

SkolmatensVänner presenterar:

**Undersökning om skolmaten bland kommunernas
kostchefer i Skåne län och Hallands län**

Maj-juni 2009



Argument

Fakta om undersökningen

Metod: Postala enkäter och efterföljande telefonintervjuer

Målgrupp: Kostchefer eller motsvarande i de 39 kommunerna i Skåne län och Hallands län

Antal svarande: 39 kostchefer/kommuner

Svarsfrekvens: 100%

Genomförandeperiod: 11 maj-18 juni 2009

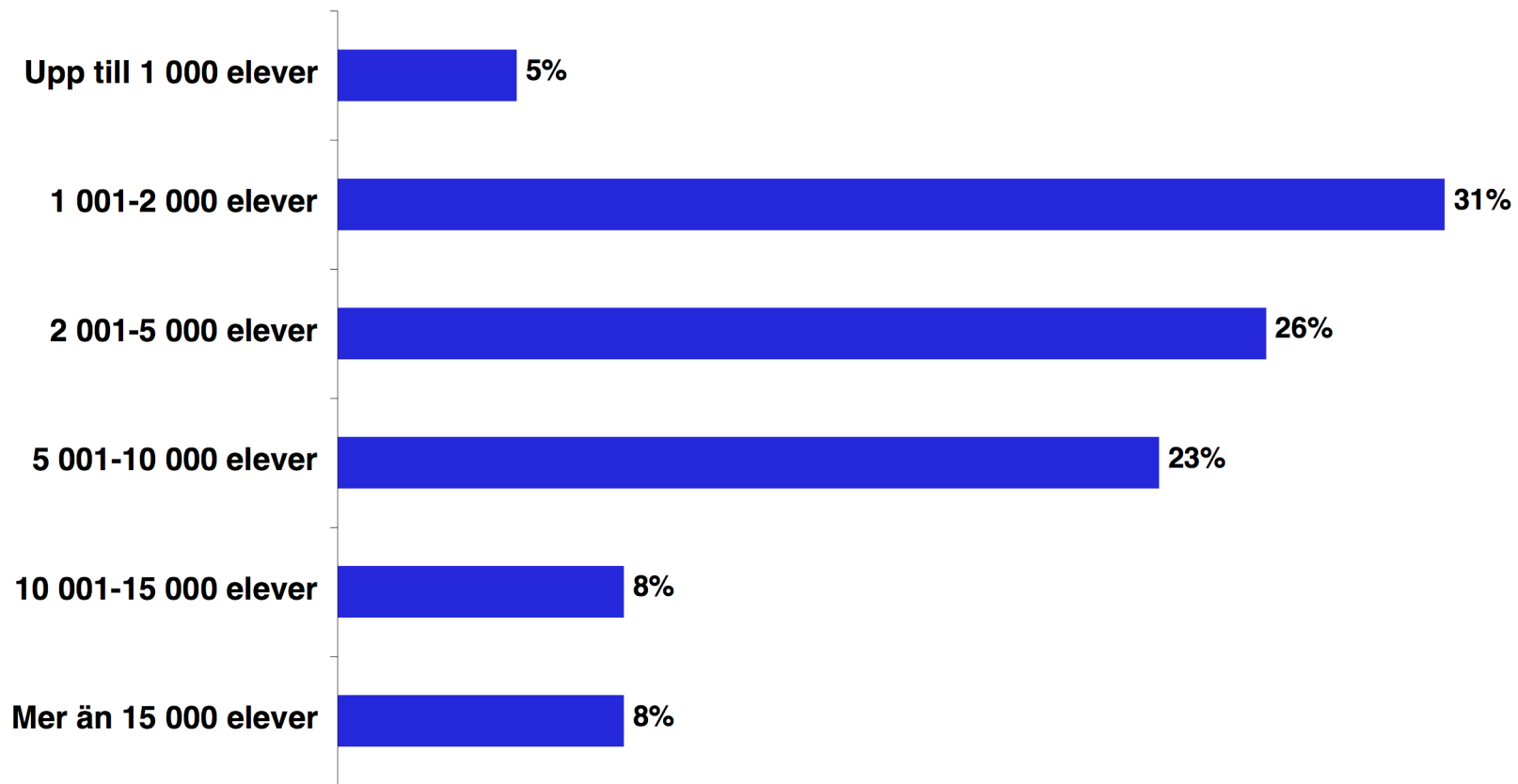
Projektansvarig: Fredrik Erfelt, Argument AB, 070-560 03 42

Hantering av postala utskick och tabellframtagning:
Marknadsfakta Åre AB

Argument

Antal elever i kommunens grund- och gymnasieskolor

Hur många elever går det sammanlagt på de kommunala grund- och gymnasieskolorna i din kommun?



Argument

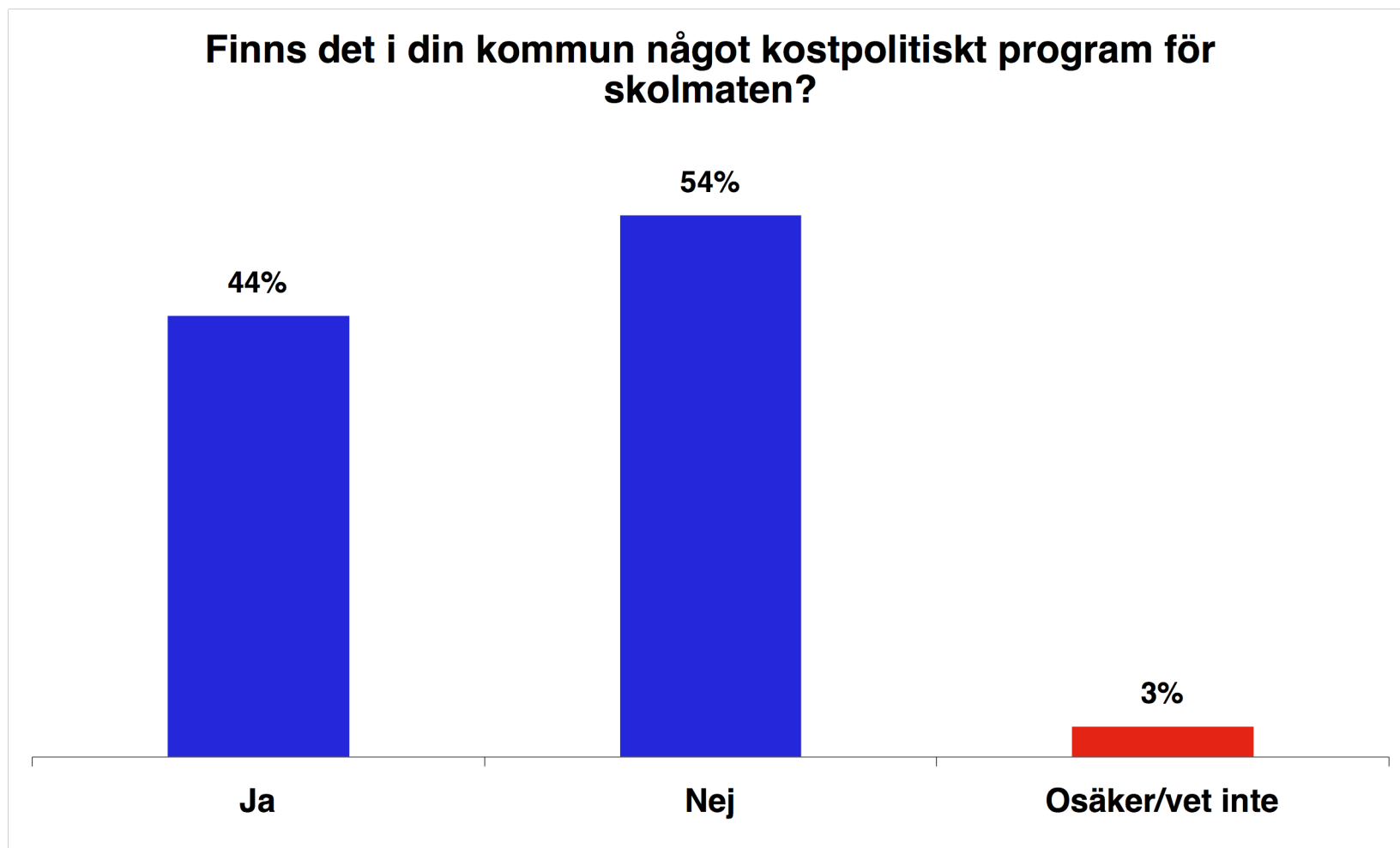
Hantering av inköp/upphandling av skolmat

Hanterar ni i din kommun själva inköp/upphandling av skolmat, eller har ni gått samman med annan/andra kommuner för detta?



Argument

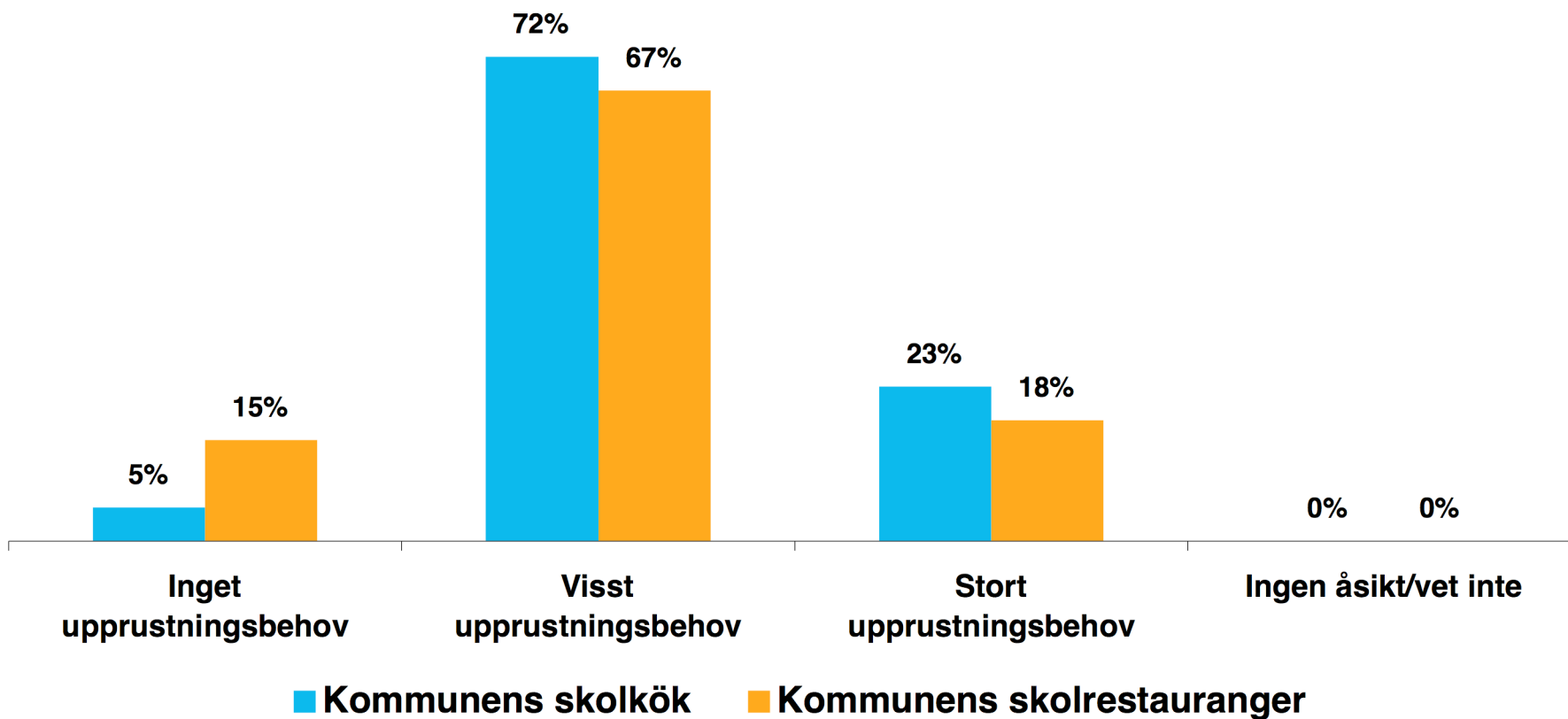
Förekomsten av kostpolitiska program



Argument

Upprustningsbehov för kommunernas skolkök och skolrestauranger

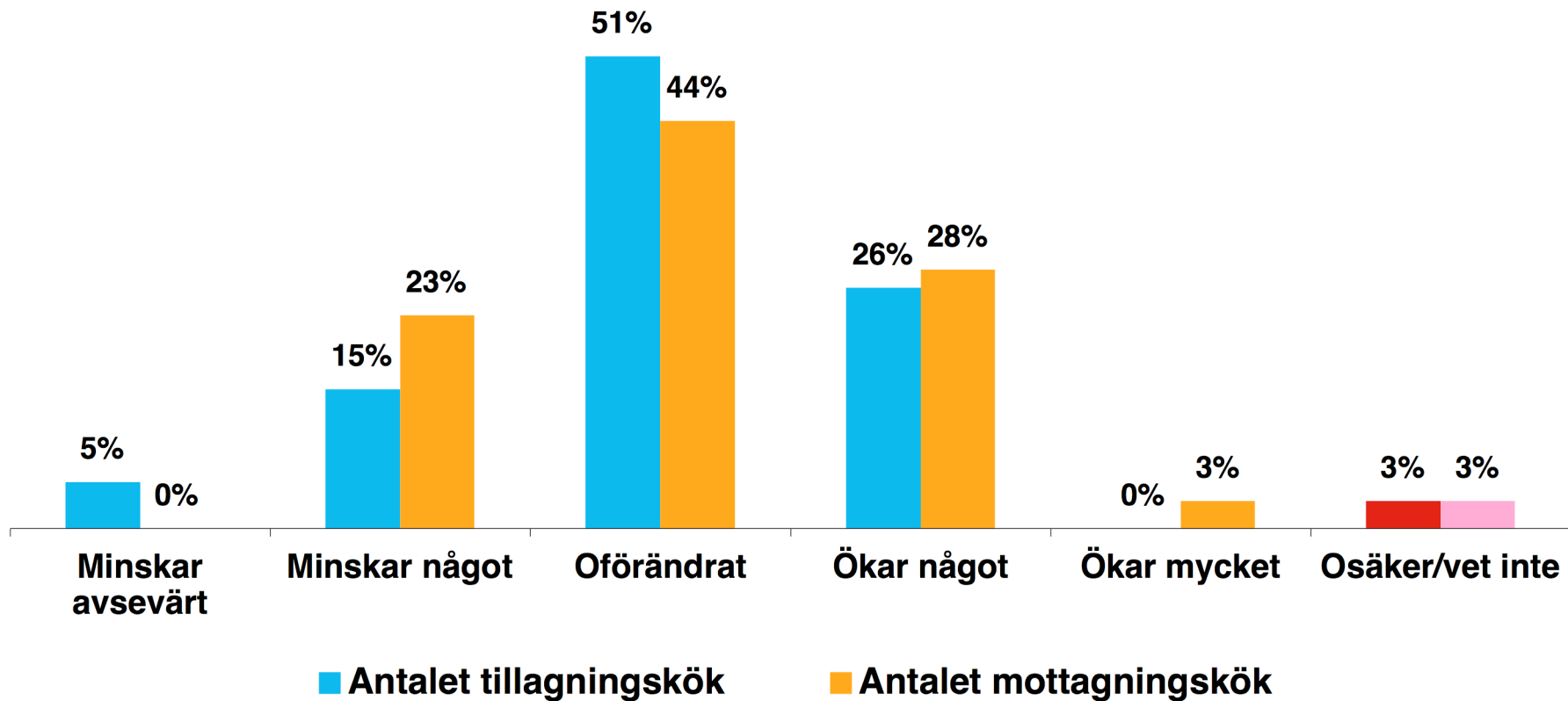
Upplever du att det finns något upprustningsbehov för kommunens skolkök respektive skolrestauranger?



Argument

Utvecklingen för kommunens tillagnings- och mottagningskök

Hur ser utvecklingen ut i din kommun vad gäller antalet tillagnings- respektive mottagningskök?



Argument

Kommentarer till utvecklingen för kommunens tillagnings- och mottagningskök

Så gott som alla kommentarer är positiva till tillagningskök. Skulle kostcheferna få önska sig fritt så skulle de öka antalet sådana kök och minska antalet mottagningskök. Man nämner flera fördelar med tillagningskök, t ex att de ökar kvaliteten och minskar svinnet och varmhållningstiderna. Men även sådana aspekter som upplevelsen, matglädjen och kreativiteten nämns av kostcheferna.

"Kvalitetsmässigt, upplevelsemässigt och för matglädjens skull är det absolut bäst med tillagningskök."

"Vi vill alla ha nylagad mat utan varmhållningstider."

"Man kan utveckla matlagningen mer i tillagningskök."

"Tillagningsköken främjar kreativitet-kunskap-matglädje och ger högre kompetens i våra kök."

"Vi ser det som positivt att maten lagas nära kunden. Ett 'eget kök' minskar svinnet, ger kortare varmhållningstider och en bättre kontroll över tillgång och efterfrågan."

Argument

Kommentarer till utvecklingen för kommunens tillagnings- och mottagningskök

Enstaka kostchefer lyfter dock fram vissa nackdelar med tillagningskök. Det som nämns är problemen att ha tillagningskök när enheterna är små. I en kommun med många små enheter är det inte försvarbart att varje enhet ska ha eget kök.

”Såklart skulle det bästa vara om maten tillagades i närheten av skolrestaurangen. Men det är alldeles för dyrt.”

Ekonomi lyfts alltså fram som den största nackdelen med tillagningskök. Men några få kostchefer upplever också att personalens kompetens och matens kvalitet i vissa fall kan vara bättre i större tillagningskök.

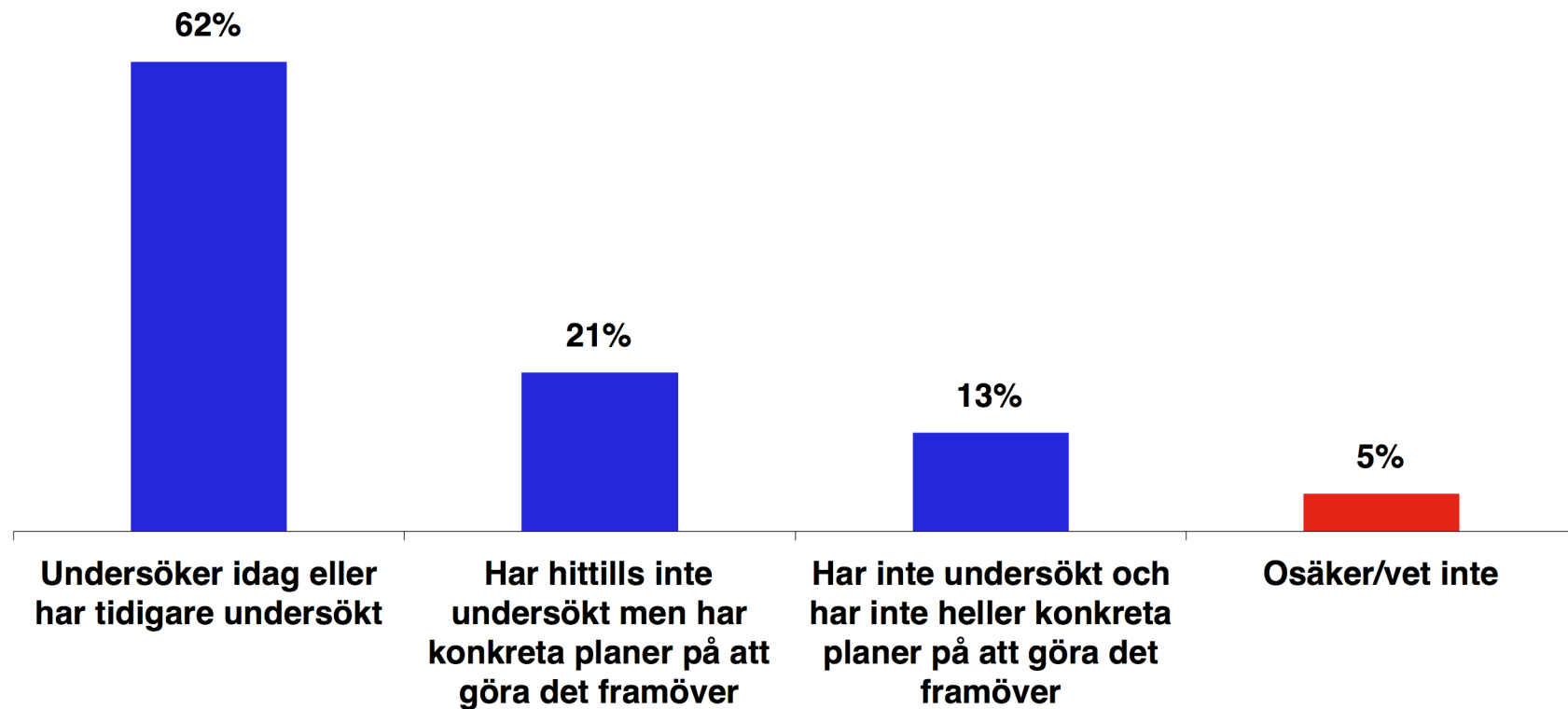
”I en liten kommun blir produktionen i varje kök liten – även om man slår ihop några kök. Tillagning ut i minsta kök är inte försvarbart ekonomiskt och kvaliteten kan bli varierande.”

”Tyvärr blir det väldigt dyrt att laga maten i små kök. Personalens kompetens och kvalitetssäkring kan vara lättare i en större verksamhet.”

Argument

Kommunernas undersökning av "tallrikssvinn"

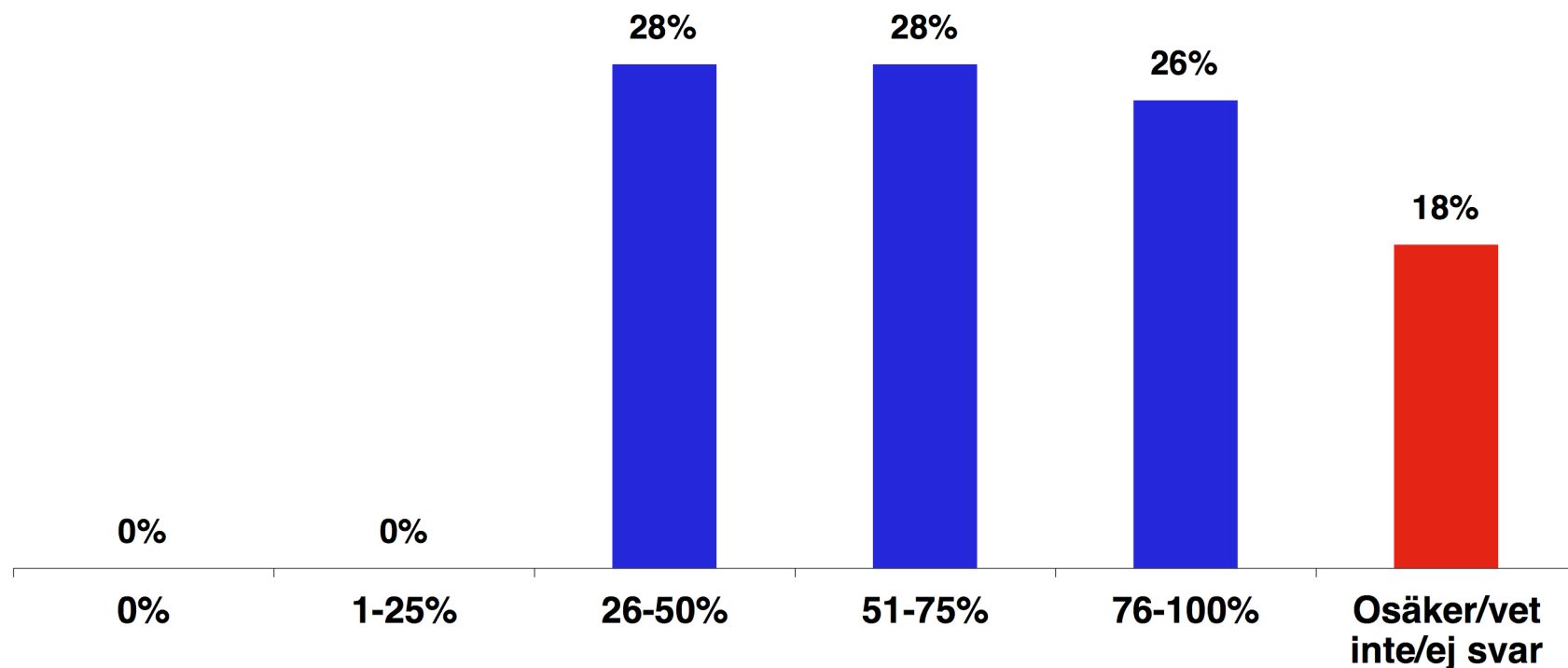
Den skolmat som eleverna inte äter upp utan slänger bort kallas ibland "tallrikssvinn". Undersöker ni idag detta tallriskssvinn eller har ni gjort det tidigare? Har ni konkreta planer på att göra det framöver?



Argument

Utbildningsnivån hos personalen i kommunens skolkök och skolrestauranger

Hur stor andel av personalen i din kommuns skolkök och skolrestauranger har en storköksutbildning, kockutbildning eller liknande?



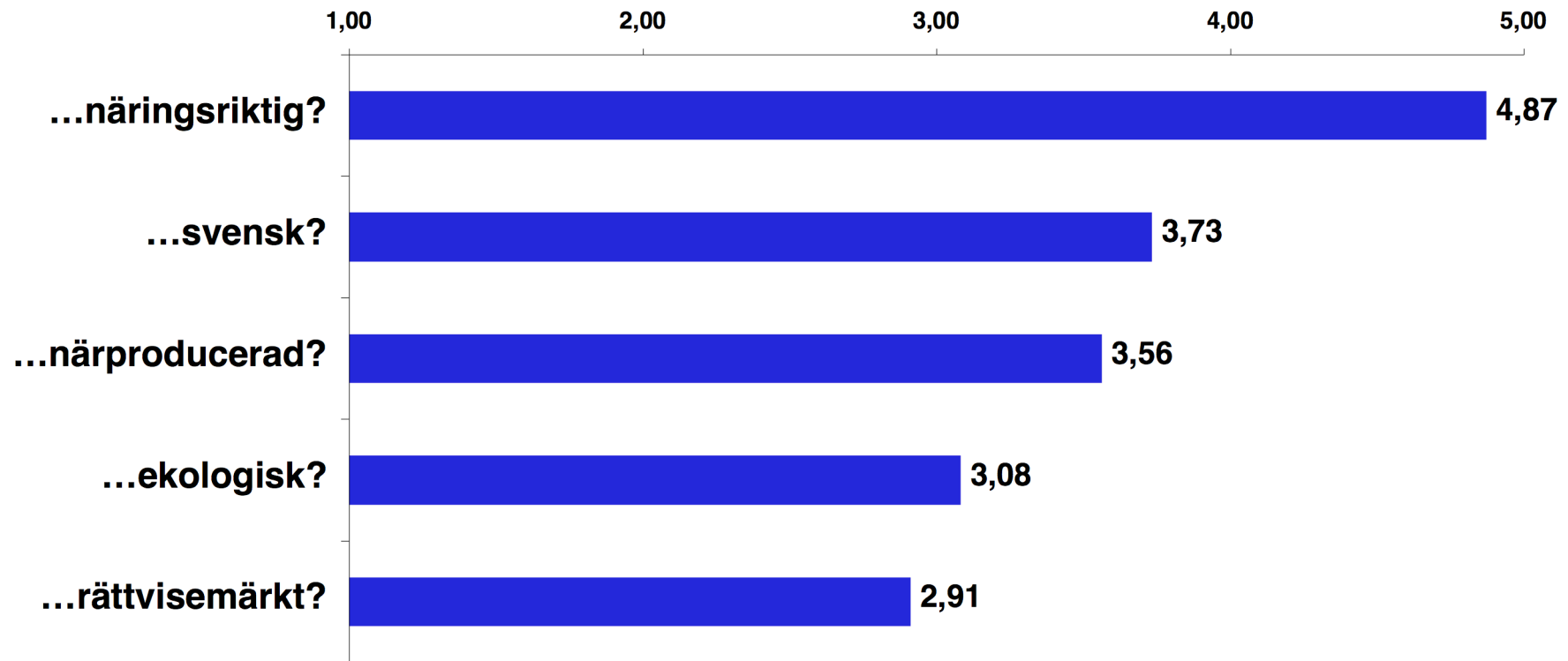
Argument

Viktiga egenskaper hos skolmaten

– jämförelser mellan olika egenskaper

Hur viktigt eller oviktigt tycker du att det är att skolmaten i din kommun är...

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

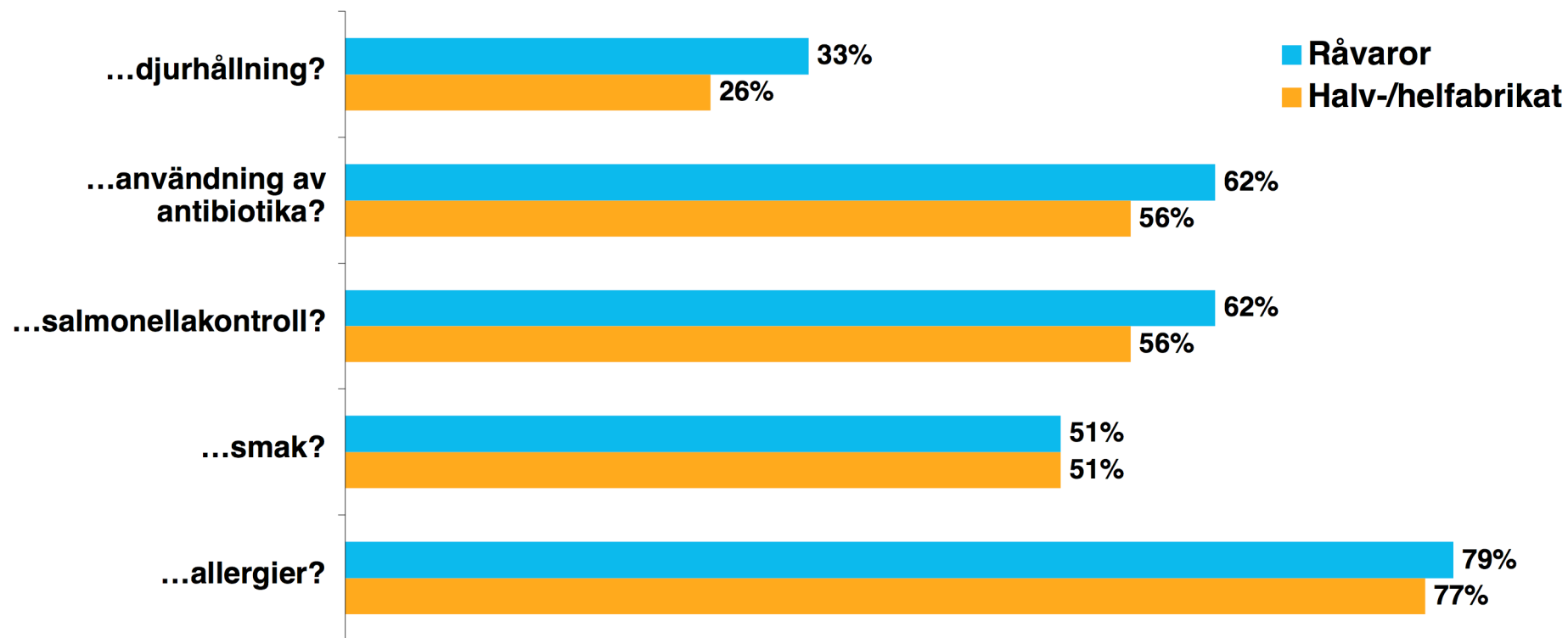


Argument

Kommunens specifika krav på skolmaten

Har ni idag några specifika krav på det som köps in och serveras i kommunens skolor vad gäller...

Staplarna visar andelen som svarade ja på frågan



Argument

Kommentarer till kommunens specifika krav på skolmaten

Flera kostchefer upplever att LOU begränsar deras möjligheter att ställa specifika krav på skolmaten. Andra menar att frågorna är svåra att ta ställning till, kontrollera och följa upp. Och då krävs det mer tid och kunskap än vad tjänstemännen har.

"LOU begränsar vad vi kan göra."

"I upphandlingsprocessen anges krav, men det är svårt att följa upp detta. Kunskap + tid saknas! Dessutom är smak svårt att specificera."

"Det kan ibland vara svårt att kontrollera och lita på uppgifterna."

"Omöjlig fråga om djurhållning. Hur ska vi kunna kontrollera det, även om vi ställde krav?"

Några av de svarande anser att det finns en konflikt mellan svensk och EU-lagstiftning i dessa frågor.

"Vi följer EU-lagstiftningen, som inte alltid stämmer överens med den svenska. Sverige har hårdare lagstiftning vad gäller salmonellakontroller än t ex Danmark."

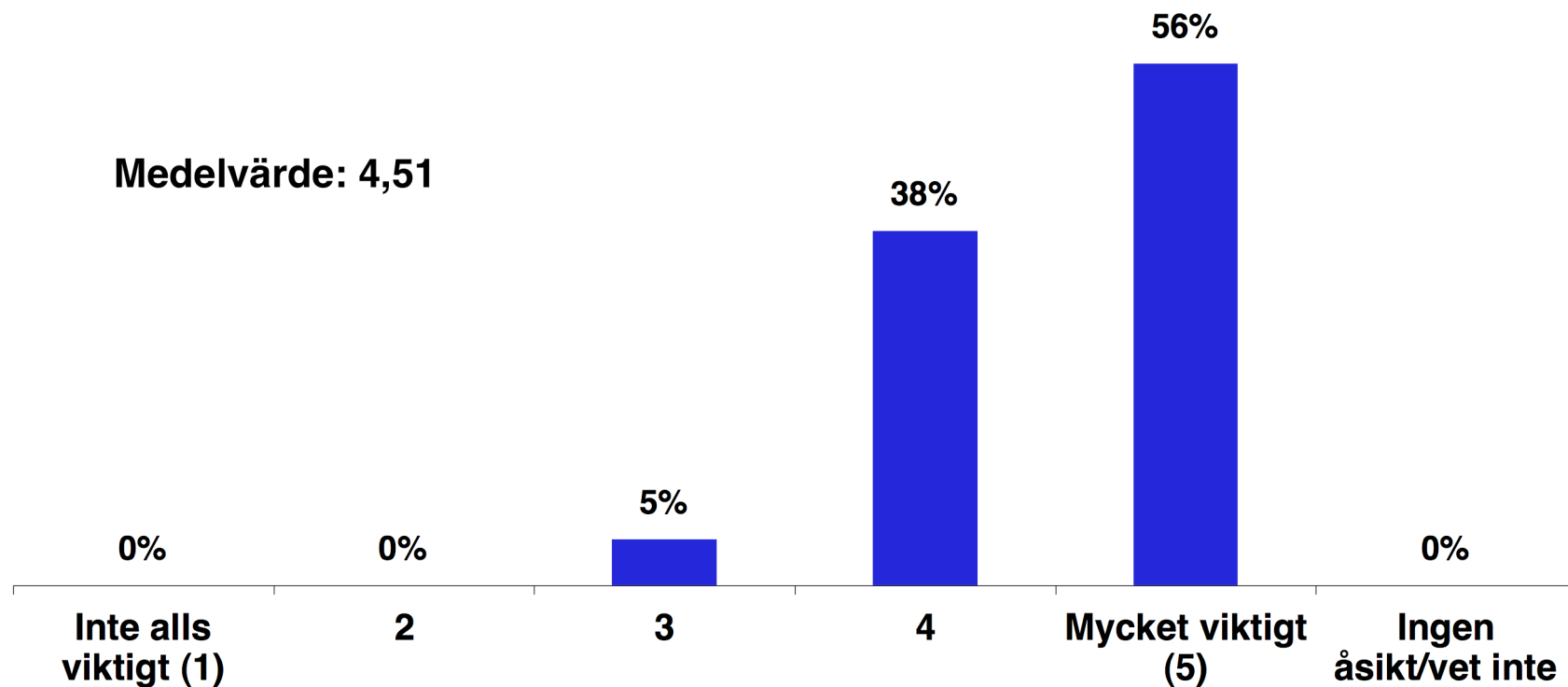
"En mycket svår fråga kring djurhållning är hur svensk lag och EU-lag egentligen gäller i förhållande till varandra. Och LOU? Samma sak gäller halvfabrikat och djurhållning bakåt i producent-/tillverkarledet!"

Argument

Betydelsen av att känna till skolmatens ursprung

Hur viktigt eller oviktigt anser du att det är att känna till
ursprunget (land, närproducerat etc) för den mat som köps
in och serveras på din kommuns skolor?

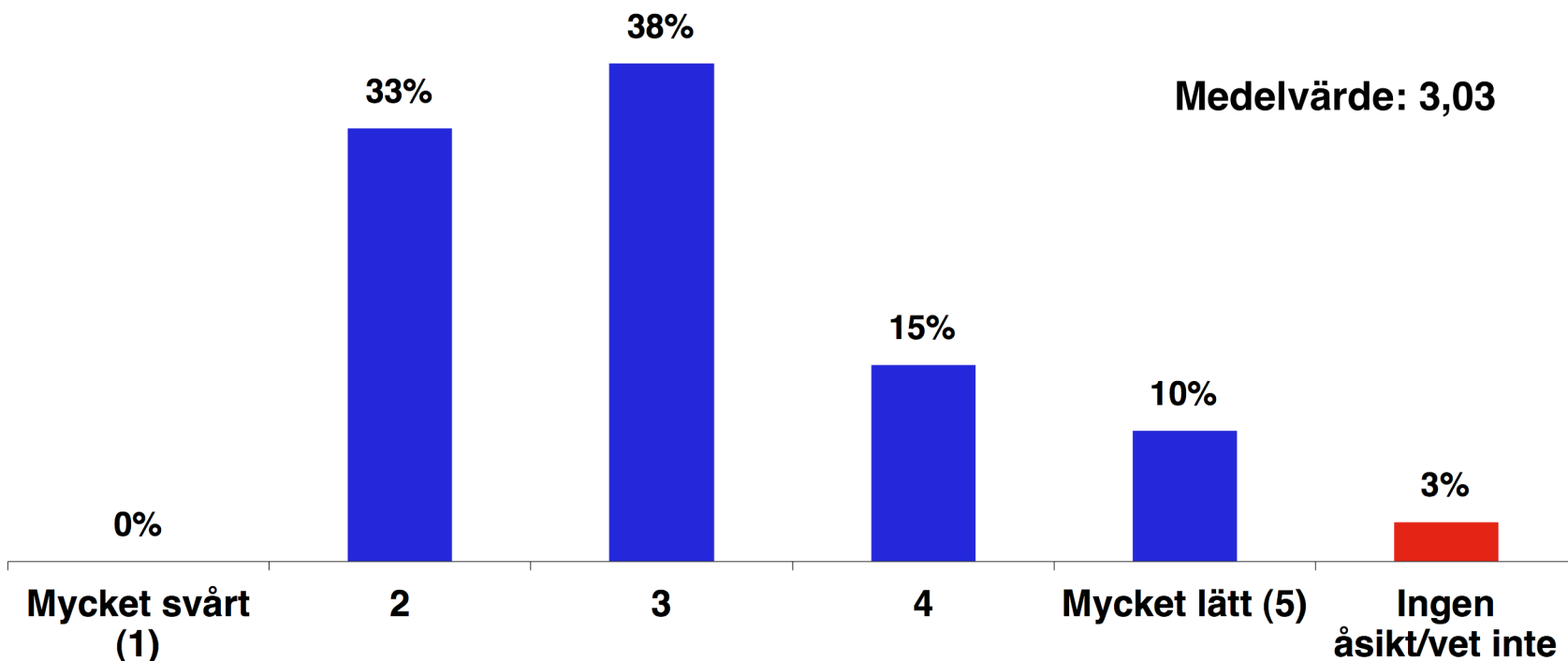
Medelvärde: 4,51



Argument

Information om skolmatens ursprung

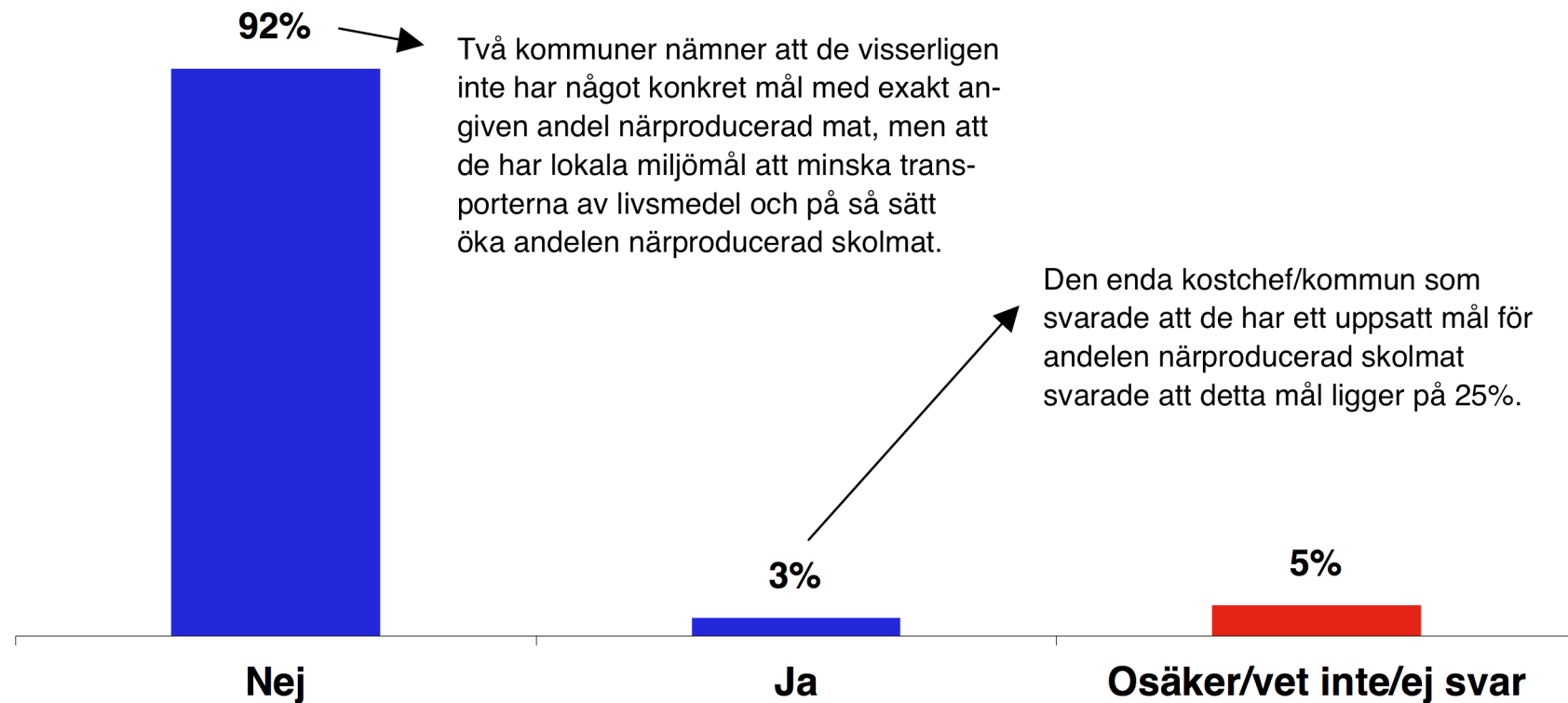
Hur svårt eller lätt är det för dig att skaffa information om ursprunget (land, närproducerat etc) för den mat som köps in och serveras på din kommuns skolor?



Argument

Uppsatta mål för andelen närproducerad skolmat

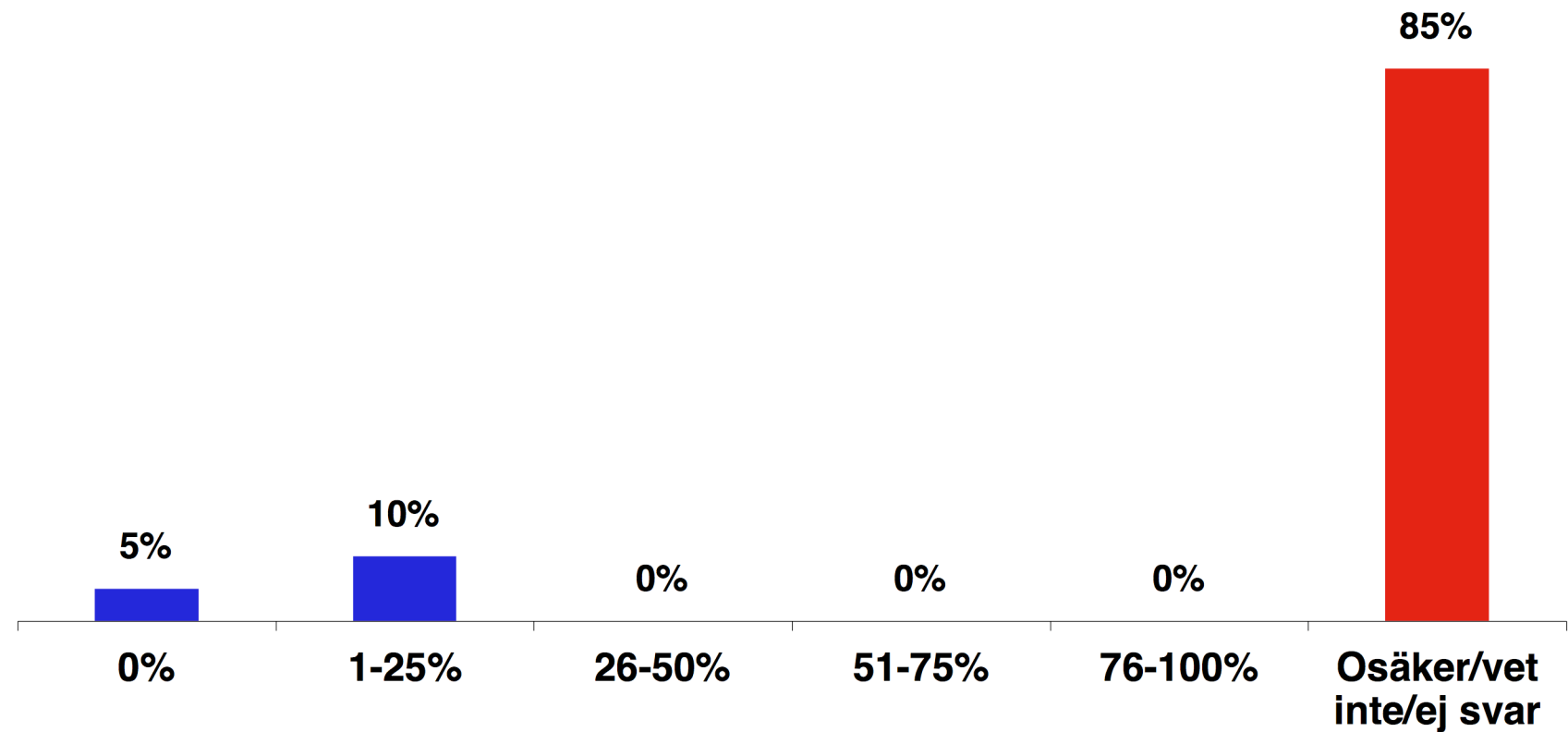
Finns det i din kommun något uppsatt mål för hur stor andel av skolmaten ska vara närproducerad?



Argument

Andelen närproducerad skolmat idag

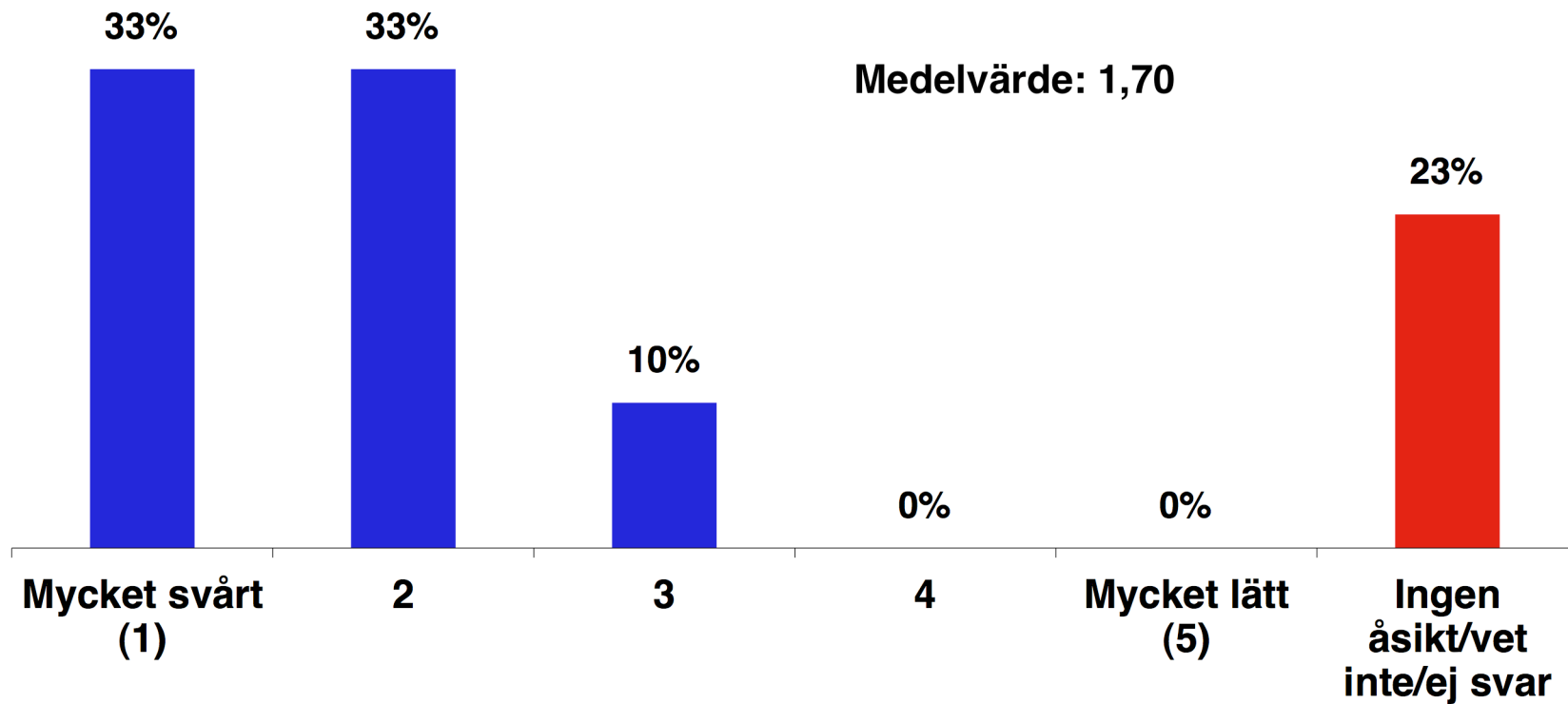
Hur stor andel av den mat som ni idag köper in till skolorna är närproducerad?



Argument

Svårigheter att köpa in närproducerad skolmat?

Hur svårt eller lätt upplever du att det är idag att köpa in närproducerad mat till kommunens skolor?



Argument

Kommentarer om varför det är svårt att köpa in närproducerad skolmat

Åter igen nämner de svarande LOU som viktigaste förklaring till varför det är svårt för kommunen att köpa in närproducerad skolmat.

"Närproducerat kan inte anges som kriterium vid upphandling."

"Anser inte att det är min uppgift att prioritera närproducerat. Min uppgift är att ha säker mat + näringsriktig mat."

"Vi kan ställa krav på kvalitet, leveransförmåga etc, men inte på att maten ska vara närproducerad."

Några kostchefer lyfter också fram bristen på lokala leverantörer medan andra kommuner visserligen har tillgång till bra närproducerad skolmat men endast i små kvantiteter. Eftersom de ofta har behov av stora volymer så får de problem att köpa in närproducerat.

"Svårt att köpa in eftersom vi är i behov av stora kvantiteter. En leverantör bör ha mer än en produkt för att det inte ska bli så många leveranser. Vi har många leveransställen."

"Vi har få lokala producenter som kan/vill leverera till oss via grossist."

"Svårt att hitta intresserade leverantörer."

Argument

Kommentarer om varför det är svårt att köpa in närproducerad skolmat

Priset är också en klar nackdel för de lokala producenterna. I tider av nedskärningar och dålig kommunal ekonomi är det extra svårt att motivera närproducerad skolmat.

"Det är en ekonomisk fråga som politikerna har svårt att ta ställning till – att det ska få kosta mer."

"För dyrt! Den lille producenten kan inte konkurrera ut stora aktörer/grossister när det kommer till priset."

Mjölk och grönsaker verkar vara de livsmedel som är lättast att köpa närproducerade.

"Rotfrukter och grönsaker kan finnas närproducerade vissa delar av året. Mjölk köper vi även från Wapnö i Halmstad – det fungerar bra."

Flera av kostcheferna poängterar att begreppet "närproducerat" är svårtolkat för dem. Många skånska kommuner har t ex nära till Danmark. Är dansk mat därmed att ses som närproducerad?

"Observera att dansk mat är närproducerad för oss här i Skåne."

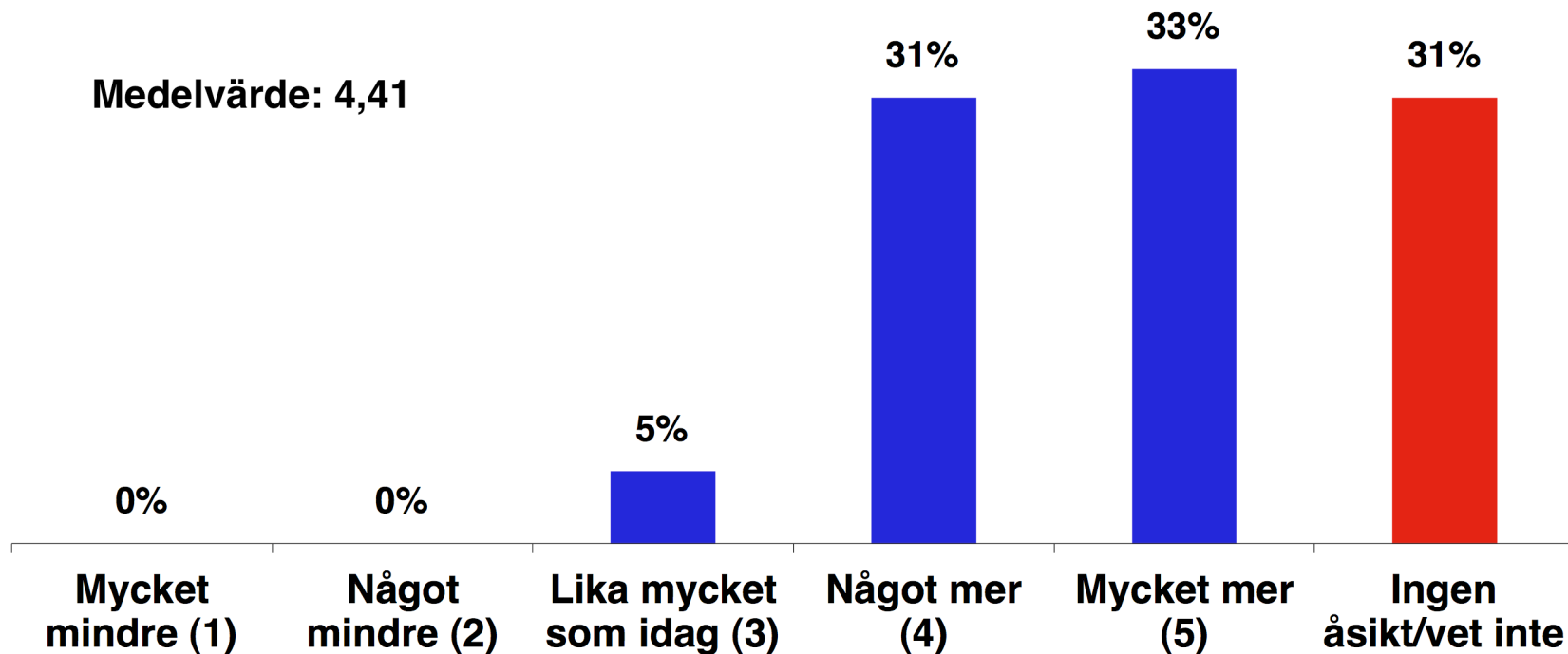
"Vad är närproducerat? Är det dansk mjölk från Norrköping?"

Argument

Kostchefens uppfattning om hur mycket närproducerad skolmat som kommunen bör köpa in

Tycker du att din kommun ska köpa in mer, mindre eller lika mycket närproducerad mat som idag till kommunens skolor?

Medelvärde: 4,41



Argument

Öppen fråga om att underlätta för svenska producenter och närproducenter att lämna anbud

Öppen fråga:

Gör ni något speciellt i din kommun för att underlätta för svenska producenter och för producenter i ditt närområde att lämna anbud vid era offentliga upphandlingar av skolmat?

Flera kostchefer reagerar på frågan och menar att man varken får eller kan göra något för att underlätta för svenska producenter och närproducenter att lämna anbud. LOU anses styra och begränsa deras agerande vid upphandlingar av skolmat.

"LOU nekar oss det!"

"Alla får lämna anbud enligt LOU. Men de små, lokala lämnar inte! De små har ingen chans. De stora drakarna tar allt."

"Vi försöker hitta vägar i 'LOU:s djungel' som gör det möjligt, men det är svårt och risken för en överprövning är alltid överhängande."

Argument

Öppen fråga om att underlätta för svenska producenter och närproducenter att lämna anbud

Andra kostchefer uppfattar frågan på ett lite annat sätt och deras svar är därför mer kreativa. De poängterar visserligen att de inte kan bortse från LOU men att det ändå finns ett och annat som man kan göra inom ramarna för LOU. T ex att göra upphandlingarna så enkla som möjligt, att ge leverantörer möjlighet att lämna anbud direkt till en enskild kommun (inte bara till den gemensamma inköpssammanslutningen av kommuner) etc.

"Vi försöker öppna upp för de mindre leverantörerna genom att man kan leverera till några få ställen och inte behöver leverera till alla."

"Vi försöker göra förfrågningsunderlagen så småföretagarvänliga som möjligt genom att dela upp ett anbud (uniket för varje kommun)."

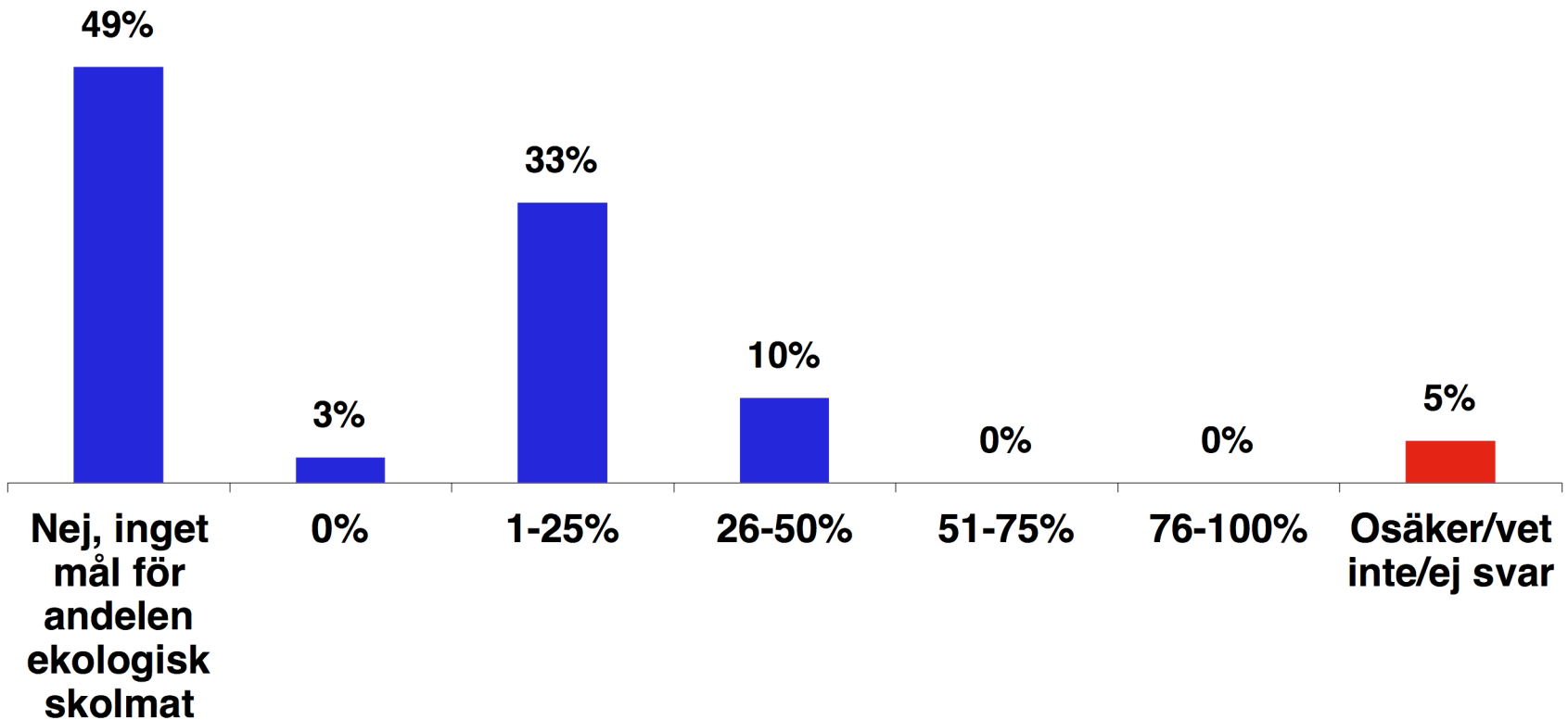
"Vi delar upp upphandlingsfrågan i mindre delar."

"Vi försöker alltid göra underlagen så lättåtkomliga som möjligt. Och så försöker vi att inte kräva mer än vi måste, så att vi underlättar för de mindre företagen att lämna anbud."

Argument

Uppsatta mål för andelen ekologisk skolmat

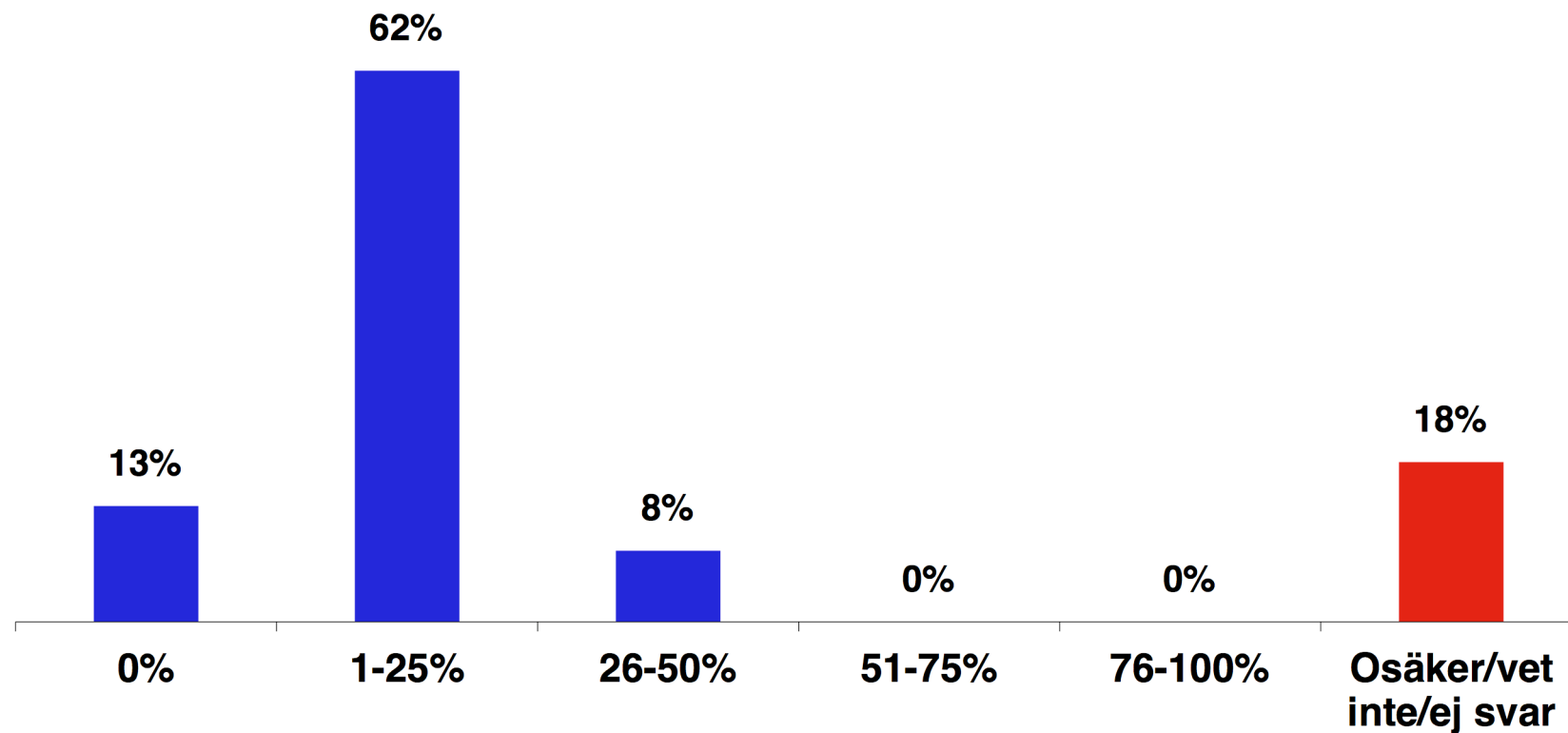
Finns det i din kommun något uppsatt mål för hur stor andel av skolmaten som ska vara ekologisk?



Argument

Andelen ekologisk skolmat idag

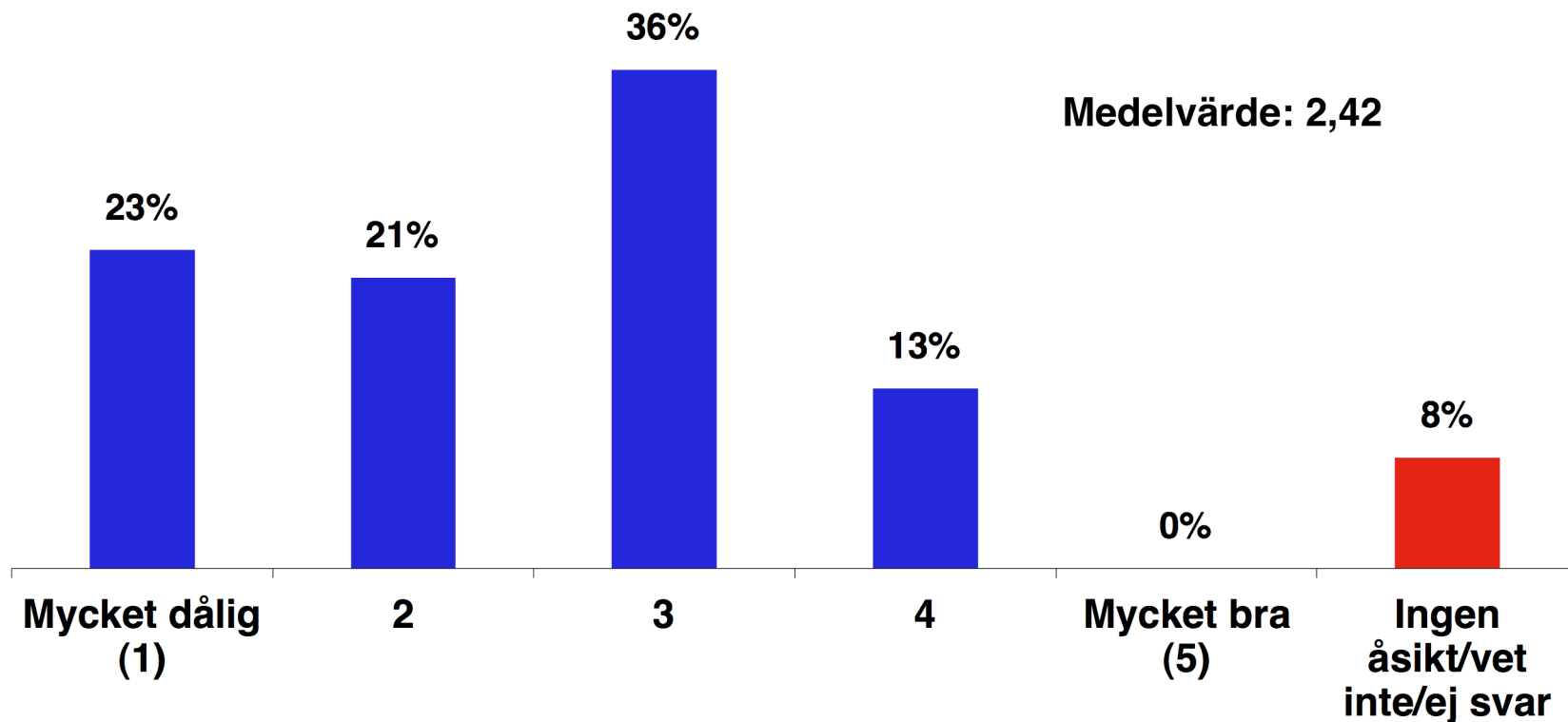
Hur stor andel av den mat som ni idag köper in till skolorna är ekologisk?



Argument

Synen på LOU vid inköp av skolmat

Vad tycker du, totalt sett, om LOU när det gäller hur den fungerar vid inköp av skolmat?



Argument

Kommentarer kring LOU vid inköp av skolmat

Kostcheferna upprepar det som de påpekat tidigare i enkäten, nämligen att LOU gör det svårt att ställa specifika krav på skolmaten, premiera egenskaper som ekologiskt, närproducerat etc.

"Denna lag försvårar för oss att bara välja svenskt."

"LOU utestänger små leverantörer. Den enda chansen för dem är att gå via de stora leverantörerna."

"När vi frågar efter närproducerat så uppfattar lagen det som att vi begränsar marknaden."

Flera svarande upplever också att LOU är svår att följa till punkt och pricka och att man hela tiden lever med en oro för överprövning av beslut.

"Det är svårt att göra en upphandling som inte ifrågasätts/överprövas. Detta upplever jag som den största svårigheten."

"Rädsla för överprövning gör att små grossister har svårt att lämna anbud på delar av upphandlingen. I princip återstår då bara två grossister, vilket hämmar konkurrensen (kartellbildning?)."

Argument

Kommentarer kring LOU vid inköp av skolmat

En kostchef verkade direkt arg på LOU. Den personen menade att LOU motarbetar flexibilitet och smarta lösningar från kommunens sida.

"Skit! Man är bara en bricka i spelet. Stelbent. Varje kommun skulle få bestämma själva. Vår kommun har treårsavtal och kan inte ändra något under resans gång. Men vem vet vad falukorven kostar om tre år, när du tecknar avtalet?"

Samtidigt är det många kostchefer som betonar att de i grunden är positiva till de värderingar som genomsyrar LOU, t ex konkurrensfrämjande, likabehandling av leverantörer etc.

"Det är bra med lika villkor för alla, men svårt att genomföra."

"Likabehandling är bra som princip. Det är rättvist med samma villkor för alla."

Argument

Avslutande kommentarer

Enkäten avslutades med en öppen fråga:

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

Nedan finns ett axplock av de öppna svaren på denna fråga:

"Ska närproducerat bli en ny religion? Det faller på sin egen orimlighet!"

"Man kan jobba med miljöfrågor utan att servera ekologiskt, som faktiskt ifrågasätts mer och mer. Vi arbetar 'klimatsmart' med säsongsanpassade grönsaker, mycket linser och bönor samt ett stort arbete för att minska svinnet."

"De olika kraven i svensk lagstiftning kontra EU:s lagstiftning, t ex när det gäller djurhållning, salmonella mm. Ska vi vara lagliga? Då gäller EU-lagstiftningen. Men vill vi agera efter svensk lag så bryter vi mot EU-lagstiftningen."

"Jag tycker att debatten blivit märklig på senaste tiden. Allt handlar om ekologisk och närproducerad mat. Vart tog tillagningen och smaken vägen i debatten? Sådana värden har kommit bort."

Argument