

Kartläggning av måltider i kommunalt drivna förskolor, skolor och omsorgsverksamheter 2021

Fakta om offentliga måltider



Denna titel kan laddas ner från: [Livsmedelsverkets sida för att beställa eller ladda ner 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, 2022.

Författare:

Emelie Eriksson, Heléne Enghardt Barbieri.

Rekommenderad citering:

Livsmedelsverket. Eriksson, E, Barbieri, HE. 2022. L 2022 nr 01: Kartläggning av måltider i kommunalt drivna förskolor, skolor och omsorgsverksamheter 2021. Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala.

L 2022 nr 01

ISSN 1104-7089

Omslag: Livsmedelsverket

Förord

Syftet med den här rapporten är att ge en mer heltäckande bild av de offentliga måltiderna i Sverige och följa utvecklingen över tid. Det har länge funnits ett behov av tillförlitlig nationell statistik gällande den offentligt finansierade måltidsverksamheten och sedan 2018 gör Livsmedelsverket regelbundet kartläggningar av måltider i förskola, skola och äldreomsorg i landets kommuner. Denna kartläggning belyser den kommunala måltidsverksamheten i förskola, skola och äldreomsorg, vilket omfattar ungefär 80 procent av landets förskolebarn, elever och boende på äldreboenden.

Insatser och förändringar i hela livsmedelssystemet är avgörande för att förbättra folkhälsan, minska samhällskostnaderna av en ohållbar konsumtion och för att nå de flesta av de 17 målen i FN:s globala handlingsplan för hållbar utveckling, Agenda 2030. Trots att offentlig sektor bara står för en liten del av den totala livsmedelsproduktionen och livsmedelskonsumtionen har den ett viktigt signalvärde och stor betydelse för samhällsutvecklingen. Varje dag äter omkring en tredjedel av befolkningen måltider i vård, skola och omsorg. Dessa måltider påverkar samhällsnormen om mat och ätande – matgästens uppfattning om vad som anses ”normalt” och hur maten värderas.

Resultaten i rapporten utgör beslutsunderlag och möjlighet till jämförelse mellan kommuner samt möjlighet att följa utvecklingen av offentliga måltider på nationell nivå. Resultaten kan även användas för att lyfta betydelsen av hållbara måltider i vård, skola och omsorg i det offentliga samtalet, få upp frågan på den politiska dagordningen och öka medvetenheten hos beslutsfattare lokalt, regionalt och nationellt.

Ansvariga för rapportens innehåll är Emelie Eriksson och Heléne Enghardt Barbieri, Livsmedelsverket.

Britta Ekman
Avdelningschef avdelningen för Hållbara matvanor

Januari 2022

Innehåll

Förord.....	3
Sammanfattning.....	7
Summary	9
Bakgrund	11
Metod.....	12
Resultat.....	13
Måltidsorganisation	14
Måltidschef.....	14
Personalens utbildning.....	15
Beredskaps- eller kontinuitetsplan.....	17
Köken.....	19
Måltider i gymnasieskolan	21
Måltider i grundskolan	21
Specialkost och anpassad kost	22
Måltider i äldreomsorgen.....	23
Måltider i ordinärt boende.....	24
Måltider i särskilt boende.....	25
Samverkan.....	25
Mål för måltidsverksamheten i kommunerna	26
Diskussion.....	30
Måltidsorganisationen	30
Tillagningskök eller mottagningskök?	31
Beredskaps- eller kontinuitetsplan.....	31
Måltiderna.....	32
Måltider i grundskolan	32
Specialkost och anpassade måltider	33
Måltider i äldreomsorgen.....	35
Samverkan.....	36
Mål för verksamheterna.....	36
Mål kring näringsriktighet och konsumtion	37
Mål kring miljö och klimat.....	38
Referenser	40
Bilagor.....	41

Sammanfattning

Nationell statistik om den offentligt finansierade måltidsverksamheten är något som både efterfrågas och behövs för att kommuner ska kunna jämföra sig med varandra och för att kunna följa utvecklingen på nationell nivå. Denna kartläggning är en uppföljning och vidareutveckling av en tidigare kartläggning som Livsmedelsverket gjorde 2018 av kommunalt drivna måltidsverksamheter inom förskola, skola och äldreomsorg, vilket omfattar ungefär 80 procent av landets förskolebarn, elever och boende på äldreboenden.

Livsmedelskonsumtionen ger avtryck på miljön, människors hälsa och ekonomin. Insatser och förändringar i hela livsmedelssystemet är avgörande för att förbättra folkhälsan, minska samhällskostnaderna för en ohållbar livsmedelskonsumtion och för att Sverige ska kunna nå de flesta av FN:s globala mål för hållbar utveckling, Agenda 2030. Trots att de offentliga måltiderna bara står för en liten del av den totala livsmedelskonsumtionen, finansieras de av skattemedel och har även ett viktigt signalvärde för vad som är hälsosam mat och därmed stor betydelse för samhällsutvecklingen.

Områden som kartlagts 2021 är styrning, kompetens, beredskap för samhällsstörningar, samverkan och mål kopplade till hållbarhet. Uppgifterna har samlats in i en nationell enkätundersökning riktad till alla Sveriges kommuner. Sammantaget har 238 av Sveriges 290 kommuner deltagit, vilket motsvarar 82 procent.

Resultaten visar på en positiv utveckling i stort och att mat och måltider har hamnat högre på kommunernas agendor. Omkring åtta av tio kommuner har satt mål för livsmedelsinköp, det vanligaste är mål för inköp av ekologiska livsmedel. Däremot har nästan ingen kommun mål för matgästernas konsumtion och få har mål om måltidernas klimatpåverkan, 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. Bristen på lokala mål speglar avsaknaden av nationella mål för livsmedelskonsumtionen. Livsmedelsverket har tillsammans med Folkhälsomyndigheten ett uppdrag från regeringen att ta fram förslag till nationella mål för en svensk livsmedelskonsumtion som är hållbar för hälsan, miljön och ekonomin, vilket kan ge tydligare vägledning även för arbetet med offentliga måltider. Men kommuner behöver inte vänta in nationell styrning utan kan sätta egna mål utifrån lokala förutsättningar.

Hållbara måltider kräver samverkan mellan olika yrkesgrupper, där pedagoger och omsorgspersonal har en central roll. Drygt 60 procent av kommunerna anger att de samverkar, men få kan ge exempel på samverkan utöver vad den dagliga verksamheten kräver.

Där det har varit möjligt har resultaten jämförts med kartläggningen 2018 och i vissa fall även med en tidigare kartläggning av måltidsverksamheten i skolan, som genomfördes 2016.

Resultaten i korthet:

- 70 till 80 procent av kommunerna har mål för sina livsmedelsinköp. Att det finns ett nationellt mål för ekologisk livsmedelskonsumtion avspeglas på lokal nivå, då ekomål verkar vara det vanligaste målet bland kommunerna.

- Mål för minskat matsvinn finns i 70 procent av kommunerna när det kommer till skolans måltider, medan bara 36 procent av kommunerna har mål för minskat matsvinn inom äldreomsorgens måltider.
- Trots att det saknas nationella mål för livsmedelskonsumtionens klimatpåverkan har mer än var tredje kommun gått före och satt egna lokala klimatmål.
- En majoritet, 60 till 70 procent, av kommunerna har mål för måltidernas näringsinnehåll, medan bara några få har mål för konsumtionen.
- Drygt hälften av kommunerna har en hög andel (över 80 procent) personal inom måltidsverksamheten med storköksutbildning, kockutbildning eller liknande. Andelen har ökat sedan 2018, framför allt i köken som lagar mat till elever i grundskolan. Mot bakgrund av en generell kockbrist i landet behövs dock även fortsättningsvis initiativ för att locka fler kockar till den offentliga måltidsbranschen för att kunna säkra utbildad personal.
- I genomsnitt är drygt hälften av de kommunala köken ett tillagningskök. Andelen tillagningskök är högre i stora kommuner (>16 000 invånare) jämfört med mindre.
- 63 procent av kommunerna erbjuder ett vegetariskt alternativ till alla elever i samtliga grundskolor, vilket är i linje med Livsmedelsverkets nationella riktlinjer. Nästan tre fjärdedelar gör det vid mer än 75 procent av skolorna.
- Vid sidan av skollunchen serverar en av fem kommuner frukost vid alla grundskolor 3-5 dagar/vecka. Nästan hälften av de svarande kommunerna serverar inte frukost alls. 15 procent erbjuder frukt, utöver frukt till lunchen, vid merparten (>75 %) av sina grundskolor. Hälften erbjuder inte alls frukt utöver skollunchen.
- I genomsnitt serveras 13 procent av kommunernas förskolebarn respektive elever i skolan specialkost eller anpassade måltider. Eftersom frågan ställdes annorlunda 2018 går det inte att säga om det skett någon förändring av behovet.
- Matlådan är den vanligaste typen av måltidsstöd som erbjuds inom hemtjänsten. Bara en tredjedel av kommunerna erbjuder matlagning i hemmet och då är det vanligast med upp till 20 minuters matlagningsstöd. Sex procent erbjuder en ”måltidsvän”, det vill säga någon att äta tillsammans med. Endast tolv procent av kommunerna erbjuder så kallade planerade mellanmål. Det kan bero på att vissa äldre väljer bort måltider, till exempel mellanmål, av ekonomiska skäl.
- Inom äldreomsorgens särskilda boenden är det 63 procent av kommunerna som erbjuder minst sex måltider per dag på alla sina boenden, i linje med Livsmedelsverkets riktlinjer. För sköra äldre med nedsatt aptit är många små måltider spridda över dygnet avgörande för att förebygga undernäring.
- Sex av tio kommuner har en beredskapsplan som beskriver hur kommunens offentliga måltider ska fungera i händelse av kris, vilket är en betydande ökning sedan 2018.

Summary

National statistics on publicly funded meals in preschools, schools and elderly care homes are both desirable and necessary to allow municipalities to compare themselves with each other and enable them to follow developments at the national level. This survey follows-up and further develops a previous survey of municipally-run meal programmes in preschools, schools and elderly care homes conducted by the Swedish Food Agency in 2018.

Food consumption has an impact on the environment, human health and the economy. Changes are needed throughout the food system to improve public health, reduce the social costs of unsustainable food consumption and allow Sweden to achieve most of the UN's Sustainable Development Goals, Agenda 2030. Although public sector meals account for only a small part of total consumption, they are funded by the taxpayer, and are a valuable signifier of what healthy food is, and as such are of great societal importance.

The areas surveyed in 2021 are management, competence, preparedness for societal disturbances, collaboration and goals related to sustainability. The data have been collected in a national survey of all Swedish municipalities. In total, 238 of Sweden's 290 municipalities have participated, which corresponds to 82 per cent.

The results show a generally positive development and indicate that food and meals are now higher up on the municipalities' agendas. About eight out of ten municipalities have set targets for food purchases, the most common being targets for the purchase of organic food. On the other hand, almost no municipality has targets for consumption, and few have targets for the environmental impact of meals, despite the fact that the UN's Sustainable Development Goals point to changes in our food consumption as a decisive factor in achieving a more sustainable society.

The lack of local targets reflects the lack of national targets for food consumption. The Swedish Food Agency, together with the Swedish Public Health Agency, has a government commission to bring proposals for national goals for a Swedish food consumption that is sustainable for both the environment and the health, which can also provide clearer guidance for the work with public meals. But the municipalities do not have to wait for national targets to be adopted, they can set their own goals based on local conditions.

Sustainable meals require collaboration between various professional groups, with educators and care staff playing a central role. Just over 60 per cent of municipalities state that they engage in collaboration, but few can provide examples of collaboration beyond what their day-to-day operations require.

Where possible, the results have been compared with the survey from 2018 and in some cases also with a previous survey of school meal programmes, which was carried out in 2016.

The results in brief:

- 70 to 80 per cent of municipalities have targets for their food purchases. The fact that there is a national target for organic food consumption is reflected at the local level, as targets for organic food seem to be the most common type of target among the municipalities.

- Food waste targets related to school meals have been set in 70 per cent of municipalities, while only 36 per cent of municipalities have targets for reducing food waste in elderly care homes.
- Despite the lack of national targets for the climate impact of food consumption, more than one in three municipalities have taken the lead in setting their own local targets.
- A majority of municipalities (60 to 70 per cent) have targets for the nutritional content of meals, while only a few have targets for consumption.
- In just over half of the municipalities, a high proportion (over 80 per cent) of meal programme staff have catering training, chef training or a similar background. This proportion has increased since 2018, especially in the kitchens that prepare food for primary and lower secondary school pupils. Against the background of a general shortage of chefs in the country, however, initiatives are still needed to attract more chefs to the public meal sector in order to be able to secure trained staff.
- On average, just over half of municipal kitchens are prep kitchens (i.e., do not receive any prepared food from another kitchen). The proportion of prep kitchens is higher in large municipalities (over 16,000 inhabitants) compared to smaller ones.
- 63 per cent of municipalities offer a vegetarian alternative to all pupils in all primary and lower secondary schools, which is in keeping with the guidelines of the Swedish Food Agency. Nearly three-quarters do so in more than 75 per cent of their schools.
- In addition to school lunch, one in five municipalities serves breakfast at all their primary and lower secondary schools 3-5 days/week. Nearly half of the municipalities do not serve breakfast at all. 15 per cent offer fruit (in addition to fruit with lunch) at the majority (more than 75%) of their primary and lower secondary schools. Half do not offer any fruit beyond what is served with school lunch.
- On average, 13 per cent of the municipalities' preschool children and school pupils are served special meals or adapted meals. Since the question was phrased differently in 2018, it is not possible to determine whether there has been any change in the need for such meals.
- The meal tray is the most common type of meal support offered within the home care service. Only a third of municipalities offer cooking at home, and those that do usually offer up to 20 minutes of cooking support. Six per cent offer a "meal friend", i.e., someone to eat with. Only twelve per cent of municipalities offer so-called "planned snacks". This could be because some older people opt out of meals for financial reasons, and hence don't ask for that kind of meal support.
- As regards assisted living for the elderly, 63 per cent of municipalities offer at least six meals a day at all their facilities, in keeping with the guidelines of the Swedish Food Agency. For frail elderly people with reduced appetite, many small meals spread over the course of the day are crucial for preventing malnutrition.
- Six out of ten municipalities have a contingency plan that describes how the municipality's public meals should be handled in the event of a crisis. This is a significant increase since 2018.

N.B. The title of the publication is translated from Swedish, however no full version of the publication has been produced in English.

Bakgrund

Det har länge efterfrågats och funnits ett behov av tillförlitlig nationell 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 med ambitionen att ge en mer heltäckande bild av måltidsverksamheten inom vård, skola och omsorg i Sverige.

Livsmedelsverket inledde arbetet med att kartlägga de offentliga måltiderna i kommunalt drivna måltidsverksamheter 2018 och den kartläggning som redovisas i denna rapport är en uppföljning och vidareutveckling av den tidigare. Syftet med att kartlägga området är att få en mer heltäckande bild av de offentliga måltiderna i Sverige och följa utvecklingen över tid. Denna kartläggning belyser de offentliga måltiderna i kommunalt driven verksamhet i förskola, skola och äldreomsorg. Nästa steg är att inkludera de offentliga måltiderna på sjukhus i helhetsbilden och på sikt även belysa offentliga måltider som serveras av privata aktörer, såsom friskolor och äldreboenden, på uppdrag av kommuner och regioner.

Att producera och konsumera livsmedel ger avtryck på miljön, ekonomin och människors hälsa. Insatser och förändringar i hela livsmedelssystemet är avgörande för att förbättra folkhälsan, minska samhällskostnaderna orsakade av en ohållbar livsmedelskonsumtion och för att nå de flesta av de 17 målen i FN:s globala handlingsplan för hållbar utveckling, Agenda 2030. Trots att offentlig sektor bara står för en liten del av den totala livsmedelsproduktionen och livsmedelskonsumtionen har den ett viktigt signalvärde och stor betydelse för vår samhällsutveckling. Varje dag äter omkring en tredjedel av befolkningen måltider i vård, skola och omsorg. Dessa måltider påverkar samhällsnormen om mat och ätande – matgästens uppfattning om vad som anses ”normalt” och hur maten värderas.

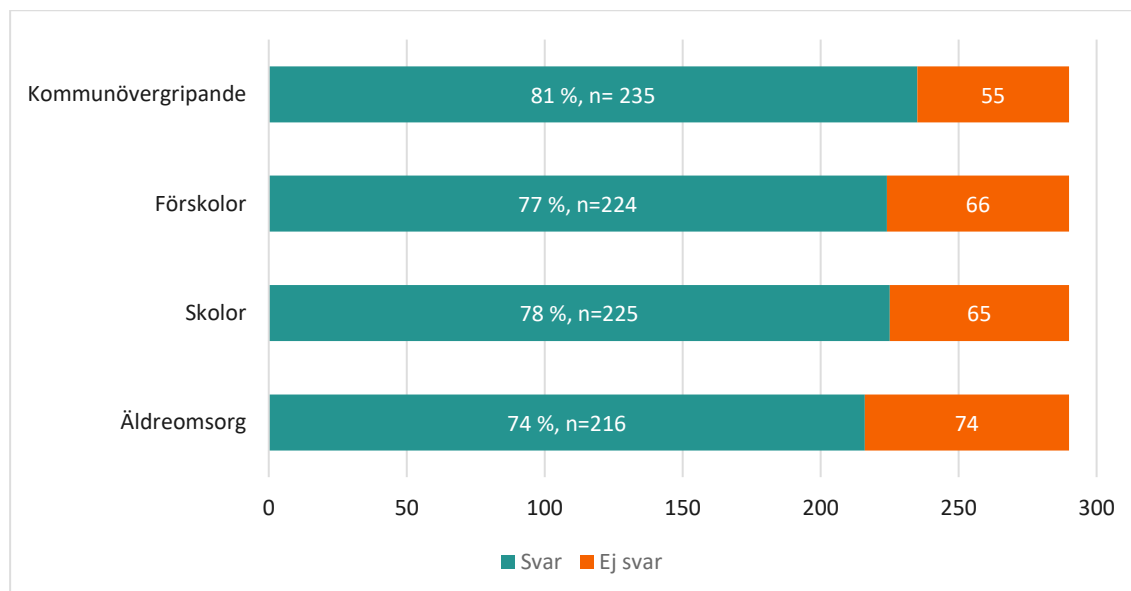
Metod

Kartläggningen genomfördes under maj–juni 2021 och riktades till samtliga kommuner i Sverige.¹ Den genomfördes i form av en nationell webbenkätundersökning bestående av fyra olika delar, där respektive kommun fick svara på ett antal frågor som berör olika delar av kommunens måltidsverksamhet (se bilagor 1-4):

- Kommunövergripande
- Förskola
- Skola (grundskola och gymnasium)
- Äldreomsorg

Kartläggningen omfattar de kommunalt drivna måltidsverksamheterna för förskola, skola (grundskola och gymnasium) och äldreomsorg. Ungefär 80 procent av landets förskolebarn, elever och boende på äldreboenden äter lunch i kommunalt drivna verksamheter. Utöver detta serveras måltider i offentligt finansierad verksamhet som drivs i privat regi, men dessa ingår inte i denna kartläggning.

Sammantaget har 238 av Sveriges 290 kommuner svarat på åtminstone någon av frågorna i kartläggningen. Det motsvarar en svarsfrekvens på 82 procent. Svarsfrekvensen var något sämre i små kommuner med färre än 16 000 invånare än i större kommuner. I övrigt har inga systematiska skillnader hittats. Svarsfrekvensen för respektive del av kartläggningen varierar något.



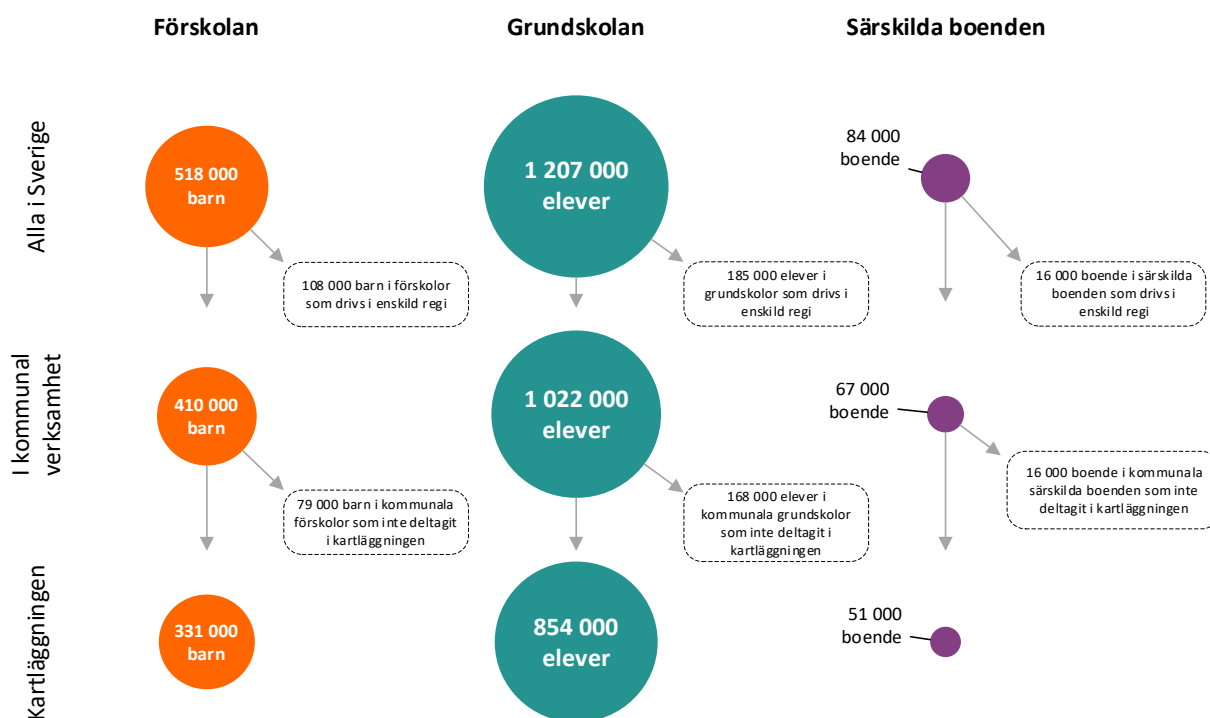
Figur 1. Svarsfrekvens och antal svar per del av kartläggningen av Sveriges 290 kommuner.

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

¹ Kartläggningens upplägg och frågor har stämts av med Sveriges Kommuner och Regioner (SKR)

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 boende i särskilda boenden.



Figur 2. Antal barn i förskolan, elever i grundskolan och äldre i särskilt boende i Sverige, i kommunal verksamhet och i denna kartläggning.

Sammanlagt är ungefär 518 000 barn inskrivna i Sveriges förskolor. Av dessa är 108 000 barn inskrivna vid förskolor som drivs i enskild regi, det vill säga förskolor där kommunen inte är huvudman. Totalt är 331 000 barn inskrivna vid kommunala förskolor i de kommuner som medverkat i denna kartläggning, vilket motsvarar 81 procent av landets förskolebarn.²

I Sveriges grundskolor går ungefär 1 207 000 barn och av dessa är 185 000 barn inskrivna vid grundskolor som drivs i enskild regi. Återstår gör ungefär 854 000 barn som är inskrivna vid grundskolor som drivs av de kommuner som ingår i denna kartläggning, vilket motsvarar 84 procent av landets grundskoleelever.³

² Uppgifterna om antal förskolebarn är de senaste publicerade uppgifterna från Skolverket och avser inskrivna förskolebarn år 2020.

³ Uppgifterna om antal elever i grundskolan är de senaste publicerade uppgifterna från Skolverket och avser antalet elever i oktober 2020.

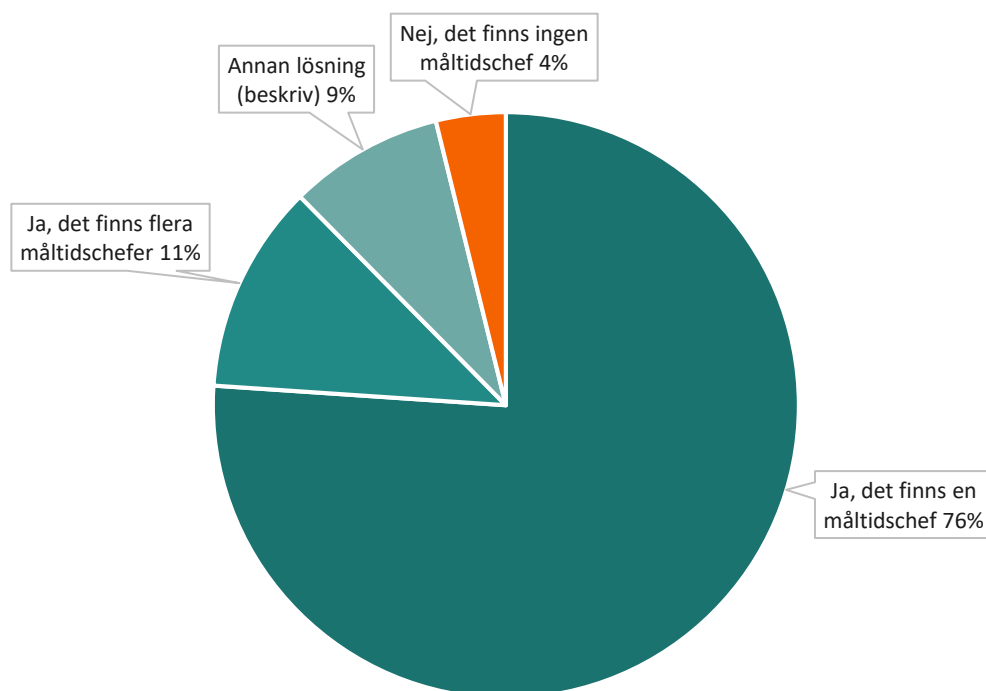
När det gäller de särskilda boendena finns det ungefär 84 000 boende vid särskilda boenden i Sverige. Av dessa bor ungefär 16 000 vid särskilda boenden som drivs i enskild regi, det vill säga särskilda boenden där kommunen inte är huvudman. Återstår gör ungefär 51 000 boende i särskilda boenden som drivs av de kommuner som ingår i denna kartläggning, vilket motsvarar 61 procent av de som bor i särskilda boenden i landet.⁴

Måltidsorganisation

Måltidschef

Måltidschefen eller kostchefen är en tjänsteman med någon form av ansvar för måltiderna i förskola, skola och inom äldreomsorgen. Andra benämningar för denna typ av tjänst kan vara enhets- eller verksamhetschef. Ansvaret inkluderar planering och utformning av måltider. I många fall ingår personalansvar för medarbetarna i köken, men i vissa fall ligger personalansvaret istället hos rektor eller enhetschef inom äldreomsorgen. En mindre andel kommuner har en måltidsstrateg eller måltidskonsult med en mer rådgivande funktion utan personalansvar.

De flesta kommuner har en eller flera måltidschefer eller motsvarande.



Figur 3. Andel kommuner med måltidschef eller motsvarande. (Bas: 235, samtliga svarande på delen om kommunens måltidsverksamhet)

⁴ Uppgifterna om antal i särskilda boenden är hämtade från Socialstyrelsens statistik om socialtjänstinsatser till äldre och personer med funktionsnedsättning efter regiform. Antalet boende i de kommuner som deltagit i kartläggningen är en uppskattning utifrån denna statistik.

Frågan gällde om det finns någon funktion inom kommunen med måltidschefskompetens och med ansvar för måltider i kommunen. 96 procent av kommunerna svarade att de har en eller flera måltidschefer eller någon annan lösning med någon/några som har ansvar för måltiderna.

Tabell 1. Exempel på vad kommuner har svarat när de har en annan lösning än en eller flera måltidschefer.

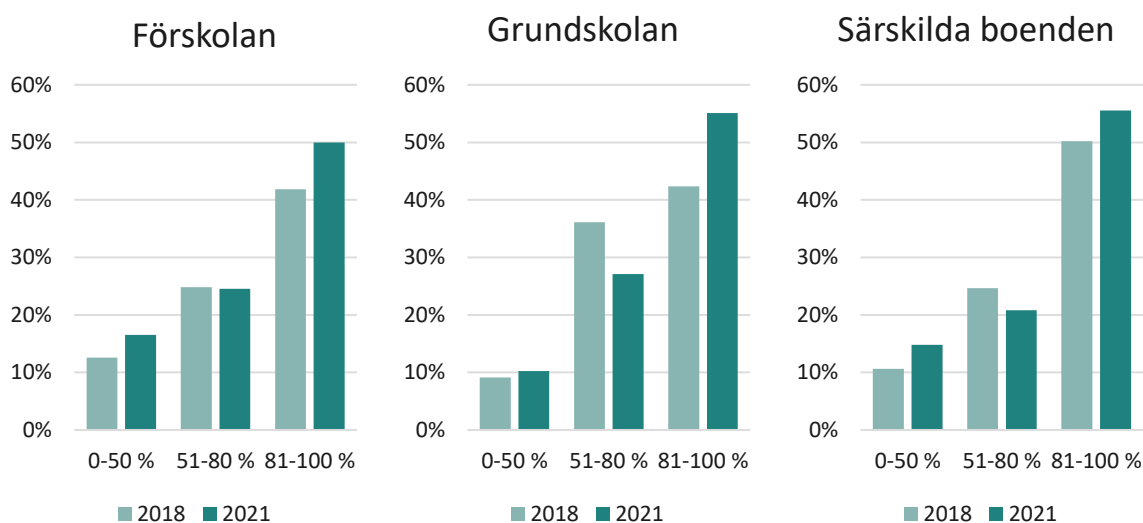
- Servicechef, en kökschef och en verksamhetsutvecklare som tillsammans utgör en ledningsgrupp.
- Driftchef med måltidskompetens och ansvar för måltid, städ samt fastighetservice.
- Det finns ingen måltidschef övergripande för hela kommunen, men för skolmåltider finns det.
- Kostchef för barn och utbildning. Omsorgen har en annan lösning.
- Person med måltidschefskompetens (strategiskt utvecklande ansvar och stödfunktion) finns men har inte chefsansvaret för måltiderna.
- Konsult som arbetar övergripande med måltidsfrågor och avtalsförvaltning men där hela måltids- och personalansvaret vilar på respektive enhet, ex. skola, förskola och seniorcenter.
- En måltidschef samt 4 områdeschefer inom kost som har ansvar för varsitt team inom måltidsservice.
- Organisationen är uppbyggd med kostchef, produktionschef, kökschefer.
- Inom Socialförvaltningen finns en restaurangchef, inom Barn- och ungdomsförvaltningen finns två kostkonsulenter.
- Kostekonom som arbetar konsultativt med måltidsverksamheten.
- Måltiderna är utlagda på entreprenörer.

Det är vanligare med flera måltidschefer i stora kommuner (>16 000 invånare) än i mindre (<16 000 invånare), 18 respektive 4 procent. Även andra lösningar är vanligare i stora kommuner än i mindre, 13 respektive 4 procent.

Personalens utbildning

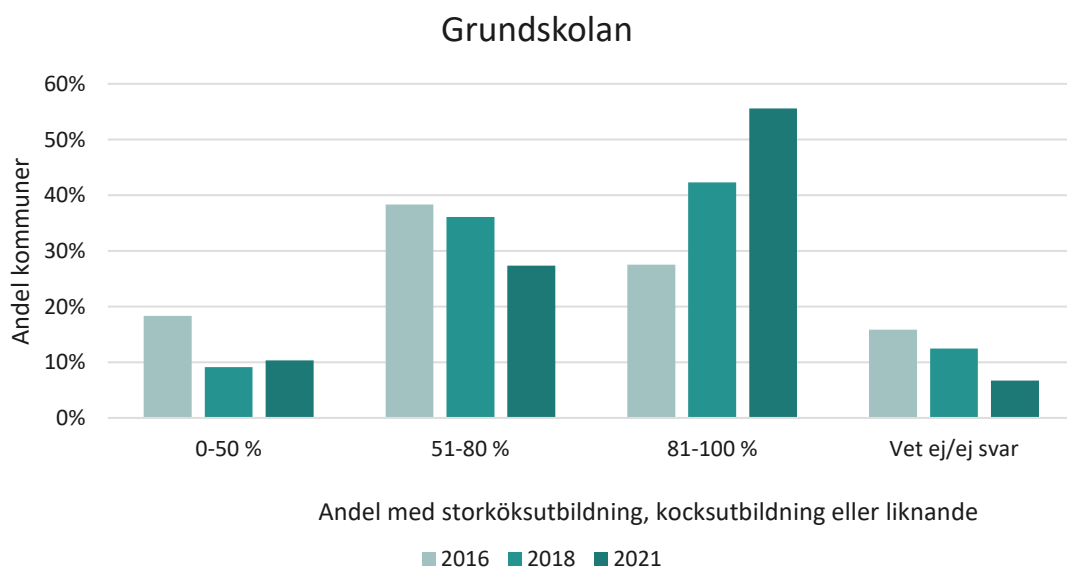
En väl fungerade måltidsverksamhet förutsätter personal med hög kompetens i planering, tillagning och servering av måltider. Kunskap om råvaror och vilka matlagningstekniker och metoder som lämpar sig bäst för tillagning och hantering av olika maträtter är nödvändig för att maten ska hålla god kulinarisk 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.

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.



Figur 4. Andel kommuner i procent som har 0-50 %, 51-80 % eller 81-100 % av personalen inom måltidsverksamheten med storköksutbildning, kockutbildning eller liknande, 2018 respektive 2021.

Andelen med storköksutbildning, kockutbildning eller liknande har ökat sedan 2018, framför allt i köken som lagar mat till elever i grundskolan. Inom förskoleverksamheten verkar det som att de kommuner som har mål för personalens utbildning också har fler med relevant utbildning. Inom grundskolan och särskilda boenden kan vi inte se något sådant samband.

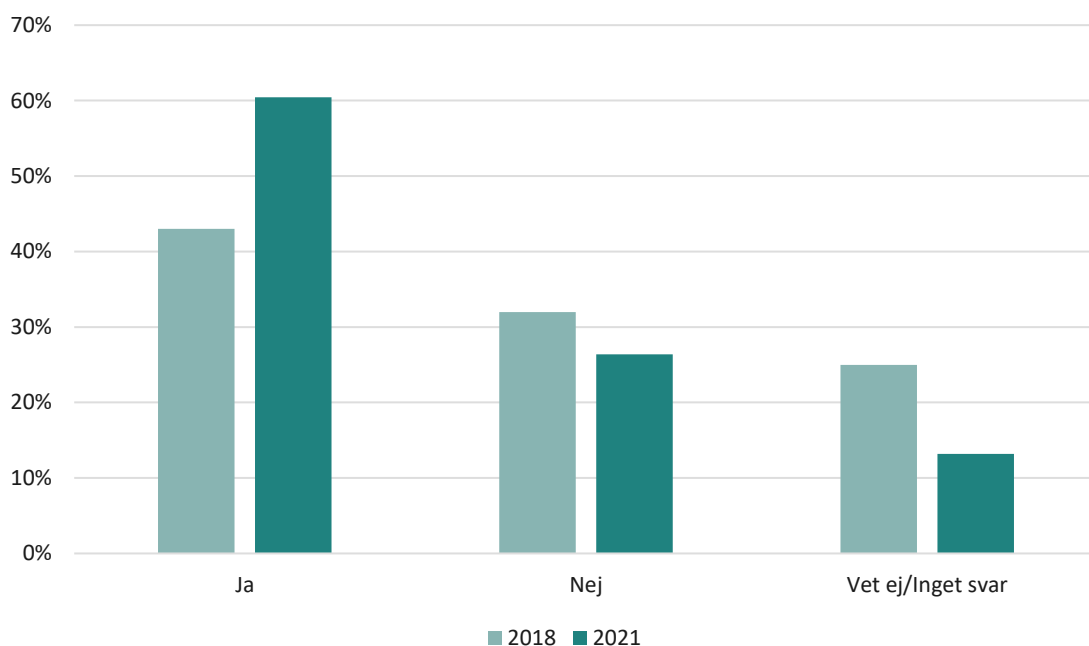


Figur 5. Andel av personalen i måltidsverksamheten vid de kommunala grundskolorna som har en storköksutbildning, kockutbildning eller liknande. (Baser: 240 (2016); 241 (2018), 223 (2021))

I en kartläggning gällande skolmåltiderna i kommunerna som Skolmatens vänner och Livsmedelsverket genomförde 2016 fanns en liknande fråga.⁵ Vid en jämförelse över de tre undersökningarna ser man tydligt en ökning av andelen med relevant utbildning (figur 5). Andelen kommuner som har >80 procent av personalen med relevant utbildning i grundskolor har fördubblats på fem år.

Beredskaps- eller kontinuitetsplan

Livsmedelsförsörjning är ett av sju prioriterade områden i totalförsvarsplaneringen och under 2021 fick Livsmedelsverket flera uppdrag inom ramen för civilt försvar i syfte att stärka samhällets förmåga att hantera allvarliga kriser. Samhällets krisberedskap vilar på bland annat ansvarsprincipen som innebär att den som ansvarar för en verksamhet i normala fall, har samma ansvar även vid kris. Att ha en beredskap för att kunna tillaga, servera och distribuera måltider i vård, skola och omsorg även vid samhällsstörningar är viktigt för att samhället ska fungera. En beredskapsplan kan inkludera reservrutiner för att hantera exempelvis elavbrott, problem med dricksvatten eller uteblivna livsmedelsleveranser.



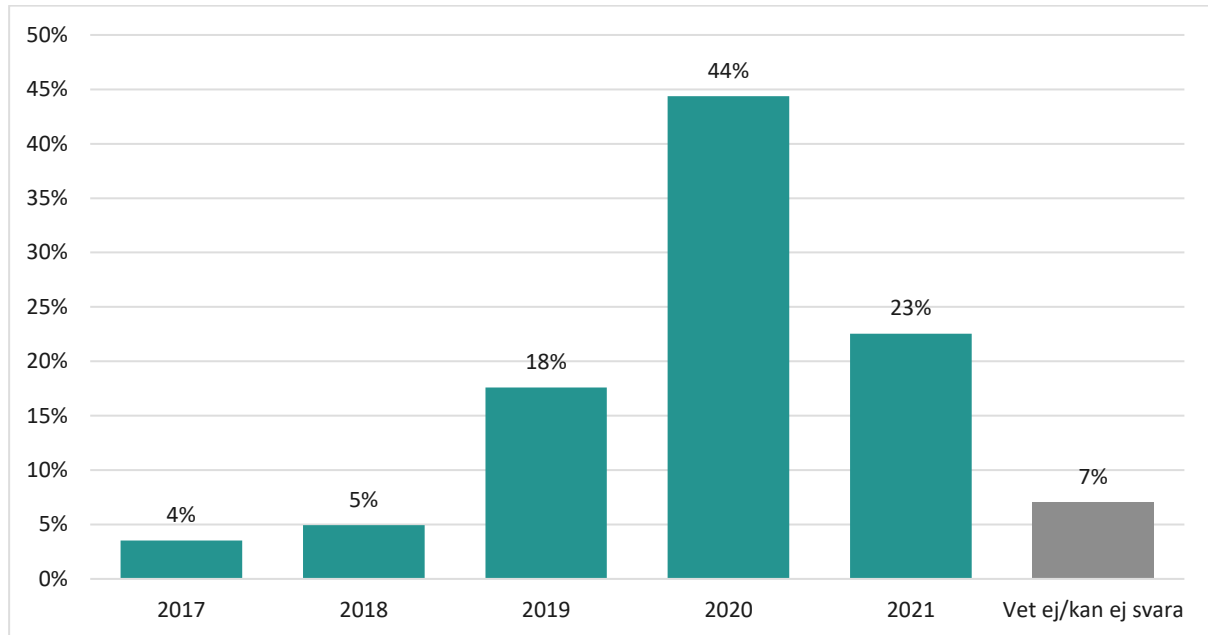
Figur 16. Andel kommuner som angav att de har respektive inte har en beredskapsplan 2018 (Bas: 260) respektive 2021 (Bas: 235)

Det är 60 procent av kommunerna som svarar att de har en eller flera beredskapsplaner, kontinuitetsplaner eller liknande för livsmedelsförsörjning och till skola, vård och omsorg. Det är en

⁵ 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?"

ökning jämfört med förra mätningen 2018, då det var 43 procent som hade någon sådan plan. Det är också färre som svarar att de inte vet.

Av de kommuner som hade en plan var det 85 procent som har reviderat den de senaste tre åren.



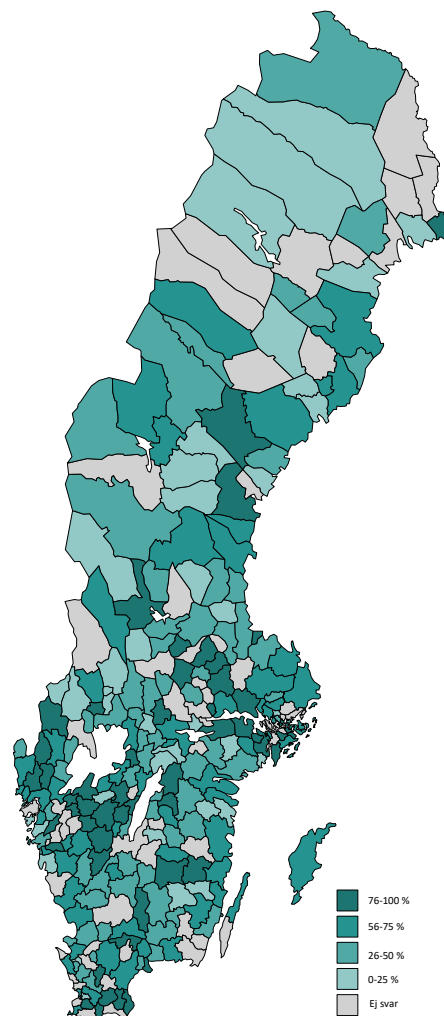
Figur 17. När gjordes det senast en revidering av planen/planerna? (Bas: 142, Svarande som angett att de har en beredskaps- eller kontinuitetsplan för livsmedelsförsörjningen.)

Köken

Ett eget tillagningskök kan öka möjligheterna för att kunna anpassa måltiderna efter matgästernas behov och önskemål, 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.

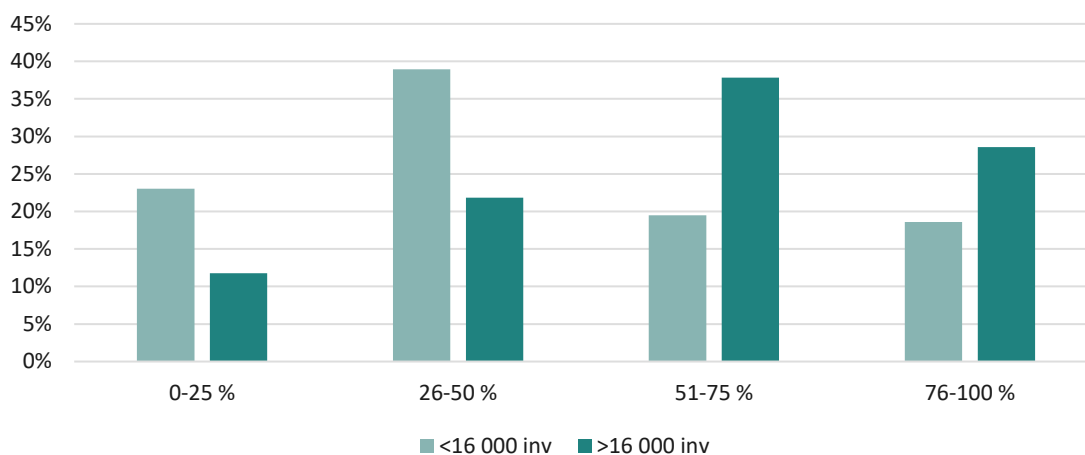
I genomsnitt är drygt hälften av de kommunala köken ett tillagningskök. Kartan visar hur stor andel av varje kommuns kök som är ett tillagningskök. I en fjärdedel av kommunerna är större delen (76-100%) av köken ett tillagningskök. Hälften av kommunerna har lika många eller färre tillagningskök som mottagningskök.

Andelen tillagningskök är högre i stora kommuner (>16 000 invånare) jämfört med mindre, 59 procent jämfört med 47 procent.



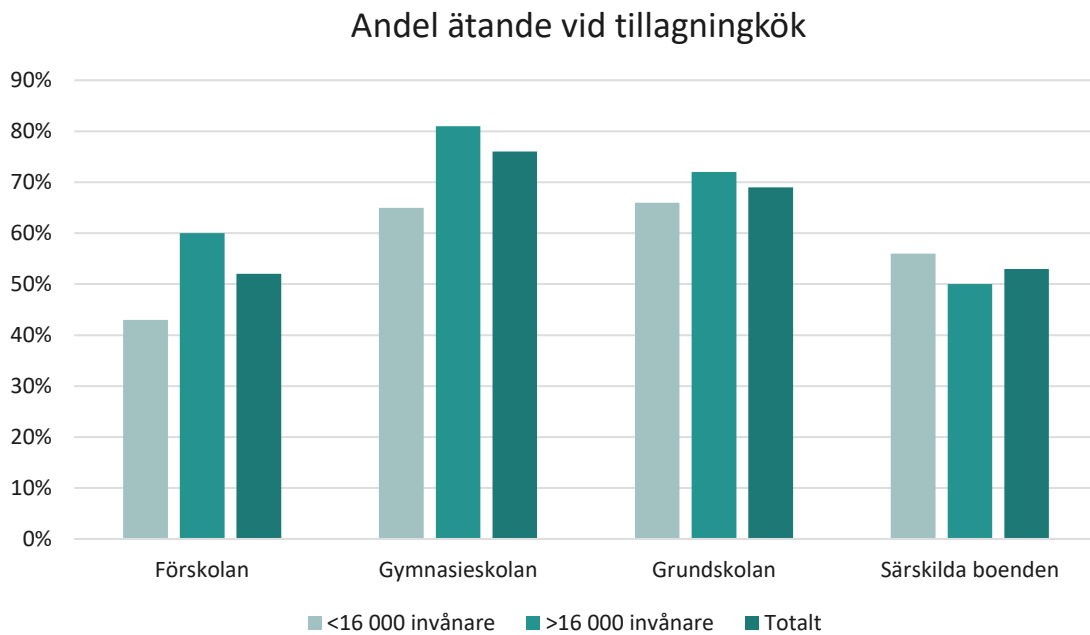
Figur 7. Andel tillagningskök av de kommunala köken i respektive kommun. (Bas:232)

Små och stora kommuner med andel tillagningskök



Figur 8. Andel kommuner (y-axel) med olika andelar tillagningskök (x-axel) i små (<16 000 invånare) respektive stora (>16 000 invånare) kommuner. (Bas: 113 respektive 119, totalt 232)

Det är vanligare att skolelever äter i anslutning till ett tillagningskök än att förskolebarn och äldre på särskilt boende gör det. I genomsnitt äter 75 procent av kommunernas gymnasieelever och 70 procent av kommunernas grundskoleelever i anslutning till ett tillagningskök, medan cirka hälften av förskolebarnen och äldre på särskilt boende gör det. Även när det gäller antalet ätande så är det viss skillnad mellan stora kommuner (>16 000 invånare) och mindre, framförallt bland förskolor. I större kommuner äter i genomsnitt 60 procent av förskolebarnen i anslutning till ett tillagningskök medan bara 43 procent av förskolebarnen gör det i mindre kommuner. Även i gymnasieskolan syns en skillnad.



Figur 9. Andel (%) ätande (medelvärde) i närheten av ett tillagningskök i mindre kommuner (<16 000 invånare), större kommuner (>16 000 invånare) och i kartläggningen totalt (Baser: Förskolan 218, Gymnasieskolan 161, Grundskolan 219, Särskilda boenden 201).

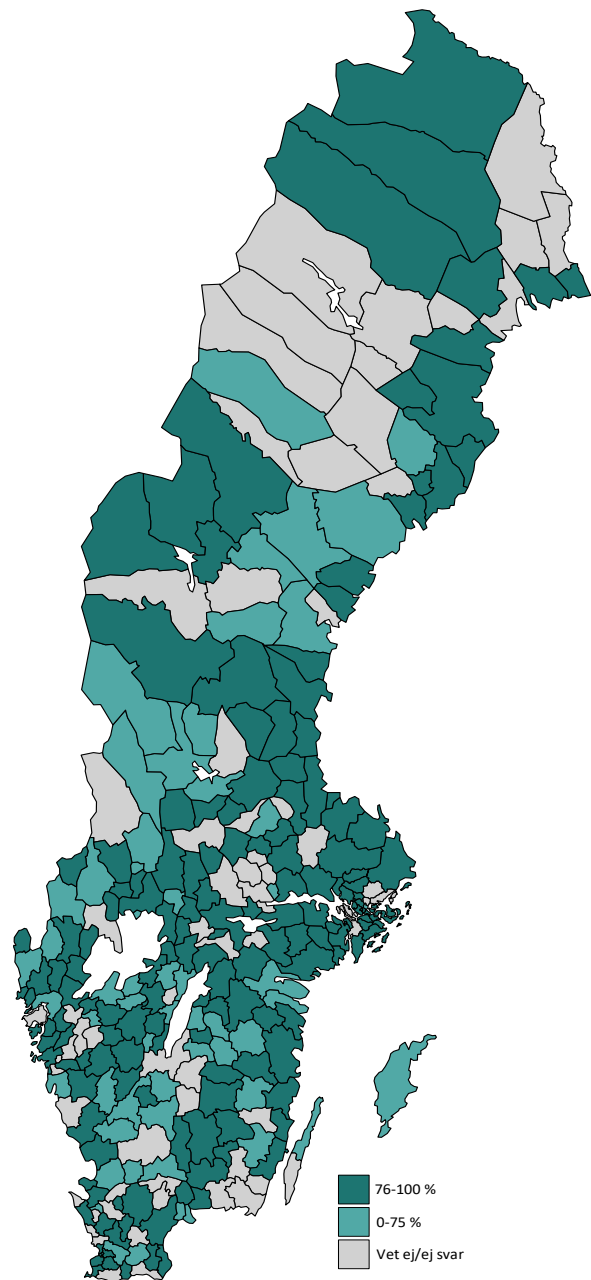
Måltider i gymnasieskolan

Till skillnad från måltider i förskolan och grundskolan är kommunerna inte skyldiga enligt skollagen att erbjuda kostnadsfria luncher i gymnasieskolan. Kartläggningen visar att 82 procent av kommunerna erbjuder kostnadsfria luncher till elever i gymnasieskolan och ytterligare en procent erbjuder delvis subventionerade luncher. Sju procent av kommunerna angav att de inte erbjuder det. 11 procent kunde inte svara på frågan. Resultaten är i princip oförändrade sedan mätningen 2018.

Med anledning av coronapandemin ställdes frågan om eleverna har erbjudits måltider vid distansundervisning. 76 procent av kommunerna svarade att de har gjort det. Vanligast är att eleverna har kunnat hämta en matlåda, kyld eller fryst, på en skola i närheten.

Måltider i grundskolan

Bra mat i skolan är den mat som eleverna tycker om och äter upp, men som också utmanar deras smaker och preferenser. Forskning tyder på att barn kan lära sig att tycka om all mat om de är i rätt omgivning och om den presenteras på ett tilltalande sätt. I Livsmedelsverkets nationella riktlinjer för måltider i skolan rekommenderas skolorna servera flera rätter att välja mellan eftersom det kan locka fler elever till skolrestaurangen och bidra till att fler äter av det som serveras. Att låta minst ett av alternativen vara vegetariskt med mycket grönsaker, rotfrukter och baljväxter ökar chansen att barn tidigt lär sig att tycka om den mat som är bra för både hälsan och miljön. Knappt två tredjedelar av kommunerna (63 %) erbjuder ett vegetariskt alternativ till alla elever i samtliga grundskolor. Nästan tre fjärdedelar (74 %) gör det vid mer än 75 procent av skolorna (figur 10).



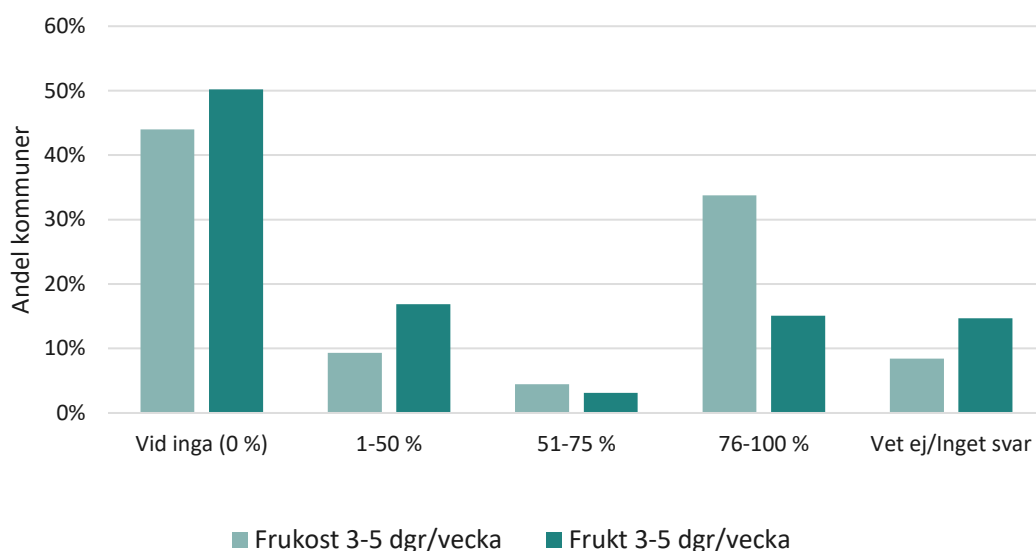
Figur 10. Kommuner som serverar vegetariskt alternativ till samtliga elever i mer än 75 procent av de kommunala grundskolorna, respektive de kommuner som gör det i mindre än 75 procent av skolorna

Att involvera eleverna och ta vara på deras synpunkter om måltiderna kan öka både engagemang, ansvarstagande och ge nöjdare matgäster. En fjärdedel av kommunerna har under det senaste läsåret genomfört en undersökning/enkät där eleverna får ge sin syn på skolmaten i samtliga grundskolor. En tredjedel har inte genomfört någon sådan undersökning i någon av grundskolorna, tolv procent av kommunerna vet inte.

Skollagens skrivning om att måltiderna ska vara kostnadsfria och näringsriktiga innehåller ingen precisering av vilka måltider som ska omfattas av kraven, men i praktiken omfattas lunchen, då skollagen tolkats så. Huruvida fler måltider erbjuds utöver lunchen ser olika ut i landets kommuner. En femtedel av kommunerna serverar frukost 3-5 dagar i veckan vid alla sina grundskolor. Men nästan hälften av de svarande kommunerna gör det inte alls.

På frågan om man vanligtvis (3-5 dagar i veckan) erbjuder frukt, utöver frukt till lunch, svarar 15 procent att de gör det vid merparten (>75 %) av sina grundskolor. Hälften av kommunerna gör inte det vid någon av sina grundskolor.

Andel kommuner som erbjuder frukost respektive frukt



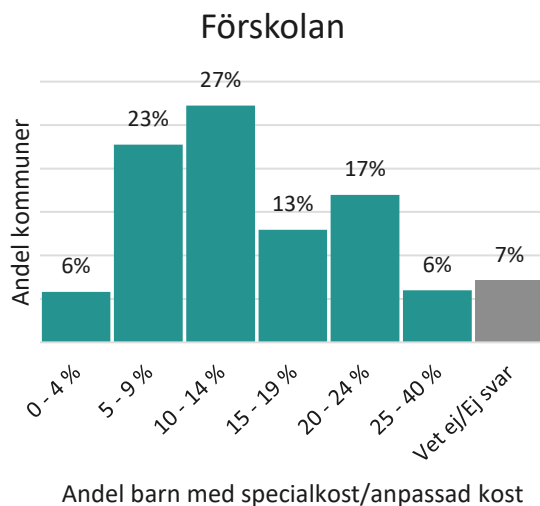
Figur 11. Andel kommuner (y-axeln) som serverar frukost 3-5 dagar per vecka och/eller frukt 3-5 dagar per vecka i inga eller i en viss del av de kommunala grundskolorna (x-axeln).

Specialkost och anpassad kost

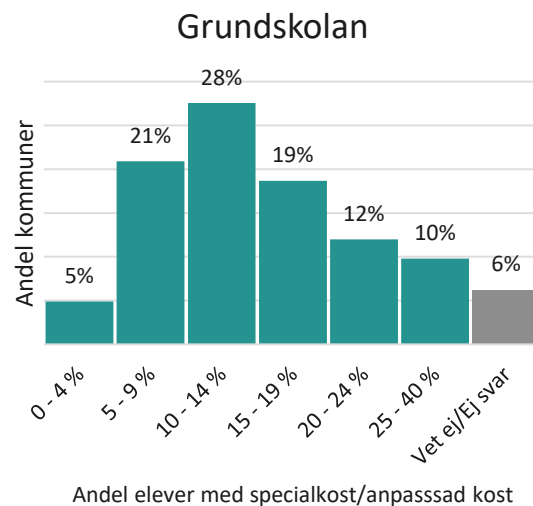
Måltiderna i vård, skola och omsorg behöver anpassas för matgästers olika behov. Specialkost av medicinska skäl innebär ”kost som är anpassad till ett visst sjukdomstillstånd”. Det kan handla om matallergi och annan överkänslighet. Med anpassade måltider menas mat som är anpassad på grund av till exempel religion eller funktionsnedsättning. I genomsnitt serveras 13 procent av kommunernas förskolebarn respektive elever i skolan specialkost eller anpassade måltider. Svaren varierar mellan 1 och 40 procent. Ungefär fyra av tio kommuner svarar att det är 15 procent eller mer som är i behov av specialkost eller anpassad kost. Utifrån hur frågan är ställd går det inte att säga något om fördelningen

mellan hur många som behöver specialkost av medicinska skäl och hur många som behöver annan typ av anpassning av måltiden, som enklare typ av mat eller andra rutiner i måltidssituationen.

I mätningen som gjordes 2018 gällde motsvarande fråga bara specialkost av medicinska skäl. Då var det knappt två av tio kommuner som svarade att det är 15 procent eller mer som är i behov av specialkost. Då frågorna inte är direkt jämförbara går det inte att säga om det har skett en förändring. Vid en intervjuundersökning⁶ bland några av de deltagande kommunerna framgick dock att upplevelsen bland de intervjuade var att andelen anpassade måltider ökat jämfört med tidigare.



Figur 12. Hur många procent av alla förskolebarn vid de kommunala förskolorna serveras specialkost eller anpassad kost? (Bas: 224, Samtliga svarande på delen om förskolan)



Figur 13. Hur många procent av alla elever vid de kommunala grundskolorna serveras specialkost eller anpassad kost? (Bas:225, Samtliga svarande på delen om skolan)

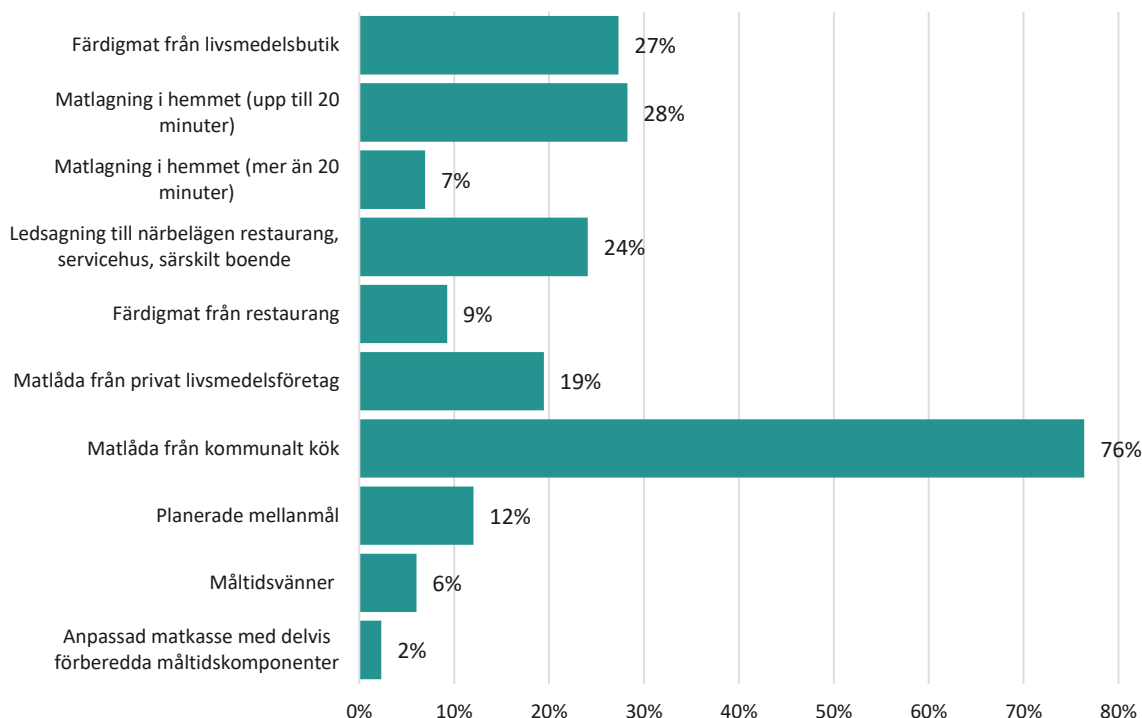
Måltider i äldreomsorgen

Äldreomsorgens måltidsverksamhet är ett komplext område där många olika typer av måltider serveras varje dag, året runt. Ansvar för måltiderna delas ofta mellan olika förvaltningar där måltidsverksamheten ofta tillagar ett eller flera huvudmål, medan omsorgsverksamheten förväntas ta ansvar för resterande måltider. Bland äldre som omfattas av omsorg är undernäring vanligt och det är därför den största nutritionella utmaningen. Verksamheter inom vård och omsorg är skyldiga att förebygga och behandla undernäring enligt Socialstyrelsens föreskrift SOSFS 2014:1026. En viktig åtgärd för att förebygga undernäring hos äldre i både ordinärt och särskilt boende är låta måltider och måltidslösningar utgå från individens önskemål och behov. Det kan handla om olika slags måltidslösningar, som matlåda och möjlighet till restaurangbesök i ordinärt boende och att erbjuda många små energi- och proteintäta måltider varje dag, till de som behöver, i både ordinärt och särskilt boende. I Livsmedelsverkets ”Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen” rekommenderas minst sex måltider per dag.

⁶ Bilaga 5. Projektarbete specialkost och anpassade - intervjuundersökning 2021

Måltider i ordinärt boende

Vilken typ av måltidsstöd som erbjuds för äldre som bor hemma, i ordinärt boende, varierar mellan kommunerna. Vanligast är att kommunen erbjuder matlåda från ett kommunalt kök (76 procent). De som inte erbjuder matlåda från ett kommunalt kök erbjuder oftast matlåda från en privat restaurang eller färdig mat från livsmedelsbutik. Bara en tredjedel av kommunerna erbjuder matlagning i hemmet och då är det vanligast med upp till 20 minuters matlagningsstöd. En fjärdedel erbjuder ledsagning till restaurang. Tolv procent av kommunerna erbjuder så kallade planerade mellanmål. Det kan handla om att det finns någon form av styrning bakom de måltiderna som serveras mellan huvudmålen, till exempel att de är näringsberäknade, att det finns en struktur för hur ofta mellanmål minst ska erbjudas eller annan anpassning av mellanmål med syfte att förebygga undernäring och ohälsa. Bara sex procent erbjuder en ”måltidsvän”, det vill säga någon att äta tillsammans med. Hälften av kommunerna erbjuder flera typer av måltidsstöd i kommunen.

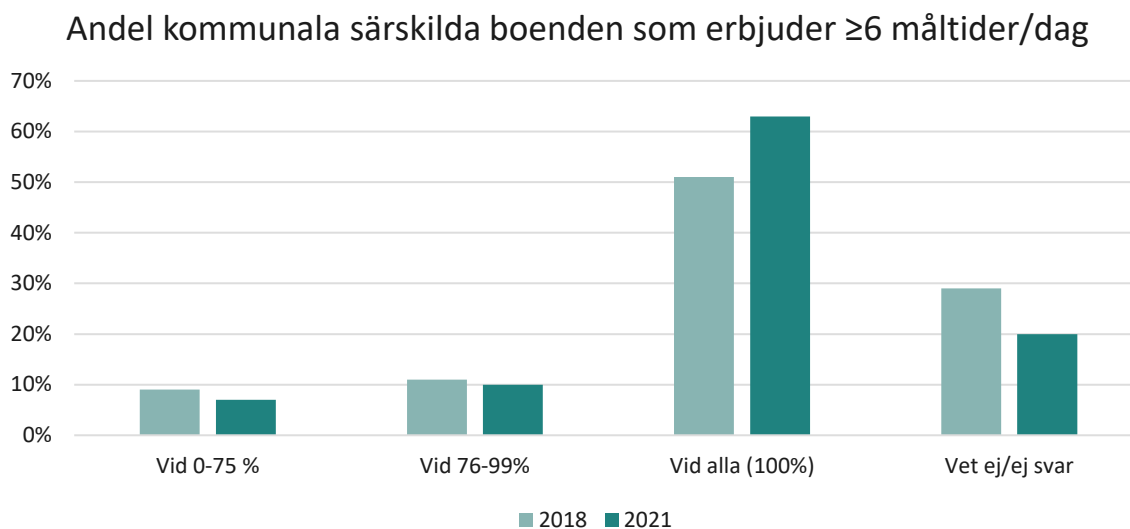


Figur 14. Andel kommuner som erbjuder respektive typ av måltidsstöd i ordinärt boende. (Bas:216)

Resultaten är i princip oförändrade sedan förra mätningen 2018. Det är något färre kommuner som erbjuder färdigmat från restaurang, vilket kan vara en följd av coronapandemin. Cirka en tredjedel av kommunerna svarar att de har gjort särskilda anpassningar till följd av pandemin. Lika många svarar att de inte gjort några särskilda anpassningar och en tredjedel att de inte vet eller inte kan svara. De som har gjort anpassningar nämner oftast att ”restaurangen” har varit stängd och att de har gjort det lättare för de äldre att få hjälp med matdistribution, handling och matlådor. Flera nämner också skärpta hygienrutiner för hemtjänsten och vid matleveranser med skyddsutrustning med mera. De som har haft öppna restauranger nämner att de har anpassat med plexiglas och färre personer vid borden.

Måltider i särskilt boende

Av de 216 kommuner som svarat på enkäten om äldreomsorgen har 212 kommuner särskilda boenden som drivs i kommunal regi. Av dessa erbjuder 63 procent sex måltider eller fler per dag på alla sina boenden. Tio procent erbjuder det på minst tre av fyra boenden, men inte på alla.

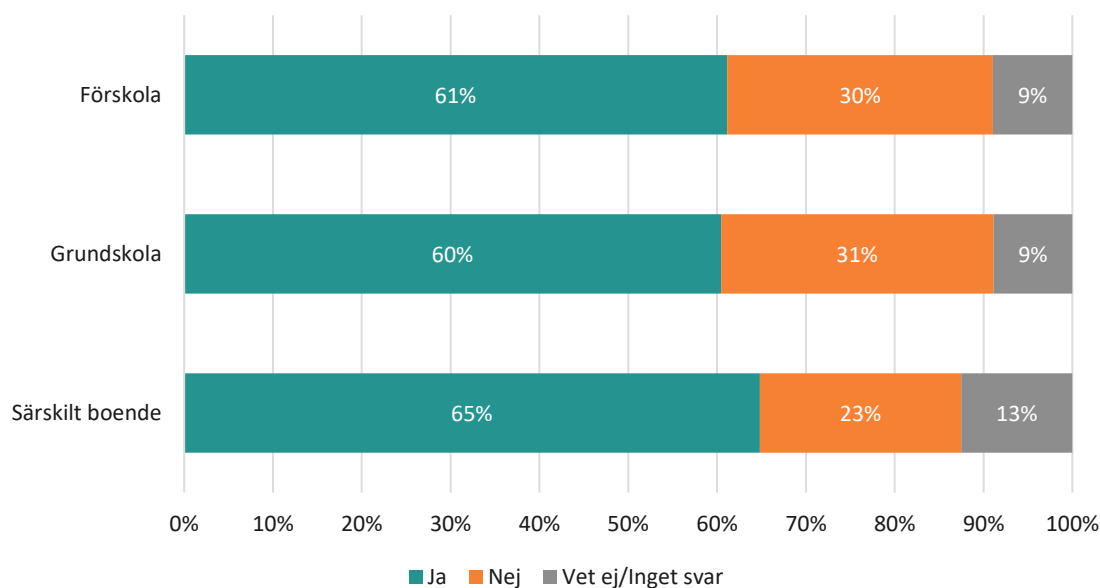


Figur 15. Andel (%) kommunala särskilda boenden som erbjuder sex måltider eller fler per dag. Jämförelse mellan 2018 (Bas: 235) och 2021 (Bas: 216).

Samverkan

För att måltiderna ska nå sin fulla potential är samverkan mellan måltidspersonalen och personalen i den pedagogiska verksamheten respektive omsorgsverksamheten av betydelse. Med samverkan menar vi samarbeten utöver den dagliga dialog som verksamheten kräver. Det kan till exempel vara ett gemensamt uppdrag, gemensamma mål eller annat.

Drygt 60 procent av kommunerna säger att de samverkar mellan måltidspersonalen och verksamheterna. Vanligast är att de har ett matråd och att de samverkar kring matsvinn. Även regelbundna möten och temadagar nämns av många. En tredjedel av kommunerna nämner måltidspedagogik som ett sätt att samverka i förskolan. Det förekommer även i skolan och i särskilt boende men är betydligt mer sällsynt. I förskolan nämns ”veckans grönsak” av flera och några kommuner odlar tillsammans med barnen. Samarbete med hemkunskapen, där maträtter provlagas som sedan tillagas i köken och serveras i skolrestaurangerna, nämns också som exempel.



Figur 6. Andel kommuner som har svarat att det finns exempel på samverkan mellan måltidsverksamheten och verksamheten i förskolan, grundskolan respektive särskilda boenden. (Bas: Förskola 224, Grundskola 225, Särskilt boende 216)

I drygt åtta av tio kommuner finns det måltids- eller kostombud vid åtminstone hälften av de kommunala särskilda boendena. Bara fyra procent svarar att det inte finns vid något av de kommunala särskilda boendena. Resultatet är oförändrat sedan 2018. Måltids- eller kostombud är ofta omsorgspersonal som utsetts att ta ett extra ansvar kring måltidsfrågor i äldreomsorgen.

Mål för måltidsverksamheten i kommunerna

Livsmedelsproduktion och -konsumtion påverkar FN:s samtliga globala mål i Agenda 2030, direkt eller indirekt. För att nå målen krävs en omställning av hela livsmedelssystemet. Det finns i dag två nationella mål som specifikt rör livsmedelsområdet: det ena är målet att halvera matsvinnet mellan 2020 och 2030⁷, det andra att 60 procent av den offentliga livsmedelskonsumtionen ska utgöras av ekologiska livsmedel år 2030.⁸ Även om utmaningarna är globala, är det på det lokala planet som insatserna behöver ske för att nå målen. Det kommunala och regionala självstyret sätter ramarna och förutsättningarna för de offentliga måltidernas utveckling.

Att sätta mål, ta fram och jämföra nyckeltal och följa upp måluppfyllelse driver utveckling. För att kartlägga hur kommunerna sätter mål för sin verksamhet och för att kunna följa utvecklingen ställdes ett antal frågor om mål kopplade till både miljömässig och social hållbarhet. Kartläggningen visar att en majoritet av kommunerna har mål gällande livsmedelsinköp och matens näringsinnehåll (figur 18).

Det vanligaste (cirka 70 procent) är att kommunen har ett mål avseende livsmedelsinköp som gäller ekologiska livsmedel. Målet anger oftast att en viss andel av livsmedlen ska vara ekologiska och kan

⁷ Globala målen för hållbar utveckling - Svenska FN-förbundet

⁸ En livsmedelsstrategi för jobb och hållbar tillväxt i hela landet - Regeringen.se

vara på kort eller lång sikt. Förutsättningarna varierar mellan kommunerna och därmed även den andel som eftersträvas, men vanligt är runt 35 procent på kort sikt. Även andelen närproducerat, svenskt, Fairtrade och miljömärkt är mål som nämns.

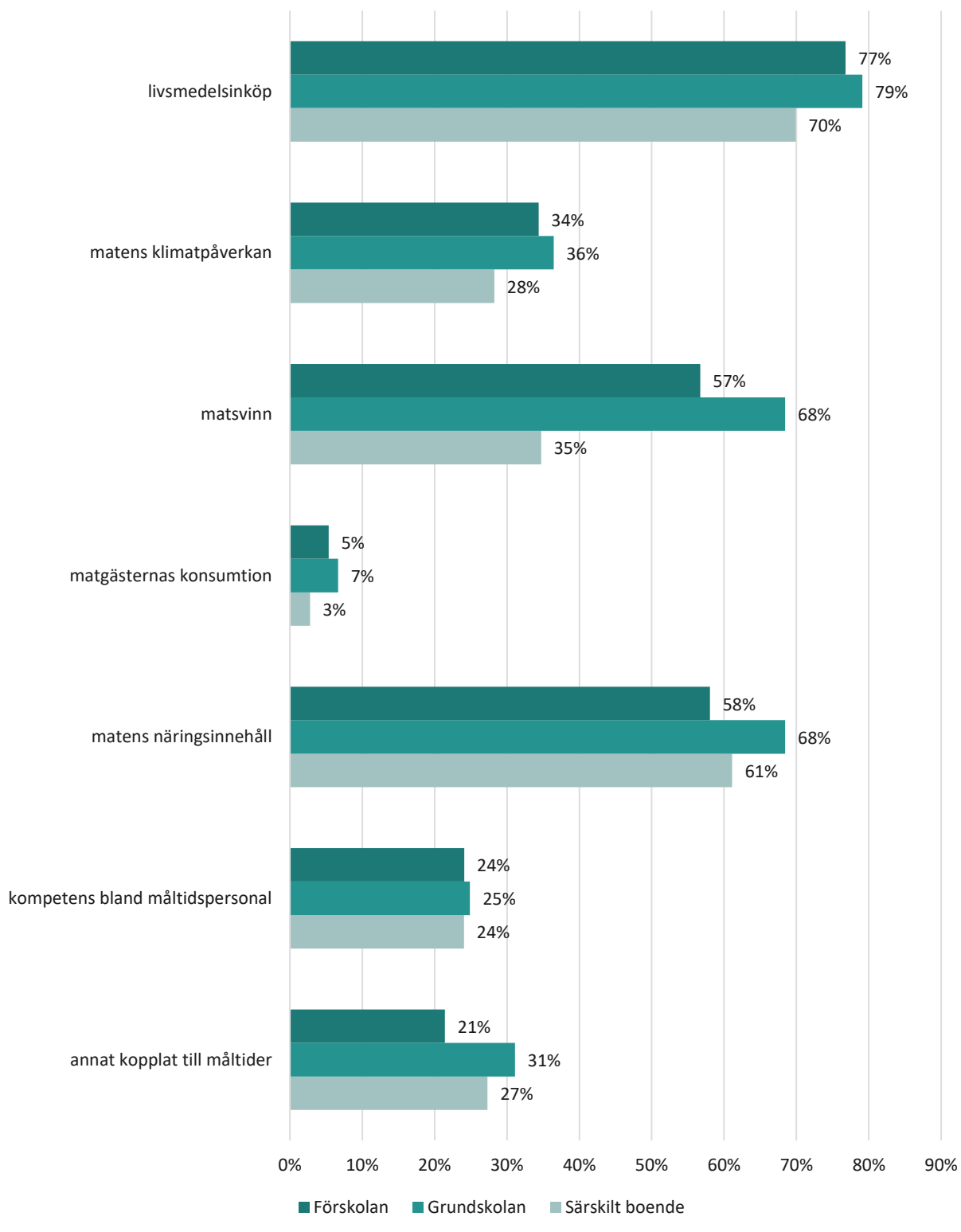
Matens klimatpåverkan har ungefär var tredje kommun mål kring. Det är oftast formulerat som att mängden koldioxidekvivalenter (CO₂e) per kilogram livsmedel ska minska men även formuleringar som att ”verksamheten ska sträva efter så liten klimat- och miljöpåverkan som möjligt vid tillagning, transporter och övriga hantering” förekommer. Det finns även kommuner som har ett faktiskt mål, till exempel ”CO₂-ekvivalenter/ kg inköpta livsmedel ska vara högst 1,3”.

Ungefär hälften av kommunerna har mål vad gäller matsvinn i förskola och skola, men bara en tredjedel svarar att de har det inom äldreomsorgen. Vanligt är att man har tagit målet från Agenda 2030, det vill säga att mängden matsvinn ska halveras till och med 2030. Andra formuleringar är att matsvinnet ska minska varje år, en del anger med hur mycket.

När det gäller matens näringsinnehåll är målen att maten ska vara näringsberäknad samt följa nordiska näringsrekommendationer och Livsmedelverkets riktlinjer.

Det är inte många kommuner som har mål kring matgästernas konsumtion. Några citat värda att lyfta är: ”De måltider som serveras i kommunen är något matgästerna ska se fram emot. Nöjdheten på matens smakupplevelse och måltidsmiljö ska årligen öka.”, ”90 % av eleverna ska äta skollunch.”, ”Maten som serveras gästerna på särskilda boenden ska tillfredsställa smak, energi och näringsbehov.”

Har kommunen fastställda mätbara mål gällande... i förskolan/skolan/särskilt boende?



Figur 18. Andel som har svarat ja på respektive fråga om kommunen har fastställda mål gällande olika områden i förskolan/skolan/särskilt boende? (Bas: Förskola 224, Grundskola 225, Särskilda boenden 216)

Tabell 2. Andel kommuner som har svarat ja, nej, vet ej eller inte alls på frågor om kommunen har fastställda mätbara mål gällande olika områden. (Bas: förskola 224, skola 225, äldreomsorg 216)

	Ja (%)	Nej (%)	Vet ej/ej svar (%)
Livsmedelsinköp (exempelvis andel ekologiskt)			
Förskolan	77	20	4
Grundskolan	79	19	2
Särskilda boenden	69	24	6
Matens klimatpåverkan			
Förskolan	34	61	4
Grundskolan	36	61	3
Särskilda boenden	28	61	10
Matsvinn			
Förskolan	57	40	3
Grundskolan	68	29	2
Särskilda boenden	34	56	8
Matgästernas konsumtion (exempelvis uppäten mat per matgäst)			
Förskolan	5	88	6
Grundskolan	7	89	4
Särskilda boenden	3	80	16
Matens näringsinnehåll			
Förskolan	58	35	7
Grundskolan	68	28	4
Särskilda boenden	61	31	7
Kompetens bland måltidspersonal			
Förskolan	24	67	8
Grundskolan	25	69	6
Särskilda boenden	24	61	14
Annat kopplat till måltider			
Förskolan	21	61	18
Grundskolan	31	60	9
Särskilda boenden	27	48	25

Diskussion

Resultaten från denna kartläggning bidrar till en bättre helhetsbild av utvecklingen i kommunalt drivna måltidsverksamheter. Nedan följer en analys och diskussion av de resultat som presenterats i resultatrapporten.

Måltidsorganisationen

En stor majoritet av kommunerna har en eller flera måltidschefer, vilket i stort sett inte innebär någon förändring jämfört med hur det såg ut 2018. Att kommuner har flera måltidschefer kan vara en konsekvens av att större kommuner, med fler kök och fler medarbetare, kräver att styrning och ledning delas mellan fler personer, områden och möjligen på flera nivåer. Bland större kommuner är det även vanligare att man har en ”annan lösning”, vilket kan inkludera funktioner som måltidsstrateg eller måltidsutvecklare. Detta kan ge större möjligheter att arbeta strategiskt med hållbarhet och utvecklingsfrågor. Mindre kommuner kan ha svårare att driva utveckling och ta initiativ som kräver resurser utöver den dagliga driften. Några av de som svarat att de har en ”annan lösning” uppger bland annat att måltidsverksamheten inte finns i en samlad organisation eller att kommunen har måltidsverksamhet på entreprenad. Detta är dock ovanligt, bara 9 procent anger att de har en annan lösning och 4 procent att de inte har någon måltidschef.

Såväl privata som offentliga kök upplevde redan före coronapandemin svårigheter att rekrytera utbildade kockar. I Statistiska centralbyråns (SCB) arbetsmarknadsprognos beräknas tillgången till restaurang- och livsmedelsutbildade minska samtidigt som efterfrågan väntas öka fram till år 2035⁹. I kombination med ett minskat intresse för restaurang- och livsmedelsprogrammet på gymnasiet och att många lämnat den privata restaurangbranschen under pandemin ökar trycket från såväl privat som offentligt håll att lyckas rekrytera kompetens till branschen. Det ställer stora krav på kommunernas och regionernas kompetensförsörjningsförmåga och att vara en attraktiv arbetsgivare. Trots rådande kockbrist visar denna kartläggning att andelen med storköksutbildning, kockutbildning eller liknande har ökat i alla verksamheter sedan 2018, vilket är positivt. Möjligen är det en konsekvens av pandemin och att kockar från privata restauranger sökt sig till det offentliga. Andelen kommuner där över 90 procent av personalen har kockutbildning i grundskolans kök har ökat från 10 till 23 procent på fem år. En förklaring till att det finns fler utbildade kockar i skolköken än inom äldreomsorgen och i förskolan kan vara att det är vanligare med tillagningskök i skolan. Tillagningskök kräver högre kompetens hos måltidspersonalen än mottagningskök. Skolköken har också i högre grad mål kring exempelvis livsmedelsinköp och matsvinn¹⁰. En arbetsplats som ger möjlighet till utveckling i professionen har bättre möjlighet att locka till sig – och behålla – kompetent, engagerad och yrkesstolt personal. Därför är ett rimligt antagande att tillagningskök i grundskolan lockar till sig utbildade kockar, vilket kan bidra till en bredare utveckling av verksamheten.

⁹ SCB. 2020. Trender och Prognoser 2020.

¹⁰ Livsmedelsverket. L 2021 nr 22 - Matsvinn i kommunala förskolor, skolor och äldreboenden

Det är samtidigt ungefär hälften av kommunerna som inte har en hög andel, det vill säga där minst 80 procent av måltidspersonal har storköksutbildning, kockutbildning eller liknande, vilket tyder på att pågående initiativ för att locka kockar till den offentliga måltidsbranschen kan bli än mer viktiga de kommande åren för att säkra utbildad personal.

Under pandemin fick många kommuner hantera stor sjukfrånvaro bland kökspersonalen. Det blev tydligt att utbildad personal är en kritisk faktor som behöver förebyggas för att klara liknande händelser. Med tanke på de kompetenskrav som ställs på branschen – att tillaga mat av hög kvalitet som bidrar till en hållbar framtid samt tillgodose individuella behov och anpassningar – är det särskilt viktigt att vuxenutbildningar, arbetsmarknadssatsningar och valideringsprogram håller tillräckligt hög nivå och minst motsvarar Skolverkets krav på restaurang- och livsmedelsprogrammet. Likaså krävs kompetensutveckling för befintlig personal för att kunskaper ska matcha den takt som branschen utvecklas i och som krävs för en hållbar omställning av livsmedelssystemet.

Tillagningskök eller mottagningskök?

Ett tillagningskök ökar möjligheterna för en närmare dialog mellan matgäst och kock och tätare återkoppling om hur måltiden upplevs. Det medför mer flexibla och individanpassade måltider, vilket är en av nycklarna för att maten ska uppskattas av matgästen och ätas upp. Det kan också minska mängden matsvinn tack vare bättre anpassning av mängden mat och tillvaratagande av den mat som blivit över.

Oavsett typ av kök är kompetens och samverkan avgörande för att måltiderna ska fungera bra ur ett helhetsperspektiv. Tillagningskök i sig är ingen garant för god måltidskvalitet utan köken måste bemannas med kompetenta kockar för att fördelarna ska kunna tillvaratas på bästa sätt. Det är också viktigt att pedagogen eller omsorgspersonalen har kunskap om hur hen kan förbättra förutsättningarna för att måltiden ska bli en trevlig stund och att maten ska bidra till hälsa och välmående. Utöver det krävs en god fysisk måltidsmiljö, med anpassade lokaler liksom tillräckligt med tid att äta i lugn och ro. En annan fördel med tillagningskök är att de kan öka robustheten genom högre kapacitet och flera alternativa måltidslösningar vid kriser och samhällsstörningar. Det kan till exempel vara bra att ha ett litet lager i frysen om livsmedelstransporterna inte skulle komma fram eller att ha möjlighet att laga mat på grillar vid exempelvis ett längre elavbrott.

Generellt har storstadsregioner fler tillagningskök medan det är vanligare med mottagningskök i mindre kommuner, med färre än 16 000 invånare. Flera av de geografiskt stora inlandskommunerna har få tillagningskök. Utifrån beredskapsperspektiv kan detta vara en sårbarhet då geografiskt stora kommuner har långa transportsträckor och är beroende av dagliga transporter för att leverera mat mellan kök. Ett antagande är att glesbygdskommuner har relativt många och geografiskt spridda förskolor, skolor och äldreboenden att bemanna, med få matgäster per verksamhet, vilket är resurskrävande och kan vara en anledning till att tillagningskök anses vara för dyra i drift.

Beredskaps- eller kontinuitetsplan

Livsmedelsverket ska stödja ansvariga aktörer att säkerställa tillgång till säker mat och säkert dricksvatten. Inom området offentliga måltider driver Livsmedelsverket ett MSB-finansierat projektet, Beredskapsstöd för offentliga måltider, som syftar till att ge stöd för kommuner och regioner att ta fram beredskapsplaner för måltidsverksamheterna. Bland annat tas en beredskapshandbok för offentliga kök fram som publiceras 2022. Handboken kommer att vara ett stöd för kommuner och

regioner att rusta organisationerna i att tillaga och servera måltider i vård, skola och omsorg. Ett mål med projektet är att alla kommuner och regioner har ökat sin beredskap för att tillgodose måltider till samhällets mest utsatta grupper – barn, sjuka, äldre och andra med behov av samhällets stöd och omsorg.

Det är positivt att andelen kommuner som har en beredskapsplan för måltidsverksamheten eller för livsmedelsförsörjningen har ökat betydligt sedan 2018, från cirka 40 till 60 procent. Andelen som svarat att de inte vet har nästan halverats, vilket tyder på att frågan diskuteras och att det finns en större medvetenhet om vad beredskap för måltidsverksamheten innebär samt om hur den egna måltidsverksamhetens beredskap fungerar. Det visar en positiv riktning, samtidigt som det är allvarligt att fyra av tio kommuner fortfarande saknar beredskapsplaner för de offentliga måltidsverksamheterna.

Under tiden som Livsmedelsverkets beredskapsprojekt för de offentliga måltiderna pågått, 2020-2021, har många externa kontakter tagits, exempelvis med landets samtliga regioner, med branschorganisationer och nätverk. Det kan ha bidragit till att öka kännedomen om projektet och medvetenheten kring beredskap. Behovet av beredskapsplaner har också aktualiserats under coronapandemin och ett allmänt ökat fokus i samhället på uppbyggnaden av det civila försvaret i Sverige kan också antas ha bidragit till den ökade medvetenheten.

I takt med att klimatet förändrats, på grund av de globala växthusgasutsläppen, står samhället inför nya utmaningar som kräver att många verksamheter klimatanpassar sin verksamhet, vilket även gäller den offentliga måltidsverksamheten. Det krävs beredskap för att hantera torka, bränder, översvämningar och annat som påverkar tillgången till livsmedel, liksom ökad risk för nya sjukdomar hos både djur och människor.

Måltiderna

Måltider i grundskolan

Intresset för vegetarisk mat ökar generellt i samhället.¹¹ Sedan 2007 rekommenderar Livsmedelsverket i de nationella riktlinjerna för måltiderna i skolan att ett vegetariskt alternativ erbjuds alla elever, som ett av alternativen till lunchen. Livsmedelsverkets riktlinjer tar hänsyn till både hälsa och miljöpåverkan och ger stöd i hur skolan kan köpa in och servera miljösmart mat. Att ge barn i förskolan och skolan möjlighet att äta mer växtbaserat är viktigt för att tidigt grundlägga hållbara matvanor och bredda perspektivet för vad god och hållbar mat är. Därför är det positivt om det finns möjlighet för alla att äta mer växtbaserat så att det blir lika naturligt som maträtter med kött. Kartläggningen visar att 6 av 10 kommuner erbjuder vegetariskt till alla varje dag. Andra undersökningar har visat att vegetariska alternativ i skolan är mer vanligt i storstäderna, men denna kartläggning visar inga skillnader mellan storstadskommuner, mindre städer eller glesbygdskommuner, vilket är positivt.

Hösten 2020 lät Livsmedelsverket göra en kartläggning av matutbudet på ett antal högstadie- och gymnasieskolor. Den visade att skolor i områden med sämre socioekonomiska förutsättningar, där

¹¹ Vegobarometern Kantar Sifo, på uppdrag av Axfood.

föräldrarna har kortare utbildning och lägre inkomst, oftare erbjuder frukost och serverar mer vegetariskt.¹² Skolfrukostens effekt på prestationen och trivsel i skolan har inte utvärderats i någon högre grad, men det finns goda skäl att tro att de skolor som infört frukost fått elever som orkar mer under förmiddagen och inte är lika hungriga vid lunchtid. Att erbjuda frukost kan därför anses vara en klok investering, även om det kortsiktigt kan medföra en högre kostnad. En av fem kommuner i den här kartläggningen erbjuder frukost till alla elever i grundskolan. Möjligen kommer vi se fler kommuner som erbjuder frukost vid framtida undersökningar. Det behövs mer forskning om skolmåltidernas effekt hos den enskilda eleven såväl som samhällsekonomiska vinster för att kunna dra slutsatser om ifall fler skattefinansierade skolmåltider, som frukost, vore en bra investering för samhället.

Livsmedelsverkets undersökning av matutbudet i och omkring skolor visar att det är mindre vanligt att skolor i områden med sämre socioekonomiska förutsättningar uppmuntrar eleverna att äta mer frukt och grönt och ta med frukt hemifrån, än skolor i områden med starkare socioekonomiska förutsättningar. Det kan bero på hänsyn till att vissa familjer inte har ekonomisk möjlighet att skicka med frukt och en större följsamhet till skollagens princip om att skolan ska vara avgiftsfri.¹³ Idag äter färre än en av tio ungdomar den rekommenderade mängden 500 gram frukt och grönsaker per dag.¹⁴ En möjlig insats för att öka frukt- och grönsaksintaget under skoldagen, på lika villkor för alla elever, skulle kunna vara att skolan erbjöd kostnadsfri frukt eller grönsaker utöver skollunchen. I kartläggningen var det endast 15 procent av kommunerna som erbjuder frukt och grönsaker utöver skollunchen i merparten av grundskolorna. För att möjliggöra en skolsatsning på mer frukt- och grönt har EU sedan 2008 ett skolfruktstöd som innebär ekonomisk ersättning till skolor som delar ut och undervisar kring grönsaker och frukt under skoltid. Sverige är i dag den enda medlemsstaten inom EU som inte deltar i skolfruktstödet.¹⁵

Specialkost och anpassade måltider

Kartläggningen visar att det i 6 av 10 kommuner är färre än 15 procent av barnen som erbjuds specialkost och anpassade måltider. Vid kartläggningen 2018 ställdes endast frågan om andelen specialkost av medicinska skäl och inte specifikt om anpassade måltider, därför går det inte att säga om det har skett en förändring. 2018 var det dock mellan 30 och 40 procent av kommunerna som inte kunde svara på frågan, medan andelen som inte kunde svara var under 10 procent i denna kartläggning. Det kan tyda på att kommunerna inte visste vilka måltider som avsågs 2018 eller på att det finns en större kännedom om hur det ser ut i den egna verksamheten idag.

Vid en intervjuundersökning¹⁶ med tio av de kommuner som besvarat Livsmedelsverkets enkät framgick att upplevelsen bland de intervjuade var att andelen barn med behov av anpassade måltider har ökat. Huruvida de intervjuade upplevde någon förändring i andelen specialkost av medicinska skäl framgår inte eftersom den frågan inte ställdes specifikt. Det begränsade antalet intervjuer gör att det inte går att dra några generella slutsatser om behovet av anpassade måltider faktiskt ökat. För att få en

¹² Livsmedelsverket. L 2021 nr 07 - Matutbudet i ungdomars vardag

¹³ Fruktstund i skolan – vad gäller? | SVT Nyheter

¹⁴ Livsmedelsverket 2018a. Riksmaten ungdom 2016-17. Så äter ungdomar i Sverige. Del 1 Livsmedelskonsumtion bland ungdomar i åk 5, åk 8 och åk 2 på gymnasiet. Rapport 14:2018.

¹⁵ Livsmedelsverket. L 2021 nr 07 - Matutbudet i ungdomars vardag

¹⁶ Bilaga 5. Projektarbete specialkost och anpassade måltider - intervjuundersökning 2021

bättre bild av behovet behövs en kvantitativ undersökning med ett representativt urval av landets kommuner.

Vid intervjuundersökningen framkom att specialkost av medicinska skäl generellt inte upplevdes som ett problem för måltidsverksamheten att hantera. Det kan bero på att det finns en större tydlighet i tolkningen av lagstiftningen och kunskap och erfarenhet i måltidsverksamheten av att hantera dessa frågor. Anpassade måltider, å andra sidan, upplevdes som utmanande och något som möjligen ökar. Det kan till viss del bero på att det ställs höga krav från vårdnadshavare på måltidsverksamheten, samtidigt som det råder en viss osäkerhet om vad måltidsverksamheten är skyldig att tillhandahålla. Området är komplext eftersom ansvaret delas av flera myndigheter, och flera lagstiftningar avgör rätten till och utformningen av anpassade måltider, bland annat skollagen, diskrimineringslagstiftningen, livsmedelslagstiftningen och även hälso- och sjukvårdens regelverk.¹⁷

I intervjuundersökningen lyftes även kompetens bland kockar som en utmaning, då det är svårt att rekrytera personal med tillräcklig kompetens för att hantera krav och förväntningar kring anpassningar. Vad gäller ansvaret för barn med behov av anpassningar finns en gråzon där måltidsverksamheten ansvarar för att anpassa menyn och skolan eller förskolan för att göra fysiska eller psykosociala förändringar i måltidsmiljön. Många gånger blir anpassningarna enbart en fråga om förenklad meny eftersom kunskap eller förutsättningar att anpassa den fysiska måltidsmiljön inte finns. I intervjuundersökningen framkom flera goda exempel på hur kommunerna hanterat behoven av specialkost och anpassade måltider. Bland annat togs flexibel meny eller ”flervalmodellen” upp med inspiration från kommuner i Västra Götalandsregionen, som infört fler rätter med resultatet att behovet av specialkost minskat och matgästerna fått större valfrihet.¹⁸ Även ett stort salladsbord med möjlighet till fler kombinationer av måltiden upplevdes positivt. Samarbetet med elevhälsan lyftes som en framgångsfaktor. Att ha en god relation mellan måltidsverksamhet och ansvarig för elevhälsan, bra rutiner inom elevhälsan som inkluderar uppföljning av hur barnen äter och dialog med kök är viktigt. Andra initiativ som nämndes var nätverk med kollegor i andra kommuner.

Barn med neuropsykiatriska funktionsnedsättningar (NPF), som autismspektrumtillstånd eller adhd, har ofta annorlunda perception, vilket kan påverka måltidsupplevelsen. Under 2021 tog Livsmedelsverket tillsammans med Specialpedagogiska skolmyndigheten fram ett stöd för hur måltider kan anpassas för barn med NPF. Vägledningen bidrar till att barn kan få rätt och tillräckligt stöd i måltidssituationer och att inte begränsningar i meny och variation av maträtter görs i onödan. En trygg, god och tillgänglig måltidsmiljö är viktig för alla barn, men särskilt viktig för barn med NPF. En bra måltidsmiljö kan bidra till att färre begränsningar behöver göras av själva maten¹⁹, vilket ökar chansen att även dessa barn får möjlighet att äta mer varierat, mer näringsriktigt och tillräckligt mycket för att orka med hela skoldagen.

¹⁷ Specialkost i förskola och skola. Måltidsbloggen (maltidsbloggen.se)

¹⁸ 191007 Flervalmodellen i Bollebygd och Marks kommun - Skolmatsakademin (vgregion.se)

¹⁹ Måltidsmiljö för barn och elever med NPF (spsm.se)

Måltider i äldreomsorgen

Trots regeringens mål om ökad jämlik hälsa finns betydande hälsoskillnader mellan män och kvinnor och mellan olika socioekonomiska grupper. Dessa skillnader kvarstår, och förstärks i vissa fall, i hög ålder. Även äldre personer med utländsk bakgrund kan ha sämre hälsa.²⁰ Levnadsvillkoren påverkas av många olika faktorer, inte minst den ekonomiska situationen, och forskning pekar mot att vi år 2040 kommer att se en ny och omfattande fattigdom bland äldre personer.²¹ Störst risk att hamna i fattigdom har kvinnor och utlandsfödda.

Varje år publiceras Fattigdomsrapporten av Sveriges Stadsmissioner som belyser människors utsatthet, där lyfts pensionärer som en av de grupper som löper större risk att inte ha råd, eller prioritera bort mat av ekonomiska skäl. Trots att Sverige har en ledande position i arbetet med att nå målen i Agenda 2030, finns mycket kvar att göra för att nå mål 2, som innebär att avskaffa hunger.²² Tillgång till tillräcklig och näringsriktig mat är en mänsklig rättighet som varje stat är skyldig att tillgodose sina medborgare. Medvetenheten om matfattigdom/livsmedelsosäkerhet bland äldre behöver öka, liksom vilka konsekvenser det riskerar att få.

Undernäring är den största nutritionella utmaningen hos äldre och verksamheterna inom vård och omsorg är skyldiga att förebygga och behandla undernäring. Undernäring leder till ökad risk för fallskador, ökat vårdbehov och minskad livskvalitet. Viktiga förebyggande åtgärder är bland annat att erbjuda många små energi- och proteintäta måltider spridda över dygnet och att stimulera aptit och väcka matglädje. Undernäringsproblematiken börjar ofta i det egna boendet där måltiderna förenklas och den äldres aptit minskar. Enligt kartläggningen är det tre av fyra kommuner som erbjuder matlåda. En matlåda täcker vanligtvis bara en fjärdedel av dagsbehovet av energi och näring och erbjuder sällan en måltid i ett socialt sammanhang. Matlådan skulle därför i många fall behöva kompletteras med andra former av måltidsstöd. Men det är bara hälften av kommunerna som erbjuder flera olika typer av måltidsstöd.

Bland äldre är ensamhet är en riskfaktor för undernäring. Måltiderna kan vara ett verktyg för att skapa sociala sammanhang och bryta ensamhet.²³ Men allt för få kommuner erbjuder måltidslösningar som innebär någon form av socialt sammanhang. Bara en fjärdedel av kommunerna erbjuder ledsagning till restaurang och bara sex procent erbjuder en ”måltidsvän”, det vill säga någon att äta tillsammans med.

Samtidigt innebär det kommunala måltidsstödet en merkostnad för den äldre själv. För att förhindra att hälsoskillnaderna bland äldre ökar bör kommunerna uppmärksamma konsekvenserna för äldre personer med låg inkomst vid biståndsbeslut och planering av åtgärder för att förebygga undernäring, så att inte de mest sårbara drabbas ännu hårdare för att de inte har råd att betala för de måltidslösningar som kommunen erbjuder. Kommuner behöver hitta lösningar inom äldreomsorgen så att äldre inte väljer bort måltider av ekonomiska skäl. Det behövs också en tydlig målsättning för hur måltiderna i äldreomsorgen kan användas för att förhindra ohälsa, undernäring och bryta ensamhet.

²⁰ Läs mig! Nationell kvalitetsplan för vård och omsorg om äldre personer, Del 1, SOU 2017:21 (regeringen.se)

²¹ Pensioner och inkomstskillnader – nu och i framtiden

²² Mål 2: Ingen hunger - Globala målen (globalamalen.se)

²³ Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen (livsmedelsverket.se)

I Livsmedelsverkets ”Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen” rekommenderas minst sex måltider per dag för att förebygga undernäring hos äldre. Kartläggningen visar att endast sex av tio kommuner erbjuder minst sex måltider dagligen på samtliga särskilda boenden. Även om det är en liten ökning jämfört med hur det såg ut 2018, är det för få med tanke på att nedsatt aptit och undernäring är vanligt bland sköra äldre. Ju mindre portioner den äldre orkar äta desto fler små måltider behövs. För att det ska fungera i praktiken behövs rutiner kring alla de måltider som ska förberedas, tillagas och serveras under hela dygnet. Omsorgspersonal behöver ha tillräcklig kunskap om nutrition, måltider och äldres hälsa och få stöd och tillräckligt med tid för att kunna utföra allt arbete som måltiderna kräver. Därtill behöver omsorgstagarnas aptit, viktstatus och hälsotillstånd följas upp för att säkerställa att måltiderna uppskattas och tillgodoser de behov som finns.

Samverkan

Drygt 60 procent av kommunerna svarar att det finns en samverkan mellan måltidspersonalen och verksamheterna. Det är positivt att en majoritet av kommunerna anger att man samverkar över verksamheterna, även om något exempel på djupare samarbete inte nämns.

Inom äldreomsorgen är kostombud ett relativt vanligt exempel på hur omsorgs- och måltidsverksamheten samverkar. En majoritet av kommunerna har måltids- eller kostombud vid åtminstone hälften av de kommunala särskilda boendena, vilket är positivt, även om en målsättning borde vara att det finns måltidsombud vid alla särskilda boenden. Måltidsombuden, tillsammans med övriga kollegor, har en viktig roll i att förebygga undernäring och ohälsa hos de boende. Utöver vårdinsatser kan det handla om att öka trivsel och välbefinnande vid måltiderna samt att utveckla praktiska rutiner. Måltidsombuden är ofta en viktig länk mellan omsorgs- och måltidsverksamheten.

Utifrån den erfarenhet och kontakt med branschen som Livsmedelsverket haft under många år lyfts bristen på samverkan mellan måltidsverksamheten och skolan, vården och omsorgen som något av det största hindret för att kunna utveckla måltidernas kvalitet ytterligare. Det finns gemensamma nämnare mellan de kommuner där måltiderna är integrerade i omsorgen och pedagogiken – engagerade lärare, rektorer, äldreomsorgschefer och politiker. För att måltiderna ska bidra till ökad kvalitet i kärnverksamheten krävs ett gemensamt uppdrag mellan de som tillagar, serverar och äter tillsammans med matgästen liksom en gemensam målbild om vad arbetet med måltiderna ska resultera i. För att nå den fulla potential och få mesta möjliga avkastning på de skattemedel som årligen läggs på offentliga måltider bör de tas vara på som ett pedagogiskt verktyg för att lära om hållbarhet, hälsa och främja hållbara matvanor i förskolan och skolan. För äldre är måltiderna avgörande för att förebygga risk för under- och felnäring. De kan också bidra till ökad livskvalitet och vara en social aktivitet som ger dagen struktur och mening.

Mål för verksamheterna

Att kommunerna fastställer mål för måltiderna i exempelvis styr- och policydokument är viktigt för att skapa en gemensam målbild och kan tydliggöra måltidernas syfte och vilka mervärden måltiderna förväntas bidra till i vården, skolan och omsorgen. Mål och styrdokument behöver regelbundet följas upp och insatserna för att nå målen utvärderas för att inte styrdokument ska bli uddlösa.

Mål kring näringsriktighet och konsumtion

Hälsofrämjande livsmedelskonsumtion är centralt för att uppnå det folkhälsopolitiska målet ”Att skapa samhälleliga förutsättningar för en god och jämlik hälsa i hela befolkningen och sluta de påverkbara hälsoklyftorna inom en generation”.²⁴ De största riskerna i dagens matvanor är att många äter för lite fullkorn, för lite frukt och grönt, för mycket rött kött och chark och för mycket salt och socker. Det svenska skolmåltidssystemet erbjuder alla elever i grundskolan näringsriktiga skolmåltider, vilket bidrar till att utjämna socioekonomiska skillnader i matvanor och hälsa. I praktiken är det dock bara lunchen som omfattas av skollagens krav på näringsriktighet och den motsvarar bara cirka 30 procent av energiintaget under dagen. Många av de resterande måltiderna, som mellanmål eller det som säljs i skolkafeterian, bedöms sällan näringsmässigt eller utifrån ett hälsofrämjande perspektiv. Genom att sätta mål för hur alla måltiderna i skolan, förskolan och äldreomsorgen ska främja hälsa och motverka ohälsa, och följa upp målen, kan en hållbar konsumtion snabbare uppnås.

Bara 3 procent av kommunerna har mål för konsumtionen inom äldreomsorgen, 7 procent inom grundskolan och 5 procent inom förskolan. Med tanke på den stora undernäingsproblematiken inom äldreomsorgen behövs ett större fokus på konsumtionen, det vill säga det som faktiskt äts upp.

Betydligt fler kommuner har mål om matens näringsinnehåll, mellan 60 och 70 procent. Enligt skollagen ska måltiderna som serveras i skolan vara näringsriktiga, och det är också i skolan som andelen med mål kring näringsriktighet är högst. En majoritet av kommunerna har rutiner för att säkerställa näringsriktigheten och näringsberäkna den mat som serveras. Så länge konsumtionen inte följs upp och personalen inte säkerställer att maten faktiskt hamnar i magen blir näringsberäkningar inte mer än ett teoretiskt mått. Maten som serveras är planerad för att ge både barn och äldre den energi och näring de behöver, men när mat slängs och blir matsvinn är det en indikation på att för lite mat äts upp. Detta påverkar skolprestation, psykisk och fysisk hälsa liksom verksamhetens kvalitet, både i skolan och i omsorgen.

Både inom skolan, förskolan och äldreomsorgen behöver verksamheterna regelbundet följa upp vad och hur mycket som äts av den serverade maten. För att mer mat ska ätas upp och mindre slängas krävs en utvärdering av flera aspekter av måltidssituationen, till exempel om matgästen upplever matro och trivsel i samband med måltiden. En trivsamt miljö med goda fysiska och organisatoriska förutsättningar, exempelvis tillräckligt med tid att äta, påverkar måltidsupplevelsen.

Bristen på lokala mål kring konsumtion speglar avsaknaden av nationella mål för livsmedelskonsumtionen. Livsmedelsverket har tillsammans med Folkhälsomyndigheten ett uppdrag från regeringen att ta fram förslag till nationella mål med indikatorer för att ge en tydlig riktning för arbetet med en svensk livsmedelskonsumtion som är hållbar för hälsan, miljön och ekonomin.²⁵ Nationella mål och indikatorer kan ge tydligare vägledning även för arbetet med offentliga måltider. Men det är viktigt att kommuner inte väntar på nationell styrning utan sätter egna mål om konsumtionen utifrån lokala förutsättningar och ambitioner. Undernäring, fall och lidande kan förebyggas genom en tydligare styrning mot uppsatta mål inom äldreomsorgen. Med samma tydliga målstyrning kan måltider i förskolan och skolan ge mer än mätta magar. De kan användas för att

²⁴ Livsmedelsverket. 2021. L 2021 nr 17. Kunskapsunderlag med förslag på mål och indikatorer som styr mot miljömässigt-, socialt- och ekonomiskt hållbar livsmedelskonsumtion

²⁵ Uppdrag om insatser för hållbar och hälsosam livsmedelskonsumtion - Regeringen.se

utbilda morgondagens konsumenter om miljö och hälsa och lägga grunden för hållbara matvanor. På så vis kan måltiderna i ännu högre grad bidra till social, inklusive hälsosam, hållbarhet och ett större samhällsekonomiskt värde.

Mål kring miljö och klimat

Livsmedelskonsumtionen påverkar miljön både negativt och positivt. Negativt bland annat genom utsläpp av växthusgaser, övergödning, utfiskning och användning av växtskyddsmedel. Men produktionen kan också ha positiv effekt på exempelvis odlingslandskapet och den biologiska mångfalden. Vad som görs på lokal nivå spelar roll för miljön både nationellt och globalt.

Offentliga måltidsverksamheter har sedan flera år varit drivande i omställningen mot en mer ekologisk produktion. Men miljömässigt hållbara måltider innefattar mer än ekologiska inköp. Det handlar i lika hög grad om att välja klimatsmarta livsmedel, servera mer växtbaserat, mer i säsong och minska matsvinnet – åtgärder som alla bidrar till minskat klimatavtryck. Trots detta har andelen ekologiska inköp länge varit kommunernas enda miljömål kopplade till måltiderna. En trolig förklaring kan vara att ekologiska inköp, tillsammans med minskat matsvinn, är de miljöaspekter där det finns nationella mål. Det nationella målet i den svenska livsmedelsstrategin om att 60 procent av inköpen ska utgöras av ekologiska livsmedel till år 2030 avspeglas på lokal nivå. Av de som deltagit i denna kartläggning är det 19 av landets kommuner som har satt ett mål för ekologiska livsmedel som är lika med eller över målet i livsmedelsstrategin. Under 20 år har andelen ekologiskt stadigt ökat i offentlig sektor, men 2021 bröts trenden och andelen minskade.²⁶ Kartläggningen visar att flera kommuner sätter mål kring andra miljöaspekter vid livsmedelsinköpen, som andel närproducerat eller svenskt.

Bland svaren i kartläggningen finns även mål om minskat matsvinn och lägre klimatpåverkan. Av kommunerna är det 70 procent som har mål för matsvinn i grundskolan medan bara 34 procent har satt mål för matsvinn i äldreomsorgen. Bland de som har mål för matsvinn hänvisar många till det nationella målet om halverat matsvinn till 2030.

Tre av tio kommuner har mål för måltidernas klimatpåverkan, trots att det saknas nationella mål för livsmedelskonsumtionens klimatpåverkan. Enligt statistik från Ekomatcentrum²⁷ var den genomsnittliga klimatpåverkan på inköpsnivå 1,9 kilo koldioxidekvivalenter (CO₂e) per kilo livsmedel år 2020. 2019 var motsvarande tal 2,0. Flera kommuner som ingår i den här kartläggningen har uppgett mål på 1,7 kilo CO₂e/kilo livsmedel eller lägre. Av de mest ambitiösa kommunerna syns mål om 1,3 kilo CO₂e/kilo inköpta livsmedel. Tack vare att några kommuner satt högt ställda mål vad gäller måltidernas klimatpåverkan kan andra kommuner inspireras och bidra till en fortsatt utveckling. Redan 2018 följde var tredje kommun upp måltidernas klimatpåverkan. Men för att fler kommuner ska sätta mål för måltidernas klimatpåverkan är ett nationellt mål ett viktigt stöd och incitament.

Ett tjugotal kommuner har satt mätbara mål för alla tre undersökta miljöaspekter – minskat matsvinn, minskad klimatpåverkan och livsmedelsinköp. Det tyder på ett helhetsperspektiv och en hög medvetenhet om måltidernas miljöpåverkan. Genom att låta fler hållbarhetsmål samverka istället för att konkurrera kan fler miljömål uppfyllas och målkonflikter undvikas. Genom att till exempel sikta på

²⁶ Ekomatcentrum. Marknadsrapport 2021

²⁷ Ekomatcentrum, personligt meddelande, 2021

att nå det nationella målet om 60 procent ekologiska inköp finns utrymme att även välja livsmedel med andra hållbarhets- eller kvalitetsmärkningar, eller svenska livsmedel utan märkning som ändå bidrar till miljömål och en hållbar livsmedelsproduktion.

För att tydligare styra utvecklingen av offentligt finansierade måltider i vård, skola och omsorg mot de globala målen och en hållbar framtid krävs att beslutsfattare beaktar alla aspekter av hållbarhet och sätter ambitiösa mål inom flera hållbarhetsområden – både miljömässiga och hälsomässiga.

Referenser

- Ekomatcentrum. *Ekomatcentrum marknadsrapport - ekologiskt i offentlig sektor 2020*.
- Klevmarken, A. 2012. *Pensioner och inkomstskillnader – nu och i framtiden*.
- Livsmedelsverket. 2018. *Bra måltider i äldreomsorgen*. Uppsala.
- Livsmedelsverket. 2018. *Bra måltider i skolan*. Uppsala
- Livsmedelsverket. Fritz, K., Grausne, J. 2021. L 2021 nr 22: *Matsvinn i kommunala förskolor, skolor och äldreboenden*. Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala.
- Livsmedelsverket. Quetel, A-K och Grausne, J. 2021. L 2021 nr 07: *Matutbudet i ungdomars vardag*. Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala.
- Livsmedelsverket. 2021. L 2021 nr 17: *Kunskapsunderlag med förslag på mål och indikatorer som styr mot miljömässigt-, socialt- och ekonomiskt hållbar livsmedelskonsumtion*. Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala
- Livsmedelsverket (2018b). *Riksmaten ungdom 2016-17 Näringsintag och näringsstatus bland ungdomar i Sverige*. Rapport nr 23 2018.
- Livsmedelsverket, Skolmatens vänner. 2016. *Resultatsammanställning - Kartläggning av Sveriges kommuner gällande skolmaten i grundskolan*.
- Quetel, Anna-Karin. 2019. *Specialkost i förskola och skola – vi levererar både svar och luckor*. *Måltidsbloggen*. [Blogg]. 16 januari.
- Regeringskansliet. 2021. *Uppdrag om insatser för hållbar och hälsosam livsmedelskonsumtion*.
- Regeringskansliet. Näringsdepartementet, 2017. *En livsmedelsstrategi för Sverige – fler jobb och hållbar tillväxt i hela landet*.
- SCB. 2020. *Trender och Prognoser 2020*.
- Skolmatsakademien, Västra Götalandsregionen. 2019. *Flervalsmodellen i Bollebygd och Marks kommun*.
- SOSFS 2014:10. *Socialstyrelsens föreskrifter och allmänna råd om förebyggande av och behandling vid undernäring*.
- SOU 2017:21, Del 1. *Läs mig! Nationell kvalitetsplan för vård och omsorg om äldre*.
- Specialpedagogiska skolmyndigheten. 2021. *Måltidsmiljö för barn och elever med NPF*.
- Svenska FN-förbundet. 2021. *Globala målen för hållbar utveckling*.
- SVT Nyheter. 2019. *Fruktstund i skolan – vad gäller?*
- United Nations Development Programme (UNDP). 2021. *Globala målen. Mål 2, ingen hunger*.
- Vegobarometern Kantar Sifo, på uppdrag av Axfood. 2020.

Bilagor

Bilaga 1. Frågeformulär – Kommunövergripande

Bilaga 2. Frågeformulär – Förskola

Bilaga 3. Frågeformulär – Skola

Bilaga 4. Frågeformulär – Äldreomsorg

Bilaga 5. Projektarbete specialkost och anpassade måltider – intervjuundersökning 2021

Offentliga måltider - Kommunövergripande

Kommunens måltidsverksamhet

K1. Finns det en måltidschef (eller motsvarande) i kommunen? Observera att frågan gäller om det finns någon funktion inom kommunen med måltidschefskompetens och med ansvar för måltider i kommunen. Om kommunen delar måltidschef med annan kommun ska du svara ja på frågan.

Ja, det finns en måltidschef
 Ja, det finns flera måltidschefer
 Nej, det finns ingen måltidschef
 Annan lösning (beskriv)
 Vet ej/kan ej svara

K1X. Beskriv hur er lösning ser ut.

K2. Hur många tillagningskök för offentlig verksamhet (förskola, skola, äldreomsorg) har ni i kommunen? Ange antalet tillagningskök i kommunal regi.

K3. Hur många mottagningskök (inkl serveringskök) för offentlig verksamhet (förskola, skola, äldreomsorg) har ni i kommunen? Ange antalet mottagningskök i kommunal regi.

Beredskap

K4. Har kommunen en eller flera beredskapsplaner, kontinuitetsplaner eller liknande för livsmedelsförsörjning och tillagning av måltider till skola, vård och omsorg? Frågan avser förekomsten av en plan för att säkerställa att de offentliga måltiderna som kommunen ansvarar för kan tillagas och serveras vid olika typer av störningar, exempelvis vid uteblivna leveranser av livsmedel, elavbrott och problem med dricksvatten.

Ja
 Nej
 Vet ej/kan ej svara

K5. När gjordes det senast en revidering av planen/planerna? Vilket årtal reviderades planen senast? Om ni har flera planer så ange det år då ni senast reviderade någon av planerna. Om planen/planerna aldrig har reviderats så ange det år då den upprättades.

2021
 2020
 2019
 2018
 2017
 2016
 2015
 Vet ej/kan ej svara

K5x. Kommentera gärna ditt svar, eller om arbetet pågår.

Offentliga måltider - Förskola

Måltidsverksamheten i förskolan

F1. Hur många barn äter lunch i en kommunal förskola som ligger i angränsning till ett tillagningskök, en genomsnittlig dag?

Ange hur många lunchgäster samtliga kommunala förskolor har, som äter i angränsning till ett tillagningskök, under en dag i genomsnitt. Uppskatta antalet om ni inte har tillgång till en exakt siffra.

F2. Hur många barn äter lunch i en kommunal förskola som har ett mottagningskök, en genomsnittlig dag?

Ange hur många lunchgäster samtliga kommunala förskolor har, som äter i en restaurang intill ett mottagningskök, under en dag i genomsnitt. Uppskatta antalet om ni inte har tillgång till en exakt siffra.

F3. Hur många procent av alla förskolebarn vid de kommunala förskolorna serveras specialkost eller anpassad kost?

Anges i heltal. Uppskatta andelen om du är osäker.

F4. Hur många procent av personalen i måltidsverksamheten vid de kommunala förskolorna har en storköksutbildning, kockutbildning eller liknande?

Välj det intervall som stämmer bäst.

- Inga (0 %)
- 1-10 %
- 11-20 %
- 21-30 %
- 31-40 %
- 41-50 %
- 51-60 %
- 61-70 %
- 71-80 %
- 81-90 %
- 91-99 %
- Alla (100 %)
- Vet ej/kan ej svara

F5. Finns det exempel på att måltidsverksamheten och förskolan samverkar kring måltiderna i er kommun?

Med samverkan menar vi samarbeten utöver den dagliga dialog som verksamheten kräver, det kan t.ex. vara ett gemensamt uppdrag, gemensamma mål eller annat.

- Ja
- Nej
- Vet ej/kan ej svara

F5x. Beskriv hur samverkan kan se ut.

Mål i förskolans måltidsverksamhet

F6. Har kommunen fastställda mätbara mål gällande matgästernas konsumtion (t.ex. uppäten mat per matgäst) i förskolan?

- Ja
- Nej
- Vet ej/kan ej svara

F6x. Hur är målet/målen formulerade?

F7. Har kommunen fastställda mätbara mål gällande kompetens bland måltidspersonal i förskolan?

- Ja
- Nej
- Vet ej/kan ej svara

F7x. Hur är målet/målen formulerade?

F8. Har kommunen fastställda mätbara mål gällande livsmedelsinköp (t.ex. andel ekologiskt) i förskolan?

- Ja
- Nej
- Vet ej/kan ej svara

F8x. Hur är målet/målen formulerade?

F9. Har kommunen fastställda mätbara mål gällande matens näringsinnehåll i förskolan?

- Ja
- Nej
- Vet ej/kan ej svara

F9x. Hur är målet/målen formulerade?

F10. Har kommunen fastställda mätbara mål gällande matens klimatpåverkan i förskolan?

- Ja
- Nej
- Vet ej/kan ej svara

F10x. Hur är målet/målen formulerade?

F11. Har kommunen fastställda mätbara mål gällande matsvinn i förskolan?

- Ja
- Nej
- Vet ej/kan ej svara

F11x. Hur är målet/målen formulerade?

F12. Har kommunen fastställda mätbara mål gällande annat kopplat till måltider i förskolan?

- Ja
- Nej
- Vet ej/kan ej svara

F12x. Hur är målet/målen formulerade?

Offentliga måltider - Skolor

Måltidsverksamheten i gymnasieskolan

G1. Hur många elever äter lunch i en kommunal gymnasieskola som ligger i angränsning till ett tillagningskök, en genomsnittlig dag?

Ange hur många lunchgäster samtliga kommunala gymnasieskolor har, som äter i angränsning till ett tillagningskök, under en dag i genomsnitt. Uppskatta antalet om ni inte har tillgång till en exakt siffra.

G2. Hur många elever äter lunch i en kommunal gymnasieskola som har ett mottagningskök, en genomsnittlig dag?

Ange hur många lunchgäster samtliga kommunala gymnasieskolor har, som äter i en restaurang intill ett mottagningskök, under en dag i genomsnitt. Uppskatta antalet om ni inte har tillgång till en exakt siffra.

G3. Erbjuder er kommun kostnadsfria eller subventionerade luncher till elever i gymnasieskolan?

I gymnasieskolan är det elevens hemkommun som bestämmer om eleverna ska få kostnadsfri eller subventionerad skolmat eller inte. Med hemkommun avses den kommun där eleven är bosatt (och normalt också folkbokförd).

- Ja, kostnadsfria
- Ja, delvis subventionerade
- Nej
- Vet ej/kan ej svara

G4. Erbjuds måltider vid distansundervisning (med anledning av coronapandemin) i gymnasieskolan?

- Ja
- Nej
- Vet ej/kan ej svara

G4x. Kommentera gärna ditt svar.

Måltidsverksamheten i grundskolan

G5. Hur många elever äter lunch i en kommunal grundskola som ligger i angränsning till ett tillagningskök, en genomsnittlig dag?

Ange hur många lunchgäster samtliga kommunala grundskolor har, som äter i angränsning till ett tillagningskök, under en dag i genomsnitt. Uppskatta antalet om ni inte har tillgång till en exakt siffra.

G6. Hur många elever äter lunch i en kommunal grundskola som har ett mottagningskök, en genomsnittlig dag?

Ange hur många lunchgäster samtliga kommunala grundskolor har, som äter i en restaurang intill ett mottagningskök, under en dag i genomsnitt. Uppskatta antalet om

ni inte har tillgång till en exakt siffra.

G7. Hur många procent av alla elever vid de kommunala grundskolorna serveras specialkost eller anpassad kost?

Anges i heltal. Uppskatta andelen om du är osäker.

G8. Vid hur många procent av de kommunala grundskolorna serveras det ett vegetariskt alternativ för alla barn vid lunch?

Välj det intervall som stämmer bäst.

- Vid inga (0 %)
- 1-25 %
- 26-50 %
- 51-75 %
- 76-99 %
- Vid alla (100 %)
- Vet ej/kan ej svara

G9. Hur stor andel av de kommunala grundskolorna erbjuder vanligtvis (3-5 dagar i veckan) frukost?

Välj det intervall som stämmer bäst.

- Vid inga (0 %)
- 1-25 %
- 26-50 %
- 51-75 %
- 76-99 %
- Vid alla (100 %)
- Vet ej/kan ej svara

G10. Hur stor andel av de kommunala grundskolorna erbjuder vanligtvis (3-5 dagar i veckan) frukt (utöver ev. frukt vid lunch)?

Välj det intervall som stämmer bäst.

- Vid inga (0 %)
- 1-25 %
- 26-50 %
- 51-75 %
- 76-99 %
- Vid alla (100 %)
- Vet ej/kan ej svara

G11. Hur många procent av personalen i måltidsverksamheten vid de kommunala grundskolorna har en storköksutbildning, kockutbildning eller liknande?

Välj det intervall som stämmer bäst.

- Inga (0 %)
- 1-10 %
- 11-20 %
- 21-30 %
- 31-40 %
- 41-50 %
- 51-60 %
- 61-70 %
- 71-80 %
- 81-90 %
- 91-99 %
- Alla (100 %)
- Vet ej/kan ej svara

G12. Hur många procent av de kommunala grundskolorna har under det senaste läsåret genomfört en undersökning/enkät där eleverna får ge sin syn på skolmaten?

Välj det intervall som stämmer bäst.

- Vid inga (0 %)
- 1-25 %
- 26-50 %
- 51-75 %
- 76-99 %
- Vid alla (100 %)
- Vet ej/kan ej svara

G13. Finns det exempel på att måltidsverksamheten och grundskolan samverkar kring måltiderna i er kommun?

Med samverkan menar vi samarbeten utöver den dagliga dialog som verksamheten kräver, det kan t.ex. vara ett gemensamt uppdrag, gemensamma mål eller annat.

- Ja
- Nej
- Vet ej/kan ej svara

G13x. Beskriv hur samverkan kan se ut.

Mål i grundskolans måltidsverksamhet

G14. Har kommunen fastställda mätbara mål gällande matgästernas konsumtion (t ex uppäten mat per matgäst) i grundskolan?

- Ja
 - Nej
 - Vet ej/kan ej svara
-

G14x. Hur är målet/målen formulerade?

G15. Har kommunen fastställda mätbara mål gällande kompetens bland måltidspersonal i grundskolan?

- Ja
 - Nej
 - Vet ej/kan ej svara
-

G15x. Hur är målet/målen formulerade?

G16. Har kommunen fastställda mätbara mål gällande livsmedelsinköp (tex andel ekologiskt) i grundskolan?

- Ja
 - Nej
 - Vet ej/kan ej svara
-

G16x. Hur är målet/målen formulerade?

G17. Har kommunen fastställda mätbara mål gällande matens näringsinnehåll i grundskolan?

- Ja
 - Nej
 - Vet ej/kan ej svara
-

G17x. Hur är målet/målen formulerade?

G18. Har kommunen fastställda mätbara mål gällande matens klimatpåverkan i grundskolan?

- Ja
 - Nej
 - Vet ej/kan ej svara
-

G18x. Hur är målet/målen formulerade?

G19. Har kommunen fastställda mätbara mål gällande matsvinn i grundskolan?

- Ja
 - Nej
 - Vet ej/kan ej svara
-

G19x. Hur är målet/målen formulerade?

G20. Har kommunen fastställda mätbara mål gällande annat kopplat till måltider i grundskolan?

- Ja
 - Nej
 - Vet ej/kan ej svara
-

G20x. Hur är målet/målen formulerade?

Offentliga måltider - Äldreomsorg

Måltidsverksamheten i ordinära boenden

O1. Vilken typ av måltidsstöd erbjuder er kommun till äldre i ordinärt boende?

Du kan välja flera svarsalternativ.

- Färdigmat från livsmedelsbutik
 - Matlagning i hemmet (upp till 20 minuter)
 - Matlagning i hemmet (mer än 20 minuter)
 - Ledsagning till närbelägen restaurang, servicehus, särskilt boende
 - Färdigmat från restaurang
 - Matlåda från privat livsmedelsföretag
 - Matlåda från kommunalt kök
 - Planerade mellanmål
 - Måltidsvänner (personer som sällskapar vid måltiderna utöver hemtjänstpersonalen)
 - Anpassad matkasse med delvis förberedda måltidskomponenter
-

O1x. Kommentera gärna ditt svar.

O2. Har ni gjort några särskilda anpassningar kring måltidssituationen för äldre inom ordinärt boende till följd av coronapandemin?

- Ja
 - Nej
 - Vet ej/kan ej svara
-

O2x. Kommentera gärna ditt svar

Måltidsverksamheten i särskilda boenden

S1. Finns det särskilda boenden som drivs i kommunal regi i kommunen?

- Ja
 - Nej
-

S2. Har de kommunala särskilda boendena måltidsombud/kostombud?

- Ja, det finns vid hälften eller mer än hälften av de kommunala särskilda boendena.
 - Ja, det finns vid mindre än hälften av de kommunala särskilda boendena.
 - Nej, inte vid några av de kommunala särskilda boendena.
 - Vet ej/kan ej svara
-

S3. Hur många boende äter lunch i ett kommunalt särskilt boende som

Ange hur många lunchgäster samtliga kommunala särskilda

ligger i angränsning till ett tillagningskök en genomsnittlig dag?

boenden har, som äter i angränsning till ett tillagningskök, under en dag i genomsnitt. Uppskatta antalet om ni inte har tillgång till en exakt siffra.

S4. Hur många boende äter lunch i ett kommunalt särskilt boende som har ett mottagningskök en genomsnittlig dag?

Ange hur många inskrivna lunchgäster samtliga kommunala särskilda boenden har, som äter i en restaurang intill ett mottagningskök, under en dag i genomsnitt. Uppskatta antalet om ni inte har tillgång till en exakt siffra.

S5. Hur många procent av personalen i måltidsverksamheten på de kommunala särskilda boendena har en storköksutbildning, kockutbildning eller liknande?

Uppskatta andelen om du är osäker. Välj det intervall som stämmer bäst.

- Inga (0 %)
- 1-10 %
- 11-20 %
- 21-30 %
- 31-40 %
- 41-50 %
- 51-60 %
- 61-70 %
- 71-80 %
- 81-90 %
- 91-99 %
- Alla (100 %)
- Vet ej/kan ej svara

S6. Hur många procent av de kommunala särskilda boendena erbjuder sex måltider eller fler per dag?

Med måltid avses frukost, lunch, middag och mellanmål. Välj det intervall som stämmer bäst.

- Vid inga (0 %)
- 1-25 %
- 26-50 %
- 51-75 %
- 76-99 %
- Vid alla (100 %)
- Vet ej/kan ej svara

S7. Finns det exempel på att måltidsverksamheten och särskilt boende samverkar kring måltiderna i er kommun?

Med samverkan menar vi samarbeten utöver den dagliga dialog som verksamheten kräver, det kan t.ex. vara ett gemensamt uppdrag, gemensamma mål eller annat.

- Ja
- Nej
- Vet ej/kan ej svara

S7x. Beskriv hur samverkan kan se ut.

Mål i särskilt boende

S8. Har kommunen fastställt mätbara mål gällande matgästernas konsumtion (t ex uppäten mat per matgäst) i särskilt boende?

- Ja
- Nej
- Vet ej/kan ej svara

S8x. Hur är målet/målen formulerade?

S9. Har kommunen fastställt mätbara mål gällande kompetens bland måltidspersonal i särskilt boende?

- Ja
- Nej
- Vet ej/kan ej svara

S9x. Hur är målet/målen formulerade?

S10. Har kommunen fastställt mätbara mål gällande livsmedelsinköp (tex andel ekologiskt) i särskilt boende?

- Ja
 - Nej
 - Vet ej/kan ej svara
-

S10x. Hur är målet/målen formulerade?

S11. Har kommunen fastställt mätbara mål gällande matens näringsinnehåll i särskilt boende?

- Ja
 - Nej
 - Vet ej/kan ej svara
-

S11x. Hur är målet/målen formulerade?

S12. Har kommunen fastställt mätbara mål gällande matens klimatpåverkan i särskilt boende?

- Ja
 - Nej
 - Vet ej/kan ej svara
-

S12x. Hur är målet/målen formulerade?

S13. Har kommunen fastställt mätbara mål gällande matsvinn i särskilt boende?

- Ja
 - Nej
 - Vet ej/kan ej svara
-

S13x. Hur är målet/målen formulerade?

S14. Har kommunen fastställt mätbara mål gällande annat kopplat till måltider i särskilt boende?

- Ja
 - Nej
 - Vet ej/kan ej svara
-

S14x. Hur är målet/målen formulerade?

Projektarbete specialkost och anpassade måltider

Verksamhetsförlagd utbildning med placering på Livsmedelsverket
Institutionen för kostvetenskap Ht -21
Ninni Bellini Lindholm

Bakgrund

Branschföreningen Kost och näring har tagit fram Nationella rekommendationer för Specialkost och anpassade måltider i skola och förskola. I rekommendationen görs en uppdelning mellan specialkost och anpassade måltider. Specialkost innebär att det finns ett behov att servera annan kost än den ordinarie menyn, med grund i ett medicinskt behov. Det kan innebära kost där allergen utesluts, men det kan också finnas andra underliggande sjukdomar där anpassning behöver ske (Kost & Näring, 2020).

Elever med neuropsykiatriska funktionsnedsättningar (NPF), exempelvis autismspektrumtillstånd och ADHD, upplever ofta ”*annorlunda perception*”, det innebär att de är känsligare för intryck och bullriga ljudmiljöer (Specialpedagogiska myndigheten, 2021). Anpassningar som kan behövas för att eleverna ska klara av sin skoldag kan vara allt från en lugnare miljö att äta i, bildstöd och tydlig information kring maten, om det är en blandad rätt kan det behövas en oblandad maträtt som alternativ. Anpassad måltid ges med grund i diskrimineringslagstiftningen. Anpassningar för personer med neuropsykiatriska funktionsnedsättningar (NPF) som behöver anpassningar av måltider och måltidsmiljö kategoriseras under anpassade måltider enligt Kost & Näring (2020).

Livsmedelsverket (2020) skriver kring lakto-ovo-vegetarisk mat att det bör erbjudas till alla elever och att vegansk mat inte ska tolkas som en specialkost, att äta mer växtbaserat uppmuntras, i texten används livsmedelverkets definitioner på vegan och lakto-ovo-vegetarisk. Vegansk/växtbaserad kost och kost där livsmedel utesluts på grund av etiska eller religiösa skäl kategoriseras också under anpassade måltider enligt Kost och Närings rekommendationer (2020).

Under våren 2021 skickade Livsmedelsverket ut flera enkäter till Sveriges samtliga kommuner för en kartläggning av offentliga måltider inom förskola, skola och äldreomsorg. Det här projektet är en djupdykning för att ta reda på mer kring två av frågorna som ställdes i en av enkäterna, fråga G7 och G8 enligt nedan.

Tabell 1. Fråga G7 från enkäten Offentliga måltider-skolor.

Hur många procent av alla elever vid de kommunala grundskolorna serveras specialkost eller anpassad kost?	Anges i heltal. Uppskatta andelen om du är osäker.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------

Tabell 2. Fråga G8 från enkäten Offentliga måltider-skolor.

Vid hur många procent av de kommunala grundskolorna serveras det ett vegetariskt alternativ för alla barn vid lunch? Välj det intervall som stämmer bäst.	Vid inga (0 %) 1-25 % 26-50 % 51-75 % 76-99 % Vid alla (100 %) Vet ej/kan ej svara
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------

Syfte

Syftet med projektet är att ta reda på mer kring upplevelsen av arbetet med specialkost och anpassade måltider hos måltidschefer och motsvarande på kommunal nivå. Med målsättning att svara på följande frågor.

- Vad räknas in under specialkost och anpassad måltid?
- Hur arbetar de med växtbaserad och lakto-ovo-vegetarisk mat?
- Hur ser samverkan ut mellan olika ansvarsområden?
- Hur skiljer sig arbetet kring de här frågorna åt, vilka olika lösningar finns?

Metod

Projektet genomförs i form av semistrukturerade kvalitativa intervjuer. Enligt Bryman (2016) ger semistrukturerade intervjuer friare svar, då intervjuaren utgår från teman även kallat intervjuguide, intervjuaren kan även ställa följdfrågor kring de svar som ges. Intervjuerna genomförs enligt en intervjuguide med frågor som beskrivs längre ned i texten, detta för att undersöka utvalda delar av arbetet med specialkost och anpassade måltider.

Intervjufrågor togs fram i samråd med medarbetare från avdelningen för Hållbara matvanor på Livsmedelsverket. I arbetet med specialkost kommer livsmedelslagstiftningen in som en naturlig del när det gäller arbete i köket för att maten ska vara säker att äta. Fokus för det här projektet är inte hur köken arbetar, därför har en avgränsning gjorts och livsmedelslagstiftningen hamnar utanför det här arbetet. De slutgiltiga intervjufrågorna är bifogade.

Innan intervjuerna påbörjades genomfördes en pilotintervju där frågorna ställdes till en måltidsansvarig inom en kommun som inte ingick i urvalet. Efter den intervjun beslutades att frågor skulle skickas ut i förväg till respondenterna, samt med ett tydliggörande kring intervjuens syfte. Intervjuerna genomfördes via Teams, ett program för digitala videomöten. Detta gjordes av praktiska skäl då intervjupersonerna befann sig spridda över landet. Med Teams finns även möjlighet att spela in intervjuerna, vilket gjordes med godkännande av intervjupersonerna. Inspelningarna användes endast som stöd för transkribering av intervjuerna och alla deltagare är anonyma.

Urval

Urvalet baserades på de kommuner som i kartläggningen från i våras svarat på frågan om hur många procent av eleverna i grundskolan som serverades specialkost eller anpassad måltid. Urvalet har sedan selekterats efter de kommuner som svarat på enkäten som placerat sig inom låg respektive hög andel specialkost eller anpassad måltid. De kommuner som räknades in till gruppen hög andel, hade mer än 29 procent specialkost eller anpassad måltid och de kommuner som räknades till gruppen låg hade mindre än 5 procent specialkost och anpassad måltid. De kommuner med låg andel hade samtidigt hög andel skolor som serverade ett vegetariskt alternativ varje dag. Samma urval gick inte att göra med det övre spannet av specialkost och anpassad måltid då det inte var tillräckligt stort.

Ett urval av de kommuner i det högre och i det lägre spannet av procent specialkost och anpassad kost, kan visa på bredden av uppfattningar kring specialkost och anpassade måltider som är önskvärt för att kunna se hur det fungerar i de kommuner som har mycket respektive lite specialkost och anpassade måltider. Ett målstyrt urval har tillämpats här, vilket i det här fallet innebär att ytterligheterna mycket och lite valts ut, urvalet går inte att generalisera ifrån

men kan bidra med sina unika inblickar i hur det är att ha mycket eller lite specialkost och anpassad måltid (Bryman, 2016).

Tio personer från olika kommuner ställde upp på intervjuer av 14 tillfrågade. Det var jämn fördelning mellan de två urvalsgrupperna. Med pilotintervjun var det 11 som intervjuades, pilotkommunen låg inom det spann som hälften av kommunerna från den tidigare mätningen som presenteras i Fakta om offentliga måltider (Livsmedelsverket, 2018) uppgav, vilket var 5-20 procent medicinsk specialkost.

Analys av intervjuer

Bryman (2016) beskriver en iterativ analysprocess av kvalitativa data, vilket innebär att man under datainsamlingen analyserar och växlar mellan analys och intervjuer. Vidare beskrivs kvalitativa data som en *"attraktiv plåga"* Bryman (2016, s 685) det blir snabbt ett stort material att arbeta med. Mellan intervjuerna som genomfördes över några veckors tid analyserades den data som hittills samlats in.

Analysen sker enligt tematisk analys, Bryman (2016) beskriver olika typer av teman, ett av dem är att temat är kopplat till forskningsfrågorna. Med utgångspunkt i de 14 frågorna och med syftet om att ta reda på mer, har exempel och beskrivningar plockats ut som illustrerar upplevelsen kring specialkost och anpassade måltider hos intervjupersonerna kopplat till intervjuguiden.

Resultat

Resultatet av det omfattande material som samlades in hade kunnat beskrivas ännu mer i detalj, i den här rapporten har det komprimerats ner i en mer sammanfattande form med citat.

Vad räknas in under specialkost & anpassad måltid?

Olika begrepp förekommer från intervjupersonerna, även olika indelningar av vad som är specialkost och anpassad måltid. De anpassade måltiderna för elever med NPF benämns också olika. I citatet blir det tydligt att olika begrepp används, men även att det finns utmaningar kring de anpassade måltiderna som blir vanligare i en snabb takt.

"Vi kallar det Behovskost - den är så stor den gruppen nu och den är så växande att det är snart utom kontroll och vi har inte en riktigt röd tråd i det hela, det känns som ett stort problem faktiskt."

Citat från intervjuerna, sagt om anpassade måltider för elever med NPF.

Hur arbetar de med växtbaserad och lakto-ovo-vegetarisk mat?

Vegankost erbjuds på flera skolor, men vissa har det inte alls, ibland räknas det som specialkost och ibland som anpassad måltid.

På vissa skolor har frågan om att erbjuda vegansk mat inte kommit upp tidigare, andra kommuner har bestämt sig för att inte servera vegansk mat alls då man inte tycker sig kunna uppfylla kraven om näringsriktighet. På de skolor som vegansk mat serveras måste vårdnadshavare ge sitt medgivande för att de ska servera veganskt, en dialog med vårdnadshavare är det flera som räknar som obligatoriskt.

Att erbjuda Lakto-ovo-vegetariskt alternativ är det flera som vill göra men inte har möjlighet till, det faller på bland annat platsbrist av tillagnings- och serveringsytor.

Lakto-ovo-vegetariskt som alternativ vid religionskost erbjuds i vissa fall, ibland en mix av vegetariskt och ett eget köttalternativ, vissa ökar upp fisk och fågel i sina ordinarie menyer för att får ner antalet gånger det extra alternativet ska lagas.

Hur ser samverkan ut mellan olika ansvarsområden?

Samverkan kan se ut på olika sätt, i flera intervjuer lyfts en viktig drivande person som har goda kunskaper kring anpassade måltider och NPF som en framgångsfaktor.

”Samarbete med elevhälsan fungerar jättebra, att vi pratat med varandra NN (chef för elevhälsa) och jag kring de som har det kämpigt där och i skolan. Vi kan dra nytta av varandra och ha kommunikation sinsemellan.”

Citat från intervjuerna, sagt kring samarbete med elevhälsan.

Fler exempel på samverkan lyftes däribland olika nätverk och överenskommelser med närliggande kommuner. I en intervju lyfts samverkan med vårdnadshavare, i det fallet var kommunikation mellan köken och vårdnadshavare en stor del i arbetet kring de anpassade måltiderna.

Kost & Närings rekommendationer lyftes som ett stöd, men mer stöd efterfrågades. Extra viktigt var stöd kring gränsdragning främst kring anpassade måltider. Att rekommendationen tydliggör ansvarsfördelning kring specialkost och anpassade måltider upplevdes som positivt, men att det behöver nå ut till alla berörda och mer information och kommunikation krävs kring ansvarsfördelning.

”Nu ska vi implementera Kost & Närings rekommendationer. Då kommer vi få ett helt annat stöd i de här frågorna att rektorn som huvudman har ansvar och att det är inget som kan ifrågasättas. Handlar hela tiden om att jobba med information och barnets bästa i fokus. Tänka på vad barnet KAN äta istället”

Citat från en av intervjuerna kring anpassade måltider och ansvarsfördelning.

Hur skiljer sig arbetet kring de här frågorna åt, vilka olika lösningar finns?

Kring anmälan och läkarintyg finns det många små variationer av hur det organiseras. Det finns ofta ett sätt att ansöka eller anmäla att en elev behöver specialkost eller anpassad måltid, via en e-tjänst eller pappersblankett. Vanligt är att det förnyas varje läsårsstart. Läkarintyg kan ses som problematiskt, då det i vissa kommuner innebär en kostnad för eleven. En del begär inte in intyg från vården när det handlar om specialkost, journalutdrag eller att kontakt med vården kan styrkas godtas i andra fall.

Ansvar för blanketter och intyg skiljer sig också mellan kommuner, det kan bero på att kommuner har organiserat sin måltidsverksamhet på olika sätt, måltidsverksamheten kan vara del av olika förvaltningar beroende på kommun.

Det som intervjupersonerna lyfter som lösningar är att ha en bättre kommunikation och information, till vårdnadshavare och barn men också mellan exempelvis elevhälsan och måltidsverksamheten. Att se till så att uppföljningar görs både för elever med anpassad måltid (NPF) och de som har en specialkost på prov eller en allergi som kan växa bort så att inget barn begränsas i onödan.

Diskussion & Sammanfattning

Genomgående i intervjuerna är en upplevelse att de anpassade måltiderna för elever med NPF, både med och utan diagnos har ökat, stor efterfrågan på renare rätter och ett behov av att använda sig av enkel meny med samma fem rätter, eller färre per vecka. Frågor som tas upp är ifall man erbjuder dessa anpassningar för lätt och med för lite uppföljning.

Arbetet med att laga många olika rätter kräver resurser, personal, utrymme, organisation och samarbete. Vilket lyfts i flera sammanhang både kring matsalens miljö och vilka möjligheter som finns att erbjuda flera rätter till eleverna.

Projektet belyser att det behöver undersökas mer kring de anpassade måltiderna och att stöd efterfrågas. Antalet intervjuade och metoden gör att det inte går att dra några generella slutsatser utifrån den här datainsamlingen om de anpassade måltider för NPF faktiskt har ökat. Det går heller inte att säga att de här upplevelserna täcker in hela bilden av anpassade måltider. Intervjupersonerna utgör endast runt tre procent av Sveriges kommuner och skulle behöva bekräftas via någon typ av kvantitativ undersökning med ett representativt urval.

Referenser

Bryman, A. (2018). *Samhällsvetenskapliga metoder*. Stockholm: Liber.

Kost & Näring. (2020). *Kost & Närings nationella rekommendationer för specialkost och anpassade måltider i förskola och skola*. Hämtad 2021-10-12 från <https://www.kostochnaring.se/content/uploads/2020/02/kons-nationella-rekommendationer-speckkost-anp-malt-13feb2020-final-webb.pdf>

Livsmedelsverket. (2018). *Fakta om offentliga måltider*. Hämtad 2021-10-17 från <https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2018/2018-fakta-om-offentliga-maltider-2018.pdf>

Livsmedelsverket. (2020). *Specialkost och anpassade måltider inom vård, skola och omsorg*. Hämtad 2021-10-11 från <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-var-d-skola-och-omsorg/specialkost-och-anpassade-maltider-i-var-d-skola-och-omsorg>

Specialpedagogiska myndigheten. (2021). *Måltidsmiljö för barn och elever med NPF*. Hämtad 2021-10-11 från <https://www.spsm.se/funktionsnedsattningar/neuropsykiatriska-funktionsnedsattningar-npf/anpassa-maltider-for-barn-och-elever-med-npf/>

Intervjuguide

- Vilka typer av anpassade måltider (dvs specialkost eller anpassade måltider) erbjuder ni?
- Räknar ni vegankost som en specialkost?
- Följdfråga: har ni gjort några förändringar under de senaste åren...
- Hur arbetar ni med anpassade måltider för elever med NPF? (kosten, måltidsmiljön, stöd från vuxen, övrigt?)
- Berätta om samverkan med Elevhälsan?
- Berätta om samverkan med skolan/rektor?
- Vilken är den största utmaningen? Vilka utmaningar finns med specialkost och anpassad kost?
- Berätta lite mer kring tanken att servera vegetariskt till alla...har det förändrats?
- De elever som önskar anpassade måltider av religiösa skäl, hur hanteras det?
- Har ni gjort några menyförändringar för att hantera specialkost?
- Berätta hur ni jobbar ni med eventuella intyg?
- Hanteras specialkostfrågor i kommunens/måltidsorganisationens styrande dokument/policy?
- Hur ser ni att det ser ut om 5 år? Vad är drömscenariot?
- Serveras specialkost med åtanke om den inte ska vara utpekande? Hur isåfall?

Detta är Livsmedelsverkets andra nationella kartläggning av offentliga måltider vid kommunala skolor, förskolor och äldreboenden. Sammantaget har 238 av Sveriges 290 kommuner deltagit, vilket motsvarar 82 procent. Områden som kartlagts är exempelvis styrning, kompetens, beredskap för samhällsstörningar, samverkan och mål kopplade till hållbarhet. Resultaten visar på en positiv utveckling i stort och att mat och måltider har hamnat högre på kommunernas agendor. Omkring åtta av tio kommuner har satt mål för livsmedelsinköp, det vanligaste är mål för inköp av ekologiska livsmedel. Däremot har nästan ingen kommun mål för matgästernas konsumtion, 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. Resultaten i rapporten ger möjlighet att följa utvecklingen av offentliga måltider lokalt, liksom på nationell nivå. Resultaten ger möjlighet till jämförelse mellan kommuner och kan användas som underlag för verksamhetsplanering och beslut.

Livsmedelsverket är Sveriges expert- och centrala kontrollmyndighet på livsmedelsområdet. Vi arbetar för säker mat och bra dricksvatten, att ingen konsument ska bli lurad om vad maten innehåller och för bra matvanor. Det är vårt recept på matglädje.