

# Ekologisk och närproducerad mat i offentliga kök

- en Förstudie i Astrid Lindgrens Hembygd

## Syfte och Bakgrund

Syftet med förstudien är att starta en process som i förlängningen kan leda till att andelen ekologisk, närproducerad och rättvisemärkt mat ökar i offentliga kök i Astrid Lindgrens Hembygd.

Under hösten genomfördes en liten ”för-förstudie” i form av elva telefonintervjuer med nyckelpersoner i de fyra kommunerna. Intervjuerna syftade till att ge en bild av läget i de fyra kommunerna och att identifiera personer som skulle kunna ingå i en referensgrupp. Vid intervjuerna framkom att det finns engagemang för frågorna men att hindren också är många, och att bilden av vad som är en möjlig och önskvärd utveckling är splittrad. Mot denna bakgrund inriktas föreliggande förstudie på att starta en process där vi i en brett sammansatt grupp börjar *bena i frågorna, bygga nätverk, identifiera visioner och möjliga vägar* samt *bereda vägen för avknopningsprojekt*.

Förstudien bedrivs av Föreningen Astrid Lindgrens Hembygd<sup>1</sup> i samarbete med Ekomat.nu som drivs av föreningen Miljöresurs Linné.<sup>2</sup>

## Varför bry sig om den offentliga maten?

En allt större andel av den mat vi äter lagas i storkök. De offentliga storköken spelar en särskild roll eftersom vad som serveras där styrs av politiska beslut snarare än av konsumentens fria val. För förskolebarn och boende på servicehem utgör institutionsmaten en mycket stor del av det totala intaget. De som beslutar om denna mat bär alltså ett stort ansvar.

Vilken mat vi äter spelar stor roll. Valet av mat påverkar såväl hälsan, miljön, arbetsvillkoren för dem som arbetar i livsmedelskedjan och möjligheten till en levande landsbygd/region.

### *Hälsa*

Den dietrelaterade ohälsan har ökat under senaste åren. Skolan har ett ansvar för att lägga grunden till en hälsosam livsstil hos barn och ungdomar. Tyvärr motsägs den kunskap som

---

<sup>1</sup> Föreningen erbjuder genom sitt breda och aktiva nätverk kunskap, råd och kraft till de aktörer som arbetar för ungas villkor och stöttar också ekonomiskt nyskapande projekt som syftar till att ge unga en positiv uppväxt. Föreningen är verksam i Vimmerby, Hultsfred, Eksjö och del av Oskarshamns kommun.

[www.astridlindgrenshembygd.se](http://www.astridlindgrenshembygd.se)

<sup>2</sup> Ekomat.nu erbjuder bl a skraddarsydda utbildningar för olika målgrupper t ex beslutsfattare, kökspersonal etc. Man erbjuder också en fortbildning för skolpersonal åk F-9 som kallas ”Linnés lärjungar” i samarbete med WWF och Naturum St. Mosse. Miljöresurs Linné är en förening som arbetar i Sydostsverige med miljö och hållbar samhällsutveckling. [www.miljoresurslinne.se](http://www.miljoresurslinne.se)

förmedlas om hälsosamma matvanor i hem- och konsumentkunskap, idrott och andra ämnen ofta av de signaler som i praktiken når eleverna i skolmatsalen, elevkaféerna och matautomaterna. Bristen på konsekvens och helhetssyn gör att budskapen urholkas och den önskade attitydförändringen uteblir.

Läser man tidningarna är det lätt att få känslan av att experterna är oense om det mesta som rör sambandet mellan mat och hälsa. Genom fokuseringen på oenighet om detaljer osynliggörs den stora samstämmighet som vi har idag om vad som kännetecknar en hälsosam diet. Ett sätt att pedagogiskt sammanfatta det som vi idag är överens om är "SMART" konceptet. Förkortningen står för S= Större andel vegetabilier, M= Mindre tomma kalorier, A= Andelen ekologiskt ökas, R= Rätt kött och grönsaker, och T= Transportsnålt. Konceptet är framtaget av Centrum för Tillämpad Näringslära vid Stockholms Läns landsting i samarbete med Konsumentverket. Med detta intuitivt enkla koncept som ledstjärna kan man lägga upp en matsedel som vinner både på miljö, hälsa, budget och matglädje.

I Danmark äts betydligt mer ekologiska livsmedel i offentliga kök än i Sverige. I vårt grannland motiveras det ekologiska valet främst med hälsoargument medan vårt svenska livsmedelsverk har antagit en försiktig attityd och går ut med informationen att det inte är "vetenskapligt bevisat" att ekologisk mat har hälsofördelar. En förklaring till den påstådda kunskapsbristen är att den svenska forskningen inom detta område är svag. Från andra länder däremot kommer rapporter som visar på den ekologiska matens hälsofördelar. I en studie genomförd av USAs naturvårdsverk fick skolelever äta konventionellt odlad mat i fem dagar, därefter ekologisk i fem dagar och därefter fem dagar konventionell mat igen. Urinprov togs två gånger per dag under de 15 dagarna försöket pågick. De dagar barnen i försöket fick äta ekologisk mat var minskningen av bekämpningsmedelsrester i urinen "dramatisk och omedelbar". De uppmätta kemikalierna kunde hänföras till bekämpningsmedel som används på frukt och grönsaker.<sup>3</sup>

En tysk studie har påvisat förbättring hos sk "bokstavs barn" när dessa lägger om kosten till att vara fri från tillsatser och enbart ekologiskt producerad. En amerikansk studie visar att dagens konventionella frukt och grönsaker innehåller avsevärt<sup>4</sup> mindre vitaminer och mineraler än de gjorde för 50 år sedan (då all produktion var mer lik det vi idag kallar ekologiskt). En färsk studie från SLU<sup>5</sup> visar att nötkreatur som föds upp på en grovfoderrik foderstat (vilket är fallet i ekologisk produktion) ger större andel av den nyttiga omega-3 i både mjölk och kött, jämfört med konventionell foderstat. Vidare visar en dansk studie att ekologiska grönsaker innehåller högre halter av naturliga sjukdomsförebyggande antioxidanter.

### *Miljö*

Den förra regeringen har satt upp mål för ökad ekologisk produktion och konsumtion. Målen kvarstår även nu efter regeringsskiftet. Ett av inriktningsmålen är att 25% av den offentliga konsumtionen av livsmedel ska vara ekologisk till 2010. Idag lägger de svenska kommunerna i snitt endast 4.1 % av livsmedelsbudgeten på ekologiska livsmedel. Det finns föregångskommuner som lägger betydligt större del (omkring 20%) samtidigt som många kommuner ännu inte har påbörjat omställningen. För att nå målet krävs en dramatisk ökning i flertalet kommuner.

---

<sup>3</sup> [www.radron.se/templates/news\\_\\_\\_5853.asp](http://www.radron.se/templates/news___5853.asp)

<sup>4</sup> 46% mindre kalcium, 24% mindre magnesium, 15% mindre järn, 15% mindre c-vitamin (Källa: SvD lördag 20 maj 2006)

<sup>5</sup> Jana Pickova

Motivet bakom regeringens produktionsmål är att den ekologiska produktionen är att föredra ur miljösynpunkt. Av riksdagens 16 miljö kvalitetsmål (som kommunerna har ansvar att implementera på lokal nivå) påverkas nio i positiv riktning vid övergång till ekologisk produktion, medan övriga inte berörs. Ekologisk produktion är överlag t ex mer energieffektiv än konventionell, bidrar mer positivt till den biologiska mångfalden, släpper inte ifrån sig svårnedbrytbara kemikalier till grundvattnet och hushållar bättre med näringsämnen.

Det är inte bara när det gäller hälsa utan även när det gäller miljöfrågorna som barn och ungdomar utsätts för dubbla budskap från vuxenvärlden. Samtidigt som lärarna gör sitt bästa för att förverkliga läroplanens mål om utbildning i hållbar utveckling på lektionstid, är den mat som serveras i skolmatsalen tillverkad på ett långt ifrån hållbart sätt. När barn och ungdomar får lära sig om de växande miljöproblemen och dess orsaker, samtidigt som de i sin omgivning inte ser vuxna som verkar ta kunskapen på allvar och visar en vilja omsätta den i positiv handling, kan de mista förtroende för vuxenvärlden och svikta i sin framtidstro. Å andra sidan har en skola där teori och praktik går hand i hand en enastående potential att stimulera framväxten av helhetssyn och ansvarstagande hos den kommande generationen.

#### *Arbetsvillkor*

Livsmedelssektorn är utsatt för samma krafter som övriga delar av dagens globaliserade ekonomi. Den allt hårdare prispressen på mat och det faktum att det blir allt färre och allt större aktörer på den globala livsmedelsmarknaden gör att löner och arbetsvillkor pressas ner. Arbetsintensiva moment läggs ner i Sverige och utlokaliseras till länder där barnarbete, daglig kemikalieexponering, förbud mot facklig organisering och annan utsatthet tillhör vardagen för arbetarna i livsmedelskedjan.<sup>6</sup>

I avvaktan på kraftfull internationell reglering av minimistandarder för arbetsvillkor och miljöhänsyn har vi som konsumenter möjlighet att gynna ansvarstagande producenter. Som komplement till eko-märkningen finns därför till vår hjälp rättvise-märket.<sup>7</sup>

#### *Levande landsbygd, levande region*

Ett stort hot mot en framtida levande landsbygd är den pågående jordbruksnedläggningen. När antalet brukare minskar blir enheterna större och jordbruksmark växer igen. Detta leder dels till en ägarkoncentration som gör det svårt att i framtiden återbefolka landsbygden med människor som vill bruka jorden, dels till en förfylning av landskapet och därmed minskad attraktivitet. Särskilt stark är nedläggningstrenden inom mjölk- och grönsaksproduktion.

De senaste decennierna har kännetecknats av storleksrationalisering inom såväl primärproduktion som förädlings- och distributionssystem för livsmedel. Detta innebär att maten vi äter har färdats allt längre innan den når vårt bord: Färdiga pannkakor från England serveras i svenska skolor och mjölet i pannkakorna kommer från Sverige. Fransk vitlök flygs till Kenya för att flätas innan den säljs i Sverige. Exempelen är många. På 15 år har andelen importerat kött vuxit från 7% till 40% av den svenska köttkonsumtionen. Det är inte längre självklart att ens sådana basvaror som morötter och potatis kommer från den egna regionen, trots att de rätta produktionsförutsättningarna finns. Matens kvalitet påverkas också negativt av de långa transporttiderna även om man försöker kompensera detta med inplastning,

---

<sup>6</sup> Se t ex den nyutkomna boken ”Billig mat – en dyr affär” av Gunnar Brulin som är späckad med livs levande exempel på vad lågprismaten kostar i den andra änden.

<sup>7</sup> Se [www.rattvisemarkt.se](http://www.rattvisemarkt.se)

nedkylning, bestrålning, konserveringsmedel osv. som i sin tur kostar energi eller har tveksamma hälsoeffekter.

Det storskaliga systemet är ekonomiskt rationellt med dagens låga energipriser. Mycket tyder dock på att vi inom de närmaste 10-15 åren kommer att se kraftigt ökade energipriser i samband med att den globalt växande efterfrågan på olja inte längre kan mötas av ökad utvinning.<sup>8</sup> Erfarenheterna från de politiskt initierade oljekriserna på 1970-talet visar att en utbudsminskning på endast 5% ledde till ett trefaldigt oljepris. Det troliga är alltså att vi står inför prisstegringar, som denna gång kommer för att stanna och dessutom kommer att återverka på alla energislag.

Med kraftigt höjda energipriser blir det lönsamt att bruka jorden med mindre insats av hjälpenergi samt att undvika onödiga transporter vilket innebär livsmedelsförädling i liten eller medelstor skala. De regioner som bygger upp (eller låter bli att avveckla) ett rikt förgrenat nätverk av producenter och förädlare inom livsmedelssektorn kommer sannolikt att ha avsevärda komparativa fördelar i framtiden.

Det ekologiska lantbruket uppvisar idag ett starkt företagande med mycket idéer och skaparkraft som ger ett positivt bidrag till landsbygdsutvecklingen. Andelen sysselsatta unga och kvinnor är högre i det ekologiska lantbruket än i det konventionella.

#### *Synergieffekter och kommunikation*

Ett argument som ofta anförs mot offentliga inköp av ekologiska livsmedel är att de kostar mer än de konventionella. Det är sant att de ekologiska produkterna ofta är dyrare, ibland avsevärt dyrare. Men genom att förändra dieten till större andel vegetabilier, mindre tomma kalorier, grönsaker efter säsong, välja rätt sorts kött och arbeta med råvaror istället för halvfabrikat kan omställningen ofta ske med måttligt ökad resurstilldelning eller i vissa fall inom befintlig budget (SMART konceptet). Den förändrade sammansättningen av måltiderna leder samtidigt till förbättrad hälsa. Här finns alltså stora synergieffekter att hämta. I föregångsskolor har man lyckats öka barn- och ungdomars konsumtion av råkost, frukt och grönsaker avsevärt genom konsekvent satsning på kvalitet och på hur och i vilken ordning maten serveras mm.

Ekocentrum i Sigtuna konstaterar i sin analys av ekologiska inköp till i offentliga storhushåll att det främsta hindret för att öka andelen av dessa inköp inte är pris, utan bristande kommunikation, dvs. ansvaret ”faller mellan stolarna”. Alla skyller på varandra över att det som borde hända inte händer: Producenter, grossister, inköpare, politiker, miljöstrategiska tjänstemän, näringslivsutvecklare, producentorganisationer, enhetschefer, kostchefer, kökspersonal och slutligen de som äter maten: elever, lärare, äldre m fl.. I de kommuner som Ekocentrum arbetat med för att hjälpa dessa parter att tala med varandra har man fått upp ögonen för vilka möjligheter som faktiskt finns.

---

<sup>8</sup> Detta brukar kallas oljetoppen eller ”Peak Oil” Med oljetoppen menas den tidpunkt då den globala extraktionen av olja inte längre ökar för vart år utan planar ut för att sedan minska. Det förväntas inträffa när ungefär hälften av jordens olja har utvunnits. Anledningen till att utvinningstakten minskar är att den lättillgängliga oljan pumpas upp först och den svårtillgängliga finns kvar. Ett stort antal oljeproducerande länder har redan ”toppat”. Prognoserna för den globala oljetoppen varierar mellan ”nu” och ett par decennier. Se t ex rapporten ”Efter oljetoppen” av Hillevi Helmfrid och Andrew Haden [www.ksla.se](http://www.ksla.se)

När det gäller närproducerad mat finns det också hinder i form hur man tolkar lagen om offentlig upphandling (LOU). Kreativa föregångskommuner har visat att en kommun kan göra väldigt mycket för att stimulera lokala leverantörer att lämna in anbud, utan att bryta mot regler för offentlig upphandling. Tvärtom har man genom att dela upp anbuden, utbilda lokala producenter i anbudsförfarandet, stimulera småföretagare att organisera sig i grupper och genom att som i Borlänge skilja mellan produkt och transport i upphandlingen lyckats åstadkomma en situation med avsevärt större konkurrens än den gängse situationen då bara några få rikstäckande grossister är med och tävlar.

## **Hur står det till med ekologisk och närproducerad mat i ALH kommunerna?**

Rundringningen under hösten 06 visade att av de fyra ALH kommunerna har endast Eksjö ett konkret politiskt beslut som gäller ekologiska inköp samt särskilda resurser kopplade till beslutet (gäller enbart mjölk). Hultsfred har ett allmänt hållet mål som i praktiken inte påverkar inköpen. Vimmerby och Oskarshamn saknar politiska beslut.

De inköp av ekologiska eller närproducerade livsmedel som trots allt görs i kommunerna, sker på initiativ av tjänstemän eller kökspersonal inom befintlig budget och kvantiteterna är så små att de inte ens redovisats till den landsomfattande enkätundersökning som genomförs vartannat år av Ekocentrum i Sigtuna.

En jämförelse med riksnivån visar att 50% av alla kommuner i Sverige har politiska mål om ekologisk mat, 73% av kommunerna har ekologiska produkter i sina upphandlingsavtal och 10% av kommunerna skjuter till extra medel för att möjliggöra ekologiska inköp.<sup>9</sup>

En kartläggning gjord av Miljöresurs Linné i Växjö visar att inte bara ALH-området, utan hela Småland, ligger under riksgenomsnittet. Snittet i regionen var 2005 att 1% av livsmedelsbudgeten gick till ekologisk mat (jämfört med 2.5% i riket 2004 och 4.1% 2006)<sup>10</sup>. Men även i Småland finns föregångare (t ex Vaggeryd 15% och Kalmar 5.2 %).

## **Vilka processer pågår?**

Rundringningen visar att det inte saknas engagemang i de fyra kommunerna men bilden ser olika ut i de olika kommunerna. Det kan i något fall handla om en engagerad kostchef som upplever det svårt att få politikerna med sig, medan det på annat håll är den motsatta bilden. I någon kommun har ungdomar visat ett särskilt stort intresse och drivit på för att få ekologisk mat i skolan, medan det på annat håll är främst kökspersonal som engagerar sig. Ingen jag talat med upplever dock att det går lätt. Frågan är hur processen skulle kunna underlättas?

---

<sup>9</sup> Källa: Ekocentrum 2006

<sup>10</sup> En komplicerande faktor är att den småländska studien hade en svarsfrekvens på 100% medan den nationella hade 54% i svarsfrekvens. Det är möjligt att de kommuner som saknat intresse för ekomat också valt att inte svara på den nationella enkäten och att detta påverkat det nationella snittet uppåt på ett missvisande sätt.

## Förutsättningar och antaganden

Förstudien är finansierad för vårterminen 2007. Under denna period kommer undertecknad<sup>11</sup> arbeta med att driva på och hålla samman processen. Förutom pengar för att täcka mitt arbete finns medel för att bekosta praktiska omkostnader i samband med referensgruppsmöten och möten för idéutveckling.

Från mina tidigare erfarenheter från ett forsknings- och utvecklingsprojekt<sup>12</sup> om ekologisk och närproducerad mat har jag med mig ett nätverk av personer runt om i landet med såväl praktisk som teoretisk kunskap samt en samling goda exempel. Samarbetet med Miljöresurs Linne och projektet Ekomat.nu som arbetar med att öka konsumtionen av ekologisk mat i hela Sydostregionen innebär tillgång till en gedigen regional kunskaps- och erfarenhetsbank.

I det följande vill jag tydliggöra några antaganden som ligger till grund för det sätt jag vill arbeta på.

Att förändra livsmedelssystemet (i allmänhet) och den offentliga maten (i synnerhet) är en ytterst komplex och svårbemästrad uppgift. Många aktörer behöver dra åt samma håll och i lagom takt.<sup>13</sup> Det är en process som kräver mycket uthållighet. För att arbetet ska bli långsiktigt och styras av lokal verklighetsförankring med fingertoppskänsla är det avgörande

- 1. att förslagen till de aktiviteter vi ska satsa på kommer från de berörda själva (de som äter maten, lagar den, planerar den, beslutar om den, levererar den och producerar den), och allra helst att förslagen får växa fram ur en dialog mellan dessa.**

Det utbredda sektorstänkandet gör att frågan om hur och var maten är producerad lätt faller ”mellan stolarna”. Därför behöver vi

- 2. börja med att skapa överblick och helhetsperspektiv. Även om många avknoppningsprojekt kommer att operera sektoriellt och målgruppspecifikt skapar vi störst potential för nytänkande genom att samla en så heterogen grupp som möjligt i samma rum.**
- 3. Ungdomar bör få spela en viktig roll i arbetet.**

Detta av flera skäl. För det första som representanter för dem som äter den offentliga maten, för det andra för att det har visat sig att pålästa ungdomar har stor potential att åstadkomma förändring, för det tredje för att processen kan ge ungdomar inspiration och kontaktytor i deras framtida yrkesutövande, och för det fjärde eftersom det finns ett värde i sig att

---

<sup>11</sup> För presentation se: [www.hillevihelmfrid.com](http://www.hillevihelmfrid.com)

<sup>12</sup> BERAS-projektet se [www.jdb.se.beras](http://www.jdb.se.beras)

<sup>13</sup> Många kommuner har nyligen beslutat att köpa ekologisk mjölk eftersom mjölken av olika skäl en av de lättaste produkter att konvertera. Signalerna om de nya vindarna har inte i tid nått fram till mejerierna och jordbrukarna, vilket lett till att det för närvarande råder brist på ekologisk mjölk i flera regioner. Många andra livsmedel är svårare att ställa om eftersom mellanled i form av lokala distributionssystem och mellanstora förädlingsföretag saknas, t ex tvätterier för ekologisk potatis och rotfrukter. Vad som behöver komma till är nya entreprenörer och investeringar i anläggningar. Dessa å sin sida behöver signaler på att det finns en marknad för deras tjänster innan de vågar satsa. Förändringar i produktion och konsumtion behöver därför gå hand i hand och omställningen kommer av naturliga skäl att ta tid.

ungdomar deltar i konstruktiv dialog med tjänstemän och beslutsfattare och är med och påverka samhället (demokratiutveckling).

#### **4. Referensgruppens roll är att definiera innehållet. Min roll bör vara underlättarens.**

Som underlättare och ”katalysator” tar jag initiativ till och leder möten, erbjuder kreativa mötesformer och fungerar som ”bollplank” för de idéer som kommer fram.

Referensgruppens medlemmar anger innehållet och drivkraften för processen.

Vid behov och efterfrågan kan jag förmedla kontakter med specialister i andra delar av landet samt hjälpa till att ta fram skraddarsydd utbildningar, workshops och kunskapsunderlag.

## **Upplägg**

(Se även bild i bifogad ppt-fil.)

Vid referensgruppens första möte avgörs i hög utsträckning innehåll och inriktning för förstudien. Vi börjar med att tillsammans kartlägga nuläget och identifierar därefter vad var och en känner engagemang att arbeta vidare med. Grupper bildas kring angelägna idéer och visioner. Grupperna arbetar vidare under våren på något av följande sätt:

- Aktiviteter som kan genomföras under våren inom ramen för befintliga resurser planeras, genomförs och utvärderas
- Idéer som kräver mer tid för planering, förankring och finansiering vidareförädlas till avknopningsprojekt för vilka former och finansiering söks.
- Till visioner söks ”gyllene tillfällen” dvs de konkreta tillfällen som ges i vardagen att ta ett första (om än så litet) konkret steg för visionens förverkligande. Avknopningsprojekt formuleras.

Om ett tillfredsställande antal engagerade arbetsgrupper kommer igång, hamnar tyngdpunkten av arbetet med förstudien på att underlätta för dessa att formulera och/eller genomföra sina förslag. I annat fall kan det finnas anledning att inbjuda till fler referensgruppsmöten och utvidga referensgruppen för att involvera fler i samtalet om möjliga vägar för detta förändringsarbete.

Under slutet av våren bör vi också titta på ifall det finns anledning att förbereda resurser och former för en fortsatt gemensam process (vid sidan av arbetsgruppernas processer).

Ett viktigt arbete mot slutet av våren blir att hitta lämpliga finansieringsformer för avknopningsprojekten. Tänkbara finansiärer är Landsbygdsutvecklings Programmet, mål 2, NUTEK, KK-stiftelsen, Ungdomsstyrelsen, Jordbruksverket...

Slutligen. Jag hoppas du vill ta chansen att vara med i denna spännande process som blir vad vi tillsammans gör den till. En sak är jag säker på och det är att det kommer att bli en lärorik resa!

Här när du mig: Hillevi Helmfrid, Gårdspånga 155, 598 94 Vimmerby, tel. 0492-70064  
[info@hillevihelmfrid.com](mailto:info@hillevihelmfrid.com), [www.hillevihelmfrid.com](http://www.hillevihelmfrid.com)