



MILJÖNÄMNDEN

UTVÄRDERING AV MALMÖ STADS POLICY FÖR HÅLLBAR UTVECKLING OCH MAT

Hur långt har vi kommit på tio år?

Antagen av miljönämnden 2021-XX-XX

Diarienummer MN-2021-5385
Rapport nr 4/2021

Rapporter utgivna fr.o.m. 2013:

01/2013	Livsmedelskontroll på julbord i Malmö 2012	01/2016	Kontroll av mottagningskökens möjligheter till tillagning på förskolor i Malmö 2015
02/2013	Metaller i smycken, Tillsynsprojekt i samarbete mellan Göteborg, Malmö och Stockholm	02/2016	Luften i Malmö 2015
03/2013	Livsmedelskontroll av storhushåll i Malmö 2012	03/2016	Luftkvalitetsmätning Trelleborgsvägen vid Mobilia 2015–2016
04/2013	Luftkvaliteten i Malmö 2012	04/2016	Specialkosthantering i skolor och förskolor i Malmö 2016
05/2013	Luftföreningensmätning vid Rådmanngatan 2012	05/2016	Luftkvalitetsmätning 2016 Tygelsjö
06/2013	Livsmedelskontroll av kosttillskott 2012	01/2017	Luften i Malmö 2016
07/2013	Kvävedioxidhalter utomhus vid förskolor och skolor i Malmö	02/2017	Hygieniska behandlingslokaler och solarier 2016–2017
08/2013	Tillsyn av bilverkstäder i Malmö 2012	03/2017	Luftkvalitetsmätning vid Nobelvägen och Hornsgatan 2016–2017
09/2013	Livsmedelskontrollen under Malmöfestivalen 2013	04/2017	Elektroniska lågprisprodukter 2017
10/2013	Kemikalier i ytterkläder - Tillsynsprojekt i samarbete mellan Göteborg, Malmö och Stockholm	05/2017	Kväveoxider vid förskolor och skolor i Malmö 2015–2016
11/2013	Livsmedelskontroll av skolor, förskolor samt vård- och omsorgsverksamheter i Malmö 2013	06/2017	Rapport - Kartläggning av omgivningsbuller 2017
12/2013	Livsmedelskontroll av storhushåll i Malmö 2013	07/2017	Kontroll och provtagning vid kebabhantering
13/2013	Luftkvalitetsmätningar vid Klagshamnsvägen i Bunkeflo 2013	08/2017	Rapport om luftkvalitetsmätningar vid Inre Ringvägen i Rosengård 2017
14/2013	Livsmedelskontroll av redlighet/märkning och spårbarhet i Malmö våren 2013	09/2017	Fokuserat tillsynsarbete 2017 projektet Tryggare Malmö
01/2014	Varor i Lågprissegmentet; Tillsyn över detaljhandeln	01/2018	Mikroplast i Malmö - förslag till åtgärder för minskade utsläpp till miljön
02/2014	PVC-produkter; Tillsyn över detaljhandeln	02/2018	Hållbarhet för egentillverkade produkter på restauranger och caféer
03/2014	Luften i Malmö 2013	03/2018	Områdestillsyn 2017 – pilotprojekt på Möllvängen
04/2014	Tillsyn på tandvårdskliniker i Malmö 2013	04/2018	Luften i Malmö 2017
05/2014	Hantering och märkning av egenproducerade maträtter i livsmedelsbutiker i Malmö 2014	05/2018	Luftkvalitetsmätning vid Stora Varvsgatan i Västra Hamnen 2017–2018
06/2014	Kemikalier i arbets- och profilkäddor - tillsyn över detaljhandeln	06/2018	Undersökning av mikroplaster i dagvattennätet år 2017 och 2018
07/2014	Mätning av tungmetaller och polycykliska aromatiska kolväten i utomhusluft 2013	07/2018	Fokuserat tillsynsarbete i Malmö – delrapport våren 2018
08/2014	Livsmedelskontroll i mottagningskök i förskolor, äldreboenden mm i Malmö 2014	08/2018	Fokuserat tillsynsarbete i Malmö – delrapport hösten 2018
09/2014	Kemikalier i skor och leksaker - tillsyn över detaljhandeln	01/2019	Luftkvalitetsmätning Triangeln 2018
10/2014	Kväveoxidhalter utomhus på 27 platser i Malmö	02/2019	Kväveoxider på 30 platser i Malmö
11/2014	Redlighetskontroll av restauranger i Malmö 2014	03/2019	Luften i Malmö 2018
01/2015	Rapport om kontroll av specialkosthantering på skolor och förskolor i Malmö 2014	04/2019	Exponeringstrender för luftföroreningar och hälsoeffekter från trafikens utsläpp
02/2015	Rapport om detaljhandelns kunskaper om kemikalier i varor - fokus vardagsrummet	05/2019	Luftkvalitetsmätning vid Stockholmsvägen -Saarisgården 2018-2019
03/2015	Luftkvalitetsmätning Södervärn 2013–2014	01/2020	Samordnad tillsyn inom Tryggare Malmö 2019 För ett rättvist och tryggt Malmö
04/2015	Luften i Malmö 2014	02/2020	Gömd elektronik – kemikalietillsyn 2019
05/2015	Kontroll i Malmö av de svenska salmonellagarantierna vid införsel av kött från nöt, gris och fjäderfä från andra EU-länder 2015	03/2020	Årsrapport över luften i Malmö 2019
06/2015	Livsmedelskontroll på hamburgerkedjor i Malmö 2015	04/2020	Allergener Information om allergener på caféer och restauranger
07/2015	Höga ljudnivåer 2014–2015	05/2020	Luftkvalitetsmätning Djäknegatan 2019-2020
08/2015	Märkning av biocidbehandlade varor - tillsyn över detaljhandeln 2015	06/2020	Engångsartiklar av plast i Malmö stad 2019
09/2015	Luftkvalitetsmätning Amiralsgatan 2014–2015	01/2021	Samordnad tillsyn inom Tryggare Malmö 2020 - För ett rättvist och tryggt Malmö
		02/2021	Luften i Malmö 2021
		03/2021	Miljöredovisning 2020
		04/2021	Utvärdering av Malmö stads policy för hållbar utveckling och mat

Rapporterna kan beställas från:

Miljöförvaltningen, 205 80 Malmö

Telefon nr 040-34 10 00 (växeln)

De kan också laddas ner från: www.malmo.se, använd sökfunktionen

Författare: Gunilla Andersson, Helen Nilsson, Elin Johnsson
Avdelning: Miljöstrategiska avdelningen
Datum: 2021-06-02
Diarienummer: MN-2021-5385
Förvaltning: Miljöförvaltningen, Malmö stad
Foto: Johann Selles, s 1.

Innehåll

1. Sammanfattning	4
2. Syfte med utvärderingen	6
3. Bakgrund	7
3.1 Policy för hållbar utveckling och mat	7
3.2 Halvtidsutvärdering 2015	9
3.3 Rapport från stadsrevisionen	10
3.4 Maten i Malmö stad	11
3.4.4 LSS-verksamhet	15
4. Metod för utvärderingen	17
5. Resultat	19
5.1 Övergripande mål i policyn	19
5.2 MÅLOMRÅDE: Hälsosam mat av hög kvalitet	24
5.3 MÅLOMRÅDE: Kunskap och kompetens	34
5.4 MÅLOMRÅDE: Hållbara Inköp	37
5.5 MÅLOMRÅDE: Hållbar ekonomi	47
5.6 MÅLOMRÅDE: Malmö stad ska föregå med gott exempel	53
5.7 MÅLOMRÅDE: Hållbart Näringsliv	55
6. Analys av resultaten	58
6.1 Resultat	58
6.2 Lärande under implementeringsperioden	59
6.3 Utmaningar	59
6.4 Fortsatt arbete framåt	60
7. Appendix	62
8. Referenser	63
8.1 Figurregister	63
8.2 Tabellregister	63
8.3 Källförteckning	63

1. Sammanfattning

2010 antog Malmö kommunfullmäktige Policy för hållbar utveckling och mat. Syftet med policyn var att förbättra matkvaliteten och minska miljöpåverkan från de offentliga måltider som serveras i Malmö. Ett brett förankrat förarbete och ett starkt fokus på policyn under hela tioårsperioden har bidragit till en god implementering även om inte alla mål nåtts fullt ut. Policyn har varit en gemensam drivkraft för hela staden och det som främst har åstadkommit är:

- Bättre mat för alla Malmöbor i förskola, skola och omsorg.
- Allt kaffe och nästan allt te etiskt certifierat.
- Näst högst andel ekologisk mat bland svenska kommuner (70 procent).
- Växthusgasutsläppen från maten har minskat med 30 procent.

Detta sammantaget innebär att Malmö ligger i framkant när det gäller mat och hållbarhet, nationellt och internationellt.

Syftet med rapporten är att redogöra för hur väl målen och intentionerna i policyn har uppnåtts. Det är då policyns mål skulle vara uppfyllda sattes till 2020. Detta årtal har nu passerats och miljönämnden har därför genomfört denna utvärdering.

Utgångspunkten för utvärderingen har varit policyns mål och riktlinjer. Indikatorer för 34 olika delmål visar utvecklingen inom relevanta delar av Malmö stads verksamheter. Bedömning av måluppfyllelse har gjorts utifrån kvantitativa och/eller kvalitativa data som var tillgängliga i slutet av år 2020. En sammanställning av samtliga delmål med indikatorer och målvärde finns som tabell bland bilagorna.

Datinsamling från förskolor, skolor och äldreomsorg genomfördes genom enkäter till kök och boenden, samt genom intervjuer med personal i olika delar av verksamheten. Frågor rörande måltider avgränsades till lunchmåltider för att förenkla datahanteringen. Kvantitativa data har främst samlats in genom kommunens eget uppföljningssystem för ekonomi, Qlikview samt Compare som följer upp stadens livsmedelsupphandlingar.

Utvärderingen visar att Malmö stad fullt ut har nått en tredjedel av policyns delmål. Mål som uppnåtts är till exempel att etiskt certifierade produkter ska vara förstahandsvalet i de produktkategorier där sådana finns. Tillgång till fortbildning har förbättrats för personal liksom arbetet med att minska mängden tomma kalorier. Målen att köpa mindre kött och mer grövre grönsaker bedöms också ha uppnåtts.

Nästan två tredjedelar av delmålen nåddes delvis enligt utvärderingen, vilket betyder att Malmö stads verksamheter är på god väg mot målen. Mål som delvis uppnåtts är

till exempel policyns övergripande mål, att alla i Malmö har rätt till bra mat. Det övergripande målet att all mat ska vara ekologisk 2020 har också kommit en god bit på vägen, med en ekoandel på 70 procent 2020. Malmö stads mål om att minska växthusgasutsläppen kopplade till matinköpen med 40 procent till 2020 jämfört med 2002 har också delvis nåtts. Utsläppen har minskat med 30 procent sedan 2002 och den största delen av denna minskning har skett sedan 2015.

Det finns bara tre mål som bedöms inte vara uppfyllda. Varmhållningstiderna är fortfarande långa inom vissa verksamheter även om mer mat i dagsläget lagas nära matgästen. Vidare är det fortfarande svårt för små och medelstora företag att sälja sina produkter till Malmö stad. Förbättringstakten för att göra den mat som serveras i samband med representation och event mer hållbar bedöms också som låg.

Avgörande faktorer för en framgångsrik implementering av policyn bedöms bland annat vara de tydliga målen. Högt uppsatta mål har varit starkt motiverande och lett till kraftfulla förändringar i de flesta av Malmö stads verksamheter. Samarbetet över förvaltningsgränserna har också varit avgörande för måluppfyllnad. Det har varit viktigt att bygga upp en gemensam kunskapsplattform över förvaltningsgränserna för att uppnå en gemensam förståelse för vilka åtgärder som ska prioriteras. Med högt ställda mål krävs ofta stora förändringar vilket inte alltid är möjligt på grund av olika omständigheter. Det har varit fallet med några av delmålen men majoriteten av delmålen är på god väg att nås och visar en klar förbättring sedan halvtidsutvärderingen 2015.

Arbetet med goda och hållbara måltider och en hållbar matkonsumtion behöver framöver integreras i implementering och uppföljning av Agenda 2030, Malmös stads miljöprogram (2021–2030) samt det arbete som görs för att uppnå kommunfullmäktiges mål om att Malmö ska vara en föregångare när det gäller minskade utsläpp av växthusgaser.

För att komma ännu längre i arbetet med hållbara måltider inom skolan och förskolan ser miljönämnden att läroplan och pedagogik behöver kopplas tydligare till maten och måltiden.

Utvärderingen visar att ett tydligt ledarskap mot gemensamma mål, ett välfungerande förvaltningsövergripande samarbete och regelbundna uppföljningar bidrar till positionsförflyttningar när det gäller att förbättra kvalitet och hållbarhet på maten som serveras i kommunal regi. Vidare har utvärderingen visat att upphandling är ett viktigt redskap när det gäller att nå resultat för en mer hållbar utveckling gällande maten i kommunala verksamheter.

2. Syfte med utvärderingen

Denna rapport redogör för hur väl målen och intentionerna i Malmö stads Policy för hållbar utveckling och mat har uppnåtts. Då policyn sträckte sig fram till 2020 har denna utvärdering nu genomförts för att kartlägga och rapportera hur långt arbetet mot målen har kommit. Policyn innehåller 34 delmål. Utvärderingen bygger på en analys av varje delmål. Rapportens analys och resultat kan ligga till grund för vidare arbete med de mål i policyn som ännu inte är uppnådda.

3. Bakgrund

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

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

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

3.1 Policy för hållbar utveckling och mat

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

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

När policyn skrevs fanns det inga tydliga definitioner av olika typer av styrdokument inom Malmö stad. Sådana riktlinjer kom 2014¹. Riktlinjerna skiljer på planerande och reglerande styrdokument.

Program, planer och handlingsplaner är planerande styrdokument som anger händelser eller situationer som kommunfullmäktige, nämnden eller förvaltningen vill åstadkomma. Planerande styrdokument kan innehålla mål som ska uppfyllas.



Policies, riktlinjer, rutiner och regler är reglerande dokument. De klargör kommunfullmäktiges, nämndens eller förvaltningens förhållningssätt till något eller är en handbok för hur en tjänst eller service ska utföras. Reglerande dokument innehåller inte mål, åtaganden och aktiviteter som ska följas upp.

Policy för hållbar utveckling och mat är således en hybrid mellan ett program och en policy enligt dessa definitioner eftersom den både innehåller mål som ska uppnås och anger förhållningssätt och anvisningar hur matförsörjningen till kommunens verksamheter ska utföras.

Syfte med policyn (s. 6)

Policyn ska:

- Bidra till ett hållbart Malmö med friska medborgare.
- Stärka matens betydelse i Malmö stads egna verksamheter för att öka attraktionskraften.
- Verka för att alla Malmö stads matinköp blir mer hållbara; ekonomiskt, socialt och ekologiskt.
- Se till att Malmö genom sin representation och evenemangsverksamhet föregår med gott exempel och serverar "hållbar" och säker mat.

Policyn är hela kommunens gemensamma ansvar, alltså ska policyn "tillämpas i och av de verksamheter i Malmö stad som upphandlar, beställer, tillagar och serverar mat och dryck" (s.11).

Genomförande (s.39)

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

För att en policy ska ha betydelse över tid behöver den följas upp och utvärderas med jämna mellanrum. Under de första åren följdes vissa av policyns mål upp i samband med ordinarie budgetuppföljning; andelen ekologiska produkter och andelen etiskt certifierade produkter i varugrupperna kaffe och te. Detta upphörde i och med att strukturen för budgetuppföljning ändrades. Sedan dess har miljöförvaltningen bistått de förvaltningar som önskat med statistik. Sedan 2017 läggs förvaltningsstatistik gällande andel ekologiskt, växthusgasutsläpp, andel etiskt certifierat samt avtalstrohet upp på de interna sidorna av Miljöbarometern.

Utvärdering och uppföljning

Eftersom varje nämnd och varje styrelse har ansvar för att uppfylla de delar av policyn som berör den egna verksamheten integreras uppföljning av policyn med övrig uppföljning i nämndernas och styrelsernas årsboks slut och följer därmed den ekonomiska redovisningsstrukturen.

Miljönämnden har ansvar för utvärdering av nämndsövergripande frågor samt för stöd vid framtagandet av uppföljningskriterier och nyckeltal.

3.2 Halvtidsutvärdering 2015

Efter fem år med policyn (2015) gjordes en utvärdering om hur långt Malmö stad hade nått när det gäller måluppfyllelse av policyn². Rapporten med rekommendationer antogs av miljönämnden och skickades till kommunstyrelsen som i mars 2017 tog följande beslut:

Kommunstyrelsen beslutade:

att godkänna miljönämndens halvtidsutvärdering,

att godkänna rekommendation om att tolkningen av "all mat" innebär 90 procent,

att godkänna rekommendationer om att miljönämnden fortsatt ansvarar för informations- och utbildningsinsatser för att minska klimatgasutsläpp och att resurser för information och utbildningsinsatser finansieras inom miljönämndens befintliga ekonomiska ram,

att godkänna miljönämndens förslag om att nämndsövergripande frågor gällande implementering och uppföljning av policyn fortsatt är ett ansvar för miljönämnden,

att godkänna inriktning angående upphandling innebärande att stadskontorets upphandlingsenhet tillsammans med miljöförvaltningen samt representativa företrädare för förvaltningar med kostverksamheter, i framtida upphandlingar ser över innovativa strukturer för att bättre tillgodose verksamheternas behov av livsmedel och för att fler leverantörer ska kunna ha möjlighet att lämna anbud,

att uppmana nämnderna och representationskommittén att fästa uppmärksamhet på miljönämndens punktlista när skattemedel används för att betala maten och vid all representation,

att inte ställa sig bakom miljönämndens förslag om ytterligare riktlinjer för när skattemedel används för att betala för maten inklusive all representation, samt

att frågan om eventuellt behov av ytterligare finansiering hänskjuts till kommande budgetberedning,

att sända ärendet till samtliga nämnder för beaktade i det fortsatta arbetet med policy för hållbar utveckling och mat.

Kommunstyrelsens beslut bidrog till en accelerering av arbetet mot att nå målen. Till exempel gjorde extern finansiering från Naturvårdsverkets satsning Klimatklivet att växthusgasutsläppen från Malmö stads matinköp minskade kraftigt från 2015 till 2020. En ny modell för stödfunktioner för Malmö stads kostverksamheter har höjt kvaliteten på maten och likvärdigheten för Malmöborna. Däremot har inte riktlinjerna för representation och strukturen på livsmedelupphandlingarna förändrats nämnvärt.

3.3 Rapport från stadsrevisionen

Malmö stadsrevision granskade 2018 om policyn för hållbar utveckling och mat för Malmö stad efterlevdes samt om genomförande, utvärdering och uppföljning var ändamålsenlig. Granskningen avsåg kommunstyrelsen, förskolenämnden, grundskolenämnden, servicenämnden, hälsa-, vård- och omsorgsnämnden, kulturnämnden och miljönämnden. Granskningen presenterades i en rapport från PWC 2018.³

Den sammanvägda bedömningen för flertalet av de granskade nämnderna var att policyn för hållbar utveckling och mat för Malmö stad delvis efterlevdes samt att genomförande, utvärdering och uppföljning delvis var ändamålsenlig.

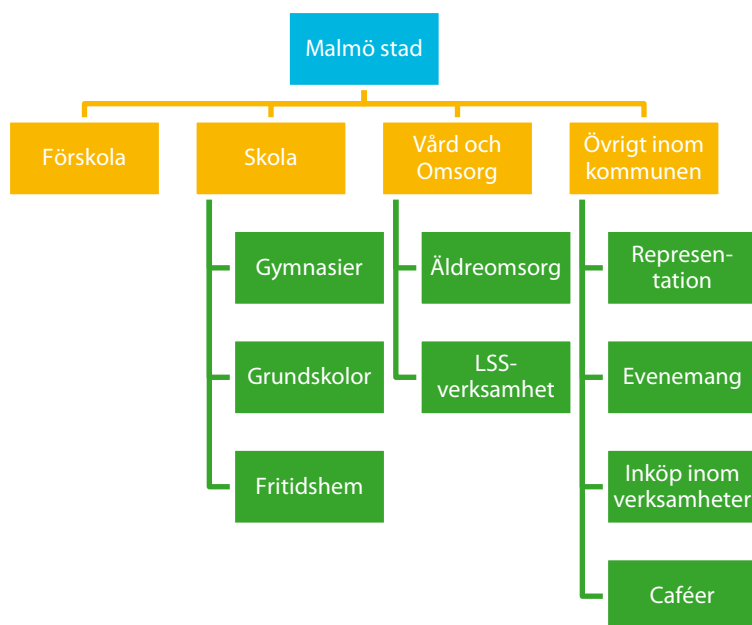
Kommunstyrelsen rekommenderades att säkerställa:

- att det finns tydliga och för organisationen enhetliga riktlinjer för hur matpolicyn ska tillämpas vid representation.
- att det finns en sammanhållen struktur för tillämpning, uppföljning och utvärdering av policyn för hållbar utveckling och mat med kontinuerlig avrapportering från nämnderna.
- att systemet för uppföljning av växthusgasutsläpp skyndsamt tas i bruk och implementeras i organisationen.

Med anledning av stadsrevisionens granskning har miljönämnden rapporterat om måluppfyllnaden till kommunstyrelsen en gång i halvåret när det gäller andelen ekologiska livsmedel, växthusgasutsläpp, andel etiskt certifierat kaffe, te och bananer samt andel inköp inom avtalsprislistan.

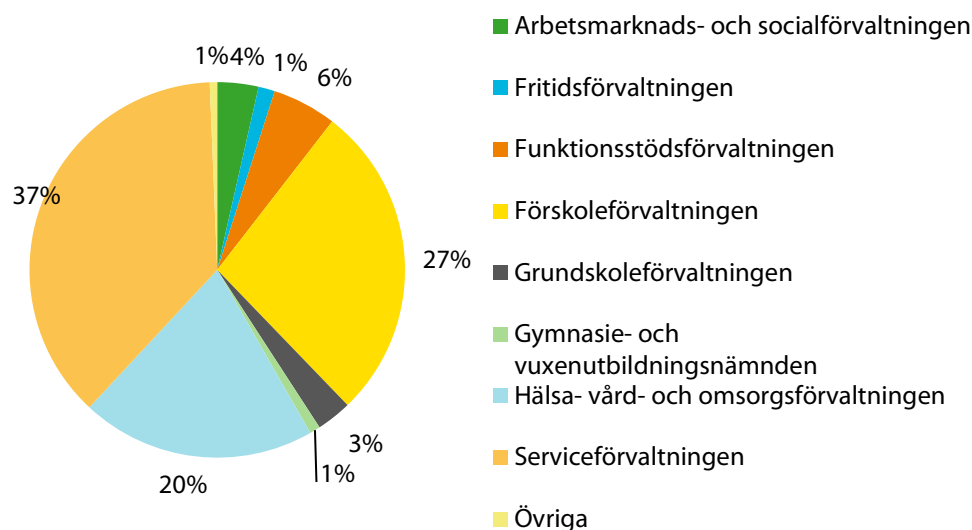
3.4 Maten i Malmö stad

Ett brett sortiment av mat serveras i Malmö stad varje dag till bland annat förskolor och personalrestauranger. All mat lyder inte under policyn för hållbar utveckling och mat, men den hantering av mat som bekostas av skattebetalarna och som Malmö stad har rådighet över ska följa policyn. Malmö stad är ansvarig för all mat som serveras i kommunala förskolor, grundskolor och gymnasier. Cirka 60 000 portioner lunch serveras varje dag i Malmö stads verksamheter. Utöver mat i skola och förskola serveras också mat till barn i grundskolans fritidshemsverksamhet. Malmö stad serverar även mat på äldreboenden och gruppboenden, caféer (som drivs av till exempel arbetsmarknads- och socialförvaltningen och fritidsförvaltningen) och i form av representation. Figur 1 visar ett schema över de olika verksamheter i Malmö stad som köper in och serverar mat och där policyn ska följas.



Figur 1 Verksamheter som serverar mat inom Malmö stad

Malmö stad köper livsmedel för cirka 240 miljoner kronor årligen, summan fördelar sig procentuellt på olika förvaltningar enligt Figur 2.



Figur 2 Fördelning av Malmö stads matinköp 2020 (procent).

3.4.1 Skolmat

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

Skolrestaurangers verksamhet omfattar kök av olika storlek och med varierad matlagningskapacitet. Det finns 17 större kök som kan hantera all förekommande matlagning och som har tillagning till den egna verksamheten samt utskick till fler skolor. Övriga kök är i behov av stöttning med vissa komponenter av måltiden. Alla kök är utrustade för att kunna bereda grönsaker och sallad, ris och potatis på plats. Matlagning sker i alla kök i den utsträckning som utrustning och livsmedelsgodkännande från miljöförvaltningen tillåter.

Gymnasieskolor

Eleverna som går på gymnasiet äter bara lunch på skolan, men de har ofta möjlighet att handla i ett café som säljer hälsosamma och nyttiga snacks på skolan. Antingen sköter skolan caféet själv eller genom en privat entreprenör. Malmö Latinskola är ett undantag där cafeterian drivs av Skolrestauranger.

Det finns tolv kommunala gymnasier i Malmö. Alla använder Skolrestauranger som entreprenör till lunchen förutom Malmös Restaurangskola vars restaurang drivs av skolans gymnasie- och vuxenstuderande elever. Det finns två utbildningskök/restauranger som är öppna för allmänheten samt ett bageri och en takeaway-butik som ingår i skolans utbildningar. För skolans samtliga studerande finns ett café för lättare förtäring.

Malmö Borgarskolas kök är ett de större köken med tillagning för den egna verksamheten samt leveranser av mat till flera gymnasieskolor. Malmö Latinskola har tillagning för den egna verksamheten. Resten av gymnasieskolorna har kök med behov av stöttning med vissa komponenter av måltiden.

Grundskolor och fritidshem

Det finns cirka 75 kommunala grundskolor i Malmö där eleverna äter lunch i skolrestaurangen. Kök som kan hantera all förekommande matlagning finns på två tredjedelar (52 st.) av skolorna. Övriga kök har behov av stöttning med vissa komponenter av måltiden. På en tiondel av skolorna finns det lite caféförsäljning där eleverna också har möjlighet att köpa kompletterande mat till exempel juice och fralla.

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

3.4.2 Förskolor

Det finns ungefär 209 kommunala förskolor i Malmö. Under de första åren med policyn låg ansvaret för förskolorna på tio stadsdelsförvaltningar men sedan 2013 organiseras alla förskolor under förskoleförvaltningen.

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

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

3.4.3 Äldreomsorg

Sedan halvtidsutvärderingen gjordes 2015 har en omorganisation skett i Malmö stad. Stadsområdets förvaltningar har ersatts av fackförvaltningar. Äldreomsorgen bedrivs inom förvaltningen för hälsa-, vård och omsorg (HVOF). Avdelningen för särskilt boende ansvarar för de insatser som utförs åt brukare i särskilda boenden.

Avdelningen ansvarar också för en kostenhetsenhet som har en samordnande roll och funktion gällande mat, måltider och nutrition i förvaltningen. Kostenhetsenheten består bland annat av personal inom storkök och restaurang, men även centralt placerade dietister och kostekonom samt måltidsombud ute i verksamheterna.

Kostenhetsenheten ansvarar för planering och tillagning av merparten av middags- (här synonymt med lunch) och kvällsmaten till särskilda boenden, korttidsboenden och växelvård. Kostenhetsenheten ansvarar också för matserveringen på mötesplatsernas restauranger som är öppna för äldre som bor hemma.

Enligt HVOF finns det en näringsberäknad grundmatsedel för middag (lunch) och kvällsmat som planeras av måltidsutvecklare i samarbete med kockar och dietist. För frukost, mellanmål och sent kvällsmål ansvarar vårdpersonalen på respektive enhet. Grundmatsedeln följer de nordiska näringsrekommendationerna för personer över 65 år, samt Livsmedelsverkets råd för äldreomsorgen.

Maten lagas antingen i ett av tre storkök, tillagningskök i särskilt boende eller i avdelningskök. Det lagas också varma matlådor till brukare inom hemtjänsten. Enligt HVOF ska det finnas utbildade måltidsombud på alla särskilda boenden, korttidsenheter, växelvård och hemtjänstgrupper. Dietistverksamheten ansvarar för grundutbildning av måltidsombuden.

Det finns 40 särskilda boenden, två trygghetsboende, tre korttidsboende och en avdelning enbart med växelvårdsplatser. Det finns också mötesplatsernas restauranger som drivs i kommunal regi. Restaurangerna vänder sig till seniorer som bor hemma och till dem som har hemtjänstinsats måltidsservice.

Mathildenborg (storkök) levererar också måltider till sex dagverksamheter som finns på olika adresser. Sammanlagd serveras 2180 portioner inom äldreomsorgen, varav 385 portioner lagas på plats i särskilda boenden av omsorgspersonal. Mathildenborg levererar till 16 boenden, Rönnbäret till 10 och Soltofta till fyra boenden. På tre boenden lagas maten av anställda kockar.

3.4.4 LSS-verksamhet

LSS betyder Lagen om Stöd och Service till vissa funktionshindrade. I Malmö stad är det funktionsstödsförvaltningen som ansvarar för beslut och verkställighet av insatser enligt LSS. En av insatserna är Bostad med särskild service eller annan särskilt anpassad bostad för dig som är vuxen.

Det finns olika lösningar för måltiderna i LSS-bostäderna beroende på brukarens önskemål samt behov av stöd och service.

De flesta brukare lagar sina måltider i sin egen lägenhet, antingen självständigt eller med stöd från personalen. Det är brukaren som väljer vad hen vill äta. Det betyder att policyn bara kan vara vägledande för personal i deras försök att motivera brukaren till hälsosam kost.

I en del bostäder erbjuds gemensam matlagning och måltidsabonnemang, brukaren väljer själv om hen vill delta. Vid gemensamma måltider planerar brukaren och personalen tillsammans hur veckans måltider ska se ut. Råvaror beställs via kommunens elektroniska inköpssystem Ekot och sedan tillagas måltiderna på plats.

3.4.5 Caféter med mera

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

3.4.6 Representation

Rådhuset vid Stortorget är ofta värd för representationsmiddagar för besökande delegationer. Då tillagas maten av Rådhuskällaren som tillhör bolaget Rasta sedan 2015. Rasta har ingen tydlig miljöprofil. Övrig representation sker på andra av Malmös många restauranger.

3.4.7 Evenemang

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

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

3.4.8 Övriga kommunala verksamheters inköp

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

Sedan augusti 2020 har Malmö stad ett avtal för catering, konditori och färskt bröd för leveranser till alla stadens förvaltningar. Avtal är tecknade med nio leverantörer som kan erbjuda fika, lunch och bufféer till möten och konferenser. Enligt avtalet ska alla leverantörer kunna erbjuda ekologiska, vegetariska, veganska, laktos- och glutenfria alternativ.

4. Metod för utvärderingen

Policyn för hållbar utveckling och mat innehåller både kvantitativa och kvalitativa mål. Den innehåller även riktlinjer för hur målen ska uppnås. I denna utvärdering har olika metoder använts för att t följa upp och utvärdera i vilken grad målen har uppfyllts, men även hur väl riktlinjerna har efterföljts. Då Malmö stad är en stor organisation och matlagningen sker i många olika typer av verksamheter kan det vara svårt att få en samlad bild av måluppfyllelsen. Genom att använda enkäter, intervjuer och kvantitativa mätmetoder beskrivs och bedöms utvecklingen mot målen på ett så fullständigt vis som möjligt.

Utgångspunkten för utvärderingen har varit policyns mål och riktlinjer. Policyn delades upp i 34 olika delmål med indikatorer baserade på texten i policyn för att uppskatta och/eller mäta utvecklingen inom relevanta delar av Malmö stads verksamheter. Resultatet för varje indikator beskrivs i text och eventuellt med tabeller och/eller diagram. För varje indikator har också statusen bedömts och åskådliggörs med hjälp av färgade symboler med trendpilar. Statusen bedöms utifrån kvantitativa och/eller kvalitativa data som är tillgängliga i slutet av år 2020. Innebörden av symbolerna är enligt följande:

Målet i policyn bedöms	positiv trend	oklar trend	negativ trend
vara uppnått			
delvis vara uppnått			
inte vara uppnått			

Kvantitativa data har främst samlats in genom kommunens eget uppföljningssystem för ekonomi, Qlikview samt Compare som följer upp Malmö stads livsmedelsupphandlingar. I Compare kan man se alla verksamheters inköp, andel ekologiska livsmedel, andel inköp inom avtalsprislistan samt växthusgasutsläpp i form av koldioxidekvivalenter (CO₂e) både total mängd och per kilo inköpta livsmedel.

Datansamling från förskolor, skolor och äldreomsorg genomfördes genom enkäter till kök och boenden, samt genom intervjuer med personal i olika delar av verksamheten. Frågorna i enkäter och intervjuer anpassades efter den information som fanns att tillgå i halvtidsutvärderingen för att en jämförelse skulle vara möjlig. Frågor rörande måltider avgränsades till lunchmåltider för att förenkla datahanteringen.

Information om måltidsrutinerna på gymnasieskolor och grundskolor samlades in genom webbenkäter som skickades ut till Skolrestaurangers kökspersonal. Sju av de totalt tolv kommunala gymnasierna och 53 av 75 grundskolor svarade på enkäten. Kvalitativa data samlades in genom intervjuer med två personer inom Skolrestauranger; en kostekonom och en utvecklingssekreterare.

En webbenkät skickades även ut till kockar och övriga måltidspersonal på Malmös 209 förskolor. Det var 121 måltidspersonal som svarade på enkäten. Svaren kombinerades med information från tre intervjuer; en med en förskolechef som varit engagerad i olika projekt kopplade till mat inom förskolan, en med en sektionschef på Skolrestauranger med stödfunktion riktad till förskoleförvaltningen och en med enhetschef på avdelning för livsmedelskontroll med överblick över livsmedelssäkerheten på förskolorna. Kompletterande uppgifter erhöles via telefonsamtal med en kock på Södra Sommarstadens centralkök.

För att undersöka rutinerna inom äldreomsorgen skickades en enkät till sektionschefer och kockar inom särskilda boenden. 33 personer svarade på enkäten. Dessutom samlades information in från Malmö stads tre storkök kopplade till äldreomsorgen, samt från en restaurang för seniorer, genom en kortare enkät, telefonsamtal och mailkontakt. Vidare hölls intervjuer med en chef med ansvar för kostenheten inom särskilt boende, en dietist på kostenheten samt en livsmedelskontrollant.

Information om maten inom Malmö stads LSS-verksamhet insamlades genom en intervju med dietist på HVOF:s kostenhet som även arbetar på uppdrag av funktionsstödsförvaltningen.

För information om maten inom övrig verksamhet i Malmö stad hölls intervjuer med en evenemangssekreterare ansvarig för maten på Malmöfestivalen, en ansvarig för caféverksamheten inom arbetsmarknads- och socialförvaltningen (ASF) samt en caféansvarig på Hylliebadets café.

Coronapandemin under 2020 medförde vissa svårigheter i insamlandet av information till denna rapport. Bland annat var flera offentliga caféer stängda och tänkta inventeringar av utbudet i skolcaféer kunde inte utföras. Viss information, exempelvis hur många elever som äter lunch i klassrum och svårigheter för köken inom förskola och skola att förutse antalet matgäster per dag, är sannolikt färgad av rådande omständigheter.

5. Resultat

Resultatet av utvärderingen visar att för de flesta delarna av policyn har måluppfyllnaden blivit högre 2020 än 2015 och några av målen kan anses helt uppfyllda. Inom några målområden har det inte skett någon större förändring och för ett fåtal målområden är måluppfyllnaden lägre än 2015. En översikt över måluppfyllelsen av de olika målområdena finns i bilaga 4.

5.1 Övergripande mål i policyn

"Alla i Malmö har rätt till bra mat som ett led i en ekonomiskt, socialt och ekologiskt hållbar utveckling. Detta möjliggörs genom att följa Ät S.M.A.R.T-modellen som förenar hälsa och miljö utan att kostnaderna ökar." (Policyn s. 11). Ät S.M.A.R.T. modellen beskrivs under avsnitt Ät S.M.A.R.T., s. 38.

Mål 1

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



Kommentar: Denna del av policyn utgör en sammanfattning av alla andra indikatorer. I Malmö stads budget för 2021 anges under rubriken Delaktighet och omsorg för ett öppet Malmö: "Arbetet med att stärka sammanhållningen och skapa bättre förutsättningar för en jämlik hälsa fortsätter, med utgångspunkt i Malmökommissionens rekommendationer". Därför är det viktigt att utjämna de skillnader som finns gällande den mat som Malmö stads verksamheter serverar, främst till barn- och unga, men även till brukare inom vård och omsorg. Sedan halvtidsutvärderingen 2015 har det blivit bättre gällande de flesta delarna, men fortfarande kan matens kvalitet variera mellan olika verksamheter, beroende på skillnader i budget, ledarskap, kompetens, intresse, utrustning, och kommunikation. En del av dem som ansvarar för maten saknar fortfarande relevant kompetens och adekvat utrustning för att kunna laga mat, varför policyns mål är svåra för dem att uppnå.

Inom vissa verksamhetsgrenar saknas riktlinjer och styrdokument, till exempel vet många kockar inte hur stor budget de har att röra sig med. Inom en del av förskolan, MILJÖFÖRVALTNINGEN • UTVÄRDERING AV MALMÖ STADS POLICY FÖR HÅLLBAR UTVECKLING OCH MAT

äldreomsorgen och LSS-verksamheten görs ingen näringsberäkning av måltiderna. Det behöver inte betyda att maten är dålig, men spridningen i kvalitet mellan verksamheter kan vara stor.

"Utsläppen av växthusgaser relaterade till mat ska minska med 40 procent till 2020 jämfört med 2002." (Policyn s. 11)

Mål 2

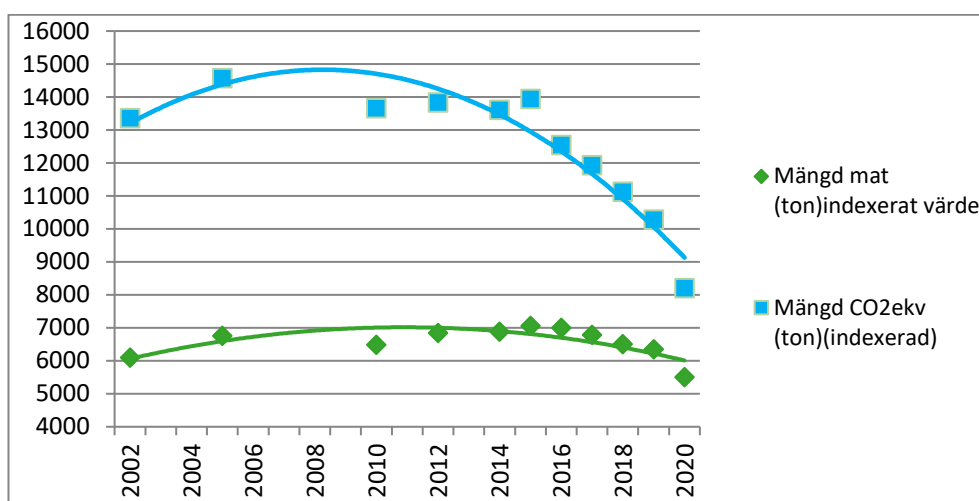
MÅLFORMULERING Utsläppen av växthusgaser relaterade till mat ska minska med 40 procent till 2020 jämfört med 2002



Indikatorer: Förändring av beräknat utsläpp av växthusgaser, (Kompensation för befolkningsförändring görs genom index (befolkningen 2002=1))
Utsläpp av växthusgaser (kg CO₂e) per kg inköpta livsmedel

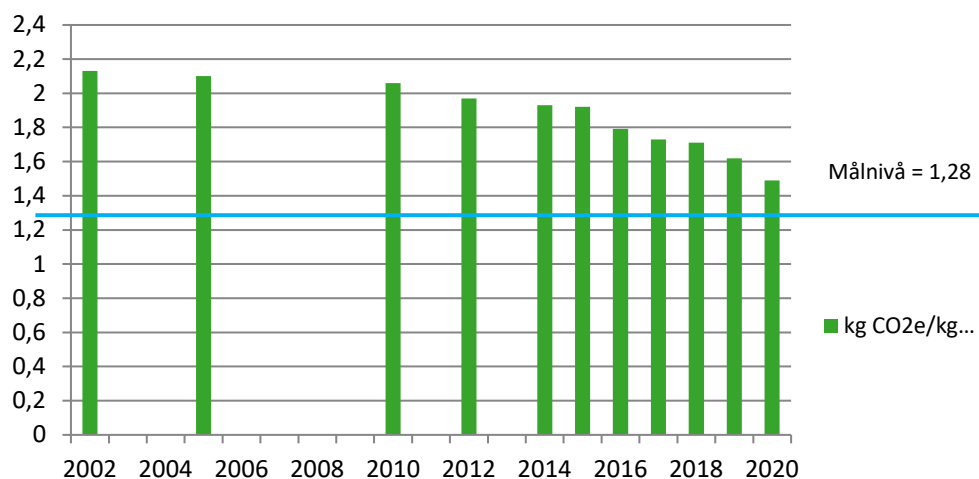
Mätmetod: Verktyg för beräkning av CO₂ ekvivalenter orsakade av matinköp, framtaget av SP Food and Bioscience (2002–2015). sedan 2016 Compare

Kommentar: Livsmedlens klimatpåverkan uppstår framförallt från växthusgasutsläpp vid primärproduktionen, speciellt av animaliska produkter, främst nötkött, men även ost. Klimatpåverkan från kommunens livsmedelsinköp har beräknats 2002, 2005, vartannat år från 2010 till 2014 och sedan varje år från 2014. Fram till 2015 togs värdena fram med hjälp av ett verktyg som har tagits fram av RISE (tidigare SP Food and Bioscience). Sedan 2015 används värden från verktyget Compare baserade på alla kommunala verksamheters inköp av livsmedel från upphandlade leverantörer. Siffrorna för det totala utsläppet är justerade efter ett index som speglar befolkningsökningen. Resultatet framgår av Figur 3. Som kan noteras är värdena för både inköp och växthusgaser betydligt lägre 2020 än tidigare år, vilket delvis är ett resultat av att många kommunala verksamheter hade lägre beläggning på grund av Coronapandemin, bland annat övergick gymnasieskolorna till digital undervisning och då gick det inte åt lika mycket mat i skolrestaurangerna. Minskningen är också ett resultat av att menyförändringar har gjorts i skola och förskola så att måltiderna i en högre grad är växtbaserade än tidigare. Att mängden inköpta livsmedel (kompenserat för befolkningsökningen) minskar kan vara en indikation på att matsvinnet har minskat. Enligt beräkningsmetoden som visas i figur 3 har växthusgasutsläppen minskat med 39 procent, alltså är minskningen väldigt nära målet 40 procent, men eftersom 2020 inte var ett representativt år är det inte helt relevant att använda detta mått. Hade trenden från tidigare år följts hade minskningen landat på cirka 30 procent.



Figur 3 Total mängd inköpta livsmedel (ton) samt mängd växthusgaser dessa inköp genererar, (ton CO₂-ekv). Värdena justerade för att kompensera befolkningsökningen.

Sedan halvtidsutvärderingen har mätvärdet mängd växthusgaser per kilo livsmedel (kg CO₂e/kg) utkristalliserats som ett gemensamt sätt att beräkna livsmedels klimatpåverkan. Det ingår som ett av flera värden som kan fås från de på marknaden aktuella verktyg för att följa upp kommuners livsmedelupphandlingar. Måttet är oberoende av mängd livsmedel man köper in och gör att man kan jämföra olika kommuners växthusgasutsläpp. Malmö stads värden redovisas i Figur 4. Den visar att växthusgasutsläppen har minskat med 30 procent, från 2,13 kg CO₂e/ kg livsmedel 2002 till 1,49 kilo CO₂e/ kg livsmedel 2020. Det innebär att målet, en minskning med 40 procent uppfylls till 75 procent.

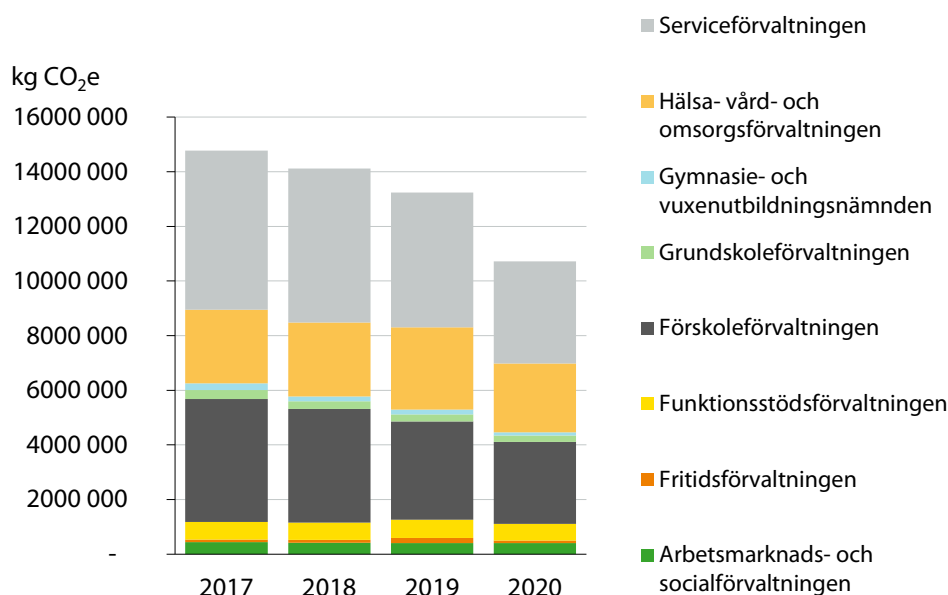


Figur 4. Växthusgasutsläpp från Malmö stads livsmedelsinköp mätt som kg CO₂e per kg inköpta livsmedel

Uppdelat på förvaltningar kan man se att växthusgasutsläppen ligger på ganska olika nivåer på de olika förvaltningarna. Det beror huvudsakligen på att man har olika typer

av verksamhet och därför köper in olika sorters råvaror. Vissa förvaltningar lagar alla dygnets måltider, andra bara lunch och ytterligare andra köper bara kaffe och frukt.

Det största bidraget till minskningen av växthusgasutsläpp har serviceförvaltningen med Skolrestauranger samt förskoleförvaltningen stått för. Dels står de tillsammans för 64 procent av livsmedelsinköpen, dels är det här de största matsedelsförändringarna har gjorts, se Figur 5. Här kan man också se en viss effekt av Coronapandemin i avsevärt mindre utsläpp av växthusgaser 2020, vilket delvis beror på mindre mängder inköpt och serverad mat inom flera verksamheter, främst gymnasieskolan som bedrev distansundervisning under största delen av våren 2020. Då eleverna förhoppningsvis äter sin lunch någon annanstans, till exempel hemma, har dessa utsläpp inte förvunnit utan bara flyttat från offentlig till privat sektor. Den största orsaken till minskningen är dock de stora förändringarna som Skolrestauranger och förskoleförvaltningen gjort i sina menyer.



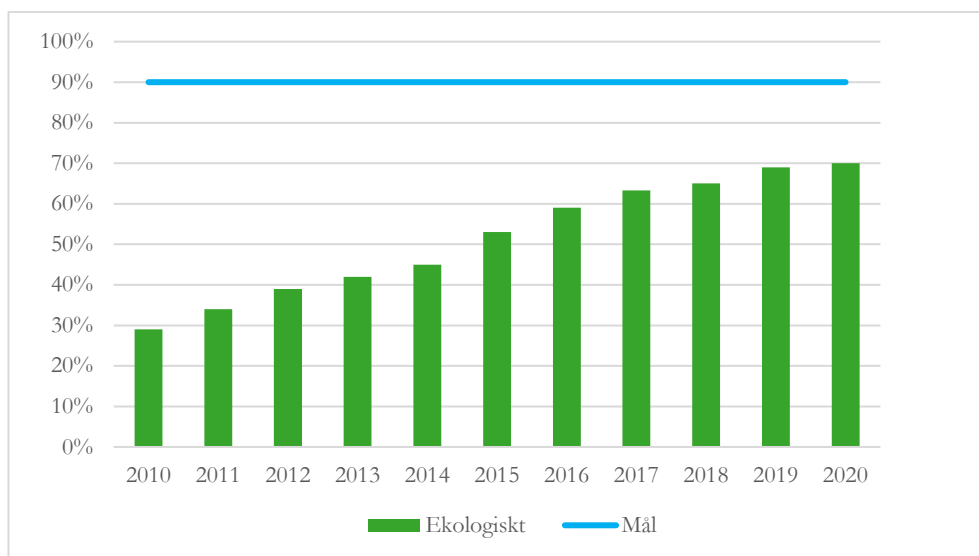
Figur 5 Total mängd växthusgaser kopplade till livsmedelsinköp 2017 till 2020 för de förvaltningar som handlat mest livsmedel (inköp för mer än en miljon kronor per år).

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

MÅLFORMULERING All mat som serveras i Malmö stad ska vara ekologisk 2020

Indikator:	Andel ekologisk mat inklusive MSC-märkt fisk som köps in
Mätmetod:	Enligt delårsrapportering t.o.m. 2104, Qlikview för 2015, Compare från 2016

Kommentar: Utvecklingen av andelen ekologiska livsmedel, räknat som andel pengar som spenderas på ekologiska livsmedel av total livsmedelsbudget, redovisas i Figur 6. Andelen ekologiska livsmedel har ökat stadigt sedan policyn antogs och nådde 2020 70 procent. Det är en ökning med 141 procent mellan 2010 och 2020. I det kommunstyrelsebeslut som följde på halvtidsutvärderingen 2015 fastslogs tolkningen att ”all mat” innebär att minst 90 procent av livsmedelsinköpen är ekologiska, markerat som målnivå i figur 5. Det innebär en måluppfyllelse på 78 procent 2020. Andelen 70 procent ekologiska livsmedel placerar Malmö på andra plats i Ekoligan bland Sveriges kommuner. Tack vare ett proaktivt arbete med kommunens livsmedelsupphandlingar finns det ett brett urval av ekologiska produkter tillgängligt till ett bra pris. Ibland är till och med de ekologiska varorna billigare på kommunens avtal än dess konventionella motsvarighet. Kockarna har dessutom i allt större utsträckning tillämpat Ät S.M.A.R.T. modellen. Tack vare detta har livsmedelskostnaden inte ökat i samma takt som andelen ekologiskt ökat. Det är till och med så att de kök som har en hög andel ekologisk mat har en lägre kostnad per kilo inköpta livsmedel än de som har en lägre andel ekologiskt, då de i högre utsträckning handlar produkter inom avtalsprislstan.





Figur 6 Andel av total livsmedelsbudget som använts till inköp av ekologiska livsmedel

5.2 MÅLOMRÅDE: Hälsosam mat av hög kvalitet

Vårt mål i Malmö stad är att maten ska vara god och hälsosam. Det kan vara svårt att bedöma, men genom att använda olika indikatorer kan en uppfattning skapas kring hur arbetet mot målet gått.

"I Malmö stad ska vi servera god, vällagad, säker och hälsosam mat till alla. Den ska vara av hög kvalitet och ska så långt det är möjligt lagas från grunden, med ett minimum av tillsatser". (Policyn, s. 13, avser mål 4, 5, 6, 7, 8, 9 och 10)

Mål 4

MÅLFORMULERING	Maten bör vara tillagad nära kunden	
Indikator 1:	Andel av måltider som skickas. (Andel av lunchportioner).	
Mätmetod:	Enkäter, intervjuer	
Indikator 2:	Varmhållningstider (Medeltid)	
Mätmetod:	Enkäter	

Kommentar - indikator 1: Tabell 1 visar andelen portioner i respektive verksamhet som skickas från ett tillagningskök till ett mottagningskök. En jämförelse med halvtidsutvärderingen från 2015 visar en minskning i andel skickade måltider för alla verksamhetsdelar utom äldreomsorgen.

En tydlig ökning i andelen tillagningskök jämfört med mottagningskök har skett sedan halvtidsutvärderingen. Idag har 67 procent av grund- och gymnasieskolorna egna tillagningskök, att jämföra med cirka 25 procent 2015. Bland gymnasieskolorna har andelen skickade portioner minskat från 49 procent till 39 procent och bland grundskolorna syns en minskning från 67 procent till 37 procent.

TABELL 1 ANDEL SKICKADE PORTIONER INOM MALMÖ STADS VERKSAMHETER 2015 OCH 2020

VERKSAMHET	ANDEL SKICKADE PORTIONER 2015	ANDEL SKICKADE PORTIONER 2020
Gymnasieskolor	49 %	39 %
Grundskolor	67 %	37 %
Förskolor	30 %	15 %
Äldreomsorg	52 %	67 %

Inom förskoleverksamheten arbetar man aktivt med att bygga fler tillagningskök samtidigt som mindre förskolor utan matlagingsmöjligheter successivt läggs ned. Detta gör avtryck i statistiken – andelen skickade måltider inom förskolan har

halverats sedan 2015, från 30 till 15 procent. Andelen mottagningskök har också minskat, från 44 till 34 procent.

Inom äldreomsorgen har utvecklingen gått åt motsatt håll – andelen skickade portioner har sedan 2015 ökat från 52 till 67 procent. Även andelen mottagningskök har ökat, från 54 till 63 procent. Anledningen till att andelen mottagningskök har ökat är att omsorgspersonalens huvuduppgift ska vara omvårdnad och inte att laga mat och planera menyer. Kompetensen är också skiftande hos vårdpersonalen beträffande special- och konsistensanpassade kosten och tillagning av dessa rätter. Mathildenborgs kök genomgick 2017 en om- och tillbyggnation och har kapacitet att leverera fler portioner än förut. Utöver det så har kostenheten en måltidsutvecklare som planerar och näringsberäknar matsedlarna i ett kostdataprogram.

Endast ett litet antal av LSS-bostäderna får mat levererad, de flesta lagar maten på plats antingen i ett gemensamt boendekök eller separat i brukarnas lägenheter.

Kommentar - indikator 2: Varmhållning innebär att maten hålls varm från tillagning fram till servering, för att undvika bakterietillväxt. Att hålla maten varm under lång tid riskerar dock att försämra matens smak, utseende, konsistens och näringsmängd (främst B- och C-vitamin⁴).

Inom Malmö stad finns stora variationer i varmhållningstider, både inom och mellan de olika verksamhetstyperna. I de verksamheter där maten lagas på plats antas varmhållningen vara kortare, varför fokus här har lagts på varmhållningstider för mottagningskök. Man ska dock vara medveten om att varmhållning även kan förekomma i tillagningskök, speciellt i de kök som lagar mat både för leverans och servering på plats. Tabell 2 visar varmhållningstiderna i snitt för skola, förskola och äldreomsorg.

TABELL 2 MOTTAGNINGSKÖKENS VARMHÅLLNINGSTID, 2015 OCH 2020.

VARMHÅLLNINGSTIDER FÖR MOTTAGNINGSKÖKEN

Verksamhet	2015		2020	
Gymnasieskola	MIN 1h 10m	MAX 3h 20m	MIN 1h 34m	MAX 3h 24m
Grundskola	1h 20 m	3h 25m	1h 17m	3h 13m
Förskola	MEDELTAL 1h 30m		MEDELTAL 1h 21m	
Äldreomsorg	MEDELTAL 1h 50m		MEDELTAL 1h 45m	

Enligt enkätsvaren har inga större förändringar skett sedan 2015 gällande varmhållningstider i Malmö stads verksamheter. Den största skillnaden finns i gymnasieskolorna, där lägsta snitttiden för varmhållning ser ut att ha ökat med 24

minuter. Som tidigare nämnts är siffrorna för gymnasiet inte helt säkra eftersom svaren kom från andra skolor i år än vid utvärderingen 2015. Dock visar årets svar på att mer arbete behöver ske med att minska varmhållningstiderna på grund- och gymnasieskolor – på en av skolorna har maten varmhållits i två timmar redan när matsalen öppnar för första lunchgästen och när matsalen stänger har maten stått varm i hela fyra timmar.

På Skolrestauranger pågår arbete med att minska varmhållningstiderna. En omorganisation har skett för att minska de stora köken och idag skickas max 2 500 portioner från ett och samma kök, jämfört med tidigare 4 500 portioner. Det finns även ett uttalat mål om att bygga fler tillagningskök. De måltider som skickas anpassas i den mån det går till varmhållning, exempelvis genom att skicka rätter med flera komponenter (till exempel lasagnette) omonterade för att de inte ska förlora så mycket i smak och konsistens.

Förskolornas varmhållningstider håller sig i stort sett inom SLV:s rekommendationer, endast en förskola i enkätsvaren överstiger rekommendationerna på max två timmar. Dessutom är det en mindre del av förskolematen som skickas jämfört med de andra verksamheterna, och de måltider som lagas på plats har sannolikt en kortare varmhållningstid. Dock skiljer sig varmhållningstiderna stort mellan förskolorna – från 15 minuter upp till 2 timmar och 15 minuter. De förskolor med längst varmhållning får sin mat från större tillagningskök. Varmhållningstiderna i förskolan har minskat sedan 2015. Även om snitttiden inte förändrats särskilt mycket har de längsta varmhållningstiderna minskat med runt 45 minuter från att ha legat på cirka 3 timmar.

Inom äldreomsorgen ligger snitttiden för varmhållning på 1 timme och 45 minuter. Här finns precis som inom förskolan en stor spridning mellan svaren i enkäten – varmhållningstiderna skiftar från 30 minuter ända upp till tre timmar mellan att maten skickas från leverantör till att den serveras till matgästen. Tre timmar är en lång varmhållningstid. Att maten håller god kvalitet avseende konsistens, smak och utseende är extra viktigt inom äldreomsorgen där många har svårt att få i sig tillräckligt med mat. Näringsbrist förekommer på Malmö stads äldreboenden och matens kvalitet kan vara en delförklaring. De flesta boenden inom Malmös äldreomsorg får maten levererad från ett av de tre storköken Mathildenborg, Rönnbäret och Soltofta. En extern aktör sköter transportererna. En kombination av att de inte vill ha för många bilar samt att alla boenden äter lunch vid ungefär samma tid gör att varmhållningstiderna ökar. Ett visst arbete pågår med att minska problemen med varmhållning av mat inom äldreomsorgen. Nya boenden planeras så att de ligger nära storköken och att mer mat ska kunna tillagas på plats. Det senare är beroende av vilja, kompetens och matlagningsmöjlighet ute på boendena vilket skiftar stort från boende till boende.

Inom LSS-verksamheterna är inte varmhållning något större problem eftersom den mesta av maten tillagas på plats.



MÅLFORMULERING Maten (bör vara tillagad nära kunden och) ska kunna avnjutas i en lugn och trivsamt miljö som främjar social samvaro

Indikator: Måltidsmiljö

Mätmetod: Enkäter och intervjuer

Kommentar: Andra faktorer förutom maten finns som påverkar matupplevelsen och är viktiga för en god måltidsmiljö, som dofter, ljud, atmosfär och mötet med personal och andra matgäster.

Det finns vissa brister i måltidsmiljön inom Malmö stads verksamheter, även om det skiftar stort mellan olika skolor, förskolor och särskilda boenden. Att elever fått stå upp och äta på grund av platsbrist är ett problem. En utvärdering av skolornas måltidsmiljö skulle kunna visa var förbättringar kan behövas.

Måltidsmiljön på grund- och gymnasieskolorna beror till största del på ansträngningar från de enskilda skolorna – Skolrestauranger kan här endast vara rådgivande och uttrycka åsikter kring måltidsmiljön. Enligt de intervjuade på Skolrestauranger finns det vissa måltidsmiljöproblem i Malmö varav det största är att det kan vara ont om sittplatser när många elever ska äta samtidigt. På ett gymnasium i staden har det hänt att eleverna fått äta sin mat stående vilket inte är i linje med en god måltidsmiljö. Andra problem som nämns under intervjun är hög ljudvolym och tidspress under måltiden.

Enkätsvaren tyder på att en ökning av måltider i klassrummet har skett sedan 2015. I och med pandemin 2020 är det troligt att fler skolelever fått äta sin lunch i klassrummet på grund av smittbegränsning, varför denna ökning inte med säkerhet kan sägas bestå på längre sikt.

De flesta förskolebarn äter sina måltider på avdelningen, men ungefär 27 procent av förskolorna som svarat på enkäten har tillgång till matsal och 3 procent har möjlighet att äta sina måltider utomhus. För förskolebarnen är det inte alltid en fördel att äta sina måltider i matsal, eftersom matsalarna ofta delas med andra äldre barn, vilket kan ha en negativ påverkan på måltidsmiljön.

Inom äldreomsorgen är måltidsmiljön viktig eftersom många äldre drabbas av dålig aptit. Arbetet med måltidsmiljön inom Malmö stads äldreomsorg bygger på FAMM – Five Aspects Meal Model, vilket innebär att man tar rummet, produkten, mötet, atmosfären/stämningen och styrsystemet i beaktande när måltidsmiljön utvärderas. I intervjuerna framkommer stora skillnader i måltidsmiljö mellan de särskilda boendena i Malmö. En boendechef som är engagerad i måltiderna gör stor skillnad för måltidsmiljön och engagerad omsorgspersonal leder också till bättre miljö. Vid bristande engagemang för måltiderna från chefer och personal blir måltidsmiljön istället lidande. På vissa boenden beskrivs miljön i matsalen som ”inte måltidsvänlig” medan den på andra platser varit tillfredsställande. En annan aspekt som skiljer sig åt mellan boendena är att man på vissa ställen lagar maten på plats vilket gör att det

MÅLFORMULERING Måltiden ska vara en integrerad del i det pedagogiska arbetet



Indikator: Beskrivning av integrering i pedagogisk verksamhet

Mätmetod: Enkäter och intervjuer

Kommentar: Enligt policyn ska måltiden vara en integrerad del av det pedagogiska arbetet. Att arbeta med pedagogik i samband med måltid är extra viktigt i förskolorna, därför att det är under de första fem levnadsåren som våra matvanor grundläggs⁵. Ett vanligt argument när små barn ratar mat är att de inte känner igen den. Därför är det viktigt att skapa ett intresse och en nyfikenhet för mat genom god pedagogik. Även inom grund- och gymnasieskolan är måltidspedagogik viktigt. Enligt förarbetet till skollagen (2010:800) är skolmåltiden en del av utbildningen. Måltiden kan användas för att ge eleverna kunskap om en hållbar och hälsosam livsstil, men utgör ofta en outnyttjad resurs⁶.

Inom många av Malmö stads förskolor har man de senaste åren arbetat mycket med pedagogik i samband med måltiderna, något som framkommer i intervjuerna även när måltidsmiljön diskuteras (se ovan). Exempel på hur man arbetar är genom pedagogik kring säsongsmat och genom att visa barnen hur och när maten odlas. Det finns även exempel på när kökspersonalen engagerar barnen genom att låta dem hjälpa till med vissa delar av matlagningen, samt genom att prata med dem om matsvinn. Vid matbordet sitter personalen tillsammans med barnen och uppmuntrar dem till nyfikenhet kring maten och barnen tillåts att långsamt närma sig nya maträtter, genom att undersöka exempelvis matens konsistens innan de smakar på den. Även om förskoleförvaltningen arbetar med att implementera matpolicyn i arbetet ser läget kring pedagogik olika ut på olika förskolor – även här beror mycket på personalens engagemang och intresse för frågan.

Inom grund- och gymnasieskolan beror integreringen av pedagogik i måltiderna i stort på engagemanget hos både skolans personal och kökspersonalen från Skolrestauranger, vilket leder till skillnader mellan skolorna. Här finns en klar potential för förbättringar. Skolrestauranger välkomnar initiativ från skolan gällande mer pedagogik i samband med måltiderna. Exempel på saker som görs idag är skördeveckan på Hyllievång, där eleverna får vara med och se hur maten skördas, samt inkludering av elever i matlagningen på vissa skolor. Dessutom anger ett flertal av de köksanställda som svarat på vår enkät att de pratar med eleverna om vikten av att minska på matsvinnet genom exempelvis mindre portioner.

Inom äldreomsorgen handlar måltidspedagogik främst om bemötande och måltidsmiljö. Informationen under Mål 5 klargör att stora skillnader finns, liksom ett stort utrymme för förbättring på vissa boenden.

Inom LSS-verksamheterna sker visst arbete med pedagogik kring hälsosam mat. Samtidigt är det upp till brukarna själva att bestämma vad de vill äta.

Mål 7

MÅLFORMULERING Måltiderna ska serveras enligt den måltidsordning och vid de tider som rekommenderas av Livsmedelsverket



Indikator: Tillämpning av Livsmedelsverkets måltidsordning

Mätmetod: Enkäter och intervjuer

Kommentar: Enligt Livsmedelsverkets rekommendationer bör lunchen i skolan serveras mellan klockan 11 och 13. Dessutom bör man följa måltidsordningen som innebär att runt 30 procent av det rekommenderade dagliga intaget av energi och näringsämnen ska komma från lunchen⁷. All mat som lagas och serveras av Skolrestauranger näringsberäknas för att säkerställa att måltidsordningen följs. Däremot följs inte alltid rekommendationerna kring när lunchen serveras; endast sju av 52 svarande grundskolor och fem av sju svarande gymnasieskolor öppnar sina matsalar vid klockan 11, resterande öppnar tidigare och vissa grundskolor så tidigt som 10:15. Det ska noteras att det är skolorna som bestämmer när lunchen ska serveras och därför när matsalarna öppnas. Skolrestauranger känner till att det ofta är många elever som ska äta i relativt små lokaler vilket gör att lunchtiderna behöver utökas för att minska trängsel. På vissa av grundskolorna där matsalen öppnar tidigt stänger matserveringen så tidigt som klockan 12.15 - 12.30 vilket tyder på att man i de fallen skulle kunna komma tillrätta med problemen genom bättre planering. Ett par av grundskolornas matsalar stänger klockan 13.30 men de flesta grundskolor och alla gymnasieskolor håller den senare tidsgränsen på klockan 13.

Måltiderna i förskolan ska enligt livsmedelsverkets måltidsordning stå för cirka 70 procent av dagens energi- och näringsintag⁸. Då förskolan inte omfattas av samma lagkrav på näringsberäkning som grundskolorna sker näringsberäkning inom förskolan i mån av personalens engagemang. Utöver riktlinjerna för måltidsordning ska frukost, huvudmål och mellanmål serveras så att det inte går för lång tid mellan måltiderna. Enkätsvaren visar att måltiderna serveras vid ungefär samma tider på alla Malmö stads förskolor: frukost runt klockan 8, lunch runt klockan 11 och mellanmål runt klockan 14, med en variation på runt 30 minuter.

Inom äldreomsorgen behöver måltiderna anpassas så att de är små men energi- och näringstät. Måltiderna bör också fördelas över en stor del av dygnet – nattfastan bör inte överstiga elva timmar – och mellanmålen bör komplettera huvudmålen på ett bra sätt. I enkätsvaren framkommer att mellanmålen anpassas efter brukarnas behov och att sena mellanmål serveras vilket minskar tiden för nattfastan. Gällande näringsberäkning har ett kostdataprogram införskaffats sedan omorganisationen 2018.

Arbetet med en receptbank pågår fortfarande och tanken är att storköken ska kunna använda sig av den men på längre sikt även de boenden som lagar sin mat själva. På de boenden där maten tillagas på plats skiftar kvaliteten och näringstätheten eftersom personalens kompetens skiftar, på vissa boenden finns samordning kring recept och/eller utbildad matpersonal, och på vissa finns varken rätt kompetens eller tillräcklig ledning i matlagningen. Därför kan man inte garantera att maten som serveras inom Malmö stads äldreomsorg alltid är näringsriktig.

Mål 8

MÅLFORMULERING Det är viktigt att brukarna har möjlighet till inflytande över maten. Matråd eller motsvarande ska finnas i de verksamheter där det är relevant

Indikator 1: Andel verksamheter med matråd

Mätmetod: Enkäter



Indikator 2: Grad av personalinflytande

Mätmetod: Enkäter



Kommentar - indikator 1: Tabell 3 visar andel av de olika verksamheterna som har matråd hösten 2020 samt hur utvecklingen sett ut sedan 2015.

TABELL 3 ANDEL AV DE OLIKA VERKSAMHETERNA MED MATRÅD 2015 RESPEKTIVE 2020

VERKSAMHET	ANDEL MED MATRÅD	
	2015	2020
Gymnasieskolor	100%	57 %
Grundskolor	87 %	75 %
Förskolor	46 %	53 %
Äldreomsorg	55 %	59 %

Enkätsvaren tyder på att det idag finns matråd på färre av grund- och gymnasieskolorna än 2015. Data för gymnasieskolorna kan som nämnts vara missvisande eftersom andra skolor svarade 2020 än 2015. Dock visar den att inte alla gymnasieskolor har matråd vilket vi trodde 2015, samt att andelen grundskolor med matråd förmodligen har gått ned. Vad detta beror på är inte helt klarlagt – det är skolans ansvar att upprätta ett matråd och i Skolrestaurangers överenskommelse med skolorna finns reglerat att skolorna ska ha någon form av matråd. Skolrestauranger pushar sin personal att försöka påverka skolorna att införa matråd. Det kan vara en effekt av Coronapandemin då skolorna kan ha velat undvika att träffas i konstellationer utanför klassen. Alla grund- och gymnasieskolor som i enkäten svarat att de har matråd har också minst en vuxen (oftast rektor eller lärare men även skolsköterska) med i matrådet. Med beaktande av barnkonventionen är det oroande att andelen matråd har minskat i Malmö stads skolor.

Bland förskolorna ser andelen med matråd ut att ha ökat något sedan 2015, med reservation för att förändringen är förhållandevis liten och inte alla förskolor svarade på enkäten vare sig 2020 eller 2015. Inom Malmö stads förskolor förekommer olika strategier: matråd, barnråd och önskemat, som exempel. Det är olika från förskola till förskola. Angående vuxna i matrådet har nästan alla som svarat att de har matråd även uppgett att minst en vuxen, exempelvis en pedagog, finns med i matrådet förutom kökspersonalen.

Inom äldreomsorgen syns en tendens till ökning i andelen som har matråd, men precis som med förskolorna finns en osäkerhet eftersom inte alla boenden svarat på vår enkät. Klart är att runt hälften av Malmös särskilda boenden har matråd. Det kan också finnas andra platser där matsituationen tas upp, exempelvis boenderåd. På de boenden där avdelningskök finns är det lättare för de boende att påverka maten som serveras eftersom de som lagar maten har direktkommunikation med matgästerna. Man har som tidigare nämnt även måltidsombud som för vidare synpunkter och

information till boendenas chefer. Enligt intervjuerna fungerar detta olika bra och det kan ibland vara svårt för ombuden att få gehör och lyckas driva igenom förändringar.

Inom LSS-verksamheterna kan brukarna påverka den mat som serveras i hög utsträckning, eftersom LSS går ut på att allt man gör ska vara individanpassat. Ett problem här är att maten då inte alltid blir näringsriktig – pizza och hamburgare lockar ofta mer än ”nyttigare” mat. Här finns en utmaning för personalen att med pedagogiska grepp försöka införa andra rätter på menyn än de brukarna initialt väljer, utan att gå emot brukarnas rätt till självbestämmande.

Kommentar - indikator 2: Inom Skolrestauranger har kökspersonalen ett viktigt ansvar i att kommunicera till ledningen vilka rätter som fungerar och inte. Denna information används sedan av en menygrupp som tar fram och väljer vilka recept som ska användas i organisationen. På så sätt kan man tillsammans utforma en meny som fungerar för eleverna samtidigt som den är näringsriktig och håller sig inom budget.

I förskoleköken har kockar och matansvariga ett stort egenbestämmande gällande vilken mat som serveras. När kompetens finns är detta positivt, men för mer osäkra matlagare kan egenbestämmandet betyda att man är i behov av mer stöd och stöttning från exempelvis förvaltningen. Något som framkom i halvtidsutvärderingen är att många förskolekockar inte vet vilken budget de har att röra sig med. Detta förekommer fortfarande och är inte nödvändigtvis ett problem för de kockar som känner sig bekväma med att bara veta om de ligger plus eller minus. Samtidigt vore en bättre dialog mellan ekonomiansvarig och matansvarig att föredra på många håll eftersom det ökar känslan av inflytande och eftersom det antagligen vore behjälpligt i menyplaneringen.

Eftersom många boenden inom äldreomsorgen får sin mat från storkök är det viktigt att kommunikationen fungerar bra mellan personal på kök och boenden. Som nämnts har vissa problem uppkommit i denna kommunikation, samt i kommunikationen mellan måltidsombud och chefer på vissa boenden. Här finns potential för förbättringar. Där maten lagas på plats har personalen naturligt ett större inflytande över måltiderna, men här finns en viss problematik kring kompetens, något vi återkommer till under mål 11.

Mål 9

MÅLFORMULERING Alla som av etiska, religiösa eller medicinska skäl har behov av specialkost, ska i möjligaste mån, kunna erbjudas sådan av hög och säker kvalitet



Indikator: Hur försäkras man att alla i behov av specialkost alltid får det?

Mätmetod: Intervjuer

Kommentar: Specialkost

De flesta gymnasieskolor och grundskolor har bra rutiner gällande anpassad kost och specialkost och tydliga arbetsbeskrivningar som alla kan ta del av, även vikarier. Rutiner skiljer sig åt beroende på typ av kök, skolans storlek och barnens ålder. I

Skolrestauranger lagas specialkosten på plats efter att man säkerställt att tillräcklig kompetens finns i köket. Undantag är riktigt krångliga specialdieter, där rätterna lagas i storkök.

För de elever som idag går i gymnasieskolan och grundskolan finns möjlighet att utan speciellt intyg få

- vegetarisk mat
- vegetarisk mat + fisk
- mat fri från fläskkött
- ordinarie mat men är i behov av laktosfri dryck och yoghurt

Man ska dock meddela detta till restaurangpersonalen på skolan för att de ska kunna planera rätt mängder mat. Är man däremot i behov av specialkost av medicinska skäl eller vill ha vegansk mat så ska man göra en skriftlig anmälan.

Inom förskolan ska det finnas rutiner för att säkerställa att alla som är i behov av specialkost alltid får det. När kocken inte är på plats kan vissa av tillagningsköken beställa specialkost från ett storkök och andra har arbetsbeskrivningar till vikarier.

Men det finns tyvärr brister i rutiner för hantering av allergener som förskoleförvaltningen har förbjudit, nötter och sesamfrö, enligt avdelningen för livsmedelskontroll på miljöförvaltningen. Det saknas rutiner för rapportering av felserveringar/specialkost incidenter. Alla felserveringsincidenter ska rapporteras till miljöförvaltningen. Förskoleförvaltningen, i samråd med miljöförvaltningen, håller på att se över rutinerna.

Inom äldreomsorgen ska specialkost och anpassad kost vara ordinerad (av dietist, läkare, sjuksköterska, logoped), se även mål 16. Det saknas klinisk dietist i Malmö stad. De allra sjukaste inom äldreomsorgen har inte möjlighet att få enskild rådgivning av dietist då dietistverksamheten i Malmö stad inte ger individuell kostrådgivning och har man inte möjlighet att ta sig till sjukhus eller vårdcentral får man inte träffa Region Skånes dietister. Vid behov och förfrågan ger dietisterna dock allmänna råd om hur man lagar olika sorters specialkost. De kan även vid behov utbilda personalen gällande olika sorters specialkost. Det är viktigt eftersom specialkost och anpassad kost i verksamheterna också är en fråga om kunskap och kompetens.

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

Mål 10

MÅLFORMULERING Maten ska, så långt det är möjligt, lagas från grunden, med ett minimum av tillsatser.



Indikator: Andel mat som lagas från grunden/användning av färdiglagade rätter

Kommentar: Skolrestauranger anger i intervjuer att de lagar mer mat från grunden nu än vad de gjorde tidigare. Trots det ser vi ingen större skillnad i mängd inköpta färdiglagade rätter 2020 jämfört med 2015. Det beror förmodligen på en större användning av färdiglagade rätter inom andra förvaltningar. Vid upphandling ställs höga kvalitetskrav på alla produkter, även de processade produkterna, inom avtalsprislistan, till exempel när det gäller innehåll av livsmedelstillsatser och andel av vissa råvaror. Vissa livsmedelstillsatser, till exempel natriumglutamat och jästextrakt, är nästan helt utfasade från avtalsprislistans produkter. Det betyder att maten kan hålla en hög kvalitet även om den inte lagas från grunden.

Endast en förskola har i enkäten svarat att de endast serverar färdiglagade rätter och i vissa kök inom ASF serveras färdiglagade rätter på grund av bristande matlagningskompetens hos personalen.

5.3 MÅLOMRÅDE: Kunskap och kompetens

”Personalen ska fortlöpande ha tillgång till professionellt stöd och kunskapsutveckling inom relevanta ämnesområden för att kunna upprätthålla en hög kompetens.” (Policyn s. 13, avser mål 11 och 12)

Mål 11

MÅLFORMULERING Alla som har som arbete att beställa, hantera och tillaga mat ska ha god kompetens i matlagning, näringslära, specialkost, hygienfrågor, bemötande samt hållbar utveckling



Indikator: Personalens kompetensnivå

Mätmetod: Enkäter och intervjuer

Kommentar: Alla som arbetar med eller nära måltiden behöver kunskap om vad som kännetecknar en bra måltid. För att laga god och näringsriktig mat krävs kompetens kring råvaror och dess innehåll, samt kring matens hantering när det kommer till exempelvis uppvärmning och lagring.

Gemensamt för hela Skolrestauranger finns, förutom kökspersonal, anställda kostekonomer, dietister och livsmedelstekniker. Man har även en kvalitetskoordinator som identifierar inom vilka områden man behöver utvecklas. Andelen kockar bland Skolrestaurangers kökspersonal är relativt hög, och idag nyanställs bara kockutbildad personal. Samtidigt understryks i intervjuerna att en kocktitel inte behöver säga något om vare sig engagemang eller erfarenhet, och en person utan formell utbildning kan också ha stora tillämpade kunskaper och god vana av att arbeta i storkök. Enligt enkäten är det endast två av grundskolorna där det inte finns kockutbildad personal och alla de svarande gymnasieskolorna har kökspersonal med någon form av utbildning även om typen av utbildning skiljer sig åt (högskole-, gymnasie- och

vuxenutbildning finns representerade). I storköken finns utmaningar som inte mindre kök har, till exempel andra råvaror, en annan budget och mer komplicerad logistik.

Kompetensnivån i förskoleköken varierar då det rör sig om många medarbetare, varav vissa har särskilda spetskompetenser inom ett visst område medan andra har mindre kunskaper eller mindre engagemang. Enligt enkäten har 81 procent av förskolekockarna någon form av utbildning, exempelvis genom gymnasie- eller vuxenutbildning (vissa anger även miljöförvaltningens kortkurser). En del kockar har haft bristande kunskaper för att laga växtbaserad mat även om man på förskoleförvaltningen arbetar med att följa matpolicyns råd om växtbaserat och ekologiskt. Man strävar efter att ha en jämn och hög kvalitet på den mat som serveras även om kunskaperna i köken skiftar och försöker hitta en parallell linje för hela förvaltningen att arbeta efter.

På äldreomsorgens storkök finns kockutbildad personal. Enligt enkäten finns någon form av matutbildad personal också på 47 procent av tillagnings- och avdelningsköken, och på 40 procent av mottagningsköken. Flera nämner internutbildningar exempelvis för rollen som kostombud, men ett fåtal boenden har även utbildade kockar som lagar maten. Internutbildningarna kan enligt dietist inte likställas med en mer formell utbildning eftersom de är väldigt korta, men kostombuden får ändå större kunskaper än övrig omsorgspersonal. Eftersom det på boendeköken finns stor spridning i personalens matlagningskunskaper är det också en stor spridning i måltidernas kvalitet. Att en så stor spridning i kompetensnivå finns inom äldreomsorgen är ett stort problem eftersom de äldre riskerar att inte få i sig den näring de behöver för att undvika exempelvis undernäring, något som konstaterat förekommer inom Malmö stads äldreomsorg.

Inom LSS-verksamheterna lagar oftast omsorgspersonal maten och även här varierar kunskaperna om näringstäthet och energinnehåll.

Gällande kompetens kring livsmedelssäkerhet inom Malmö stads verksamheter är hygien inget större problem – den kompetensen finns oftast och man har tillgång till bra utrustning för ändamålet. Då kompetensen brister finns tydliga rutiner att följa, vilka kontrolleras av Malmö stads livsmedelskontrollanter. Utmaningen kompetensmässigt är snarare inom specialkosthanteringen där ett litet misstag kan göra stor skada. Här är god kommunikation av stor vikt; de gånger fel inom specialkost har rapporterats till livsmedelskontrollen är det sällan i köket misstaget begås utan snarare vid servering. Därför är det viktigt med goda rutiner, till exempel att specialkosten är nogt uppmärkt så att den ges till rätt person.

Sammanfattningsvis finns mer arbete att göra gällande kompetensnivå hos personalen inom framför allt äldreomsorgen och möjligen inom LSS-verksamheterna. Även inom förskolorna varierar kompetensen stort och skulle kunna höjas på vissa ställen.

MÅLFORMULERING Personalen ska fortlöpande ha tillgång till professionellt stöd och kunskapsutveckling inom relevanta ämnesområden för att kunna upprätthålla en hög kompetens



Indikator: Tillgång till fortbildning

Mätmetod: Enkäter och intervjuer

Kommentar: Inom alla förvaltningar som lagar mat finns det möjlighet för måltidspersonal att fortbilda sig. Sedan Malmös policy för hållbar utveckling och mat antogs 2010 har miljöförvaltningen hållit hundratals utbildningar som motsvarar cirka 2 800 persondagar (en persondag är den tid en person hinner med på en arbetsdag – åtta timmar. Vi räknar totalt antal dagar det har genomförts utbildningar. Till exempel en utbildning på fyra timmar där 20 personer deltog är lika med tio persondagar). Det har varit främst måltidspersonal från förskoleförvaltningen och Skolrestauranger, men också kökspersonal och kostombud från HVOF. Miljöförvaltningen har också utbildat ledningen på serviceförvaltningen, förskoleförvaltningen och många pedagoger inom Malmö stads förskolor. Kurserna har främst haft fokus på matens koppling till miljön och klimatet, med praktiska matlagningskurser, men också näringslära, mat och kultur, odling och den pedagogiska måltiden. Den sist nämnda var en stor satsning som gjordes under hösten 2019 och hela 2020 för att utbilda och inspirera pedagoger i vikten av en bra måltidsmiljö och hur viktigt det är för barnen att utforska maten på sina villkor.

Inom förskolan finns ett köksnätverk med 13 grupper där kökspersonalen får tillgång till kunskap och ett diskussionsforum för att utbyta erfarenheter. Nätverken ger också förskoleförvaltningen en överblick över förskolornas kök och personalens kompetens. Tidigare har miljöförvaltningen hållit i nätverksträffarna och då var det i en mer ostrukturerad form med cirka fyra till sex träffar om året där all kökspersonal var inbjudna, det kunde vara upp till 90 kockar som deltog vid ett tillfälle. Sedan 2020 har förskoleförvaltningen och serviceförvaltningen en intern överenskommelse där Skolrestauranger ska erbjuda stöd till måltidspersonal på Malmös kommunala förskolor. Detta inkluderar bland annat att vara värd för nätverksträffar. Nätverksträffarna har varit värdefulla eftersom olika kompetenser samlas och kan utbyta erfarenheter de har varit uppskattade av personalen som ofta arbetar ensamma i köket.

Kökspersonalen på Skolrestauranger får regelbundna utbildningar som en del av sin fortbildning. De erbjuds många olika kurser, till exempel om specialkosthantering, livsmedelshygien/säker mathantering, lösningsfokuserat arbetssätt, kostdatasystemet, i kommunens ekonomisystem, samt utbildningar om mat och olika hållbarhetsfrågor, till exempel klimat. Den stora utmaningen enligt Skolrestauranger är kompetensutveckling inom det vegetariska köket – vissa kockar har svårt att veta hur de ska hantera vegetariska råvaror för att få fram smak och textur på ett bra sätt. Där har man gjort insatser som exempelvis internutbildningar och arbetsgrupper med

personal från olika kök och med olika kompetens som kan inspirera och lära av varandra.

Inom äldreomsorgen har man hållit utbildningar för måltidsombuden, exempelvis hur man gör måltidsobservationer, och rollspel. Det är ett kraftfullt sätt att hålla en utbildning – personalen sattes i situationen av att vara brukare. Bemötande blir då väldigt påtagligt. HVOF håller på att ta fram ett filmmaterial för utbildning, men det har blivit försenat på grund av pandemin.

Före omorganisationen av LSS-verksamheten 2018 förekom kurser och fortbildningar för kostombud och man hade tillgång till verksamhetsstöd och individuell rådgivning. Numera förekommer detta relativt sparsamt. Ett problem är att dietistresursen är liten i förhållande till antalet personer man ansvarar för och spännvidden i det man ska eller vill göra. Därför hinner man inte alltid prioritera exempelvis fortbildning för personalen.

Malmö stad har ett avtal med företaget Nomor för egenkontrollutbildningar, som finns för all måltidspersonal i staden. Det är chefens ansvar att skicka sin personal på fortutbildning inom egenkontroll.

5.4 MÅLOMRÅDE: Hållbara Inköp

5.4.1 ETISKT CERTIFIERADE PRODUKTER

"Etiskt certifierade (till exempel rättvisemärkt) produkter ska alltid vara förstahandsvalet i de produktkategorier där sådana finns." (Policyn s. 14)

Mål 13

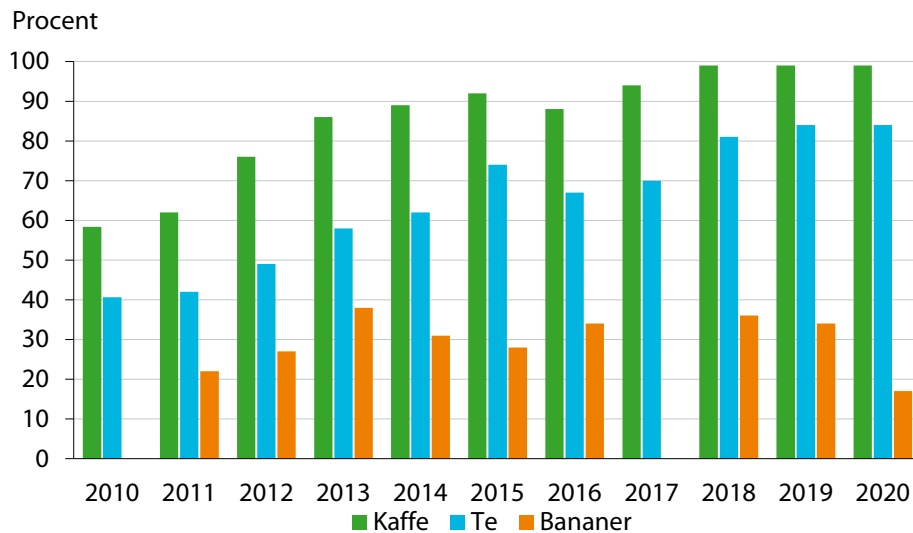
MÅLFORMULERING Etiskt certifierade (till exempel Rättvisemärkta) produkter ska alltid vara förstahandsvalet i de produktkategorier där sådana finns



Indikatorer: Andel etiskt certifierade varor i utvalda kategorier

Mätmetod: Uppgifter hämtas från Malmö stads ekonomiuppföljningssystem Qlikview samt Compare

Kommentar: Malmö stad har varit en Fair Trade City sedan 2006. Inköpen av etiskt certifierade produkter har ökat sedan dess. I början fanns etiskt certifierade produkter bara inom produktkategorierna kaffe och te, men sedan några år tillbaka finns även etiskt certifierade produkter att tillgå i fler varugrupper, till exempel bananer, socker och kryddor. I Figur 7 visas utvecklingen av etiskt certifierat kaffe, te och bananer 2010 – 2020. Som man kan ser i figuren ligger andelen 2020 väldigt nära 100 procent för kaffe, runt 85 procent för te och betydligt lägre för bananer. Att andelen är lägre för bananer beror på att det inte alltid finns tillräcklig tillgång på etiskt certifierade bananer. Dock är nästan alla bananer som köps in ekologiska.



Figur 7 Andel etiskt certifierat kaffe, te och bananer

5.4.2 ÄT S.M.A.R.T.

"För att inköpen av mat ska bli bättre för hälsan, ekonomin och miljön, bör de så långt det är möjligt följa Ät S.M.A.R.T.-modellen." (Policyn s. 14, avser mål 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22 och 23)

Ät S.M.A.R.T.

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

S.M.A.R.T. står för

- Större andel vegetabilier
- Mindre tomma kalorier
- Andelen ekologiskt ökas
- Rätt kött, rätt grönsaker
- Transportsnålt

5.4.3 STÖRRE ANDEL VEGETABILIER

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

MÅLFORMULERING Större andel vegetabilier

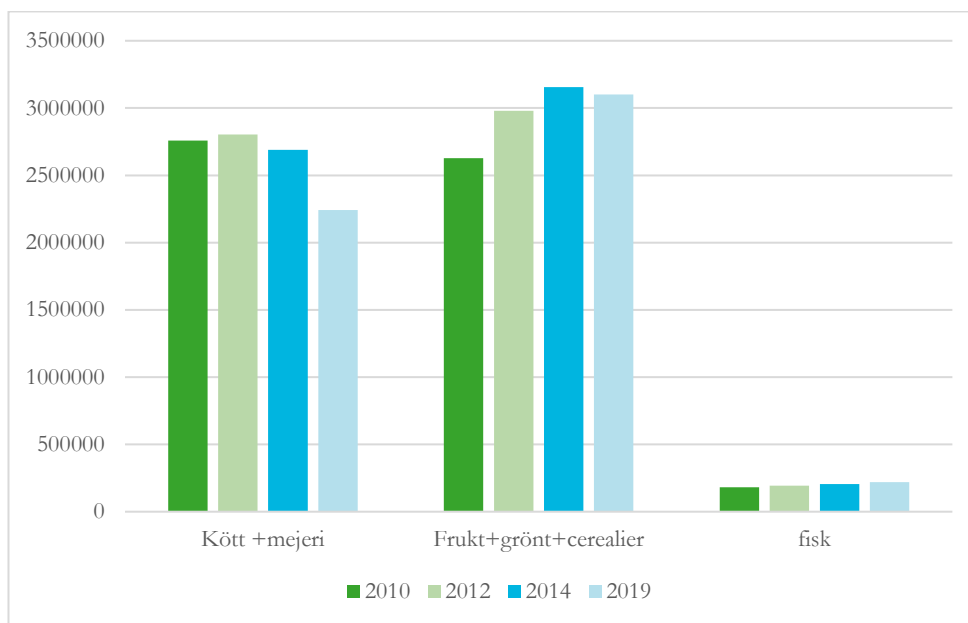
En del av köttet bör bytas ut mot baljväxter som ärtor, bönor och linser



Indikator: Mängd animalier jämfört med mängd vegetabilier per person

Mätmetod: Analys av kommunens totala inköp i olika varugrupper, analys av matsedlar

Kommentar: Vid analys av Malmö stads inköp av olika matvaror framgår att inköpen av mejeriprodukter, kött, chark och ägg har minskat med 19 (2,5) procent samtidigt som inköpen av vegetabilier (frukt, grönsaker samt cerealier) har ökat med 18 (20) procent och fiskinköpen har ökat med 21(13) procent mellan 2010 och 2019, (förändringen mellan 2010 och 2014 inom parentes), Figur 8.



Figur 8 Mängd inköpta livsmedel i olika kategorier (kg/år). Värdena har justerats med hänsyn till Malmös befolkningsökning

Värdena har justerats med hänsyn till Malmös befolkningsökning och 2019 används som jämförelseår, eftersom 2020 inte var ett normalt år på grund av Coronapandemin och därför inte jämförbart.

Minskningen av andelen animalier är en stor del av förklaringen till att vi minskat växthusgasutsläppen kopplade till maten med 30 procent. Ur hälsosynpunkt är det positivt att vi har ökat inköpen av vegetabilier och fisk som vi bör äta mer av samtidigt som vi har minskat inköpen av animalier som vi bör äta mindre av.⁹

Det har skett en stor förändring när det gäller den vegetariska maten som serveras i skolrestaurangerna sedan 2010. I en jämförelse mellan en månad 2010 med en månad 2015 och 2021 ser man att det 2010 bara var en dag i månaden som det serverades helt vegetarisk mat och en dag i månaden när en vegetarisk rätt serverades med köttpålägg till brödet. Båda vegetariska rätterna var soppa. Under studerad månad 2015 var det tre dagar då det serverade enbart vegetarisk mat och en dag då en vegetarisk rätt serverades med köttpålägg till brödet. När vegetarisk soppa erbjöds så fanns det ett även en vegetarisk huvudrätt som pasta, pilaff eller gratäng. 2021 serveras vegetarisk huvudrätt elva gånger på en månad att jämföra med nötkött två gånger, kyckling tre gånger och fisk fyra gånger. Både 2010, 2015 och 2021 fanns det två rätter att välja mellan varje dag, två till tre dagar i veckan 2021 är båda rätterna vegetariska, men 2010 var man tvungen att anmäla sig om man vill ha den vegetariska alternativrätten. Från 2015 har eleverna kunnat själva välja fritt mellan de två alternativa rätterna. Från 2020 har köket stor valfrihet när det gäller vilken alternativrätt man ska servera, vilket möjliggör användning av sådant som blivit över tidigare dagar och därmed minskar man matsvinnet.

Inom äldreomsorgen är traditionen att servera kött varje dag stark, men även här har man ökat den växtbaserade andelen av maten som serveras, till exempel genom att servera köttbullar där hälften av köttet ersatts av ärtprotein.

5.4.4 MINDRE TOMMA KALORIER

”Maten ska vara näringstät och innehålla så få tomma kalorier som möjligt. Cafeterior som vänder sig till barn och unga ska ha ett brett utbud av hälsosamma alternativ till läsk och godis. Maten inom vården ska anpassas så att fel- och undernäring förebyggs.” (Policyn s. 17, avser mål 15 och 16)

Mål 15

MÅLFORMULERING Mindre tomma kalorier
Cafeterior som vänder sig till barn och unga ska ha ett brett utbud av hälsosamma alternativ till läsk och godis

Indikator: Utbud i skolornas cafeterior

Mätmetod: Enkäter och mailintervjuer



Kommentar: Enligt 2020 års enkätsvar har 18 procent av grundskolorna och alla utom ett gymnasium någon form av matförsäljning till eleverna på skolan (jämfört med 11 procent av grundskolorna och alla gymnasier som svarade 2015). Försäljningen sköts antingen av skolan, av Skolrestauranger eller av ett privat företag, i exempelvis en caféteria.

Då pandemin omöjliggjort de tänkta inventeringarna har istället menyer mottagits via mejl från några skolkaféer. Skolrestaurangers centralutbud för de caféer de ansvarar för innehåller flera smörgåsalternativ och ett par smoothies, tillsammans med olika former av kakor. Man erbjuder ingen läsk utan istället en fruktdryck. På

Hermodsdalsskolans café (grundskola) serveras inga kakor eller godis; man erbjuder istället yoghurt med flingor, frallor med pålägg, smoothies, juice och ibland nudlar.

På Hylliebadets café, där barn, unga och övriga besökare kan köpa snacks och fika, finns ett stort engagemang i att erbjuda ett hållbart och hälsosamt utbud. Man har ett stort utbud av ekologiska produkter och bakar eget ekologiskt fika för att komplettera utbudet i Malmö stads avtal. Man serverar heller inget godis, chips eller läsk i café. Istället erbjuder man saker som yoghurt med egengjord granola, chiapudding, rawbars, samt torkad frukt och nötter. Man gör också egna smoothies av grönsaker, frukter och bär. Ett arbete har startat med att öka utbudet av säsongsbetonad och växtbaserad mat. De goda exemplen och engagemanget från Hylliebadet skulle kunna spridas till stadens övriga caféer för att öka medvetenheten om och andelen av hälsosamma fikaalternativ.

Mål 16

MÅLFORMULERING Mindre tomma kalorier
Maten inom värden ska anpassas så att fel- och undernäring förebyggs



Indikator: Åtgärder för att förebygga under/felnäring

Mätmetod: Intervjuer

Kommentar: Inom LSS-verksamheterna och äldreomsorgen finns olika utmaningar kopplade till under- och felnäring. Inom äldreomsorgen bör portionerna vara något mindre och mer näringstäta än den som rekommenderas till övrig befolkning eftersom aptiten ofta är sämre hos äldre. Man har inom kostenheten på HVOF en övergripande nutritionsrutin för äldre som ska följas och även föreskrifter från Socialstyrelsen för att upptäcka undernäring. Det framgår av intervjuerna att undernäring förekommer i Malmös äldreomsorg och förhoppningsvis kan det nya kostdataprogrammet som börjat användas hjälpa till eftersom det fram tills nu inte gjorts några näringsberäkningar av äldreomsorgens mat. Under tiden kostdataprogrammet tas i bruk är det dock viktigt att åtgärder sätts in för att säkerställa att de äldre får i sig den näring och energi de behöver. Maten som levereras från storköken behöver anpassas så att den tål varmhållning utan att smak, utseende och konsistens försämras och på vissa avdelnings- och tillagningskök behöver kompetensen förbättras för att personalen ska kunna laga bra mat till de boende. Många äldre behöver även konsistensanpassad mat på grund av tugg- och sväljsvårigheter och här behövs kompetens kring exempelvis timbalkost för att maten ska kännas aptitlig. Ett stort problem är att det saknas en klinisk dietist i Malmö stad. Detta betyder att dietistverksamheten inte har möjlighet att ge enskild kostrådgivning, vilket tenderar att drabba de allra sjukaste eftersom de ofta inte har möjlighet att ta sig till sjukhus eller vårdcentral för att träffa Region Skånes dietister. Denna grupp faller därför mellan stolarna.

LSS-verksamhetens brukare är en heterogen grupp och olika problem kan uppstå kring fel- och undernäring. Generellt är felnäring och övervikt större problem men undernäring kan också förekomma. Även inom LSS-verksamheten behövs mycket konsistensanpassning av mat och här kan kunskapsbrist hos personalen vara ett problem. Man har från dietisternas håll försökt utbilda kring timbalkost och varför det är viktigt för aptiten att inte måltidskomponenterna mixas tillsammans utan var för sig, men ibland har informationen inte nått hela vägen fram.

5.4.5 ANDELEN EKOLOGISKT ÖKAS

"År 2020 ska all mat som serveras eller beställs av Malmö stad vara ekologisk. (Miljömärkt fisk räknas in i andelen ekologisk mat)." (Policyn s. 18)

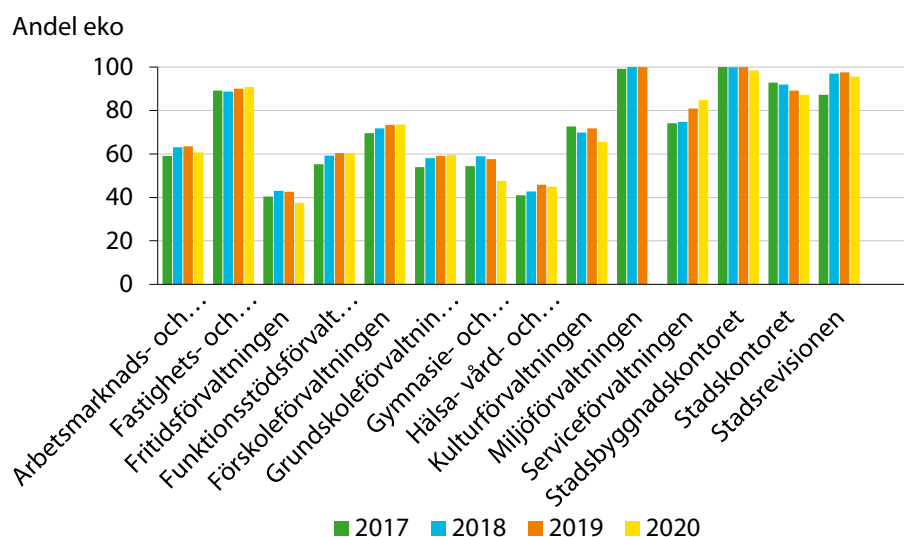
Mål 17

MÅLFORMULERING Andelen ekologiskt ökas
År 2020 ska all mat som serveras eller beställs av Malmö stad vara ekologisk

Indikator: Andel ekologiska och MSC- märkta livsmedel

Mätmetod: Malmö stads ekonomiuppföljningssystem Qlikview samt efter 2015 Compare

Kommentar: I Figur 9 visas andelen ekologiska inköp, inklusive miljömärkt fisk, för olika förvaltningar 2017 till 2020. För utveckling av andelen ekologiskt för hela Malmö stad, se mer under mål 3. Andelen ekologiskt har ökat med 141 procent från 29 procent 2010 till 70 procent 2020.



Figur 9 Andel ekologiska inköp Malmö stads förvaltningar 2017–2020 (avsaknad av värde för miljöförvaltningen 2020 beror på att inga livsmedel köpts in via Marknadsplatsen)

Andelen ekologiskt varierar stort mellan Malmö stads olika förvaltningar. De kan bero på olika förutsättningar när det gäller kunskap, stöd och styrning, men också på olikheter vad gäller vilken typ av matlagning och matgästernas olika behov.

5.4.6 RÄTT KÖTT, RÄTT GRÖNSAKER

"Konsumtionen av alla sorters kött ska minska. Det kött som köps in ska av miljö- och djuretiska skäl vara ekologiskt producerat. Inom Malmö stads verksamheter ska vi köpa in mer grövre grönsaker. Grönsaksinköpen ska också, så långt det är möjligt, följa säsongerna." (Policyn, s. 19, avser mål 18, 19, 20 och 21)

Mål 18

MÅLFORMULERING Rätt kött
Konsumtionen av alla sorters kött ska minska

Indikator: Mängd inköpt kött

Mätmetod: Analys av inköpsvolym för hela Malmö (Sedan 2015 Compare)

Kommentar: Mellan 2010 och 2019 har de totala inköpen av kött minskat med 41 procent om vi kompenserar för befolkningsökningen. Den största minskningen (30 procent) har skett sedan 2015. Minskningen av köttkonsumtionen är den viktigaste faktorn för att kunna minska växthusgasutsläppen kopplade till livsmedel i den utsträckning Malmö stad gjort.

Mål 19

MÅLFORMULERING Rätt kött
Det kött som köps in ska av miljö- och djuretiska skäl vara ekologiskt producerat

Indikator: Andel inköpt ekologiskt /naturbeteskött av allt kött

Mätmetod: Kommunens ekonomiuppföljningssystem Qlikview sedan 2016 Compare

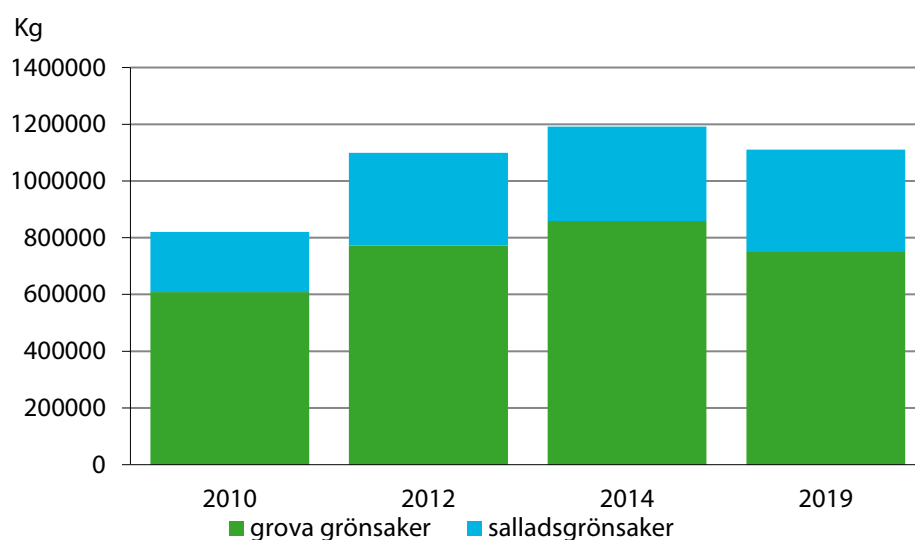
Kommentar: Samtidigt som den totala mängden kött (i kilo) som köps har minskat kraftigt, har andelen ekologiskt kött av allt kött som köps in ökat, från 18 procent 2010 till 31 procent 2014 och 41 procent 2020. Det är dock långt kvar innan allt kött som köps in är ekologiskt och/eller naturbeteskött.

Mål 20

MÅLFORMULERING Rätt grönsaker
Inom Malmö stads verksamheter ska vi köpa in mer grövre grönsaker

Indikatorer: Mängd och andel grövre grönsaker

Kommentar: Inköpen av grönsaker har ökat markant även då siffrorna justerats för att kompensera för befolkningsökningen, se Figur 10. Dock ligger andelen grova grönsaker ganska konstant runt 70 procent över åren. Ökad konsumtion av grova grönsaker är mycket positivt ur ett hälsoperspektiv, eftersom dessa innehåller mer näringsämnen och mer fibrer än salladsgrönsaker. Även ur ett miljö- och klimatperspektiv är detta positivt, då grövre grönsaker oftast kräver mindre mängd resurser, främst energi för att produceras och lagras.



Figur 10 Inköp av olika typer av grönsaker, värdena kompenserade för befolkningsökningen (kg)

Skolrestauranger, till exempel, har en schablon för sina måltider, som anger att skollunchens salladsbuffé ska innehålla minst tre fiberrika grönsaker eller rotfrukter, minst en baljväxt och minst en salladsgrönsak eller frukt. Personalen har även tillgång till en guide över vad som ingår i de olika grupperna. Man har valt generella riktlinjer över specifika eftersom preferenser skiftar mellan elevgrupper och det då är större chans att eleverna äter av salladsbuffén samtidigt som det blir mindre svinn. Grövre grönsaker finns också kontinuerligt i skolrestaurangers huvudmeny – alla skolbarn bör därför få i sig grova grönsaker även om de hoppar över salladsbuffén. Många förskolekockar arbetar också med att få in mer grova grönsaker och uppmana barnen att testa nya smaker genom att servera dem på olika sätt.

MÅLFORMULERING Rätt grönsaker
Grönsaksinköpen ska också, så långt det är möjligt, följa säsongerna



Indikator: Säsonganpassning av recept

Mätmetod: Enkäter och intervjuer

Kommentar: Skolrestauranger säsonganpassar sina menyer men använder exempelvis också frysta grönsaker för att komma runt säsongsbundenheten. Alla kök inom Skolrestauranger ska ha också kunskap om säsongsguiden, exempelvis för att kunna anpassa sina inköp till salladsbuffén. Man undersöker och återkopplar kontinuerligt för att säkerställa att riktlinjerna för säsong och ekologiskt följs av köken. I de fall man ser att köken har svårt att leva upp till kraven görs punktinsatser. Hos personalen finns utmaningar som bristande engagemang på vissa håll eller att man tycker det är svårt att göra vinterhalvårets rotfrukter attraktiva. Hos matgästerna ligger utmaningarna i en ovana att äta exempelvis grövre grönsaker på salladsbuffén då det inte är säsong för tomat, gurka och isbergssallat. På Skolrestauranger upplever man dock att just detta blir lättare i och med att fler börjat äta vegetariskt och säsonganpassat hemma, och man nämner också en ”Gretaeffekt” – barn och unga äter hellre klimatsmart idag än tidigare sedan Greta Thunbergs genomslag i klimatrörelsen.

Inom förskoleförvaltningen strävar man efter att följa matpolicyn så mycket som möjligt och man följer även Livsmedelsverkets måltidsrekommendationer. Samtidigt är det upp till kockarna på respektive förskola att anpassa menyn efter säsong, och här har man kommit olika långt i sin utveckling. På vissa håll tänker man mycket på koldioxidutsläpp, ekologiskt och säsonganpassning av recept medan andra arbetar med detta i mindre utsträckning.

Inom äldreomsorgen skiftar också engagemang och kunskaper kring säsonganpassning – på vissa ställen arbetar man mycket med säsong medan det på andra inte alls beaktas i matplaneringen.

Inom ASF försöker man arbeta med säsonganpassning eller med frysta produkter om de inte är i säsong. Svårigheter kan uppstå vid salladsservering eftersom många då efterfrågar grönsaker typiska för sommarhalvåret.

5.4.7 TRANSPORTSNÅLT

”I Malmö stad ska vi minimera transporterens miljö- och klimatpåverkan och så långt det är möjligt, säsonganpassa inköpen. För att öka konkurrensen och gynna små och medelstora företag ska lokala leverantörer ges förutsättningar att sälja sina produkter.” (Policyn, s. 19, avser mål 22 och 23)

Mål 22

MÅLFORMULERING Transportsnålt
I Malmö stad ska vi minimera transporterens miljö- och klimatpåverkan och så långt det är möjligt, säsongsanpassa inköpen



Indikator: Ursprung utvalda produkter

Mätmetod: Inköpsinformation från grossister

Kommentar: Vilket ursprung inköpta produkter har är framför allt avhängigt vilka produkter vi får på avtalet med leverantörerna. Vid upphandling tillåter inte lagen om offentlig upphandling, LOU, att man ställer krav på produkternas ursprung. Vid senaste upphandling av fullsortimentsgrossist har krav ställts på alla köttprodukter att de ska uppfylla krav motsvarande svensk djurskyddslagstiftning när det gäller salmonellafrihet, förebyggande antibiotikabehandling, transport till slakt, bedövad slakt samt beläggningsgrad för kycklingar. Ursprungsland ska dessutom uppges för alla köttprodukter. För vissa produkter har ytterligare djurskydds krav ställts, såsom krav på bete för nötkreatur och förbud mot näbbtrimning för fågel. Detta innebär dock inte att produkterna som offereras alltid är svenska. Utländska produkter som uppfyller kriterierna kan också bli aktuella. Andelen svenskt kött som andel av totalt inköpsvärde för kött låg 2020 på 77,3 procent.

Mål 23

MÅLFORMULERING Transportsnålt
För att öka konkurrensen och gynna små och medelstora företag ska lokala leverantörer ges förutsättningar att sälja sina produkter



Indikator: Anbud med lokala leverantörer

Mätmetod: Analys av livsmedelsavtal

Kommentar: Avtal med små och medelstora lokala leverantörer har både för- och nackdelar. Ofta köps råvarorna in lokalt, men stundtals varierar kvaliteten samt livsmedels- och leveranssäkerheten hos mindre företag. Malmö stad är en mycket stor inköpare av livsmedel, därför krävs stor leveranssäkerhet av stora kvantiteter med jämn kvalitet. För att kunna ge mindre lokala leverantörer möjlighet kommer det att krävas flera åtgärder för att underlätta detta, till exempel att Malmö Skolrestauranger går ifrån centralt styrda menyer och receptur.

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

2015 hade Malmö stad avtal med fem leverantörer för livsmedel varav tre var lokaliserade i Skåne: Skånemejerier, Hallstorps bageri samt RCD Food Service.

2020 hade Malmö stad avtal med fyra leverantörer varav en är lokaliserad i Skåne, nämligen Skånemejerier. Vi kan fortfarande köpa produkter från lokala leverantörer, men gå via den upphandlade grossisten Martin & Servera.

Det visar att utvecklingen gått i fel riktning i förhållande till policyns ambitioner sedan 2010 mot färre leverantörer varav bara endast en numera är skånsk.

5.5 MÅLOMRÅDE: Hållbar ekonomi

5.5.1 AVTALSTROHET

"Inköp av livsmedel ska ske inom upphandlade avtal. Andelen "hållbara matvaror" ska öka både i upphandlingen och vad det gäller inköpen. Vi ska påverka våra leverantörer att öka utbudet av ekologiska och etiskt certifierade produkter, så att till exempel förädlingsgrad och förpackningsstorlekar passar alla verksamheter." (Policyn s. 21, avser mål 24 och 25)

Mål 24

MÅLFORMULERING Avtalstrohet
Inköp av livsmedel ska ske inom upphandlade avtal.

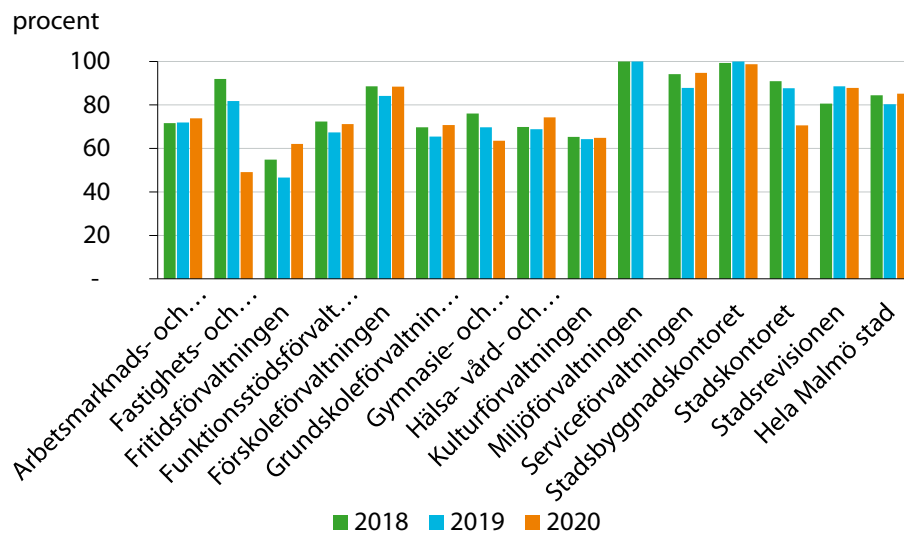


Indikator: Andel inköp inom avtalsprislistan

Mätmetod: Uppgifter i Compare

Kommentar: Att handla inom avtalsprislistan gör att Malmö stads verksamheter får bättre priser på de livsmedel som köps in. Det möjliggör en hög andel livsmedel med hög hållbarhetsprestanda till en rimlig kostnad. På marknadsplatsen i Ekot är det dessa produkter som är utmärkta med en blå markering. För produkterna inom avtalsprislistan har tuffa kvalitetskrav ställts på exempelvis innehåll och hållbara produktionsmetoder. Att i första hand välja dessa produkter är alltså det bästa alternativet sett till pris, kvalitet och hållbarhet. Andelen inköp inom avtalsprislistan ligger 2020 på cirka 85 procent, Figur 11. Motsvarande siffra var 74 procent 2010 och 84 procent 2014.

Genom att som kommun tänka strategiskt i inköpsprocessen och utgå från verksamhetens förutsättningar och politiska mål i upphandlingen, kan den offentliga affären bli ett kraftfullt verktyg för att nå samhällsliga mål, samtidigt som en god konkurrens på marknaden säkras¹⁰.



Figur 11 Andel inköp inom avtalsprislstan för Malmö stads förvaltningar 2018 till 2020

Mål 25

MÅLFORMULERING Avtalstrohet

Andelen "hållbara matvaror" ska öka både i upphandlingen och vad det gäller inköpen. Vi ska påverka våra leverantörer att öka utbudet av ekologiska och etiskt certifierade produkter, så att till exempel förädlingsgrad och förpackningsstorlekar passar alla verksamheter.

Indikatorer: Antal och andel ekoproducter på avtal

Mätmetod: Analys av grossistavtal

Kommentar: Malmö stad får ständigt fler ekologiskt och etiskt certifierade produkter på avtalen med livsmedelsleverantörerna. För många varugrupper finns numera bara ekologiska artiklar med avtalat pris, till exempel för de flesta produkter inom kaffe, te, dryckesmjölk och frysta grönsaker. Det gör att vi får mycket bra pris på de ekologiska produkterna. Nuvarande grossistavtal började gälla 2019. Vid jämförelse mellan avtal med fullsortimentsgrossist 2010, 2015 och 2019 har både antalet ekologiska/miljömärkta artiklar i absoluta tal och räknat som andel av alla livsmedelsartiklar ökat stadigt, från 167 av 1145 artiklar (15 procent) 2010 till 375 av 950 artiklar (39 procent) 2015 och 540 av 1050 artiklar (51 procent) 2020. Motsvarande förändring har också övriga livsmedelsavtal genomgått. Denna ökning har dock inte varit tillräcklig för att vi skulle kunna nå all mat (= 90 procent) ekologisk 2020. Det speglar dock att utvecklingen av ekologiska produkter inte har varit tillräckligt snabb på marknaden för att kunna fylla det varierade behov av produkter som en stad av Malmös storlek har.

5.5.2 MINSKA SVINNET

"Alla som hanterar mat inom Malmö stad ska verka för att minska svinnet, dock utan att äventyra livsmedelssäkerheten. Det matavfall som ändå genereras av Malmö stads verksamheter ska gå till biogasproduktion." (Policyn, s. 21, avser mål 26 och 27)

Mål 26

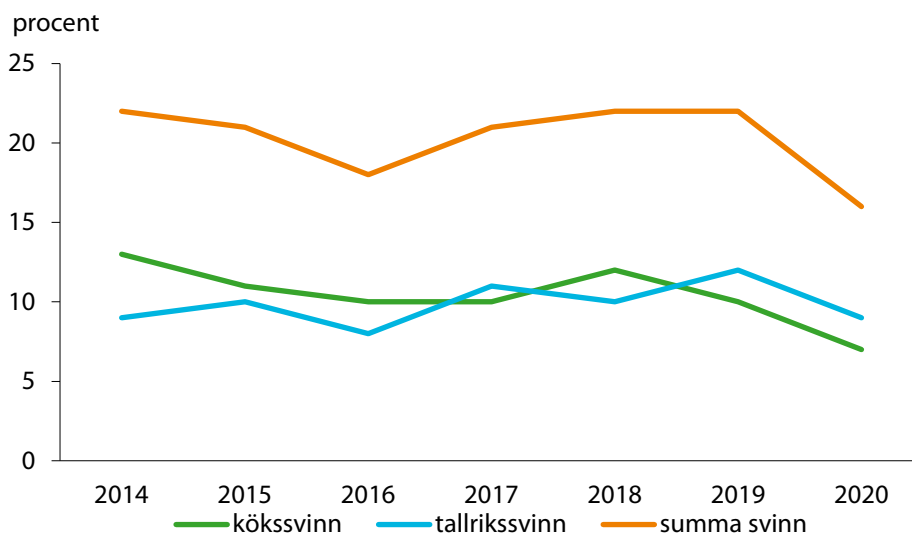
MÅLFORMULERING Minska svinnet
Alla som hanterar mat inom Malmö stad ska verka för att minska svinnet, dock utan att äventyra livsmedelssäkerheten

Indikator: Förändring av mängden svinnet

Mätmetod: Mätningar i Skolrestauranger samt enkäter



Kommentar: Hos Skolrestauranger har matsvinnet mätts varje år (vecka 46) sedan 2005. För att mätningen ska vara jämförbar är matsedeln under mätveckorna liknande från år till år och alla kök använder samma mätmetoder. Antalet kök som varit med har varierat – till och med 2018 deltog alla Skolrestaurangers kök medan 24 kök (28 procent) deltog 2019 och 44 kök (50 procent) deltog 2020. För resterande har det då varit upp till respektive kök att arbeta med matsvinnet. Figur 13 visar förändringen i matsvinn under vecka 46 från år 2014 till 2020, eftersom mätningarna de åren gjorts enligt en någorlunda standardiserad mall (tidigare år såg mätningarna olika ut).



Figur 12 Matsvinn från kök respektive elevmatsalar inom Skolrestauranger, i procent av tillagad mat 2014–2020.

Som Figur 12 visar finns en svag minskande trend i mängden matsvinn från köken medan tallrikssvinnet, alltså det svinnet som genereras i matsalen av eleverna, inte visar någon tydlig minskning över tid. Viktigt att komma ihåg är att svinnmätningarna endast ger en ögonblicksbild och att det därför finns en viss statistisk osäkerhet.

98 procent av grundskolorna och alla gymnasierna i enkäten arbetar med att minska matsvinnet på något sätt. Svinnet kommer delvis från köket, men också från eleverna varför det är viktigt att informera dem om varför matsvinnet bör minska. Ett problem som Skolrestauranger ser är att dialogen kring scheman och elevfrånvaro brister vilket gör det svårt att anpassa mängden mat som serveras.

I enkätsvaren finns många exempel på hur köken på grund- och gymnasieskolorna i Malmö arbetar med svinn:



En tomatsoppa eller annan soppa kan silas från potatis (om den innehåller detta) eller mixas och bli en superfin bas till nya rätter. Bröd som 'gjort sitt' skär vi ner och rostar till krutonger alternativt skorpmjöl.

Kock på Munkhätteskolan



Bra kommunikation mellan köket och matsalen är grunden till att minska matsvinnet.

Kock på Stenkulaskolan

Under hösten 2019 och 2020 uppmanade miljöförvaltningen alla kommunala förskolor att mäta sitt matsvinn under en vecka. Fokus var på lunchserveringen. Det skulle ha varit en mätning under våren 2020 men den kunde inte genomföras på grund av stora ändringar i personal och barn i början av pandemin.

Tabell 4 visar resultatet i form av en genomsnittssiffra per portion för 2019 och 2020 samt värdet av detta per vecka för alla förskolor samt hur mycket växthusgasutsläppen som svinnet genererar för alla förskolor per vecka. Tabellen visar att det har skett en minskning av matsvinnet i Malmös förskolor vilket är positivt. Det ska dock noteras att det finns stora skillnader mellan olika förskolor. Det är förväntat eftersom det finns många olika sorters kök, vissa är moderna, vissa är väldigt gamla och förutsättningarna är därför olika när det gäller till exempel möjligheten att spara överbliven mat. Mottagningskök har ingen möjlighet att spara mat, därför har de ofta stor mängd svinn. Arbetet med att minska matsvinnet behöver fortsätta för att säkra att den positiva trenden fortsätter.

TABELL 4 RESULTAT AV MATSVINNSMÄTNINGAR I FÖRSKOLAN 2019 OCH 2020.

	2019	2020
Matsvinn/portion	65 g	56 g
Matsvinn mängd alla förskolor per vecka	1150 kg	990 kg

Matsvinn värde alla förskolor per vecka	33 000 kr	29 000 kr
Utsläpp alla förskolor *per vecka kg CO ₂ ekv	1 800 kg CO ₂ e	1 600 kg CO ₂ e

Personalen inom äldreomsorgen får genom HVOF teoretisk och praktisk utbildning kring hur man kan minska matsvinnet. Man har även gjort försök med matsvinnsmätningar, men dessa har inte fungerat så bra. Brister i kommunikationen med omsorgspersonalen samt bristande engagemang och vilja anses vara orsaken. 67 procent av de boenden som svarade på enkäten anger att de arbetar med att minska matsvinnet jämfört med 79 procent 2015. Denna minskning är dock inte statistiskt säkerställd då inte alla boenden svarat på enkäten. Svaren på enkäten visar att den finns flera goda exempel på hur matsvinnet kan minska inom äldreomsorgen, men att det engagemang som finns behöver spridas till alla boenden genom exempelvis information och utbildningar kring matsvinnets negativa aspekter.

Inom Malmö stads caféverksamheter har det inte genomförts någon organiserad matsvinnsmätning. Dock man kan notera att på Hylliebadet har man små mängder svinn, en god bemanning gör att man kan laga mat i flera omgångar istället för att laga allt på en gång. När mat blir över loggas det för att få möjlighet att anpassa mängden mat nästa gång.

Mål 27

MÅLFORMULERING Minska svinnet
Det matavfall som ändå genereras av Malmö stads verksamheter ska gå till biogasproduktion.



Indikator: Andel kök som samlar in matavfall

Mätmetod: Enkäter

Kommentar: Alla kök på gymnasieskolorna och alla utom ett av grundskoleköken som svarade på enkäten samlar in sitt matavfall, se Tabell 5. Den grundskola som inte tar hand om sitt matavfall uppger i enkäten att de inte har möjlighet att göra det. Även alla förskolekök och alla utom två av köken inom äldreomsorgen svarade att de har insamling av matavfall vilket är en klar ökning sedan 2015. Av de äldreboenden som inte samlar in matavfall uppger det ena att fastighetsägaren inte erbjuder källsortering, och det andra att rutiner för matavfallshantering inte finns.

Det har varit en markant ökning i antal kök som sorterar sitt matavfall vilket är positivt. Sedan policyn antogs har det blivit obligatoriskt (enligt avfallsförordning) att sortera ut matavfall från övriga avfall hos alla verksamheter. På de verksamheter där de inte har kommit igång är det på grund av brister i avfallsförvaringen och att en dialog behövs med fastighetsägaren.

TABELL 5 ANDEL AV RESPEKTIVE VERKSAMHET SOM SAMLAT IN MATAVFALL 2015 OCH 2020

VERKSAMHET	ANDEL SOM SAMLAR IN MATAVFALL	
	2015	2020
Gymnasieskolor	55 %	100 %
Grundskolor	75 %	98 %
Förskolor	90 %	100 %
Äldreomsorg	66 %	96 %

Inom övriga verksamheter i Malmö stad samlas matavfall in där möjlighet finns. Till exempel på Hylliebadet sorterar man allt matavfall för sig inne i köket, men ute i restaurangen är det svårare. Kärl för sortering finns, men besökarna lägger ofta sitt avfall i fel kärl vilket gör att allt måste sorteras som brännbart i slutändan. Även på ASF:s verksamheter finns matavfallshantering i köken, men också här brister det i restaurangen eftersom kunderna inte sorterar sitt avfall på rätt sätt.

5.5.3 MATEN VÄRDERAS HÖGT I MALMÖ

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

Mål 28

MÅLFORMULERING Matens stora betydelse bör vägas in så att maten värdesätts och tillräckliga resursers avsätts för att hålla en hög och säker matkvalitet



Indikator: Priset på skollunch i Malmö i relation till riksgenomsnittet

Mätmetod: Jämförelse av skolmatprisindex

Kommentar: Enligt Livsmedelsverkets kartläggning av offentliga måltider 2018 låg medelpriset för livsmedelsråvarorna för en lunch i Malmö på 9,05 kronor vilket är 77 procent av medelpriset 11,74 kronor för de 139 svenska kommuner som kunde redovisa sina råvarukostnader¹¹. 2018 köpte Skolrestauranger in cirka 75 procent ekologisk mat. Det visar att en hög andel ekologiskt inte behöver betyda höga råvarukostnader. Har man ett bra avtal med sina leverantörer och bara efterfrågar ekologisk i vissa varugrupper kan råvarupriserna hållas låga.

I Malmö stads verksamheter lagas alltmer mat från grunden, vilket både höjer matkvaliteten och håller råvarukostnaderna på en rimlig nivå. Det kan dock göra att personalkostnaderna i gengäld blir lite högre, men trots det ligger Malmö stads

kostnader när även personalkostnaderna inkluderas under riksgenomsnittet, trots den höga andelen ekologisk mat.

Enligt Skolverkets undersökning låg medelkostnaden för skolmat på 6 660 kronor per elev i Sverige 2019¹². Då är alla kostnader utom lokalkostnader inräknade. Malmös motsvarande kostnad låg på 5 700 kronor.

Hur mycket pengar som läggs på maten i övriga verksamheter, förskola, äldreomsorg och LSS-verksamheter varierar mycket. Många kockar inom förskolan vet inte ens hur stor budget de har att röra sig med. Om man investerar i kompetent personal och väl utrustade kök kan ofta kostnaden för råvaror minska betydligt. Det är dock inte bara råvarupriset som visar hur högt maten värderas. Satsningar på kompetent personal och omsorgsfull utformning av menyer är exempel på andra sätt att värdesätta maten i staden. Genom att arbeta med nätverksträffar så som Skolrestauranger och förskoleförvaltningen gör visar man sin personal att man sätter ett värde i det de åstadkommer.

Inom äldreomsorgen är det dock tydligt att maten generellt skulle behöva värderas högre, även om det finns flera goda exempel på där det fungerar bra. Ofta kan de dessutom då laga mat av högre kvalitet, färskare, med mindre tillsatser och dessutom minska svinnet betydligt, genom att kunna ta vara på rester och anpassa matlagningen. Om man har en kock som har matlagning som huvuduppgift, frigörs dessutom resurser så att vård- och omsorgspersonal kan göra det som de är bäst på och risken för att äventyra livsmedelssäkerheten minskar betydligt om man inte växlar mellan till exempel omvårdnadssysslor och att laga mat.

5.6 MÅLOMRÅDE: Malmö stad ska föregå med gott exempel

”År 2020 ska den mat som serveras vid all representation som sker i tjänsten och vid alla evenemang som Malmö stad står som arrangör för vara klimatanpassad och ekologisk samt etiskt certifierad i de varugrupper där detta är relevant.” (Policyn, s. 23³, avser mål 29 och 30)

Mål 29

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



Indikatorer: Andel hållbar representation

Mätmetod: Intervjuer

Kommentar: Det är fortfarande långt kvar innan all mat som serveras vid all representation som sker i tjänsten och vid alla evenemang som Malmö stad står som arrangör för är klimatanpassad, ekologisk och etiskt certifierad i de varugrupper där detta är relevant. Stadsrevisionen konstaterar i en rapport från 2018 att ingen samlad rutin finns för att efterleva matpolicyen vid representation och evenemang.¹³ Ett problem är att intresset för hållbar mat är litet från Stadshusets restaurang och från Rådhuskällaren tillhörande Rasta kulturrestauranger som har ensamrätt på serveringen i Rådhuset. I andra fall kan det vara speciella krav från sponsorer av stora evenemang som hindrar.

Ett steg mot mer hållbar representation är dock det avtal för catering, konditori och färskt bröd för leveranser till alla stadens förvaltningar som blev klart i augusti 2020. Avtalet är tecknad med nio leverantörer som kan erbjuda fika, lunch och bufféer till möten och konferenser. Enligt avtalet ska alla leverantörer kunna erbjuda ekologiska, vegetariska, veganska, laktos- och glutenfria alternativ

MÅLFORMULERING

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



Indikator: Malmöfestivalen andel ekologisk/vegetarisk mat

Mätmetod: Intervjuer

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

Antal matförsäljare på festivalen har varierat genom åren men under senare år har siffran legat på runt 65. Malmö stad strävar efter att matförsäljarna ska ha fokus på hållbarhet och ställer krav på avfallshantering och att mjölk, socker, kaffe och te ska vara ekologiskt och/eller fairtrade. De senaste åren har man även haft krav på att kyckling och ägg ska vara ekologiska och man jobbar för en ökning även av andra ekologiska produkter. När man väljer nya aktörer till matförsäljningen är hållbara råvaror ett av kriterierna som tas i beaktande. Andelen ekologiskt skiftar mellan de olika aktörerna – vissa har så mycket som 70 procent ekologiskt medan andra endast har det som krävs för att få delta i festivalen.

Vegetarisk mat har ökat stort de senaste åren, så även på Malmöfestivalen. Tidigare har man testat att kräva att alla matstånd ska ha ett vegetariskt alternativ, men på grund av bristande kunskap och engagemang blev maten i vissa fall inte av tillräcklig kvalitet och mycket fick slängas. Istället började man 2014 att arbeta med information om de positiva aspekterna kring vegetariskt, samt om att det i Malmö finns en stor

målgrupp för den sortens mat. Idag har alla utom en eller två försäljare ett vegetariskt alternativ och sex eller sju av dem erbjuder enbart vegetariska rätter.

5.7 MÅLOMRÅDE: Hållbart Näringsliv

5.7.1 JORDBRUK

"I framtida planer bör jordbrukslandskapets stora betydelse beaktas. Livsmedelsproduktion i och kring staden uppmuntras." (Policyn, s. 25, avser mål 31 och 32)

Mål 31

MÅLFORMULERING I framtida planer bör jordbrukslandskapets stora betydelse beaktas. Livsmedelsproduktion i och kring staden uppmuntras.

Indikator: Jordbruksmark beaktas i Översiktsplanen

Mätmetod: Analys av Översiktsplanen



Kommentar: Enligt Malmö stads översiktsplan (som antogs maj 2018) ska Malmö fortsätta att växa inåt, främst innanför yttre ringvägen. Malmö ska byggas tätare och som en funktionsblandad stad för ett intensivt och rikt stadsliv. Vikten av Malmös jordbruksmark tas upp i översiktsplanen. Det lyfts att merparten av Malmös odlingsmark har högsta nationella kvalitetsklassning. Den markerar att odlingsmarken är en ändlig resurs som är viktig att värna. Översiktsplanen noterar att jordbrukslandskapet genererar ekosystemtjänster som är grunden för en långsiktig matproduktion. Det finns en del strategier i översiktsplanen som matchar inriktningen i policyn, till exempel:

- Jordbruk och livsmedelsproduktion ska vara den dominerande verksamheten på Malmös landsbygd.
- Samband mellan stad och land ska stärkas genom att förbättra kopplingar och sammanlänka besökspunkter
- Malmö ska möjliggöra för fler småskaliga verksamheter i stadens omland, för att bidra till en mer levande landsbygden. Etablering av nya verksamheter ska ske på jordbrukslandskapets villkor.
- I planering och förvaltning ska kommunen öka jordbrukets miljöanpassning genom att stödja ekologisk odling och annat bruk som främjar ekosystemtjänster.

Mål 32

MÅLFORMULERING Livsmedelsproduktion i och kring staden uppmuntras.

Indikator: Utveckling av stadsodling

Mätmetod: Egna undersökningar



Kommentar: Det finns 2020 ett fortsatt högt intresse hos Malmöbor att odla i staden. Malmö stad upplåter cirka 175 hektar mark till kolonilotter och odlingslotter i Malmö. Det finns närmare 6 000 kolonilotter i Malmö, 5 000 ägs av Malmö stad. Det finns också cirka 1 800 odlingslotter på 25 olika områden, varierande i storlek från 20 till 200 kvadratmeter.

Utöver det finns det föreningsdriven odling på allmän platsmark på ett tiotal olika ställen runt om i Malmö. Det finns också intresse och odling på innegårdar och på balkonger där odling uppmuntras av fastighetsägare som inser vinsten av en grön närmiljö för sina hyresgäster.

Enligt Malmöns översiktsplan så vill Malmö stad möjliggöra för fler småskaliga verksamheter i stadens omland. Ett sätt att göra detta är att uppmuntra stadsodling. Genom ett projekt delfinansierat av Vinnova (Stadsbruk) har det etablerats kommersiell stadsodling på två olika områden i Malmö, i Vintrie och i Västra Skrävlinge. Både miljöförvaltningen och fastighets- och gatukontoret har varit involverad och arbetat i projektet. Fastighet- och gatukontoret arrenderar mark till stadsbönderna som odlar enligt ekologiska principer och säljer sin skörd till kaféer, restauranger och privata Malmöbor genom grönsakskassar och REKO-ringar. Det har varit stort intresse för projektet och många Malmöbor kan nu handla närodlade grönsaker från Malmö stadsbönder.

5.7.2 BUTIKER, MARKNADER OCH RESTAURANGER

"Malmö stad ska både genom sina inköp och genom andra insatser, stödja de företag som erbjuder ett stort utbud av "hållbara" livsmedel av hög kvalitet. Malmö stad ska uppmuntra initiativ som till exempel Bondens egen Marknad som ökar kontaktytan mellan producenter och konsumenter." (Policyn, s. 25, avser mål 33 och 34)

Mål 33

MÅLFORMULERING Butiker, marknader och restauranger
Malmö stad ska både genom sina inköp och genom andra insatser, stödja de företag som erbjuder ett stort utbud av "hållbara" livsmedel av hög kvalitet.



Indikator: Antal KRAV- certifierade restauranger i Malmö

Mätmetod: Frågor ställde via email till KRAV

Kommentar: Restauranger som uppfyller KRAV:s regler och har blivit certifierade får använda KRAV-märket. 2015 fanns det 22 olika verksamheter som var KRAV certifierade. 2020 fanns det tio verksamheter som uppfyllde KRAV:s regler i Malmö enligt KRAV.

Utifrån KRAV-certifieringen så ser det på ytan ut som att det har varit en försämring när det gäller restauranger och kaféer, men det har skett en ändring i fokus hos många verksamheter. Många restauranger och kaféer satsar nu på att ha mer lokalproducerat

på menyn och att ha nära kontakt med producenter och därmed mer kunskap om hur maten produceras. Det kan betyda att restaurangen inser att de inte behöver ett certifieringssystem för att kvalitetssäkra maten de lagar och serverar.

Sedan etableringen av nya småskaliga kommersiella stadsodlare har fler och fler restauranger valt att köpa deras produkter. Av cirka 16 kommersiella stadsodlare är idag tre av dem KRAV-märkta och de allra flesta odlar även på ett ”hållbart” sätt med till exempel ekologiska fröer, inga tunga maskiner/fordon, inga kemiska bekämpningsmedel eller konstgödsel.

Malmö stad har även tagit fram en kommunövergripande cateringupphandling med en dynamisk leverantörslista där man ska uppfylla vissa baskrav på exempelvis ekologiska råvaror i vissa specifika produkter/tjänster.

Mål 34

MÅLFORMULERING Butiker, marknader och restauranger

Malmö stad ska uppmuntra initiativ som till exempel Bondens egen Marknad som ökar kontaktytan mellan producenter och konsument.



Indikator: Utveckling lokala marknader, BEM, mm

Mätmetod: Egna undersökningar

Kommentar: Genom en rad projekt och initiativ har staden på olika sätt uppmuntrat till nya kontaktytor mellan producent och konsument. Inom projektet Stadsbruk genomfördes marknaden ”Stadens Skafferi” i Folkets Park under en treårsperiod och i Food Malmö-projektet har flera studiebesök arrangerats till primärproducenter för målgruppen skolelever samt allmänheten för att öka kontaktytan och förståelsen för matens ursprung. Genom samma projekt har Malmö stad också initierat ett forum, ”Malmö Food Council”, med en rad olika lokala aktörer där initiativ för större kontakt mellan producenter och konsumenter ska fångas upp genom en samverkan mellan kommun, näringsliv och ideell sektor.

Sedan 2015 har möjligheten att handla närproducerade livsmedel direkt från producenterna ökat markant genom etableringen av flera REKO-ringar i Malmö. Genom dessa kan lokala producenter på ett enkelt sätt sälja sina produkter direkt till konsument. Utöver det fortsätter Bondens Egen Marknad samt att andra initiativ och prenumerationstjänster såsom Mylla mat och Årstiderna.

6. Analys av resultaten

Nedan redovisas resultaten av arbetet kopplat till policyn för hållbar utveckling och mat. Arbetet som haft sin utgångspunkt i policyn har även resulterat i en lärandeprocess inför framtiden – en tydlig styrning mot gemensamma mål, regelbundna uppföljningar och ett fungerande samarbete innebär goda förutsättningar för att Malmö stad fortsatt ska kunna hålla en hög kvalitet och hållbarhetsprofil på maten som serveras i kommunens verksamheter.

6.1 Resultat

Ett brett förankrat förarbete och ett tydligt fokus på arbetet med policyn för hållbar utveckling och mat under hela tioårsperioden har resulterat i en god implementering och att flera av policyns mål har uppnåtts.

Policyn har bidragit till en kraftsamling kring hållbarhetstänk när det gäller maten som serveras i kommunal regi. Även om arbete kvarstår ligger Malmö stad nu ligger i framkant, nationellt och internationellt när det gäller maten som serveras i stadens verksamheter, både när det gäller kvalitet och hållbar utveckling.

Arbetet som haft sin utgångspunkt i policyn har bland annat bidragit till:

- Bättre mat till Malmöborna.
- Allt kaffe och nästan allt te är etiskt certifierat.
- Malmö stad har näst högst andel ekologisk mat bland svenska kommuner (70 procent).
- Växthusgasutsläppen från maten har minskat med 30 procent.

Högt ställda mål kan vara motiverande och leda till kraftfulla förändringar om det finns avsatta resurser och förutsättningar för ett fungerande samarbete för att nå målen. Högt uppsatta mål kan även innebära att målen inte uppnås.

Då policyn sträckte sig över en lång tidsperiod har förvaltningarna haft tid att sätta rimliga delmål och möjlighet att hinna anpassa rutiner och styrsystem. Dock har svårförutsedda händelser både internt i Malmö stad och i omvärlden påverkat möjligheterna att nå alla mål. Till exempel har utbudet av ekologiska

storköksanpassade produkter inte utvecklats i den takt som hade behövts för att uppnå målet om att all mat ska vara ekologisk.

2015 genomfördes en halvtidsutvärdering av policyns måluppfyllnad. Genom den kunde kommunledning och politiker uppmärksammas på de delar som låg långt ifrån måluppfyllnad, så att mer kraft och resurser kunde läggas på de delarna. Det gjorde att omställningstakten kunde öka gällande vissa delområden, främst klimatpåverkan från maten och tillgången till stödfunktioner för stadens köckar.

Trots insatserna är det några mål som fortfarande är långt från måluppfyllnad, främst möjligheten för små och medelstora företag att sälja sina produkter till kommunen samt hållbarhet vid stadens representationsmåltider.

6.2 Lärande under implementeringsperioden

En analys av lärandeprocessen under de tio åren med policyn gjord av konsult inom projektet Cirkulerande kunskap i staden¹⁴ visar att samarbetet över förvaltningsgränserna har varit helt avgörande för implementeringen av policyn och måluppfyllnaden. Redan under förarbetet till policyn skedde ett gott förvaltningsövergripande samarbete. Det breda perspektivet och samarbetet har underlättat implementeringen då många känt ägandeskap för policyn. Det har varit viktigt att bygga upp en gemensam kunskapsplattform över förvaltningsgränserna för att bygga upp en gemensam förståelse för varför hållbarhetsfrågorna kopplade till maten är viktiga. På det sättet har en förståelse skapats för vilka åtgärder som behövts prioriteras. En framgångsfaktor under implementeringen av policyn har varit att föreslagna åtgärder har varit väldigt konkreta och direkt omsättningsbara i verksamheternas kök.

Ytterligare lärdomar är att återkoppling av resultat har varit viktigt för att veta hur resan mot målen går. Vissa inslag av tävlingsmoment, till exempel diplomutdelning till de förskolor som haft högst andel ekologiska livsmedel, har upplevts positivt. Malmö stads förvaltningar har dessutom framfört att de uppskattat miljöförvaltningens samordning och uppföljning av policyns riktlinjer och mål.

6.3 Utmaningar

Utmaningarna under de tio åren med policyn har varit av olika slag, dels interna faktorer, dels faktorer utanför kommunens rådighet. Inom Malmö stad finns det många medarbetare som arbetar med att laga och servera mat inom många olika typer av verksamheter. Det är ett stort antal personer, i både ledningsfunktioner och operativ personal, som berörs och som har behövt nås av innebörden i policyn. Ibland har personalen i verksamheterna upplevt att det har funnits konflikter med andra mål, såsom budget, läroplan och vård. Ibland finns en föreställning om att arbetet mot målen i policyn skulle innebära väsentligt högre kostnader. Genom analys av inköpsstatistik kan vi dock se att de som till exempel har en hög andel ekologiska livsmedel har en lägre kostnad per kg livsmedels än de som har en låg andel

ekologiskt. Det beror på att de som har en hög andel ekologiska livsmedel även har en hög andel inköp från avtalsprislistan. Då finns möjlighet att dra nytta av att Malmö stad i avtalen med våra leverantörer har fått låga priser på de hållbara produkter som vi köper stora volymer av. Att minska mängden kött som serveras kan också ge lägre matkostnader.

Anpassningen av menyer och måltidsutbud anpassade till målen i policyn har gått olika fort. Det har inom vissa verksamheter varit en utmaning för både kockar och matgäster att ändra menyer och matvanor, till exempel att laga mat med mindre mängd kött och mejeriprodukter. Det krävs hög kompetens samt tillgång till kompetensutveckling för att utveckla måltiderna så att de blir både goda, hållbara och näringsrika samtidigt som de accepteras av matgästerna.

Det har också visat sig vara en stor utmaning att hitta små och medelstora företag som har möjlighet och är villiga att svara på våra livsmedelsanbud. Det har visat sig att storskalig matproduktion och standardiserade menyer i alla skolor gör det svårt för mindre leverantörer att lämna anbud, då de inte alltid har möjlighet att få fram tillräckligt stora volymer av samma vara av hög kvalitet. I vissa fall har också marknadsutvecklingen inte hängtt med våra hållbarhetskrav. Det har i perioder varit brist på ekologiska varianter av vissa produkter, bland annat kött och högförädlade produkter.

Mer mat än tidigare lagas nära matgästen, men de rester av storskalig matproduktion som finns kvar i staden gör också att varmhållningstiderna fortfarande är problematiskt långa i vissa verksamheter. Man har byggt fast sig i en struktur som tar tid att förändra.

När det gäller representationen är en av utmaningarna att leverantörerna som är kopplade till våra lokaler genom hyresavtal inte har kunnat eller velat erbjuda hållbara måltider av hög kvalitet. Det är viktigt att kommunens beställare av representationsmåltider har kunskap och medvetenhet om policyns syfte och innebörd för att kunna göra beställningar med hög hållbarhetsprofil. Det finns också en tradition att servera kött vid högtidligare tillfällen som behöver utmanas. Det krävs kockar med en ny kompetens för att kunna laga god mat med mindre mängd animalier. Bland Malmös många högklassiga restaurangkockar finns det gott om denna kompetens.

6.4 Fortsatt arbete framåt

Arbetet som haft sin utgångspunkt i policyn har bidragit till att kvaliteten på måltiderna inom Malmö stad har förbättrats väsentligt till nytta för de Malmöbor som nyttjar skola, förskola, vård och omsorg. Samtidigt har klimat- och miljöpåverkan från maten minskat avsevärt, vilket gjort att Malmö stad ligger i framkant både nationellt och internationellt. Bidragande anledningar till att många av målen har uppnåtts har varit en tydlig styrning, en gemensam målbild och ett välfungerande samarbete mellan förvaltningarna.

Mat och måltider har en tydlig koppling till alla dimensioner - ekologiska, sociala och ekonomiska - av hållbar utveckling. Framöver behöver arbetet med goda och hållbara måltider och en hållbar matkonsumtion integreras i implementeringen och uppföljningen av Agenda 2030, Malmös stads miljöprogram (2021–2030) samt det arbete som görs för att uppnå kommunfullmäktiges mål om att Malmö ska vara en föregångare när det gäller minskade utsläpp av växthusgaser.

För att komma ännu längre i arbetet med hållbara måltider inom skolan ser miljönämnden behov av att läroplan och pedagogik får en tydligare koppling till maten och måltiden. Det finns många möjligheter då utbildning om komplexa hållbarhetsfrågor kan bli konkreta med maten som exempel.

För att på ett bättre sätt möjliggöra för små och stora företag att lämna anbud vid Malmö stads upphandlingar behöver strukturen ses över för att se om det går att dela upp upphandlingen i mindre delar och undersöka om de centrala menyerna inom skolan kan delas upp på något sätt.

Utvärderingen visar att ett tydligt ledarskap mot gemensamma mål, ett välfungerande förvaltningsövergripande samarbete och regelbundna uppföljningar bidrar till positionsförflyttningar när det gäller att förbättra kvalitet och hållbarhet på maten som serveras i kommunal regi. Vidare har utvärderingen visat att upphandling är ett viktigt redskap när det gäller att nå resultat för en mer hållbar utveckling gällande maten i kommunala verksamheter.

7. Appendix

Bilaga 1. Policy för hållbar utveckling och mat

Bilaga 2. Halvtidsutvärdering matpolicy 2015

Bilaga 3. Sammanställning av utvärderingens resultat

8. Referenser

8.1 Figurregister

Figur 1 Verksamheter som serverar mat inom Malmö stad	11
Figur 2 Fördelning av Malmö stads matinköp 2020 (procent).	12
Figur 3 Total mängd inköpta livsmedel (ton) samt mängd växthusgaser dessa inköp genererar, (ton CO ₂ -ekv). Värdena justerade för att kompensera befolkningsökningen.	21
Figur 4. Växthusgasutsläpp från Malmö stads livsmedelsinköp mätt som kg CO ₂ e per kg inköpta livsmedel	21
Figur 5 Total mängd växthusgaser kopplade till livsmedelsinköp 2017 till 2020 för de förvaltningar som handlat mest livsmedel (inköp för mer än en miljon kronor per år).	22
Figur 6 Andel av total livsmedelbudget som använts till inköp av ekologiska livsmedel	23
Figur 7 Andel etiskt certifierat kaffe, te och bananer	38
Figur 8 Mängd inköpta livsmedel i olika kategorier (kg/år). Värdena har justerats med hänsyn till Malmös befolkningsökning	39
Figur 9 Andel ekologiska inköp Malmö stads förvaltningar 2017-2020 (avsaknad av värde för miljöförvaltningen 2020 beror på att inga livsmedel köpts in via Marknadsplatsen)	42
Figur 10 Inköp av olika typer av grönsaker, värdena kompenserade för befolkningsökningen (kg)	44
Figur 11 Andel inköp inom avtalsprislstan för Malmö stads förvaltningar 2018 till 2020	48
Figur 12 Matsvinn från kök respektive elevmatsalar inom Skolrestauranger, i procent av tillagad mat 2014–2020.	49

8.2 Tabellregister

Tabell 1 Andel skickade portioner inom Malmö stads verksamheter 2015 samt 2020	24
Tabell 2 Mottagningskökens varmhållningstid, 2015 och 2020.	25
Tabell 3 Andel av de olika verksamheterna med matråd 2015 respektive 2020	31
Tabell 4 Resultat av matsvinnsmätningar i förskolan 2019 och 2020.	50
Tabell 5 Andel av respektive verksamhet som samlat in matavfall 2015 och 2020	52

8.3 Källförteckning

8.3.1 Intervjuer med

Alexander Palmér, kostekonom Skolrestauranger

Anna Lundström, rektor på Holmsjöns och Svansjöns förskolor samt ansvarig för bemanningsteamet

Arvid Nordland, enhetschef ALK
Eija Örberg, enhetschef HVOF Särskilt boende
Gunilla Berggren, utvecklingssekreterare Skolrestauranger
Inger Henningsson, arbetsledare ASF
Jenny Fontaine Ronnby, dietist HVOF Kostenheten
Jessica Rasmusson, Hylliebadets café (mailintervju)
Rodrigo Lopez Calderon, evenemangssekreterare Malmöfestivalen
Sanel Suskic, sektionschef Skolrestauranger, ansvarig för Södra Sommarstadens centralkök

8.3.2 Övriga källor

- ¹ Malmö stads kommunfullmäktige 2014, Riktlinjer för utformning av Malmö stads styrdokument
- ² Malmö stad, 2015, Utvärdering av Malmö stads policy för hållbar utveckling och mat - Hur långt har vi kommit när halva tiden har gått?
- ³ Anna Borg, PWC, 2018, Granskning av klimatutsläpp och matkonsumtion Malmö Stad
- ⁴ Livsmedelsverket 2020. Hur påverkas näringsinnehållet vid tillagning?
<https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/tillagning-hygien-forpackningar/tillagning/hur-paverkas-maten-vid-tillagning>
- ⁵ Livsmedelsverket 2016a. Barns matvanor ur ett sensoriskt och pedagogiskt perspektiv.
https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2016/barns_matvanor_sensoriskt_pedagogiskt_perspektiv_livsmedelsverket_11_2016.pdf
- ⁶ Livsmedelsverket 2019a (s.10).
- ⁷ Livsmedelsverket 2019a (s.19).
- ⁸ Livsmedelsverket 2016b. Bra måltider i förskolan.
<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyrr-foldrar/bra-maltider-i-forskolan.pdf>
- ⁹ https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyrr-foldrar/kostraed_webb.pdf
- ¹⁰ Upphandlingsmyndigheten 2021, Matnyttigt och samhällsnyttigt - Rapport om hur strategiska offentliga inköp av livsmedel bidrar till samhällsnytta
- ¹¹ https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-vard-skola-och-omsorg/fakta-om-offentliga-maltider#Livsmedelsverkets_kartl%C3%A4ggningar_av_offentliga_m%C3%A5ltider
- ¹² <https://www.skolverket.se/skolutveckling/statistik/sok-statistik-om-forskola-skola-och-vuxenutbildning?sok=SokC&omrade=Kostnader&lasar=2019&run=1>
- ¹³ Anna Borg, PWC, 2018, Granskning av klimatutsläpp och matkonsumtion Malmö Stad
- ¹⁴ AFRY 2020, CirKuS – Cirkulerande kunskap i staden - Analys av ”Policy för hållbar utveckling och mat för Malmö stad”