

Fakta om offentliga måltider 2018

Kartläggning av måltider i kommunalt drivna förskolor, skolor och omsorgsverksamheter

Av Joakim Grausne och Anna-Karin Quetel



Denna titel kan laddas ner från: www.livsmedelsverket.se/publicerat-material/.

Citera gärna Livsmedelsverkets texter, men glöm inte att uppge källan. Bilder, fotografier och illustrationer är skyddade av upphovsrätten. Det innebär att du måste ha upphovsmannens tillstånd att använda dem.

© Livsmedelsverket, 2018

2018 nr 25 – Fakta om offentliga måltider 2018

ISSN 1104-7089

Grafisk produktion: Livsmedelsverket

Innehåll

Sammanfattning	5
Inledning	8
Bakgrund	8
Metod	8
Resultat	10
Måltidspolicy.....	11
Uppföljning	16
Livsmedelsinköp.....	18
Kostnader för måltiderna	22
Organisationen	25
Måltidschefen	25
Personalen	28
Köken	32
Måltidsplanering.....	33
Råd att undvika fisk med höga dioxinhalter	35
Måltider till gymnasieelever	36
Måltider i äldreomsorgen	36
Beredskaps- och kontinuitetsplanering	38
Diskussion	40
Referenser.....	43

Sammanfattning

Det har sedan länge funnits ett behov av statistik om den offentligt finansierade måltidsverksamheten. Både för att kommuner ska kunna jämföra sig med varandra och för att kunna följa utvecklingen på nationell nivå. Livsmedelsverkets kartläggning är det första steget i ett arbete för att få en regelbunden och mer heltäckande bild av måltider inom vård, skola och omsorg i Sverige. Den belyser de offentliga måltiderna i kommunalt driven verksamhet, framförallt i förskola, skola och inom äldreomsorgen. Områden som kartlagts 2018 är den kommunala måltidens organisation, styrning, kompetens, kostnader, kök, beredskapsfrågor och livsmedelskvalitet. På sikt är tanken att kartläggningen även ska belysa offentliga måltider som serveras av andra aktörer.

Uppgifterna har samlats in i en nationell enkätundersökning riktad till alla Sveriges kommuner. I undersökningen har kommunerna under hösten 2018 besvarat frågor om kommunens måltidsverksamhet. Sammantaget har 263 av Sveriges 290 kommuner svarat på åtminstone någon av frågorna i kartläggningen. Det motsvarar en svarsfrekvens på 91 procent.

Resultaten visar på en positiv utveckling i stort och att mat och måltider har hamnat högt upp på kommunernas agendor. Omkring åtta av tio kommuner har satt politiska mål för hur måltiderna ska utformas och tas tillvara. Var femte policy saknar målsättningar kring minskad miljöpåverkan. Detta trots att FN:s globala mål för hållbar utveckling pekar ut förändringar i vår matkonsumtion som en avgörande faktor för att nå ett mer hållbart samhälle.

Var fjärde policy saknar målsättningar om hur måltiderna ska integreras i skolan, förskolan och äldreomsorgens kärnverksamhet. Bra måltider är ett lagarbete som kräver samverkan mellan olika yrkesgrupper och ofta har pedagoger och omsorgspersonal en central roll. Gemensamma mål är särskilt viktigt då måltidsverksamheten i mer än varannan kommun ligger i en separat förvaltning. Med gemensamma mål finns stora möjligheter att säkra att maten hamnar i magen och att de investerade skattepengarna gör så stor nytta som möjligt – för både matgästerna och samhället.

Äldreomsorgens måltider är ett komplext område med många måltider varje dag, året runt. Ansvaret för måltiderna är ofta uppdelat mellan olika förvaltningar och det avspeglas i resultaten. En stor andel kommuner saknar statistik över måltidernas kostnader och kännedom om vilka måltider som serveras samt ett mer varierat utbud av måltidsstöd inom hemtjänsten.

Trots den stora och växande bristen på utbildade kockar i restaurangbranschen har kommunerna lyckats bibehålla och på några ställen stärka kompetensen i de offentliga köken. Det kan vara ett resultat av de initiativ som görs för att locka fler kockar till den offentliga måltidsbranschen, men kan också bero på att den tydligare politiska målstyrningen gör de offentliga köken till intressanta arbetsplatser och skapar meningsfulla jobb.

Där det har varit möjligt har resultaten jämförts med tidigare nationella kartläggningar av måltidsverksamheten i skolan, som genomfördes 2016.

Resultaten i korthet:

- Nästan tre fjärdedelar av de svarande uppger att kommunen har en samlad måltidsorganisation medan 20 procent anger att måltidorganisationen är delad över flera förvaltningar. Resultatet är i stort sett oförändrat från kartläggningen 2016.
- Nio av tio kommuner har en eller flera måltidschefer eller liknande funktioner. Resultatet är oförändrat sedan kartläggningen 2016. Vanligast är att måltidschefen är placerad i en serviceförvaltning.
- Måltidschefens ansvar omfattar oftast måltider till förskola, grundskola och särskilt boende. Det är även vanligt att ansvaret omfattar måltider till gymnasieskola och ordinärt boende, det vill säga måltider via hemtjänsten. Endast tre av tio kommuner har en måltidschef med ansvar för LSS-verksamheter, det vill säga verksamheter för personer med intellektuell funktionsnedsättning.
- Andelen kommuner med måltidspolicy för grundskolan har ökat jämfört med 2011 och 2016, från knappt hälften av kommunerna 2011, till drygt 70 procent 2016 och till över 80 procent 2018. Utvecklingen i förskola och äldreomsorg har sannolikt följt utvecklingen för grundskolan, då även dessa omfattas av en måltidspolicy i över 80 procent av kommunerna.
- Måltidspolicyerna inkluderar nästan alltid en hänvisning till Livsmedelsverkets råd för måltider i förskola, skola respektive äldreomsorg.
- De flesta policyer omfattar alla kvalitetsområden i Livsmedelsverkets Måltidsmodell – säkra, näringsriktiga, hållbara, trivsamma, integrerade och goda måltider. Dock är det två områden som saknas i var femte policy – integrerade och hållbara måltider. Det vill säga ambitioner om hur måltiderna ska bidra till verksamheten i sin helhet i förskola, skola och omsorg samt hur måltiderna ska bidra till en miljömässigt hållbar samhällsutveckling.
- Endast en knapp majoritet av kommunerna som har en måltidspolicy har följt upp denna någon gång under de senaste tre åren. Det är också en förhållandevis stor andel kommuner, cirka 15 procent, som aldrig följt upp policyn.
- Endast omkring varannan kommun följer upp sin måltidsverksamhet med hjälp av nyckeltal. Knappt var tredje kommun följer upp måltidernas klimatpåverkan.
- Omkring 40 procent av kommunerna har genomfört en undersökning av matgästernas nöjdhet i majoriteten av grundskolorna under det senaste läsåret. I en av fyra kommuner har en sådan undersökning aldrig gjorts.
- 38 procent av kommunerna har en hög andel tillagningskök (81-100 procent av verksamheterna) inom grundskolan, medan något färre har en hög andel tillagningskök inom förskola (24 procent) och särskilda boenden (27 procent). Kommuner med låg andel tillagningskök varierar mellan 13-30 procent beroende på vilken verksamhet som avses.
- Ungefär hälften av kommunerna har en hög andel personal inom måltidsverksamheten med storköksutbildning, kockutbildning eller liknande (mer än 80 procent). Andelen kommuner där all måltidspersonal i grundskolan har storköksutbildning har fördubblats från fyra till tio procent sedan 2016.

- Menyerna planeras i cirka 80 procent av kommunerna gemensamt för samtliga förskolor, skolor respektive särskilda boenden, men det är något mindre förekommande i de kommunala förskolorna. Resultaten ligger i linje med tidigare undersökning från 2016.
- Kartläggningen visar att kommunerna köper in livsmedel till ett värde av knappt sju miljarder kronor per år. Jämfört med Sveriges totala privata livsmedelskonsumtion på 241 miljarder kronor (exklusive alkoholhaltiga drycker) motsvarar detta cirka 3 procent.
- Inom äldreomsorgen anger knappt hälften av kommunerna att samtliga särskilda boenden serverar minst sex måltider dagligen. En stor andel kommuner (29 procent) kan inte svara på frågan.
- Endast 12 procent av kommunerna erbjuder planerade mellanmål inom hemtjänsten, 10 procent erbjuder matlagning i hemmet i mer än 20 minuter och 25 procent ledsagning till restaurang. Matlådan är den vanligaste typen av måltidsstöd inom hemtjänsten.
- Många kommuner har inte kunna ange livsmedelskostnaden för måltiderna i skola, förskola och äldreomsorg. Av dem som har svarat anger ungefär hälften att de lägger 10-24 kr på måltider i förskolan per barn och dag. När det gäller grundskolan är det vanligast att lägga cirka 10-14 kr per lunchmåltid. Uppgifter inom äldreomsorgen saknas i för stor utsträckning för att redovisas här.
- Andelen matgäster som erbjuds specialkost av medicinska skäl varierar mycket mellan kommunerna. I ungefär hälften av kommunerna har mellan 5-20 procent av matgästerna medicinskt behov av specialkost. 30 till 40 procent av kommunerna kan inte svara på frågan.
- En beredskapsplan som beskriver hur kommunens offentliga måltider ska fungera i händelse av kris finns i drygt fyra av tio kommuner.
- Drygt en av tre kommuner köper i stort sett enbart in nötkött och fågelkött av svenskt ursprung. Få har uppgifter om ursprung när det gäller ost och vegetabilier.
- Kommunernas inköp av ekologiska livsmedel 2017 varierar mellan 5 till 80 procent av det totala inköpsvärdet av livsmedel och låg i genomsnitt på 36 procent. Fyra kommuner uppnår redan målet om att 60 procent av den offentliga livsmedelskonsumtionen ska utgöras av ekologiska produkter år 2030, som regeringen fastslagit i Livsmedelsstrategin.

Inledning

Bakgrund

Det har sedan länge funnits ett behov av statistik gällande den offentligt finansierade måltidsverksamheten. Vid ett antal tillfällen har undersökningar genomförts av måltider som serveras i grundskolan men det har inte funnits någon regelbunden undersökning som försöker ge en mer heltäckande bild av måltidsverksamheten inom vård, skola och omsorg i Sverige.

Livsmedelsverket har som ambition att ändra på detta och den kartläggning som redovisas i denna rapport är det första steget i ett arbete för att få en regelbunden och mer heltäckande bild av de offentliga måltiderna i Sverige. Denna kartläggning belyser de offentliga måltiderna i kommunalt driven verksamhet, framförallt i förskola, skola och vid särskilda boenden för äldre. På sikt är dock tanken att kartläggningen även ska belysa offentliga måltider som serveras av andra aktörer.

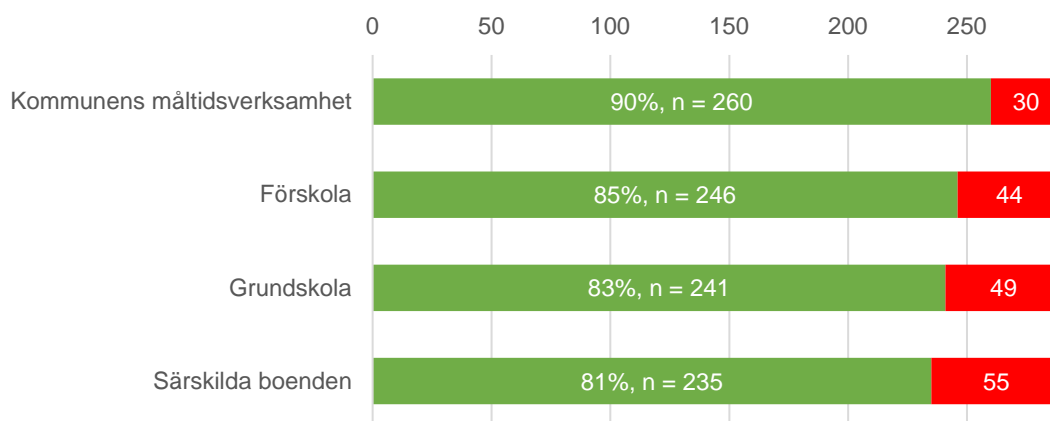
Metod

Uppgifterna som presenteras i denna rapport har samlats in i en nationell enkätundersökning riktad till alla Sveriges kommuner. I undersökningen har kommunerna fått besvara frågor om kommunens måltidsverksamhet. Frågorna i undersökningen har tagits fram i samråd med Sveriges Kommuner och Landsting (SKL), representanter från enskilda kommuner, andra organisationer och myndigheter.

Sammantaget har 263 av Sveriges 290 kommuner svarat på åtminstone någon av frågorna i kartläggningen. Det motsvarar en svarsfrekvens på 91 procent.

Kartläggningen är uppdelad på fyra delar som var och en berör olika delar av kommunens måltidsverksamhet. I en av delarna har kommunerna fått besvara övergripande frågor gällande kommunens måltidsverksamhet. I de tre övriga delarna fick kommunen besvara specifika frågor gällande förskola, grundskola och särskilda boenden för äldre.

Svarsfrekvensen för respektive del av kartläggningen varierar något.



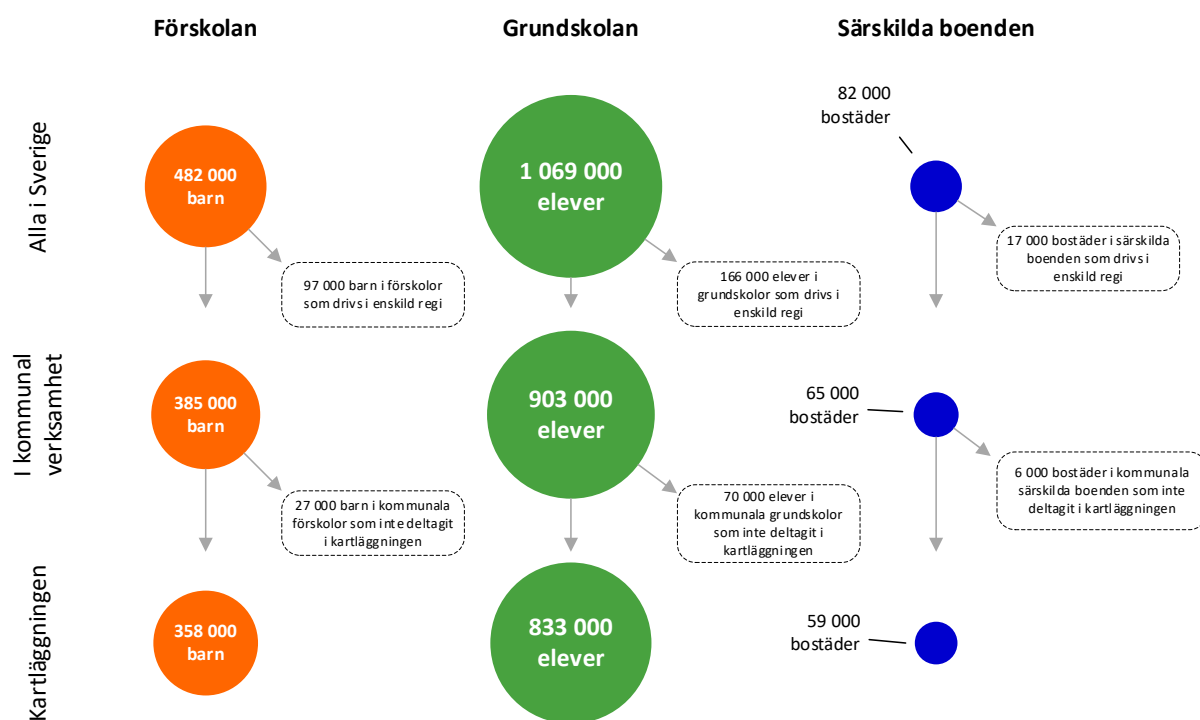
Figur 1. Svarsfrekvens per del av kartläggningen

Högst är svarsfrekvensen för delen med kommunövergripande frågor och lägst är den för särskilda boenden.

Ytterligare en aspekt av betydelse är svarsfrekvensen på enskilda frågor, det vill säga hur många som svarat på enskilda frågor. I resultatredovisningen presenteras antalet svarande på varje enskild fråga.

Resultat

I de verksamheter som behandlas i denna kartläggning serveras en stor mängd måltider varje dag. Men hur många måltider rör det sig om och hur stor andel av måltiderna täcker vi in i denna kartläggning? För att försöka närma oss svaret på dessa frågor kan vi studera antalet barn i förskola, elever i grundskola och bostäder i särskilda boenden.



Figur 2. Antal barn, elever och bostäder i särskilda boenden i Sverige, kommunal verksamhet samt kartläggningen.

Sammanlagt är ungefär 482 000 barn inskrivna i Sveriges förskolor. Av dessa är 97 000 barn inskrivna vid förskolor som drivs i enskild regi, det vill säga förskolor där kommunen inte är huvudman. Totalt är 358 000 barn inskrivna vid kommunala förskolor i de kommuner som medverkat i denna kartläggning.¹ Kartläggningen täcker alltså verksamheter där 74 procent av landets förskolebarn vistas.

I Sveriges grundskolor går samtidigt ungefär 1 069 000 barn och av dessa är 166 000 barn inskrivna vid grundskolor som drivs i enskild regi. Återstår ungefär 833 000 barn som är inskrivna vid grundskola som drivs av de kommuner som ingår i denna kartläggning.² Kartläggningen täcker alltså verksamheter där 78 procent av landets grundskoleelever undervisas.

När det gäller de särskilda boendena så finns det ungefär 82 000 bostäder vid särskilda boenden i Sverige. Merparten av dessa är bostäder för endast en person men det finns även boenden för flera personer. Socialstyrelsen uppskattar att det i oktober 2017 fanns 88 000 äldre personer boende på särskilt boende i landet. I denna genomgång har vi dock valt att studera antalet bostäder. Av dessa är

¹ Uppgifterna om antal förskolebarn är de senaste publicerade uppgifterna från Skolverket och avser inskrivna förskolebarn år 2017.

² Uppgifterna om antal elever i grundskolan är de senaste publicerade uppgifterna från Skolverket och avser antalet elever i oktober 2017.

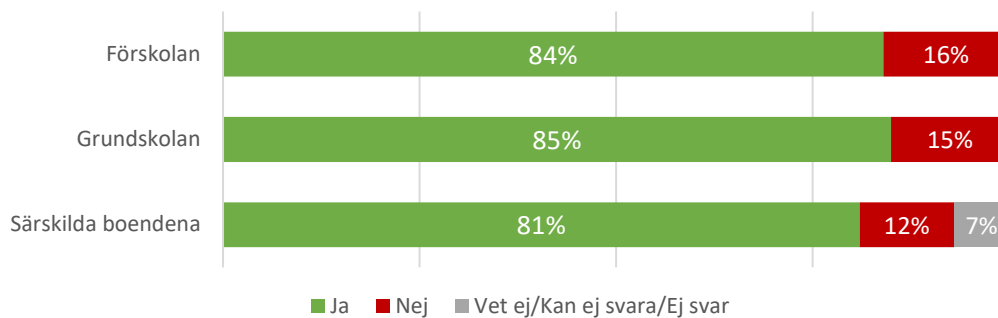
ungefär 17 000 bostäder vid särskilda boenden som drivs i enskild regi, det vill säga särskilda boenden där kommunen inte är huvudman. Återstår ungefär 59 000 bostäder vid särskilda boenden som drivs av de kommuner som ingår i denna kartläggning.³ Kartläggningen täcker alltså verksamheter där 72 procent av landets särskilda boenden.

Utöver dessa verksamheter, som vi huvudsakligen fokuserar på i denna kartläggning, berör vi även hemtjänsten. Under år 2017 var det ungefär 70 000 personer som någon gång under året hade insats i form av distribution av mat till sitt boende.⁴

Måltidspolicy

Fastställda mål och rutiner kring måltiderna i exempelvis styr- och policydokument är viktiga för att skapa en gemensam målbild för alla inblandade kring upphandling, tillagning och servering av de offentliga måltiderna. De kan också tydliggöra måltidernas syfte och vilka mervärden måltiderna förväntas bidra till. Styrdokumenten bör kontinuerligt följas upp och måltidernas kvalitet bör regelbundet utvärderas för att säkerställa att de uppskattas och tillgodoser matgästernas behov.

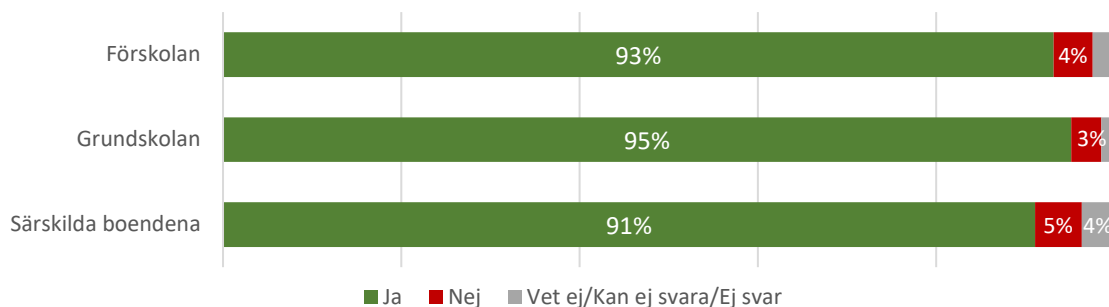
Har kommunen en nu gällande skriftlig måltidspolicy för ...



Figur 3. Förekomsten av skriftlig måltidspolicy för olika verksamheter (Bas: Förskola 246, Grundskola 241, Särskilda boenden 235 – Samtliga svarande i respektive del)

De allra flesta kommuner har en nu gällande måltidspolicy för respektive verksamhetsdel.

Är måltidspolicyn (eller motsvarande styrdokument) politiskt beslutad?



³ Uppgifterna om antal bostäder i särskilda boenden är hämtade från Socialstyrelsens enhetsundersökning om äldreomsorg och kommunal hälso- och sjukvård 2017.

⁴ Socialstyrelsens statistikdatabas för äldreomsorgen: <http://www.socialstyrelsen.se/statistik/statistikdatabas/aldreomsorg>

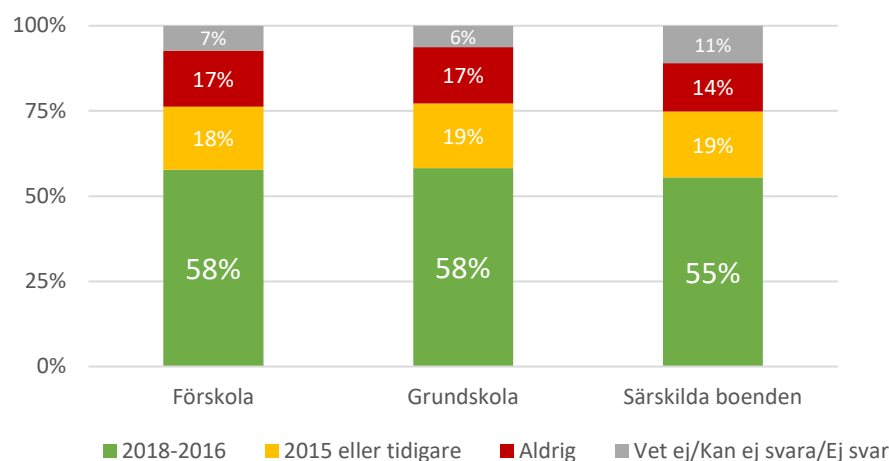
Figur 4. Är måltidspolicyn (eller motsvarande styrdokument) politiskt beslutad? (Bas: Förskola 206, Grundskola 206, Särskilda boenden 191 – Samtliga svarande som angett att de har en måltidspolicy för respektive verksamhet).

Av de kommuner som har en måltidspolicy är över 90 procent politiskt beslutade, oberoende vilken verksamhet vi pratar om. Om måltidspolicyn är politiskt beslutad kan det indikera en politisk medvetenhet och en högre ambition kring måltidernas syfte. Totalt bland landets kommuner har 78 procent en måltidspolicy som också är politiskt beslutad i förskolan, motsvarande siffra för särskilda boenden är 74 procent.

För grundskolan finns 2018 en politiskt beslutad måltidspolicy i 81 procent av landets kommuner. På en liknande fråga i kartläggningen av måltidsverksamheten i skolan från 2016 svarade 74 procent av kommunerna att det fanns ett ”övergripande politiskt beslut med riktlinjer för måltidsverksamheten på grundskolan, till exempel ett kostpolitiskt program eller liknande?”⁵ Tittar vi tillbaka i tiden så ser vi att denna ökning är en trend som pågått i flera år. År 2011 var det endast 45 procent av kommunerna som uppgav att det i deras kommun fanns ett ”kostpolitiskt program för maten i grundskolan”.⁶ Även när det gäller förskolan kan vi se att det skett en ökning från 66 procent år 2014⁷ till dagens 78 procent. Det är inte möjligt att göra några jämförelser bakåt i tiden för särskilda boenden då det saknas data för dessa verksamheter.

Men används måltidspolicyn i praktiken? En indikator på detta kan vara att den följs upp regelbundet. Kartläggningen visar att en majoritet av kommunerna som har en måltidspolicy har följt upp denna någon gång under de senaste tre åren. Men det är en samtidigt en förhållandevis stor andel kommuner som aldrig följt upp policyn.

När gjordes det senast en uppföljning av måltidspolicyn (eller motsvarande styrdokument)?



Figur 5. När gjordes det senast en uppföljning av måltidspolicyn (eller motsvarande styrdokument)? (Bas: Förskola 206, Grundskola 206, Särskilda boenden 191 – Samtliga svarande som angett att de har en måltidspolicy för respektive verksamhet)

⁵ Resultatsammanställning - Kartläggning av Sveriges kommuner gällande skolmaten i grundskolan, Skolmatens vänner och Livsmedelsverket, 2016, s.12

⁶ Resultatsammanställning - Kartläggning av Sveriges kommuner gällande skolmaten i grundskolan, Skolmatens vänner och Livsmedelsverket, 2016, s.13

⁷ Kartläggning av Sveriges kommuner gällande skolmåltidsverksamheten i förskolan, grundskolan och gymnasiet, Skolmatens vänner, 2014, s. 11

Mellan 14 och 17 procent av kommunerna har aldrig följt upp policyn och ytterligare 8-10 procent gjorde det senast år 2014 eller ännu tidigare.

Vad innehåller då dessa måltidpolicyer? För alla de verksamhetsområden som ingår i kartläggningen har Livsmedelsverket tagit fram råd. För förskolan finns råden ”Bra måltider i förskolan”, för grundskolan fanns vid denna kartläggnings genomförande ”Bra mat i skolan”⁸ och för de särskilda boendena finns ”Bra måltider i äldreomsorgen”.

Innehåller måltidspolicy (eller motsvarande styrdokument) hänvisningar till Livsmedelsverkets råd...



Figur 6. Innehåller måltidspolicy (eller motsvarande styrdokument) hänvisningar till Livsmedelsverkets råd? (Bas: Förskola 206, Grundskola 206, Särskilda boenden 191 – Samtliga svarande som angett att de har en måltidspolicy för respektive verksamhet)

Merparten av måltidspolicyerna innehåller hänvisningar till Livsmedelsverkets råd. Endast omkring en tiondel av kommunerna uppger att policyn inte innehåller en sådan hänvisning.

Med Måltidsmodellen har Livsmedelsverket pekat ut sex olika kvalitetsområden, som alla är viktiga för att matgästen ska må bra av maten och känna matglädje.



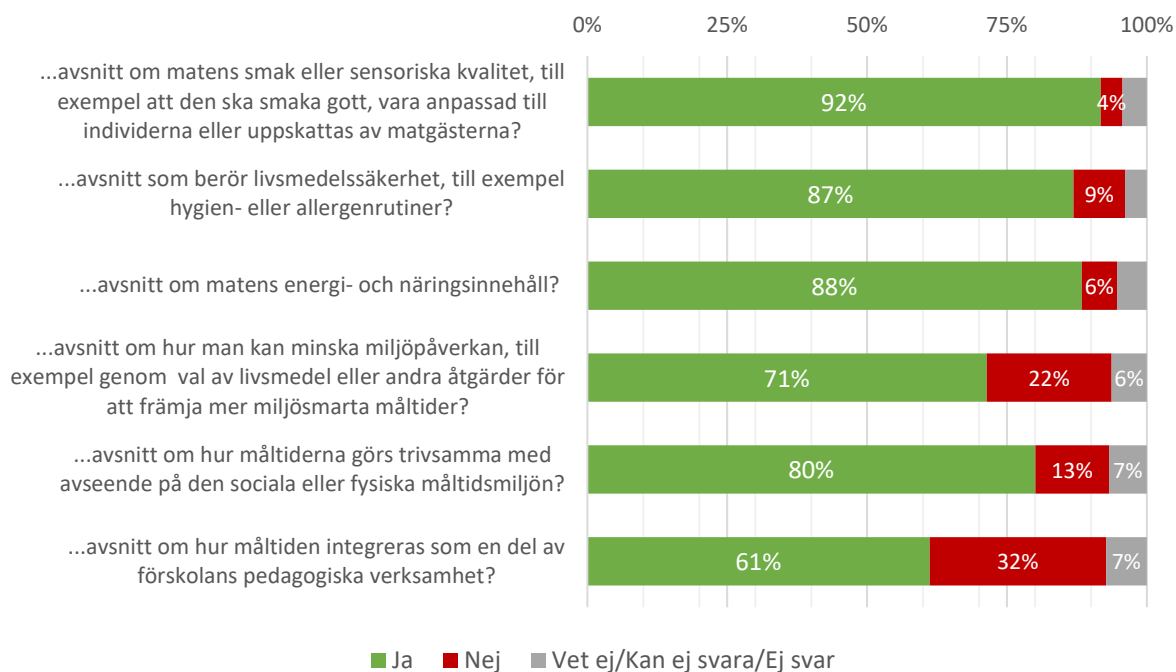
Figur 7. Livsmedelsverkets Måltidsmodell beskriver måltidskvalitet utifrån ett helhetsperspektiv.

I kartläggningen har vi undersökt om dessa områden berörs i policydokumentet.

⁸ I november 2018 lanserade Livsmedelsverket råden ”Bra måltider i skolan”.

Innehåller måltidspolicyn (eller motsvarande styrdokument)...

FÖRSKOLA

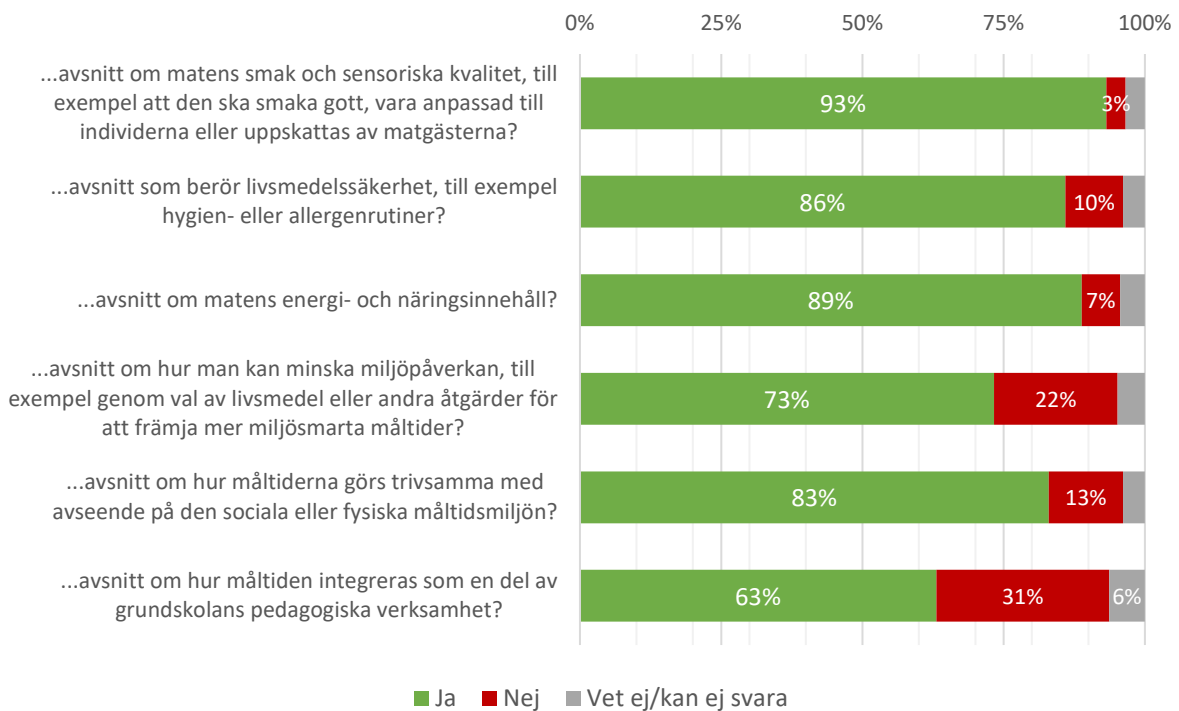


Figur 8. Måltidspolicyns innehåll – förskolan (Bas: 206, Samtliga svarande som angett att de har en måltidspolicy för förskolan)

Det är jämförelsevis mindre vanligt att beskrivningar av hur måltiderna ska integreras i den pedagogiska verksamheten berörs i måltidspolicyn för förskolan. Drygt 30 procent av kommunerna saknar avsnitt i policyn som berör detta. Även miljö och hållbarhet är i något mindre utsträckning inkluderat. I övrigt berörs Måltidsmodellens olika delar i merparten av måltidspolicyerna för förskolan.

Innehåller måltidspolicyn (eller motsvarande styrdokument)...

GRUNDSKOLA

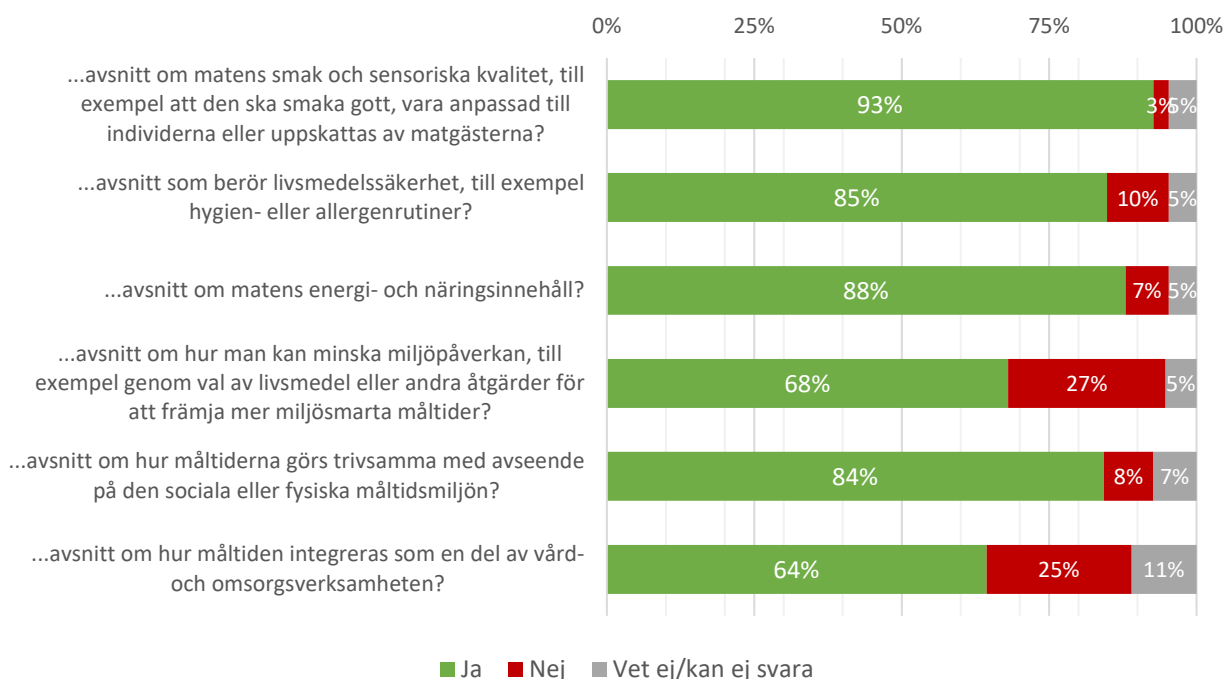


Figur 9. Måltidspolicyns innehåll – grundskolan (Bas: 206, Samtliga svarande som angett att de har en måltidspolicy för grundskolan)

Precis som för förskolan är det, i jämförelse med övriga områden, mindre vanligt att måltidspolicyn för grundskolan har avsnitt om hur måltiden integreras som en del av grundskolans pedagogiska verksamhet samt avsnitt om miljö och hållbarhet. Även i övrigt ser vi här samma mönster som för förskolan.

Innehåller måltidspolicyn (eller motsvarande styrdokument)...

SÄRSKILDA BOENDEN



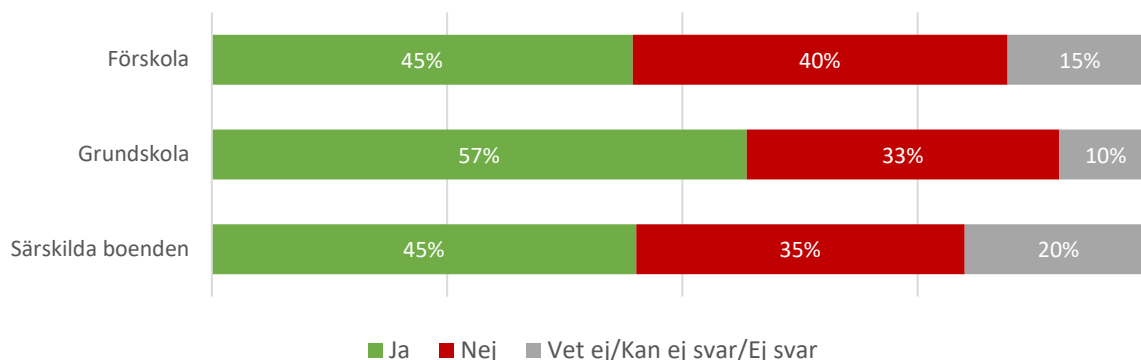
Figur 10. Måltidspolicyns innehåll – särskilda boenden (Bas: 191, Samtliga svarande som angett att de har en måltidspolicy för de särskilda boendena)

Svarsmönstret när det gäller särskilda boendena liknar även det svaren gällande förskola och grundskola. Integreringen av måltiden med övrig verksamhet är återigen ett område som omnämns i förhållandevis lägre grad. Precis som för förskolan och grundskolan är det även här mindre vanligt att måltidspolicyn innehåller avsnitt om hur man kan minska miljöpåverkan.

Uppföljning

Precis som målformuleringar är viktiga för styrning av offentliga måltider ger regelbunden uppföljning en viktig signal om vad som ska prioriteras. Måltidernas kvalitet bör kontinuerligt följas upp för att säkerställa att måltiderna uppskattas, tillgodoser matgästernas behov och bidrar till verksamhetens övergripande mål. Nyckeltal är mått som ställer ett resultat i relation till ett annat, exempelvis genomsnittlig mängd mat som konsumeras per matgäst. Nyckeltal används för att följa upp verksamheter och har fördelen att de kan jämföras över tid och med andra verksamheter.

Följer ni upp måltidsverksamheten med hjälp av nyckeltal?



Figur 11. Följer ni upp måltidsverksamheten med hjälp av nyckeltal? (Bas: Förskola 246, Grundskola 241, Särskilda boenden 235 – Samtliga svarande på respektive del)

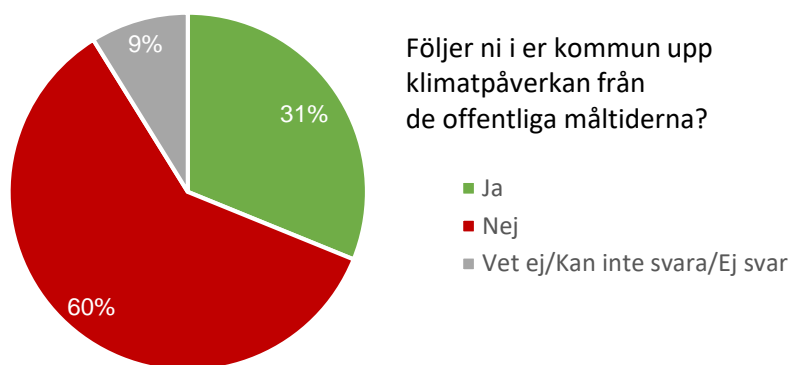
Endast omkring varannan kommun följer upp sin måltidsverksamhet med hjälp av nyckeltal. Mellan 10 och 20 procent har valt att, eller inte kunnat, svara på frågan. Det förefaller vara vanligare att kommunerna följer upp måltiderna i grundskolan med nyckeltal i jämförelse med förskolan och särskilda boenden.

Kommunerna ombads ge exempel på vilka nyckeltal som används för måltiderna. Svaren ger alltså inte en heltäckande bild, men vanliga exempel var andelen ekologiska livsmedel och olika mått för livsmedelskostnader. I tabellen nedanför redovisas en sammanställning av de nyckeltal som kommunerna använder sig av.

Ekologiska livsmedel • Åtande gäster • Matsvinn • Antal föräldrar som besöker förskolan och äter gratis med en kupong • Kravmärkta livsmedel • Svenska livsmedel • Klimatpåverkan • Andel verksamheter som serverar en helvegetarisk måltid i veckan • Tillagningssvinn • CO₂ beräkning av menyerna • Andelen livsmedelsinköp utanför avtal • Livsmedelskostnad i kronor per kilogram • Antal måltider • Inskrivna barn (förskola) • Anställningsgrad/avdelning • Pedagogiska luncher per år i förskolan • Matgäster som är mycket nöjda/ ganska nöjda med maten i förskolan • Specialkost/enhet • Svinmätning av karottsvinn • Svinmätning av tallrikssvinn • CO₂-ekvivalenter/kg livsmedel • Livsmedelskostnad per måltid • Personalkostnad per måltid • Närproducerat • Avtalstrohet • Leverantörstrohet • Frukostkostnad/barn (förskola) • Mellanmålskostnad/barn (förskola) • Bemanning timmar/avdelning • Servicegrad • Brukarnöjdhet • Andel kött • Sjukfrånvaro • Snittpris per kilogram inköpt livsmedel • Inköp utanför avtal • Inköp av nö- och fläskkött • Mat lagad från grunden • Näringsvärdesberäknade matsedlar • Näringsinnehåll per måltid • Andel elever som äter sig mätta • Andel elever som tycker att det är en lugn miljö i skolrestaurangen • Andel följare sociala medier • Andel genomförda måltidsråd • Andel med en köttfri dag per vecka • Äten vikt i gram per elev • Antal pedagogiska luncher per år i skolan • Andelen • Elever i grundskolan som äter skollunch • Andelen rättvisemärkt • Andelen MSC/ASC • Kostnad per vårdygn (särskilda boenden) • Antal ätande jämfört med antal beställda portioner • Nattfasta (särskilda boenden) • Undernäring (särskilda boenden) • Riskbedömning för undernäring

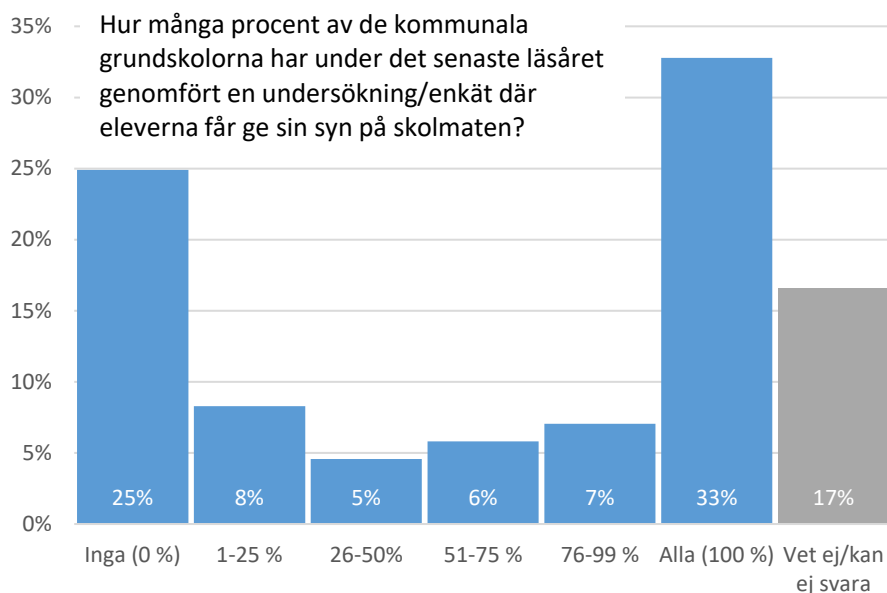
Tabell 1. Exempel på nyckeltal som används av kommunerna

Många kommuner anger även att de har nyckeltal för arbetsmiljö, gästernas nöjdhet och klimatpåverkan.



Figur 12. Följer ni i er kommun upp klimatpåverkan från de offentliga måltiderna? (Bas: 260, Samtliga svarande på delen om kommunens måltidsverksamhet)

Det är knappt en tredjedel av kommunerna som uppger att de följer upp klimatpåverkan från de offentliga måltiderna. Det är vanligt att kommunerna följer mängden inköpt kött och styr mot att minska denna mängd. Det är även vanligt att mäta koldioxidekvivalenter per kilogram livsmedel som ett mått på matens klimatpåverkan.



Figur 13. Hur många procent av de kommunala grundskolorna har under det senaste läsåret genomfört en undersökning/enkät där eleverna får ge sin syn på skolmaten? (Bas: 241, Samtliga svarande på delen om grundskolan)

40 procent av kommunerna har genomfört en undersökning där matgästerna får ge sin syn på maten i merparten (76-100 procent) av grundskolorna under det senaste läsåret. I en av fyra kommuner har ingen sådan undersökning gjorts alls.

Livsmedelsinköp

Kartläggningen belyser även vissa aspekter av den mat som serveras i förskolor, skolor och på särskilda boenden.

Uppgifter om livsmedelskostnader har dock visat sig vara svåra att ange för kommunerna. Detta framkommer bland annat i de kommentarer som kommunerna lämnat till sina svar men också i det faktum att många avstått från att svara på flera av dessa frågor. Resultaten som redovisas i detta avsnitt bör mot bakgrund av detta tolkas med stor försiktighet. I den mån det är möjligt kommer dessa frågor förtydligas i kommande kartläggningar.

Hur mycket är då den totala kostnaden för livsmedelsinköpen i en svensk kommun? Den genomsnittliga livsmedelskostnaden för kommunerna är drygt 23 miljoner kronor, vilket skulle motsvara nästan sju miljarder kronor sammanlagt för landets kommuner. Det ligger i linje med Konkurrensverkets rapport för livsmedelsinköp i kommun och landsting som 2013 uppgick till 8,3 miljarder kronor.⁹ Jämfört med Sveriges totala privata livsmedelskonsumtion på 241 miljarder kronor (exklusive alkoholhaltiga drycker)¹⁰ motsvarar detta cirka 3 procent. Det finns stora variationer mellan kommunernas livsmedelsinköp vilket visas i Figur 14.



Figur 14. Vilken var den totala kostnaden för kommunens livsmedelsinköp år 2017? (Bas: 260, Samtliga svarande på delen om kommunens måltidsverksamhet)

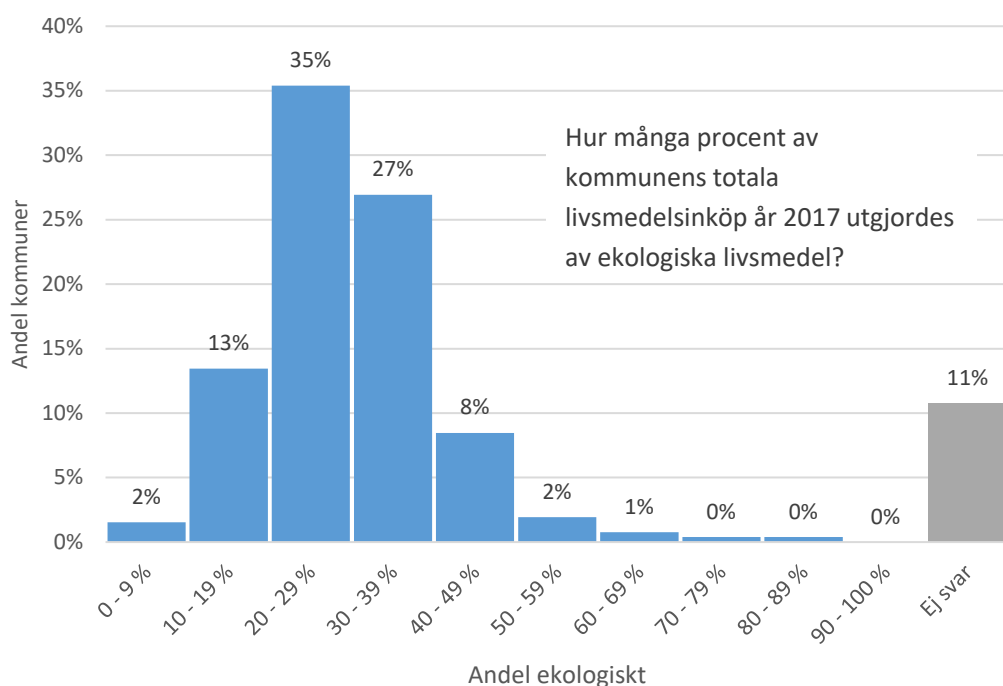
En majoritet (58 procent) av kommunerna har kostnader upp till 20 miljoner kronor. Kostnaderna varierar från en dryg miljon kronor upp till 300 miljoner kronor. Som tidigare nämnts har många haft svårt att ta fram uppgifter om kostnaderna. Detta avspeglar sig i kommunernas kommentarer till sitt svar på denna fråga där många framhåller att inte alla delar är med i den siffra de redovisat eller att delar som inte borde vara med trots allt är det.

Den nationella livsmedelsstrategin sätter målet att 60 procent av den offentliga livsmedelskonsumtionen ska utgöras av certifierade ekologiska produkter år 2030.¹¹

⁹ https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/matvanor-halsa-miljo/maltider-vard-skola-omsorg/fakta-om-offentliga-maltider/offentlig-upphandling-av-mat-rapport_2015-1.pdf

¹⁰ https://www.scb.se/contentassets/d66002c620cb4615bff5f8ea83d7fc85/ha0103_2017a01_sm_ha24sm1801.pdf

¹¹ En livsmedelsstrategi för Sverige – fler jobb och hållbar tillväxt i hela landet, Regeringskansliet Näringsdepartementet, 2017, s.5



Figur 15. Hur många procent av kommunens totala livsmedelsinköp år 2017 utgjordes av ekologiska livsmedel? (Bas: 260, Samtliga svarande på delen om kommunens måltidsverksamhet)

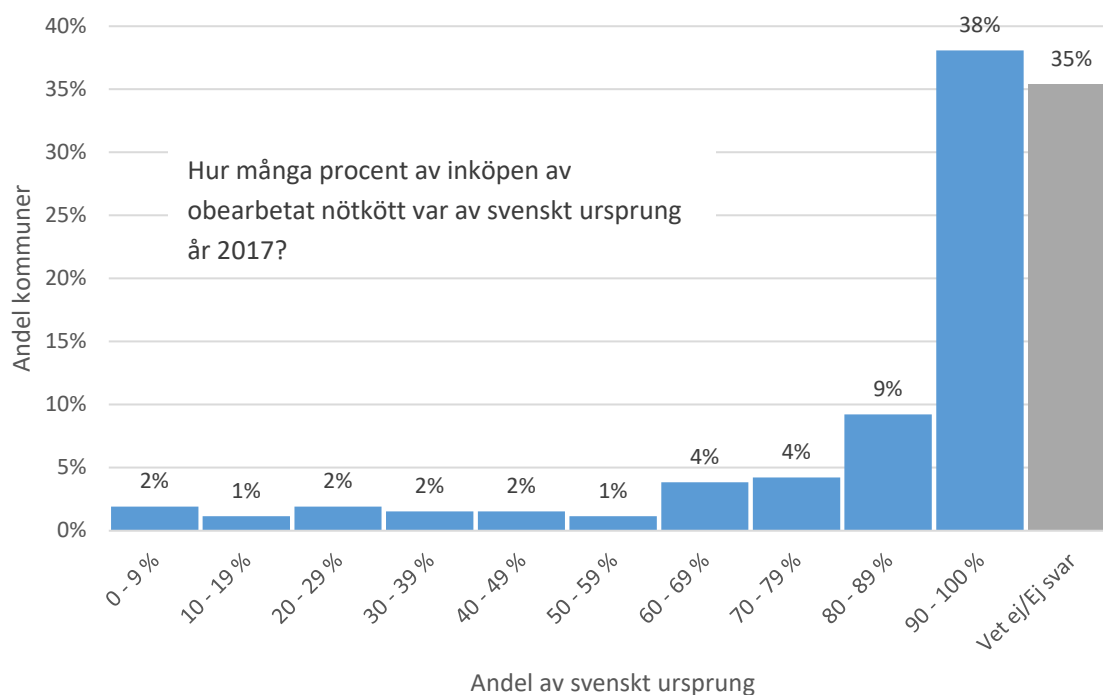
Fyra kommuner i denna kartläggning uppnår redan idag det mål som regeringen fastslagit i Livsmedelsstrategin. Andelen ekologiska livsmedel varierar från 5 procent upp till 80 procent.

Kartläggningen visar att 36 procent av kommunernas livsmedelsinköp utgjordes av ekologiska livsmedel år 2017. Resultaten stämmer mycket väl överens med de data som under många år samlats in av Ekomatcentrum. Den senaste av dessa visar att i genomsnitt 36 procent av de livsmedel som köptes in till kommunerna 2017 var ekologiska, med en variation mellan 8 och 80 procent.¹²

En annan aspekt som kartlagts är hur stor andel av kommunernas livsmedelsinköp som utgörs av produkter med svenskt ursprung. Frågan om svenskt ursprung är nära kopplad till regeringens målsättning i Livsmedelsstrategin att öka Sveriges produktion av livsmedel och därmed öka självförsörjningsgraden.¹³ Genomgående har det varit en relativt stor andel kommuner som inte kunnat svara på dessa frågor.

¹² Ekomatcentrum marknadsrapport - ekologiskt i offentlig sektor 2018. <http://ekomatcentrum.se/wp-content/uploads/2018/05/Rapport-EMC-2018-4.pdf>

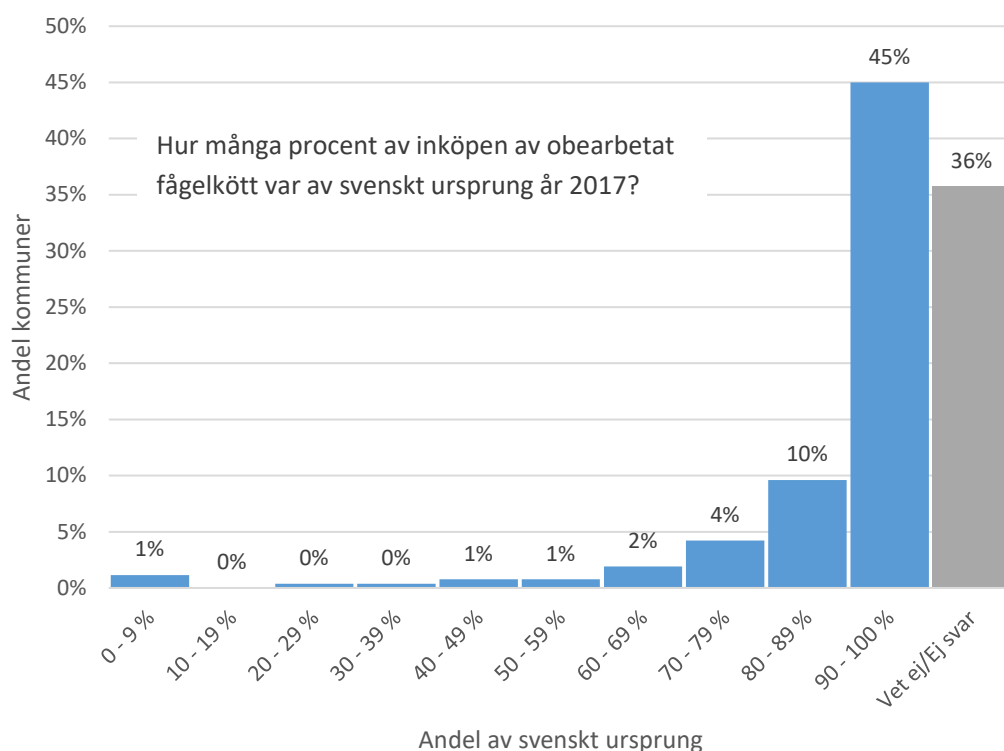
¹³ En livsmedelsstrategi för Sverige – fler jobb och hållbar tillväxt i hela landet, Regeringskansliet Näringsdepartementet, 2017



Figur 16. Hur många procent av inköpen av obearbetat nötkött var av svenskt ursprung år 2017? (Bas: 260, Samtliga svarande på delen om kommunens måltidsverksamhet)

En stor andel av det obearbetade nötköttet¹⁴ som kommunerna köper in är av svenskt ursprung. Drygt en av tre kommuner köper i stort sett enbart in obearbetat nötkött av svenskt ursprung. Det bör dock noteras att det är 35 procent av kommunerna som valt att inte besvara denna fråga.

¹⁴ Med obearbetat nötkött menar vi rätt kött som till exempel stek, filé, köttfärs eller strimlat kött. Marinerade eller ätfärdiga produkter av helt, hackat eller malet kött avses ej. Med svenskt ursprung menar vi nötkött som är både fött, uppfött och slaktat i Sverige.



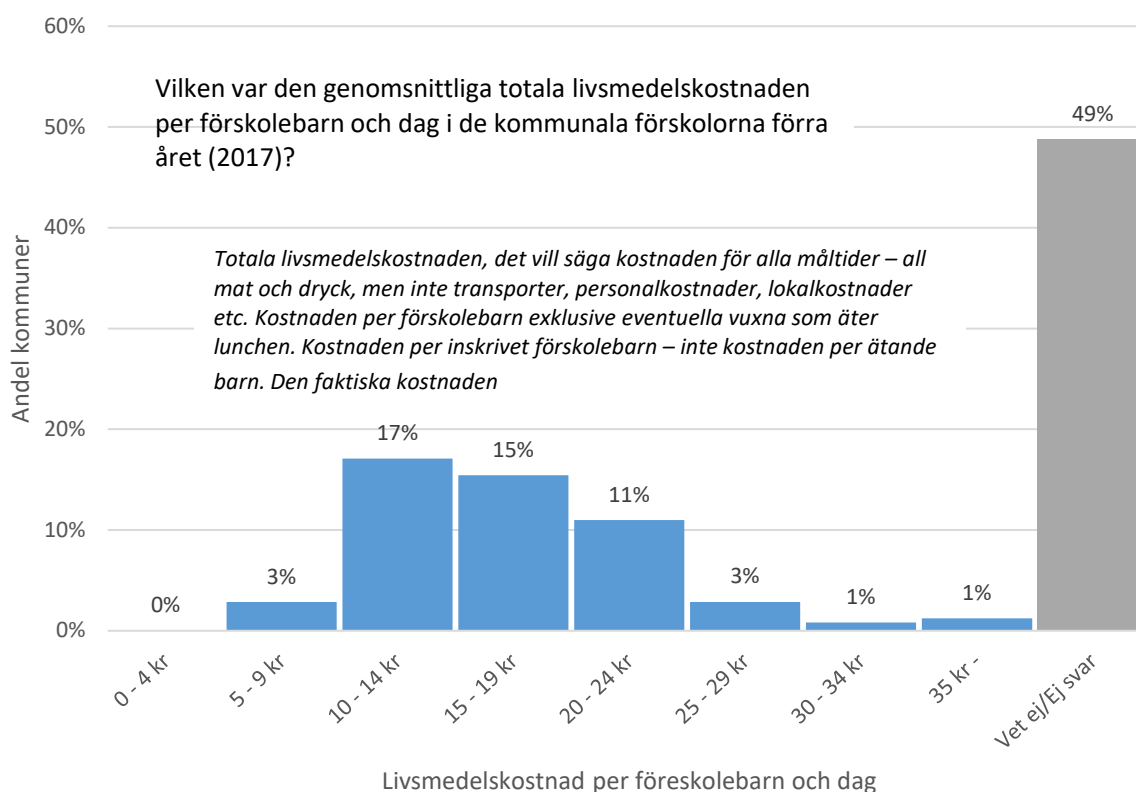
Figur 17. Hur många procent av inköpen av obearbetat fågelkött var av svenskt ursprung år 2017? (Bas: 260, Samtliga svarande på delen om kommunens måltidsverksamhet)

Även när det gäller inköpen av obearbetat fågelkött så är det en stor andel som är av svenskt ursprung. Nästan hälften av landets kommuner köper i stort sett enbart in obearbetat fågelkött av svenskt ursprung. Även här har 36 procent av kommunerna som valt att inte besvara denna fråga.

När det gäller andelen ost samt färska grönsaker, rotfrukter och potatis med svenskt ursprung var det endast 132 respektive 84 kommuner som kunde svara på frågan. Underlaget blir därmed för litet för att dra några slutsatser.

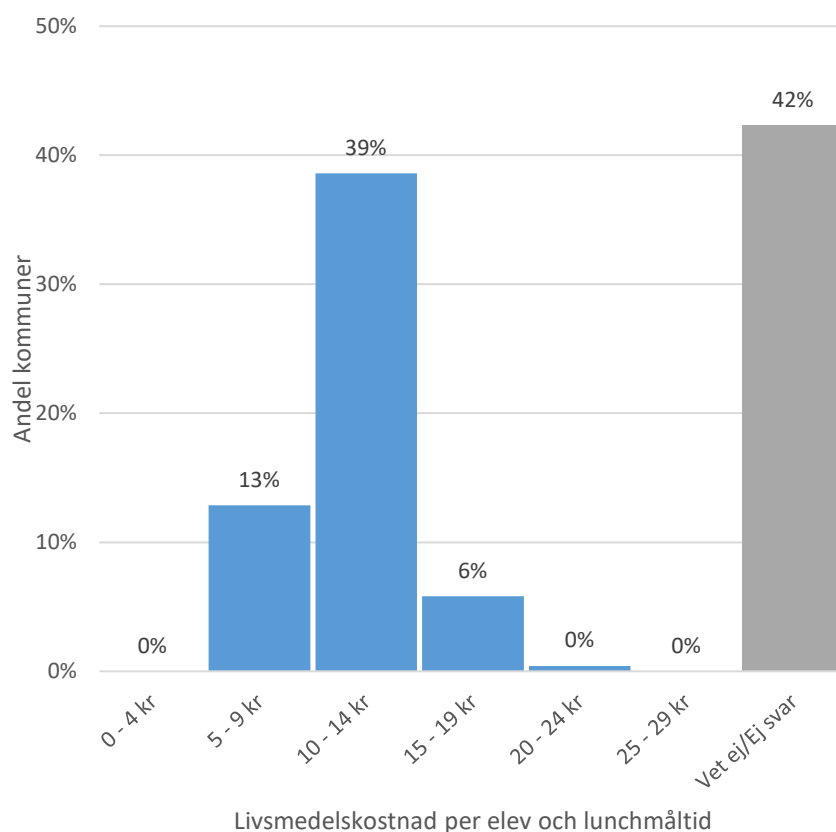
Kostnader för måltiderna

I kartläggningen har även livsmedelskostnaderna per måltid, person eller dag undersökts. Även dessa frågor har varit svåra för kommunerna att besvara och bortfallet är stort. Utifrån dessa uppgifter är det svårt att säga något bestämt om kostnaderna för måltider i kommunernas olika verksamheter. Vi har trots detta ändå valt att publicera statistiken då detta är något vi har som ambition att mäta framöver.



Figur 18. Vilken var den genomsnittliga totala livsmedelskostnaden per förskolebarn och dag i de kommunala förskolorna förra året (2017)? (Bas: 246, Samtliga svarande på delen om förskolan)

Endast 126 kommuner har kunnat ange den genomsnittliga livsmedelskostnaden per förskolebarn och dag. En del som har angett ett belopp har kommenterat detta och ändå angett att det enda de kunnat räkna fram är kostnaden per ätande barn, inte kostnaden per inskrivet barn som efterfrågades. Att vissa förefaller ha uppgett kostnaden per ätande barn bör hållas i åtanke när vi studerar resultatet. Den genomsnittliga livsmedelskostnaden som kommunerna angett varierar från 7 kronor till 37 kronor per barn och dag men nästan hälften av kommunerna lägger 10-24 kr per barn och dag. Återigen bör det dock framhållas att det kan finnas betydande felkällor i siffrorna och att många kommuner själva uppger att det är en grov uppskattning.



Vilken var den genomsnittliga livsmedelskostnaden per elev och lunchmåltid i de kommunala grundskolorna förra året (2017)?

Livsmedelskostnaden, det vill säga kostnaden för hela lunchen - all mat och dryck, men inte transporter, personalkostnader, lokalkostnader etc. Endast lunchmåltiden, det vill säga inte några andra måltider i grundskolan. Kostnaden per inskriven elev. Räkna inte med eventuella vuxna som äter lunchen. Den faktiska kostnaden – inte den budgeterade.

Figur 19. Vilken var den genomsnittliga livsmedelskostnaden per elev och lunchmåltid i de kommunala grundskolorna förra året (2017)? (Bas: 241, Samtliga svarande på delen om grundskolan)

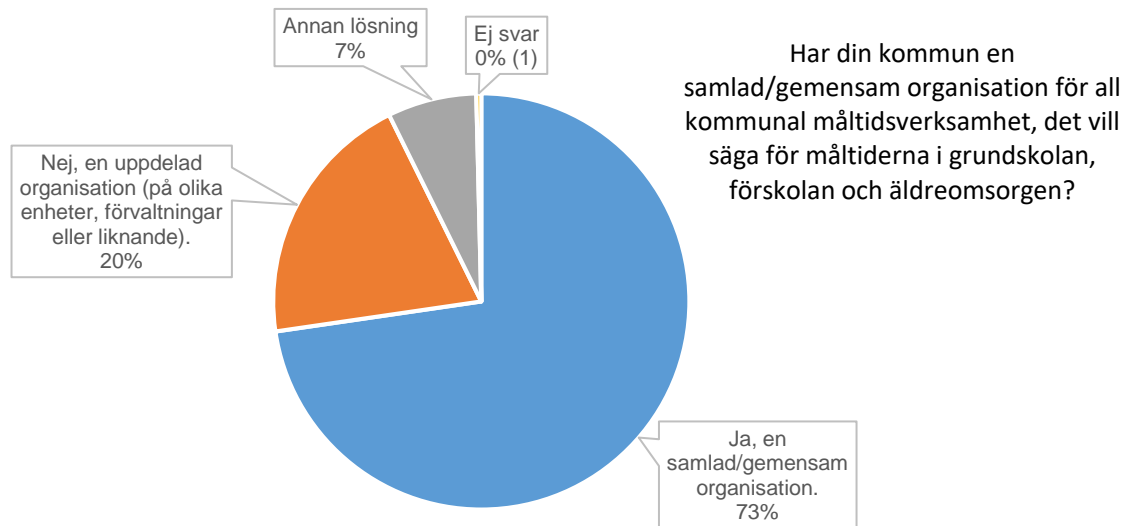
Även när det gäller livsmedelskostnaden för en lunch i skolan så har förhållandevis få kommuner kunnat ta fram ett belopp. Endast 139 kommuner besvarade denna fråga i kartläggningen. Kommunerna som svarat placerar sig i spannet från drygt 6 kronor till 23 kronor per elev och lunchmåltid, men vanligast är att lägga mellan 10-14 kronor. 42 procent av kommunerna har inte uppgifter om kostnader i grundskolan.

När det gäller livsmedelskostnaderna för måltider vid de kommunala särskilda boendena är det få kommuner som inkommit med ett svar. En granskning av svaren visar dessutom att flera av dessa kommuner har haft svårt att beräkna kostnaden. Detta innebära att många av de svar som inkommit inkluderar kostnadsposter som inte skulle vara med, exempelvis kostnader för näringsdryck och personal. Av den anledningen redovisas inte dessa svar. Socialstyrelsen har dock tidigare genomfört kartläggningar som visat att medianavgiften för mat till personer i särskilt boende var 3 090 kronor år 2014 och att det fanns stora skillnader mellan högsta avgiften, 4 410 kronor per månad, och den lägsta, 1 625 kronor per månad.¹⁵

¹⁵ Tillståndet och utvecklingen inom hälso- och sjukvård och socialtjänst – Lägesrapport 2015, Socialstyrelsen, 2015, s. 140

Organisationen

Kartläggningen visar att en majoritet av kommunerna har en samlad organisation för all kommunal måltidsverksamhet, det vill säga måltider i förskola, grundskola och äldreomsorg.



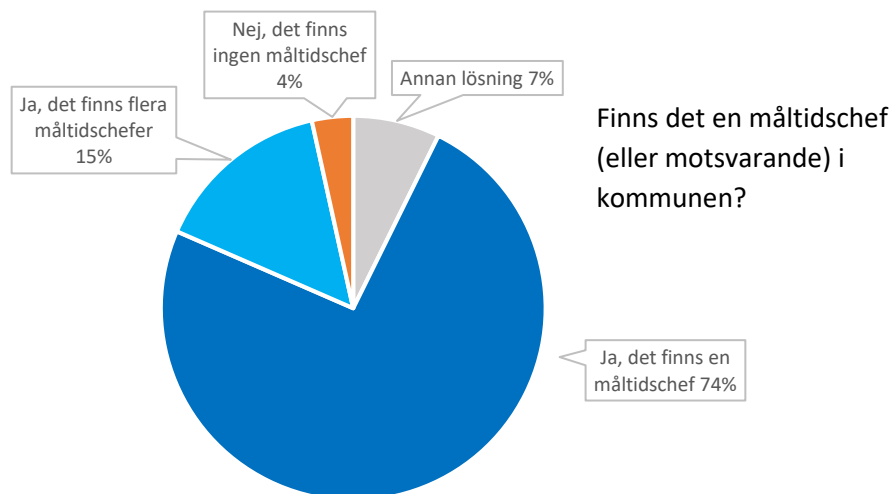
Figur 20. Har din kommun en samlad/gemensam organisation för all kommunal måltidsverksamhet, det vill säga för måltiderna i grundskolan, förskolan och äldreomsorgen? (Bas: 260, samtliga svarande på delen om kommunens måltidsverksamhet)

Nästan tre fjärdedelar av de svarande uppger att de har en samlad organisation medan 20 procent anger att de har en delad organisation. Av de sju procent som angett att de har en annan lösning är det flera som uppger att hela måltidsverksamheten ligger ute på entreprenad. Vissa uppger att organisationen är samlad men inte för alla delar. Svaren motsvarar svaren i kartläggningen av Sveriges kommuner gällande skolmaten i grundskolan som genomfördes av Skolmatens vänner och Livsmedelsverket år 2016. Även där angav cirka 20 procent att organisationen var uppdelad och ungefär tre fjärdedelar att organisationen var samlad.¹⁶

Måltidschefen

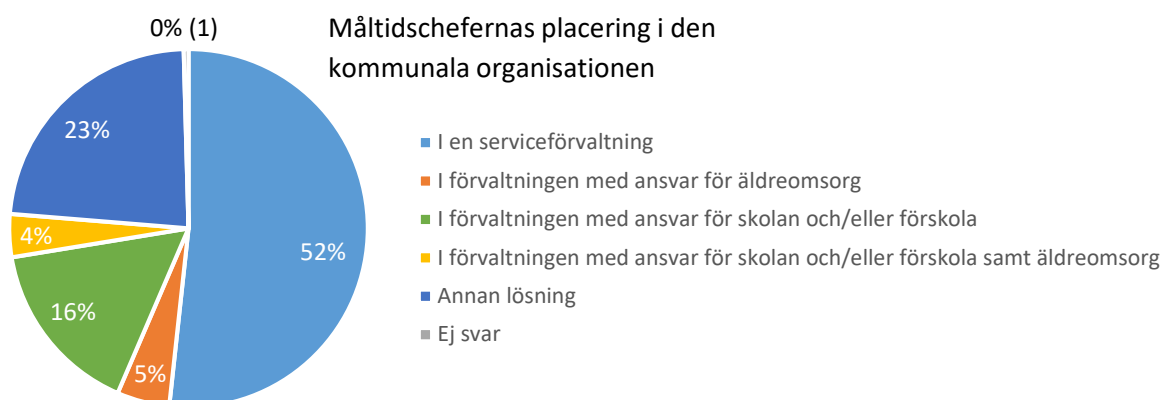
Måltidschefen eller kostchefen är en tjänsteman med någon form av ansvar för måltiderna i förskola, skola och äldreomsorg. Andra benämningar för denna typ av tjänst kan vara måltidsstrateg eller måltidskonsult. Ansvaret inkluderar planering och utformning av måltider. I många fall ingår personalansvar för medarbetarna i köken, men i vissa fall har tjänsten en mer rådgivande funktion utan personalansvar.

¹⁶ Resultatsammanställning - Kartläggning av Sveriges kommuner gällande skolmaten i grundskolan, Skolmatens vänner och Livsmedelsverket, 2016, s.10



Figur 21. Finns det en måltidschef (eller motsvarande) i kommunen? (Bas: 260, samtliga svarande på delen om kommunens måltidsverksamhet)

I 89 procent av kommunerna finns det en eller flera måltidschefer. Bland de kommuner som angivit att de har en annan lösning är det flera som förefaller ha en lösning med ansvaret uppdelat på flera chefer. Svaren motsvarar exakt svaren i den tidigare nämnda kartläggningen av Sveriges kommuner gällande skolmaten i grundskolan från år 2016. I den kartläggningen ställdes en fråga om förekomsten av en kostchef i kommunen och även då angav 89 procent att kostchef fanns och 7 procent angav en annan lösning.¹⁷

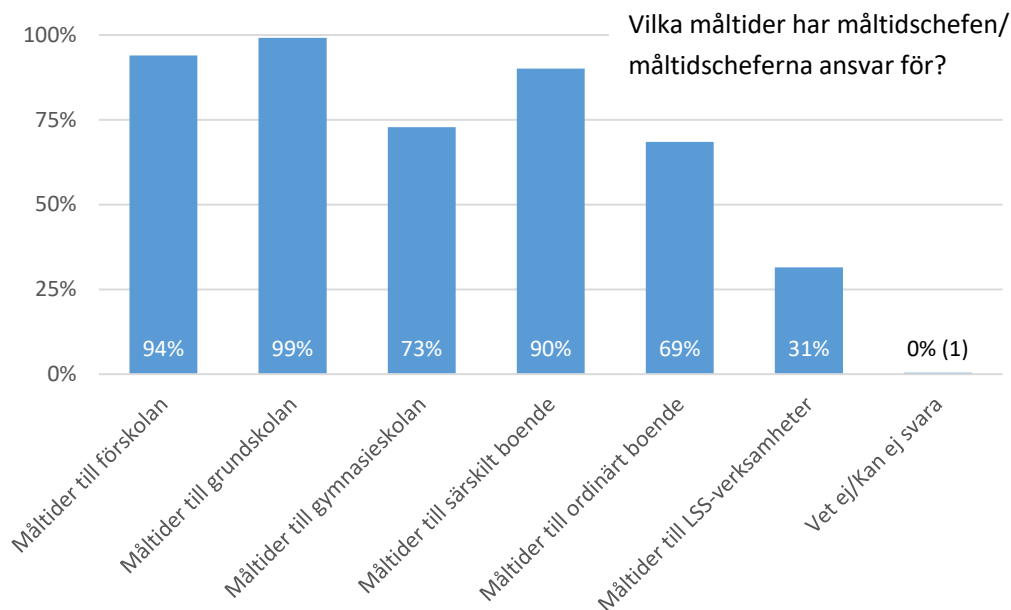


Figur 22. Måltidschefernas placering i den kommunala organisationen (Bas: 232, samtliga svarande som angett att de har en eller flera måltidschefer).

Det vanligaste är att en måltidschef organisatoriskt finns placerad i en serviceförvaltning. I 9 av de 39 kommuner där det finns flera måltidschefer är dessa placerade i en förvaltning med ansvar för skola och/eller förskola samtidigt som den andra är placerad i en förvaltning med ansvar för äldreomsorg. Bland de som angivit en annan lösning är det flera som uppgett att måltidschefen är placerad i en samhällsbyggnadsförvaltning, direkt under kommunchefen eller i en teknisk förvaltning.

¹⁷ Resultatsammanställning - Kartläggning av Sveriges kommuner gällande skolmaten i grundskolan, Skolmatens vänner och Livsmedelsverket, 2016, s.9

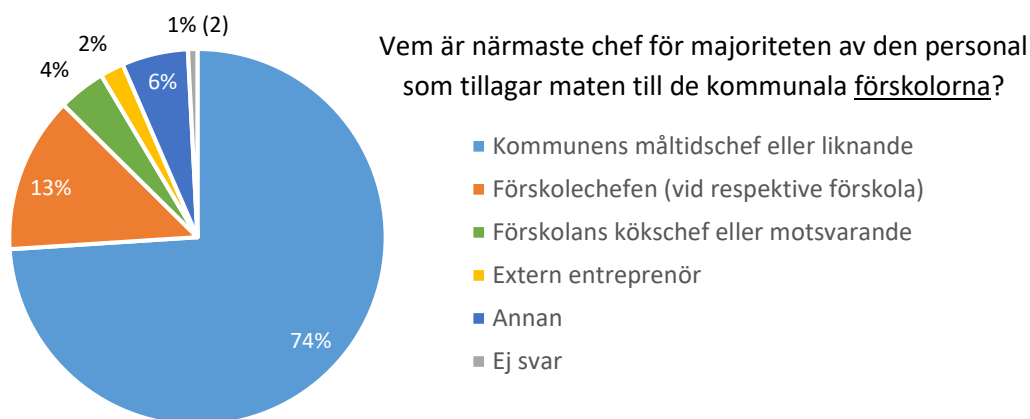
Måltidschefen eller måltidscheferna har i många fall ansvar för alla delar av den kommunala måltidsverksamheten.



Figur 23. Vilka måltider har måltidschefen/måltidscheferna ansvar för? (232, samtliga svarande som angett att de har en eller flera måltidschefer)

Måltidschefens ansvar omfattar oftast måltider till förskola, grundskola och särskilt boende. Det är även vanligt att ansvaret omfattar måltider till gymnasieskola och ordinärt boende. Endast tre av tio kommuner har en måltidschef med ansvar för LSS-verksamheter, det vill säga verksamheter för personer med olika former av intellektuell funktionsnedsättning.

Måltidschefens ansvar omfattar i de flesta kommuner personalansvaret för måltidspersonalen.



Figur 24. Vem är närmaste chef för majoriteten av den personal som tillagar maten till de kommunala förskolorna? (Bas: 246, samtliga svarande på delen om förskolan)

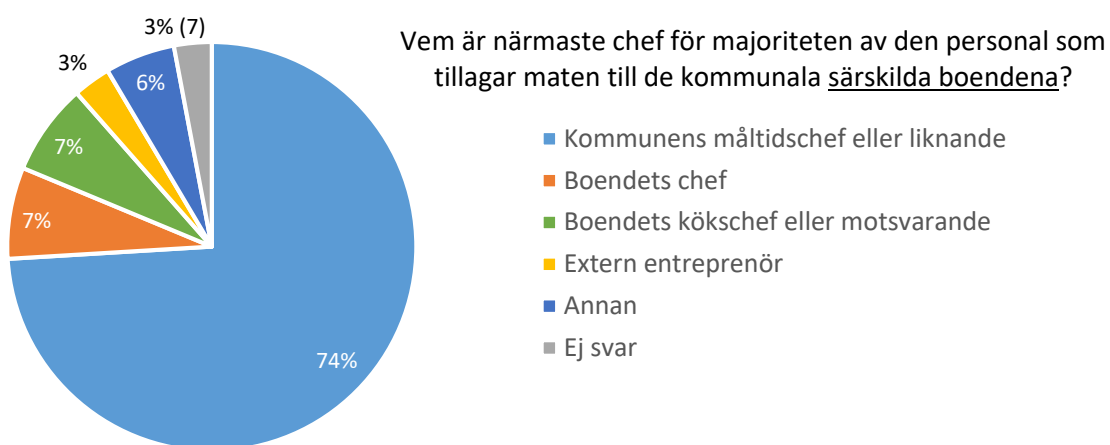
I merparten av kommunerna är det måltidschefen som är närmaste chef för majoriteten av personalen som tillagar maten till de kommunala förskolorna. Av kommunernas kommentarer framgår att flera av dem som angivit att måltidschefen är närmaste chef har en chefsnivå under måltidschefen som har det

personalansvaret. Dessa områdeschefer, kökschefer eller enhetschefer är de som är den närmaste chefen för personalen som tillagar maten.



Figur 25. Vem är närmaste chef för majoriteten av den personal som tillagar maten till de kommunala grundskolorna? (Bas: 241, samtliga svarande på delen om grundskolan)

Precis som när det gäller personalen som tillagar maten till de kommunala förskolorna, så har merparten av personalen som tillagar mat till de kommunala grundskolorna måltidschefen som närmaste chef. Men även här framgår det av svaren att det i flera fall finns en chefsnivå mellan personalen och måltidschefen.

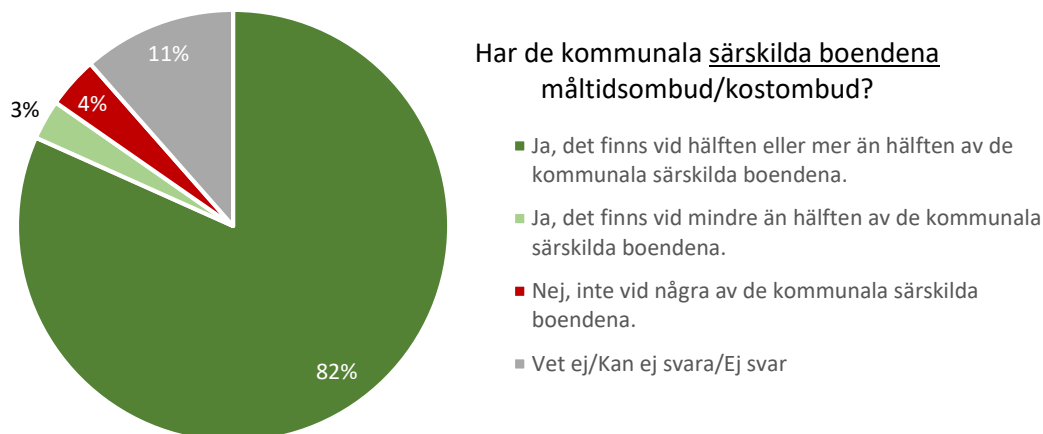


Figur 26. Vem är närmaste chef för majoriteten av den personal som tillagar maten till de kommunala särskilda boendena? (Bas: 235, samtliga svarande på delen om särskilda boenden)

Även personalen som tillagar maten till de kommunala särskilda boendena har oftast kommunens måltidschef som närmaste chef.

Personalen

Måltidsfrågor inom vård, skola och omsorg är tvärprofessionella. Särskilt inom äldreomsorgen där måltiderna utgör såväl omsorg som medicinsk behandling och dessutom ska utgå från individens behov, vanor och preferenser. En samordnande funktion i form av måltidsombud eller liknande är viktig för att det tvärprofessionella samarbetet i måltidskedjan ska fungera och utvecklas.

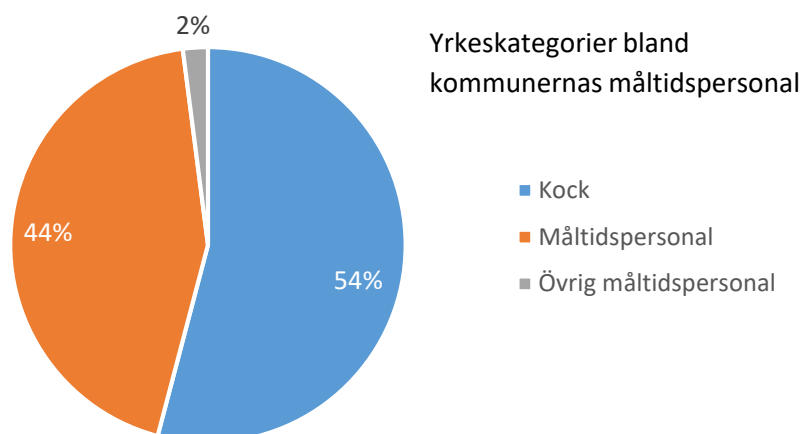


Figur 27. Har de kommunala särskilda boendena måltidsombud/kostombud? (Bas: 235, samtliga svarande på delen om särskilda boenden)

I åtta av tio kommuner finns det måltids- eller kostombud vid åtminstone hälften av de kommunala särskilda boendena.

En väl fungerade måltidsverksamhet förutsätter personal med god kompetens i planering, tillagning och servering av måltider. Kunskap om råvaror och vilka matlagningstekniker och metoder som lämpar sig bäst för tillagning och hantering av olika maträtter är nödvändig för att maten ska hålla god kulinarisk kvalitet. Livsmedelslagstiftningen kräver att måltidspersonal har den kunskap som krävs för att utföra arbetet på ett säkert sätt, men anger inga specifika utbildningskrav. Det är dock ofta nödvändigt att personalen i köket har restaurang- eller storköksutbildning på lägst gymnasienivå, eller motsvarande bevis på kunskaper. Därtill behövs fördjupad kunskap i vad som utmärker bra mat för barn och äldre samt om specialkost vid allergi och överkänslighet.

Enligt statistik från Sveriges Kommuner och Landsting fanns det nästan 29 000 anställningar inom köks- och måltidsarbete i Sveriges kommuner år 2017. Omräknat till heltidstjänster utgjorde dessa cirka 23 000 heltidstjänster.

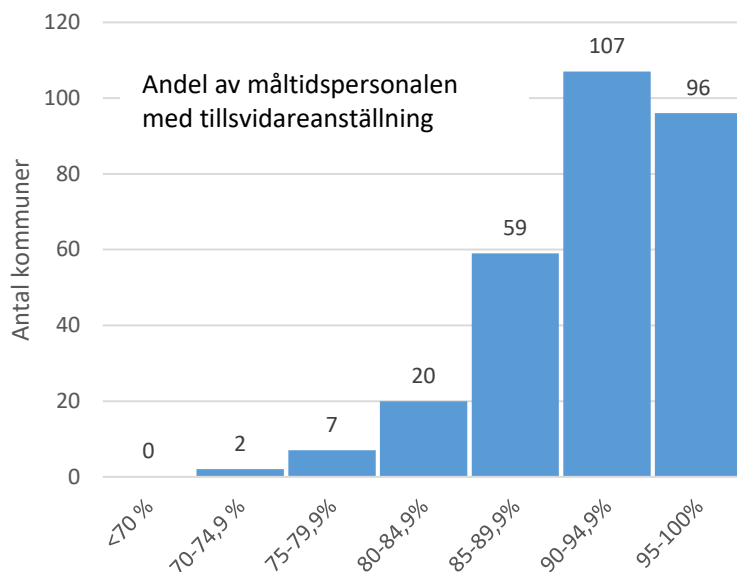


Figur 28. Andelen av olika professioner bland den kommunala måltidspersonalen (räknat i årsarbetare, n=23 375)¹⁸

¹⁸ Personalstatistik från SKL (290 kommuner)

Av dessa heltidstjänster är cirka 12 600 kockar. Måltidspersonal som assisterar vid matlagning, serverar eller hanterar färdiglagad mat utgör cirka 10 300 heltidstjänster. Resterande tjänster, övrig måltidspersonal, utgörs av andra professioner som exempelvis kostekonomer, kassabiträden eller kioskiträden.

Statistiken från Sveriges Kommuner och Landsting visar också att andelen måltidspersonal med tillsvidareanställning varierar något mellan kommunerna.

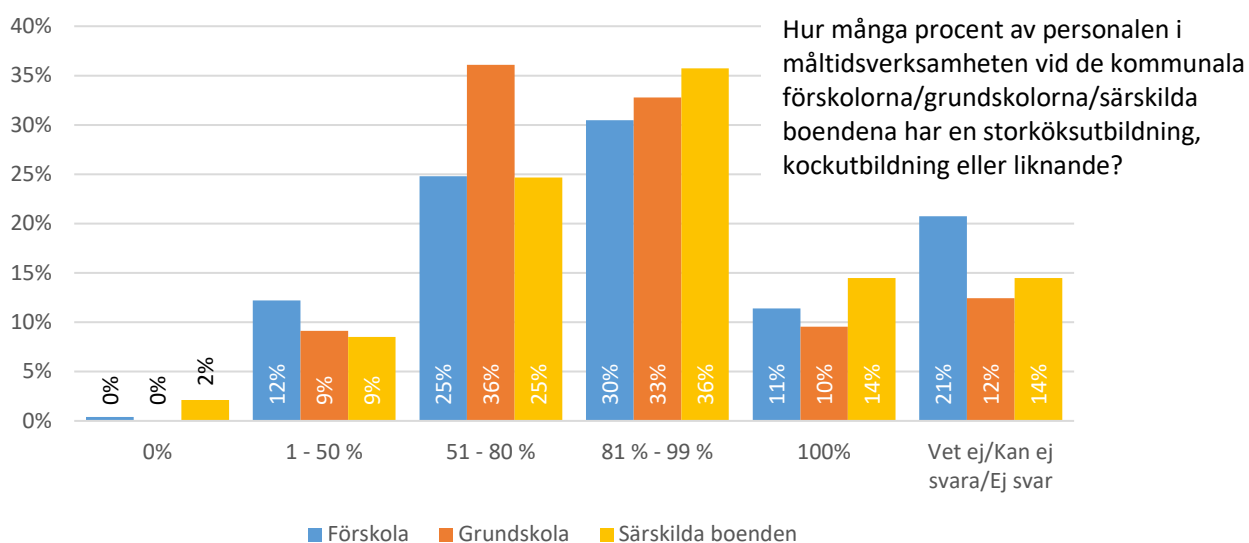


Figur 29. Andel av måltidspersonalen med tillsvidareanställning¹⁹

I en tiondel av landets kommuner hade färre än 85 procent av måltidspersonalen en tillsvidareanställning. Det innebär att mer än 15 procent av måltidspersonalen i dessa kommuner har någon form av tidsbegränsad anställning.

När det gäller måltidspersonalens utbildningsnivå visar kartläggningen att ungefär hälften av kommunerna har en hög andel (över 80 procent) personal inom måltidsverksamheten med storköksutbildning, kockutbildning eller liknande.

¹⁹ Personalstatistik från SKL (290 kommuner)

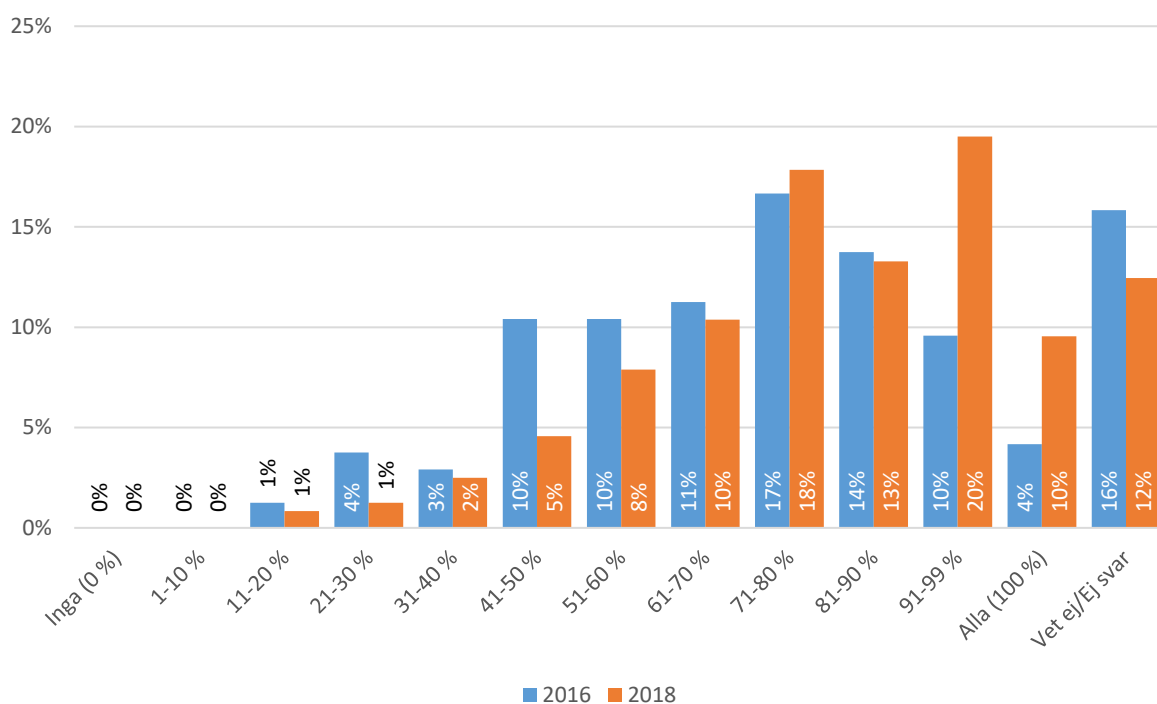


Figur 30. Hur många procent av personalen i måltidsverksamheten vid de kommunala förskolorna/grundskolorna/särskilda boendena har en storköksutbildning, kockutbildning eller liknande? (Bas: Förskola 246, Grundskola 241, Särskilda boenden 235 – Samtliga svarande i respektive del)

Det är en något större andel av kommunerna som har en hög andel med storköksutbildad personal i måltidsverksamheten vid de särskilda boendena jämfört med i förskola och skola.

I kartläggningen gällande skolmåltiderna i kommunerna som Skolmatens vänner och Livsmedelsverket genomförde 2016 fanns en liknande fråga.²⁰

²⁰ Den exakta frågeformuleringen i kartläggningen från 2016: "Hur stor andel (i procent) av personalen i skolmåltidsverksamheten i din kommuns grundskolor har en storköksutbildning, kockutbildning eller liknande?"



Figur 31. Jämförelse av kartläggningens resultat gällande andelen storköksutbildad personal i skolmåltidsverksamheten med resultaten i kartläggningen av skolmåltiderna från år 2016 (Bas 2018 års siffror: 241, Samtliga svarande på delen om grundskolan)

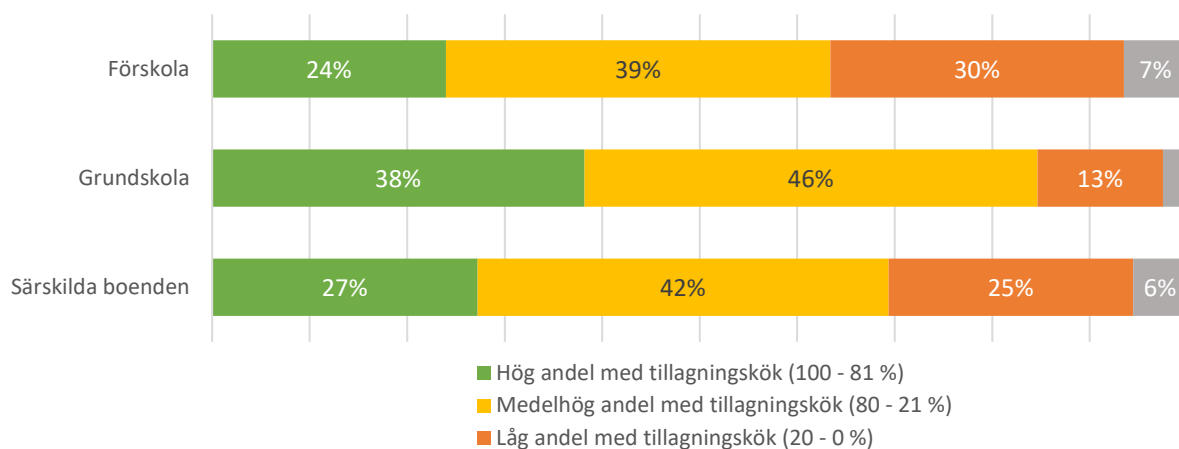
Den kartläggningen visade att i 4 procent av kommunerna hade all personal i skolmåltidsverksamheten en storköksutbildning (eller liknande).²¹ I föreliggande kartläggning är motsvarande andel 10 procent för personalen i måltidsverksamheten för de kommunala grundskolorna. Detta innebär att andelen kommuner där all måltidspersonal i grundskolan har storköksutbildad personal har dubblerats jämfört med år 2016.

Köken

Ett eget tillagningskök kan öka möjligheterna för individanpassning, kan minska mängden matsvinn och ge fler möjligheter att integrera måltiderna i verksamheterna inom vård, skola och omsorg. Tillagningskök är dock inte i sig självt en garant för god måltidskvalitet utan måste bemannas med kompetent personal för att fungera på bästa sätt.

²¹ Resultatsammanställning - Kartläggning av Sveriges kommuner gällande skolmaten i grundskolan, Skolmatens vänner och Livsmedelsverket, 2016, s.12

Hur många procent av de kommunala förskolorna/grundskolorna/särskilda boendena tillagar måltiderna i tillagningskök som ligger i direkt anslutning till förskolan/skolan/boendet?



Figur 32. Hur många procent av de kommunala förskolorna/grundskolorna/särskilda boendena tillagar måltiderna i tillagningskök som ligger i direkt anslutning till förskolan/skolan/boendet? (Bas: Förskola 246, Grundskola 241, Särskilda boenden 235 – Samtliga svarande på respektive del)

Kommuner med en hög andel tillagningskök (81-100 procent av verksamheterna) varierar mellan 24 och 38 procent. Det är vanligare med en hög andel tillagningskök i direkt anslutning till grundskolan i jämförelse med förskola och särskilda boenden. Kommuner med låg andel tillagningskök varierar mellan 13 och 30 procent beroende på vilken verksamhet som avses.

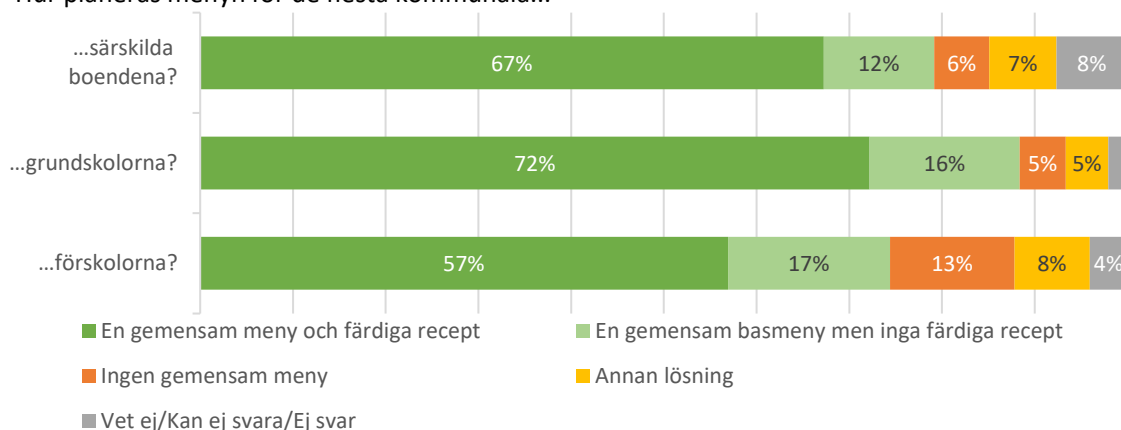
En jämförelse med resultatet i kartläggningen av måltidsverksamheten i kommunala skolor år 2016 visar inte på några förändringar.²² Det finns dock skillnader i hur frågorna ställdes i de två undersökningarna vilket försvårar jämförelser. I den senaste kartläggningen frågade vi om andelen kök där måltiderna tillagades medan det i den tidigare undersökningen endast frågades om förekomsten av tillagningskök i anslutning till skolan.

Måltidsplanering

Måltiderna i kommunal verksamhet planeras på flera olika sätt. Vissa kommuner tar fram gemensamma menyer med färdiga recept medan andra inte har några gemensamma menyer alls.

²² Resultatsammanställning - Kartläggning av Sveriges kommuner gällande skolmaten i grundskolan, Skolmatens vänner och Livsmedelsverket, 2016, s.19

Hur planeras menyn för de flesta kommunala...

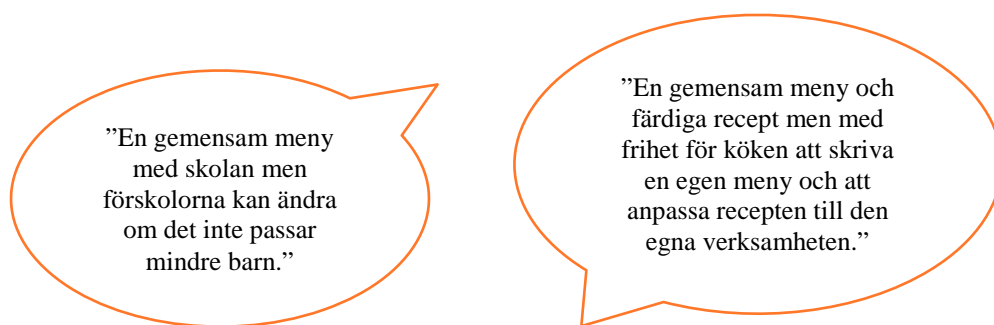


Figur 33. Hur planeras menyn för de flesta kommunala förskolorna/grundskolorna/särskilda boendena? (Bas: Förskola 246, Grundskola 241, Särskilda boenden 235 – Samtliga svarande på respektive del)

Det är vanligare att kommunerna har en gemensam meny med färdiga recept för grundskola och särskilda boenden än för förskola. I 13 procent av kommunerna har de kommunala förskolorna ingen gemensam meny alls. Motsvarande andel för grundskola och särskilda boenden är 5 respektive 6 procent.

Skolmatens vänner och Livsmedelsverkets kartläggning från 2016 visar på liknande resultat för grundskolan som de som framkommit här. Även då var det 5 procent av kommunerna som inte hade någon form av gemensam meny för grundskolan. Andelen som har någon form av gemensam meny är jämförbart med resultatet från tidigare undersökningar.²³

Många kommuner uppger att det finns en gemensamt planerad meny och recept men att det inte finns något krav på att köken följer dessa recept.

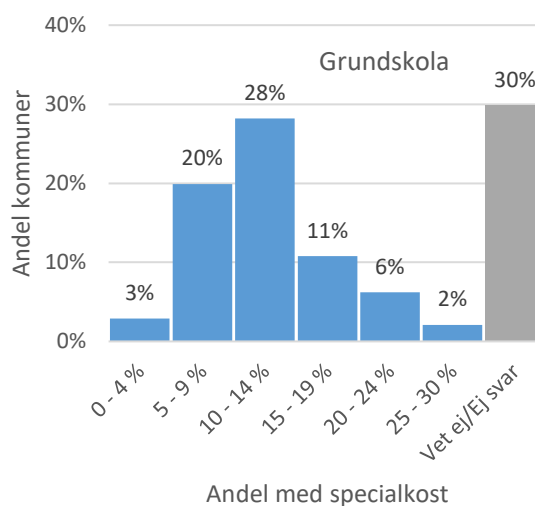
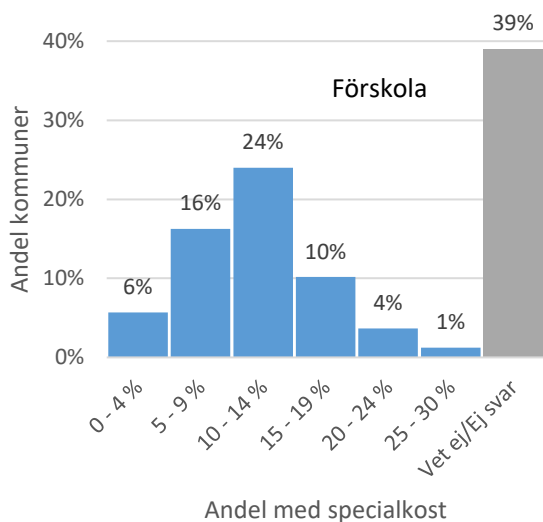


Andelen specialkost i skola och förskola rapporteras öka. Önskemålen är inte bara grundade på medicinska eller religiösa skäl utan kan botten i etiska ställningstaganden såsom vegansk mat och andra uppfattningar om mat och hälsa än vad som anges i de nordiska näringsrekommendationerna.

²³ Resultatsammanställning - Kartläggning av Sveriges kommuner gällande skolmaten i grundskolan, Skolmatens vänner och Livsmedelsverket, 2016, s.11

Det har tidigare saknats nationell statistik över andelen matgäster i förskola och skola med medicinskt grundad specialkost.

Hur många procent av alla förskolebarn/eleverna vid de kommunala förskolorna/grundskolorna serveras specialkost på grund av medicinska skäl (allergi, överkänslighet eller andra medicinska diagnoser)?



Figur 34. Hur många procent av alla förskolebarn vid de kommunala förskolorna serveras specialkost på grund av medicinska skäl (allergi, överkänslighet eller andra medicinska diagnoser)? (Bas: 246, Samtliga svarande på delen om förskolan)

Figur 35. Hur många procent av eleverna vid de kommunala grundskolorna serveras specialkost på grund av medicinska skäl (allergi, överkänslighet eller andra medicinska diagnoser)? (Bas: 241, Samtliga svarande på delen om grundskolan)

Denna kartläggning visar att i ungefär hälften av kommunerna har mellan 5-20 procent av matgästerna medicinskt behov av specialkost. Mellan 30 och 40 procent av kommunerna kan inte svara på frågan.

Råd att undvika fisk med höga dioxinhalter

Fet fisk från Östersjön, Vänern och Vättern innehåller ofta dioxin och PCB över EU:s gränsvärden. Sedan 2002 har Sverige haft ett undantag från EU:s gränsvärde för dioxiner och PCB i fisk. En förutsättning för det svenska undantaget är att Livsmedelsverket informerar om riskerna. Barn, ungdomar och kvinnor i barnafödande ålder, även gravida och ammande, rekommenderas att inte äta fisk som kan innehålla höga halter dioxin och PCB oftare än två till tre gånger per år. Övriga bör inte äta sådan fisk oftare än en gång per vecka. Skolor och förskolor rekommenderas att inte servera dessa fiskar alls. Rekommendationen gäller vildfångad lax, öring och strömming/sill från hela Östersjön – från Skånes sydkust till norra Bottniska viken inklusive dess älvar – vildfångad lax, öring och sik från Vänern och Vättern samt röding från Vättern.

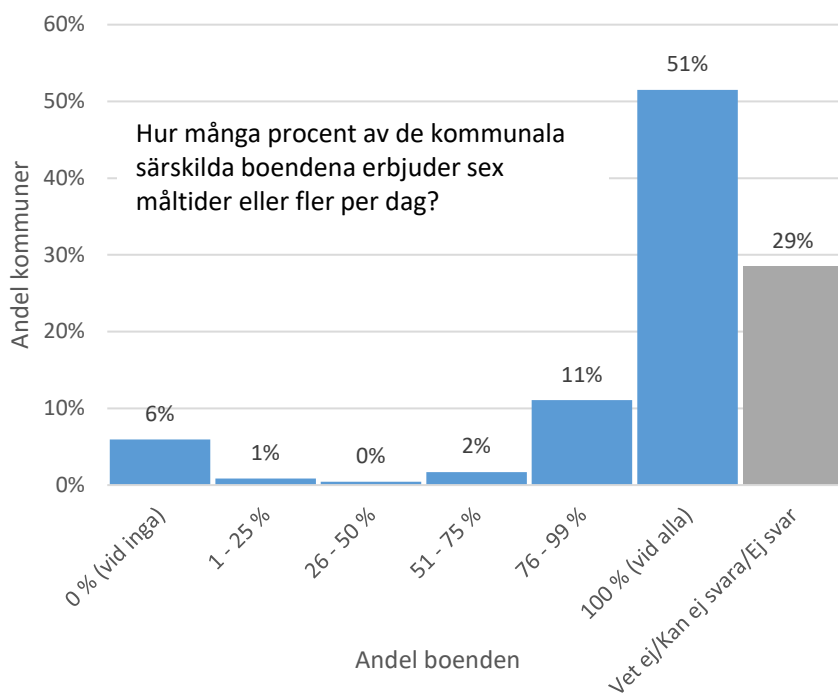
I kartläggningen ingick en fråga om hur många gånger per år de kommunala förskolorna och grundskolorna serverar vildfångad lax eller strömming/sill från Östersjön, Bottniska viken och dess älvar. Av svaren framgår att det är en kommun som serverar sådan fisk fyra eller fler gånger per år till förskolebarn och två kommuner som gör det till grundskoleelever. Ungefär 80 procent av de kommuner som svarat på frågan serverar aldrig sådan fisk i förskolan eller grundskolan och strax under 20 procent serverar den högst tre gånger per år. Det var dock endast 176 kommuner som kunde besvara frågan om fisk i förskolan och 206 kommuner som kunde besvara motsvarande fråga gällande grundskolan.

Måltider till gymnasieelever

Till skillnad från måltider i förskolan och grundskolan är kommunerna inte tvungna att erbjuda kostnadsfria luncher i gymnasieskolan. Kartläggningen visar dock att 80 procent av kommunerna erbjuder kostnadsfria luncher till elever i gymnasieskolan och ytterligare 1 procent erbjuder delvis subventionerade luncher. Endast 4 procent av kommunerna angav att de inte erbjuder det. 15 procent kunde inte svara på frågan.²⁴

Måltider i äldreomsorgen

Äldreomsorgens måltider är ett komplext område där många olika typer av måltider serveras varje dag, året runt. Ansvaret för måltiderna delas ofta mellan olika förvaltningar. Undernäring är den största nutritionella utmaningen hos äldre²⁵. Verksamheter inom vård och omsorg är skyldiga att förebygga och behandla undernäring enligt Socialstyrelsens föreskrift SOSFS 2014:10²⁶. En viktig åtgärd är att erbjuda många små energi- och proteintäta måltider varje dag. Livsmedelsverket rekommenderar i råden "Bra måltider i äldreomsorgen" minst sex måltider per dag. En majoritet av kommunerna anger att de särskilda boendena erbjuder detta men många kommuner har inte sådana uppgifter.



Figur 36. Hur många procent av de kommunala särskilda boendena erbjuder sex måltider eller fler per dag? (Bas: 235, Samtliga svarande på delen om särskilda boenden)

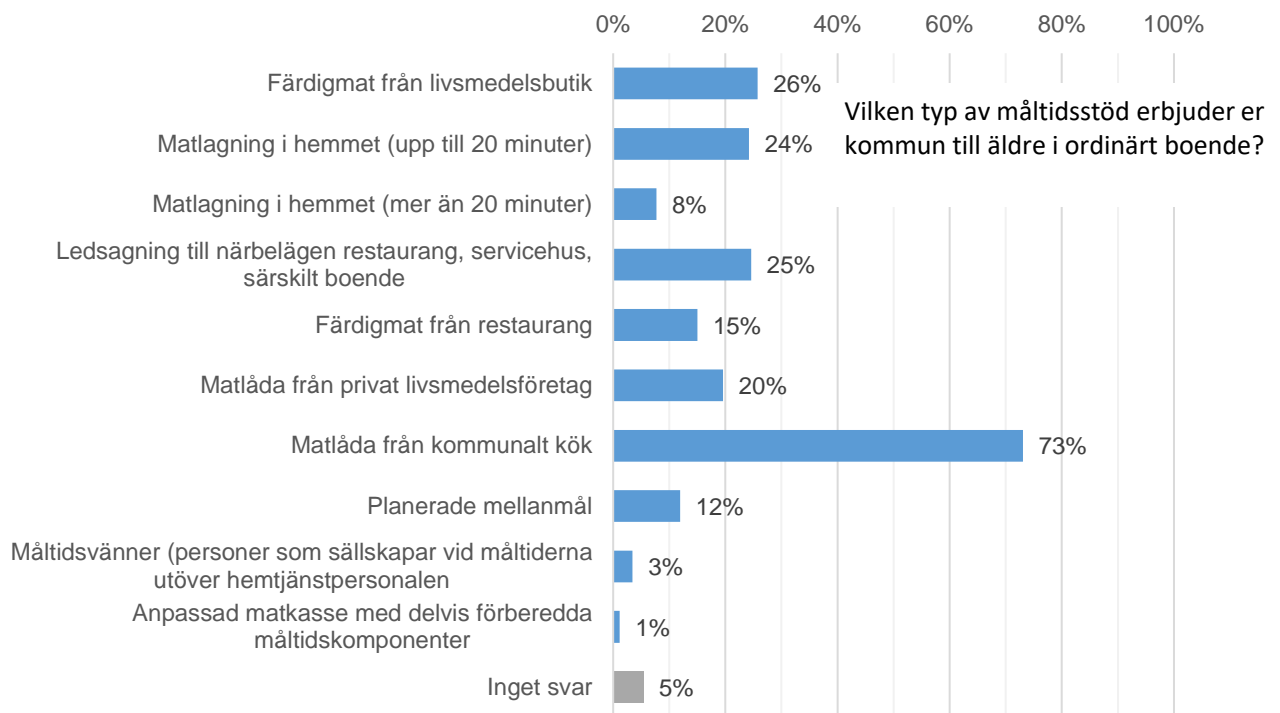
Varannan kommun anger att samtliga särskilda boenden serverar sex eller fler måltider per dag. Var tredje kommun kan inte svara på frågan.

²⁴ Bas: 260, Samtliga som besvarat delen om kommunens måltidsverksamhet.

²⁵ Livsmedelsverket, Mat och måltider i äldreomsorgen – vetenskapliga underlag om måltidsmiljö och verksamhetsstruktur, fysiologiska och sensoriska aspekter av åldrandet samt särskilda näringsbehov hos sköra äldre, Rapport 37, 2017. Uppsala.

²⁶ Socialstyrelsens föreskrifter och allmänna råd (SOSFS 2014:10) om förebyggande av och behandling vid undernäring

Problem med undernäring startar ofta i det ordinarie boendet och måltidsstödet som ges av hemtjänsten kan göra stor skillnad. Här saknas dock en bredd av olika typer av måltidsstöd i de flesta kommuner. Den vanligaste insatsen som erbjuds är matlådor från ett kommunalt kök.



Figur 37. Vilken typ av måltidsstöd erbjuder er kommun till äldre i ordinarie boende? (Bas: 260, Samtliga svarande på frågorna om kommunens måltidsverksamhet)

Resultaten är mycket lika de som redovisades från en tidigare enkät genomförd 2006.²⁷ Intressanta innovationer som kommit de senaste åren såsom matkassar, ”måltidsvänner” och planerade mellanmål fanns inte med i tidigare enkät men har inte fått någon större spridning i befintlig kartläggning. Endast 12 procent erbjuder planerade mellanmål inom hemtjänsten, 8 procent erbjuder matlagning i hemmet mer än 20 minuter och 25 procent erbjuder ledsagning till närbelägen restaurang. Det i särklass vanligaste måltidsstödet är en matlåda från kommunalt kök som erbjuds i 73 procent av kommunerna.

Socialstyrelsen kartlägger årligen äldreomsorgen i ”Enhetsundersökningen om äldreomsorg och kommunal hälso- och sjukvård”.²⁸ I undersökningen får enheter inom äldreomsorgen svara på ett antal frågor, bland annat frågor om rutiner för dygnets alla måltider och genomförandeplaner för de äldre. Av de kommunala särskilda boenden som deltog i undersökningen år 2017 hade 40 procent en aktuell rutin för genomförandet av dygnets alla måltider. Dessutom hade 89 procent av de äldre vid boendena

²⁷ Skinnars Josefsson, M., Nydahl, M., Persson, I., Mattsson Sydner, Y. (2018). Reforming foodservice in elderly care: National actions and local outcomes. *Nutrition & Dietetics*, 75(1):79-86

²⁸ <https://www.socialstyrelsen.se/oppnajokforeelser/aldreomsorg/enhetsundersokningenalldreomsorg>

en aktuell genomförandeplan med information om den äldres önskemål och behov i samband med måltiderna.²⁹

Beredskaps- och kontinuitetsplanering

För en fungerande försörjning av mat till skola, vård och omsorg behöver kommunen ha en sådan planering att denna även fungerar under störningar, till exempel elavbrott, problem med dricksvatten eller uteblivna leveranser av råvaror.

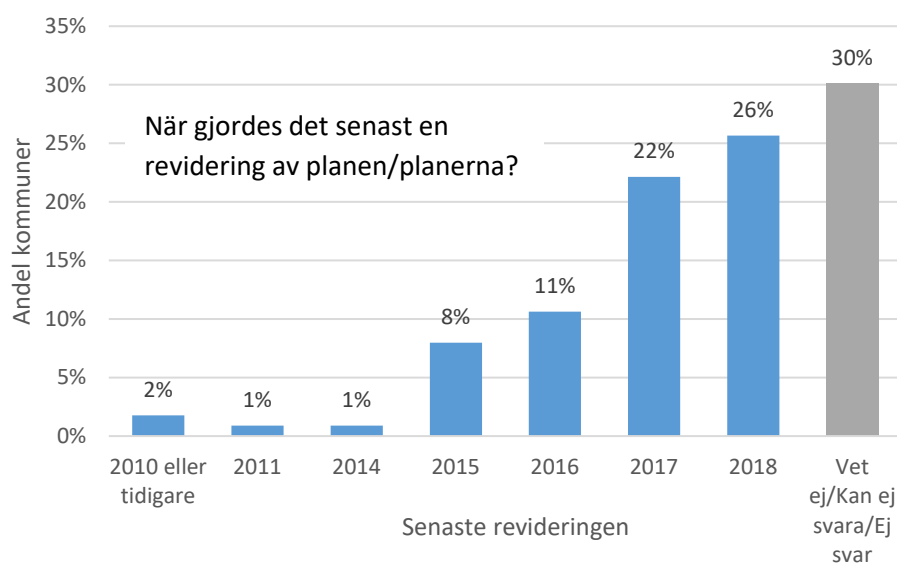


Figur 38. Har kommunen en (eller flera) beredskapsplan, kontinuitetsplan eller liknande för livsmedelsförsörjning till skola, vård och omsorg? (Bas: 260, Samtliga svarande på frågorna om kommunens måltidsverksamhet)

Nästan hälften av de kommuner som har kunnat och velat ange ett svar uppger att de har en beredskapsplan, kontinuitetsplan eller liknande. Men en förhållandevis stor andel uppger att de inte vet eller att det inte kan svara på frågan. I de öppna svaren från dessa framkommer ingen tydlig orsak till att så många haft svårt att svara.

De kommuner som svarade att de hade en beredskapsplan eller liknande för livsmedelsförsörjningen till skola, vård och omsorg fick också ange när den reviderades. Av de kommuner som hade en plan var det 59 procent som reviderat den de senaste tre åren.

²⁹ <https://www.socialstyrelsen.se/SiteCollectionDocuments/enhetsundersokningen-samtliga-resultat-2017.xls>



Figur 39. När gjordes det senast en revidering av planen/planerna? (Bas: 113, Svarande som angett att de har en beredskaps- eller kontinuitetsplan för livsmedelsförsörjningen.

Hela 26 procent av kommunerna har reviderat planen i år (2018) och sex av tio har reviderat den under de senaste tre åren. Även på denna fråga är det dock många som inte har angett ett svar.

Diskussion

Denna kartläggning har initierats på grund av en stor efterfrågan på jämförande siffror kring offentliga måltider i olika kommuner och verksamheter. Ett annat syfte har varit att följa upp nationella, regionala och lokala satsningar på måltider i vård, skola och omsorg. Svarefrekvensen på 91 procent är anmärkningsvärt hög och talar för att dessa frågor är angelägna för kommunala måltidsverksamheter.

Vissa frågor har dock ett stort bortfall och visar på områden som inte följs upp i större utsträckning på lokal nivå. Det handlar om livsmedelskostnader i olika verksamheter, uppgifter om livsmedlens ursprung och andelen specialkost. Kostnadsstatistik efterfrågas ofta av media och även av måltidschefer för att jämföra sin verksamhet med andra kommuner. Det finns dock många felkällor i beräkning av kostnader och dessutom bör tolkningen av resultaten göras med försiktighet. Det är inte nödvändigtvis så att en hög kostnad motsvarar en hög kvalitet eller tvärtom. Kostnaderna är dock relevanta då de visar på den stora investering som offentliga måltider utgör, både för verksamheterna och som hälsofrämjande åtgärd. I en majoritet av kommunerna saknas statistik på livsmedelskostnader inom äldreomsorgen. Det är sannolikt på grund av att denna typ av uppgifter inte har samlats in tidigare och om denna fråga återkommer vid fler kartläggningar kan säkert fler svara. Frågan om och hur just dessa områden ska följas över tid behöver diskuteras vidare med kommuner, landsting, myndigheter och forskare.

Det är mycket positivt att se att andelen kommuner med måltidspolicy har ökat ytterligare sedan tidigare mätningar och att det idag finns en sådan i åtta av tio kommuner. Med politiskt beslutade styrdokument sätts mat och måltider på agendan. Sådana styrdokument blir också gemensamma målformuleringar som underlättar samverkan och ett helhetsperspektiv på vad måltidskvalitet är. Däremot saknar 20 till 30 procent av kommunernas måltidspolicyer avsnitt kring minskad miljöpåverkan. Maten och måltiderna spelar en viktig roll i genomförandet av Agenda 2030, FN:s mål för hållbar utveckling. Det som serveras i offentligt finansierad verksamhet bör naturligtvis vara så miljömässigt hållbart som möjligt. Det finns även en efterfrågan på tydligare koppling och samverkan mellan måltidsverksamhet och kärnverksamhet i förskola, skola och äldreomsorg. Här finns goda möjligheter att beskriva hur det ska göras i kommunens egna styrdokument. Idag saknas sådana skrivningar i 25-30 procent av de kommunala måltidspolicyerna.

I linje med tidigare kartläggningar har tre av fyra kommuner en samlad måltidsorganisation som ansvarar för förskola, grundskola och äldreomsorg. Nio av tio kommuner har en eller flera måltidschefer eller liknande funktion med övergripande ansvar för måltiderna. Måltidschefens ansvar omfattar oftast måltider till förskola, grundskola och särskilt boende. Lite mindre vanligt är att ansvaret omfattar måltider till gymnasieskola och ordinärt boende. Knappt en av tre kommuner har en måltidschef med ansvar för LSS-verksamheter, det vill säga verksamheter för personer med olika former av intellektuell funktionsnedsättning. Detta trots att en högre andel i denna grupp som drabbas av ohälsa kopplad till mat och fysisk aktivitet jämfört med övriga befolkningen.

I lite mer än hälften av kommunerna styrs måltidsverksamheterna från en separat serviceförvaltning. Detta kan innebära fördelar, i form av en mer samlad budget och styrning, men också större svårigheter i att samverka med förvaltningen för förskola, grundskola och äldreomsorg. Just samverkan med ledning och personal inom kärnverksamheten är en förutsättning för att måltiderna ska utformas och tas tillvara på bästa sätt. I var fjärde kommun finns måltidschefen i en eller fler

förvaltningar för förskola, skola och äldreomsorg. Drygt 20 procent har angett en annan lösning vilket ofta kan vara att man lagt ut hela måltidsverksamheten på entreprenad.

Såväl privata som offentliga kök upplever redan idag svårigheter att rekrytera utbildade kockar och bristen på kompetent personal spås öka de närmaste åren³⁰. Trots detta visar denna kartläggning att ungefär hälften av kommunerna har en hög andel personal inom måltidsverksamheten med storköksutbildning, kockutbildning eller liknande (mer än 80 procent). Andelen kommuner där all måltidspersonal i grundskolan har storköksutbildning har fördubblats från fyra till tio procent jämfört med år 2016, en positiv utveckling även om siffran fortfarande är låg. Idag pågår många olika initiativ för att locka ännu fler kockar till den offentliga måltidsbranschen. Exempelvis genom egna utbildningsinsatser och valideringsprogram för befintlig personal samt genom att öppna offentliga kök för kocklärlingar och erbjuda handledning.

Idag har var fjärde kommun i landet en hög andel tillagningskök i skola, förskola och äldreomsorg (mer än 80 procent av köken). Att laga maten på plats kräver fler kök i kommunen och att köken bemannas med kompetent och utbildad personal. Fördelarna är bland annat att maten kan serveras mer nylagad, möjligheter till dialog mellan matgäst och kök, samt minskat matsvinn tack vare bättre anpassning av mängden mat och tillvaratagande av rester. Det kan också vara lättare att rekrytera och behålla utbildade kockar i en restaurang än i ett storkök utan kontakt med matgästerna.

Undernäring är den största nutritionella utmaningen hos äldre³¹ och verksamheterna inom vård och omsorg är skyldiga att förebygga och behandla undernäring³². Undernäring orsakar ökad risk för fallskador, ökat vårdbehov och minskad livskvalitet. Viktiga åtgärder är bland annat att erbjuda många små energi- och proteintäta måltider spridda över dygnet och att stimulera aptit och väcka matglädje³³. Trots detta kan få kommuner rapportera hur många måltider som erbjuds inom de kommunala särskilda boendena. Undernäringsproblematiken börjar ofta i det egna boendet där måltiderna förenklas och den äldres aptit minskar³⁴. Matlådan som ofta erbjuds täcker vanligtvis bara en fjärdedel av dagsbehovet av energi och näring och erbjuder sällan en måltid i ett socialt sammanhang. Matlådan skulle i många fall behöva kompletteras med andra former av måltidsstöd³⁵. Denna kartläggning visar att det saknas ett varierat utbud av måltidsstöd i hemtjänsten och att tyngdpunkten hos de flesta ligger på en eller fler levererade matlådor. Mycket få kommuner erbjuder mer innovativa stöd såsom ”måltidsvänner”, planerade mellanmål och anpassade matkassar, men goda exempel finns. Mycket lite har hänt på området om vi jämför med tidigare kartläggningar, men med ny lagstiftning kring undernäring och kraftsamlingar kring fallprevention sker förhoppningsvis en utveckling här under de närmaste åren.

En förändrad matkonsumtion är avgörande i arbetet för att nå de globala hållbarhetsmålen i Agenda 2030 och kartläggningen visar flera intressanta resultat. De flesta kommuner har ambitioner kring

³⁰ SCB 2017. Trender och Prognoser 2017 befolkningen | utbildningen | arbetsmarknaden med sikte på år 2035 https://www.scb.se/contentassets/60312e5030114512b5b58a94a4ae25e2/uf0515_2017i35_br_am85br1701.pdf

³¹ Livsmedelsverket, Mat och måltider i äldreomsorgen – vetenskapliga underlag om måltidsmiljö och verksamhetsstruktur, fysiologiska och sensoriska aspekter av åldrandet samt särskilda näringsbehov hos sköra äldre, Rapport 37, 2017. Uppsala.

³² Socialstyrelsens föreskrifter och allmänna råd (SOSFS 2014:10) om förebyggande av och behandling vid undernäring

³³ Bra måltider i äldreomsorgen. Livsmedelsverket 2018

³⁴ Livsmedelsverket, Mat och måltider i äldreomsorgen – vetenskapliga underlag om måltidsmiljö och verksamhetsstruktur, fysiologiska och sensoriska aspekter av åldrandet samt särskilda näringsbehov hos sköra äldre, Rapport 37, 2017. Uppsala.

³⁵ Bättre måltider i äldreomsorgen - vad har gjorts och vad behöver göras. Livsmedelsverket 2014

minskad miljöpåverkan i sin måltidspolicy, men området saknas ändå i ungefär var femte policy. Endast var tredje kommun följer upp måltidernas klimatpåverkan medan nästan alla kan ange hur stor andel ekologiska livsmedel som köps in. Denna skillnad kan bero på regeringens konkreta mål för ekologisk konsumtion i offentliga kök, som följts upp under flera år, och pekar på betydelsen av sådan styrning. Fyra kommuner uppnår redan det mål på 60 procent år 2030 som regeringen fastslagit i Livsmedelsstrategin och kommunerna köper i genomsnitt in ekologiska livsmedel för 36 procent av totala livsmedelskostnaden. Det är i sig mycket positivt men pekar också på behovet av ett tydligare helhetsperspektiv i både ambitioner och uppföljning av måltidernas miljöpåverkan.

De offentliga måltiderna kan på många sätt bidra till en lokal samhällsutveckling. Ett sätt är att planera för hur dessa måltider ska fungera och användas i händelse av kris eller störningar i samhället. Endast hälften av landets kommuner har gjort en sådan planering för måltiderna i förskola, skola och äldreomsorg. Många av dessa är dock reviderade eller framtagna under de senaste tre åren, vilket visar på en positiv utveckling. Ett annat sätt som måltiderna kan bidra på är att säkra en lokal livsmedelsförsörjning genom att köpa in mat från livsmedelsproducenter i närområdet. Det ligger i linje med regeringens målsättning i Livsmedelsstrategin om att öka Sveriges produktion av livsmedel och därmed öka självförsörjningsgraden.³⁶ För att de svenska primärproducenterna ska kunna lämna anbud på samma villkor som producenter från andra länder ställer många kommuner idag krav på att livsmedel som köps in ska produceras enligt samma höga krav som gäller i svensk lagstiftning. I denna kartläggning frågar vi om hur stor andel av vissa livsmedel som köps in som är av svenskt ursprung. Två av tre kommuner har den typen av statistik och drygt en av tre kommuner använder sig i stort sett enbart av nötkött och fågelkött av svenskt ursprung. Att ställa krav i linje med svensk lagstiftning kan även bidra till minskad miljöpåverkan genom att till exempel gynna en produktion med låg antibiotikaanvändning och lägre klimatpåverkan. För att köttet ska bidra till biologisk mångfald och begränsad övergödning är aspekter som produktion i ekologiska kretslopp och bete på naturbetesmark betydelsefulla. I denna kartläggning har vi inte undersökt inköpen av naturbeteskött eller den specifika andelen ekologiskt kött i de kommunala köken. Stöd kring inköp och hållbarhetskriterier vid upphandling av livsmedel ges av Upphandlingsmyndigheten.

Kartläggningen visar att det finns ett behov av bättre uppföljning av de offentliga måltiderna. Flera av kommunerna har i denna kartläggning haft svårt att besvara vissa frågor. I nära samarbete med kommuner och landsting vill vi fortsätta arbeta för att få fram jämförbar statistik för hela landet av hög kvalitet.

³⁶ En livsmedelsstrategi för Sverige – fler jobb och hållbar tillväxt i hela landet, Regeringskansliet Näringsdepartementet, 2017

Referenser

- Bra måltider i äldreomsorgen. Livsmedelsverket 2018
- Bra måltider i förskolan, Livsmedelsverket, 2016
- Bra måltider i skolan, Livsmedelsverket, 2018
- Resultatsammanställning - Kartläggning av Sveriges kommuner gällande skolmaten i grundskolan, Skolmatens vänner och Livsmedelsverket, 2016
- Kartläggning av Sveriges kommuner gällande skolmåltidsverksamheten i förskolan, grundskolan och gymnasiet, Skolmatens vänner, 2014
- Mat och måltider i äldreomsorgen – vetenskapliga underlag om måltidsmiljö och verksamhetsstruktur, fysiologiska och sensoriska aspekter av åldrandet samt särskilda näringsbehov hos sköra äldre, Rapport 37, Livsmedelsverket, 2017
- Bättre måltider i äldreomsorgen - vad har gjorts och vad behöver göras, Livsmedelsverket, 2014
- En livsmedelsstrategi för Sverige – fler jobb och hållbar tillväxt i hela landet, Regeringskansliet Näringsdepartementet, 2017
- Trender och Prognoser 2017 befolkningen | utbildningen | arbetsmarknaden med sikte på år 2035, SCB 2017
- Ekomatcentrum marknadsrapport - ekologiskt i offentlig sektor 2018, Ekomatcentrum, 2018
- Tillståndet och utvecklingen inom hälso- och sjukvård och socialtjänst – Lägesrapport 2015, Socialstyrelsen, 2015
- Socialstyrelsens föreskrifter och allmänna råd (SOSFS 2014:10) om förebyggande av och behandling vid undernäring, Socialstyrelsen, 2014
- Reforming foodservice in elderly care: National actions and local outcomes. Nutrition & Dietetics, 75(1), Skinnars Josefsson, M., Nydahl, M, Persson, I., Mattsson Sydner, Y., 2018.



Uppsala Hamnesplanaden 5, SE-751 26

www.livsmedelsverket.se