skolmatens kvalitet och i dessa sammanhang är det vanligt att man pekar på behovet av att minska på köttet i måltiderna och gå över allt mer till vegetarisk mat. Man motiverar detta primärt utifrån elevernas hälsa och välmående, men man lyfter också fram den vegetariska kostens fördelar vad gäller miljö och klimat.

"Att få eleverna att gilla vegetariska måltider och att få dem att äta mer grönsaker."

"Att försöka ha mindre kött och mer vegetariskt. För att tänka på miljön."

"Att minska svinnet och minska köttätandet. Fler helt vegetariska matdagar."

"Utmaningen är att servera måltider som eleverna accepterar och som samtidigt är vegetariska och klimatsmarta."

Vissa kostchefer pekar på svårigheten att arbeta för en mer vegetarisk kost i kommuner med många bönder och med en stark lantbrukstradition. Att servera vegetarisk mat som är tillräckligt god och som eleverna de facto väljer att äta, är också en utmaning för kostcheferna. Generellt verkar kostcheferna tycka att det är svårt att hitta vegetarisk kost som samtidigt är god – även om de inte uttrycker det så rakt och tydligt.

"Att få gensvar för att servera vegetarisk mat i skolan. Här har man inte gjort det tidigare i någon större utsträckning, och då det är landsbygd med många lantbruk är det stora motsättningar. Jag hade gärna sett en mer specifik rekommendation från Livsmedelsverket om minst en dag vegetariskt i veckan, för att kunna hänvisa till."

"Den stora utmaningen är att minska på köttintaget när man bor i en mindre kommun med många bönder. Även att få in goda, omtänkta veg-rätter."

Avslutningsvis är det en del kostchefer som ser det som en utmaning att öka andelen ekologisk och klimatsmart skolmat samt att minska matsvinnet.

"Anpassningen efter alla rön när det gäller klimatutmaningen."

"Arbetet med hållbara och klimatsmarta måltider."

"Att minska andelen animaliska produkter för en bättre klimatanpassning."

"Mindre matsvinn. Locka eleverna till matsalen."

"Minska matsvinnet, förbättra måltidsmiljön samt skapa ett bättre samarbete med lärare och pedagoger."

Avslutande kommentarer

Den avslutande frågan i undersökningen var helt öppen och ställdes för att fånga upp synpunkter, idéer eller tankar som inte täckts upp av de övriga frågorna i kartläggningen. Frågan löd:

Har du några andra kommentarer eller förtydliganden som inte täcks upp av de frågor som hittills ställts i undersökningen?

Det går inte att hitta något mönster bland svaren – de flesta valde dessutom att hoppa över frågan helt eller bara skriva att de inte hade något mer att tillföra. Därför listas istället nedan ett antal av de citat som fanns med bland dessa öppna svar. Det enda ämne som återkom i flera av svaren var en önskan om att få information om rekommenderade portionsstorlekar.

"Att få folk att förstå måltidspusslet. En måltid är så mycket mer än bara maten på tallriken. Ibland missar vi det i dialogen med politiken."

"Att inte servera lunch före kl 11.00. Att få skolan delaktig i den frågan."

"Bra att ni har kommit igång igen med Skolmatens vänner."

"Föräldrar som t ex ifrågasätter att vi inte har Bregott och vi hänvisar till Livsmedelsverket och får till svar att det bara är rekommendationer."

"Har tänkt tanken att det skulle finnas beslut från t ex regeringen vad som ska serveras i landets alla skolor, så behöver inte kommunerna jämföras med varandra."

"Jag tycker att Livsmedelsverket borde arbeta mer med att snabbt få fram fakta och underlag baserade på vetenskapen i aktuella frågor."

"I de äldre upplagorna av 'Bra mat i skolan' fanns vissa exempel på portionsstorlekar. Dessa saknas i den nya upplagan. Vi använde dessa och gör fortfarande."

"Jag tycker att måltiden ska in i läroplanen. Den ska vara en lektion – inte en rast."

"Saknar rekommenderade portionsstorlekar i 'Bra mat i skolan'."

"Skulle vara intressant med riktlinjer från Livsmedelsverket angående andel ekologisk/svensk mat som bör serveras i de offentliga verksamheterna, så man kan hänvisa till dessa riktlinjer."

"Vi behöver ekonomiskt klara av att rusta upp samtliga tillagningskök framöver."

"Vill använda SkolmatSveriges verktyg mer än det görs, men resurser att starta upp detta har inte funnits. Bra som ett återkommande mätverktyg i sitt utvecklingsarbete."

"Vore bra med en lag som sade att lunchen ska vara schemalagd, denna kultur är svår att bryta."

"Det vore bra med råd i förhållande till lagkrav om näringsriktig skolmat när det gäller koster som inte går inom ramen för specialkost av medicinska skäl. T ex halal, ideologiska övertygelser (bara äta svenska livsmedel), 'modedieter' som motiveras med läkarintyg o s v."