

”Kommunal mat – något man gärna sätter tänderna i?!”

Kommunal mat ur ett medborgarperspektiv



GRÄNSLÖS



2009-05-28

Förord

GRÄNSLÖS är ett jämförande kvalitetsnätverk i samverkan mellan kommunerna Gislaved, Gnosjö, Hylte, Svenljunga, Tranemo och Värnamo, med uppdraget att ur ett brukar- och medborgarperspektiv ge underlag och tips för att förbättra kvaliteten i de deltagande kommunernas verksamheter. GRÄNSLÖS bedrivs som ett nätverksarbete och organiseras i form av en styrgrupp och en projektgrupp. I styrgruppen ingår företrädare för kommunernas politiska ledning och tjänstemannaledning och i projektgruppen finns tjänstemän från kommunledningen och verksamheterna i kommunerna.

Jämförande kvalitetsnätverk har utvecklats genom samverkan mellan ett antal kommuner och Sveriges Kommuner och Landsting, SKL, (www.jamforelse.se och www.skl.se). Syftet är att vidga möjligheterna till kvalitetsjämförelser mellan kommuner. Medborgarperspektivet är en bärande del av kvalitetsnätverkets arbete. Tanken är att kommunerna – och ytterst medborgarna – ska kunna bedöma kvaliteten på arbetet i den egna kommunen i förhållande till insatta medel, och kunna jämföra med vad som görs i andra kommuner. Resultaten informerar respektive kommunledning om hur medborgarna kan tänkas uppleva kvaliteten på de kommunala tjänsterna och kommunens arbetssätt inom olika områden.

Kvalitetsnätverket GRÄNSLÖS, som startade sin verksamhet i september 2005, har tidigare publicerat följande rapporter:

- Tillgänglighet och bemötande 2006-04-12
- Hjälp!?
- Fritid på medborgarnas villkor
- Får jag lov?
- Vad gör skolan när det gör ont i kropp och själ?

Deltagare i kvalitetsnätverket Gränslös

Lena Sundqvist, Gislaveds kommun (projektledare), lena.sundqvist@gislaved.se

Maria Hultin, Gislaveds kommun, maria.hultin@gislaved.se

Christian Bagan, Gnosjö kommun (projektledare), christian.bagan@gnosjo.se

Anders Dryselius, Hylte kommun (projektledare), anders.dryselius@hylte.se

Britt-Marie Uddén, Svenljunga kommun (projektledare), britt-marie.udden@svenljunga.se

Christina Andersson, Svenljunga kommun, christina.andersson@svenljunga.se

Perallan Orrbeck, Tranemo kommun (projektledare), perallan.orrbeck@tranemo.se

Louise Elverlind, Tranemo kommun, louise.elverlind@tranemo.se

Ann-Louise Övringe, Värnamo kommun (projektledare), Ann-Louise.Ovringe@varnamo.se

Innehållsförteckning

1	Projektbeskrivning.....	5
1.1	Mål och syfte.....	6
1.2	Metod och avgränsning	6
2	Sammanfattning.....	8
3	Maten då och nu.....	10
3.1	Innehållet på matsedlarna.....	10
3.2	Trender	10
4	Hur produceras maten?.....	11
4.1	Antal producerade portioner	11
4.2	Antal årsarbetare inom kostverksamheten	11
4.3	Produktivitet.....	12
4.4	Samordning av produktion.....	13
4.5	Organisatorisk samordning	13
4.5.1	<i>Hur produceras maten? – Två typfall.....</i>	<i>14</i>
4.6	Analys	16
4.6.1	<i>Andel tillagnings- och mottagningskök.....</i>	<i>17</i>
4.6.2	<i>Reflektion</i>	<i>18</i>
4.7	Förslag till åtgärder	19
5	Matgästerna.....	20
5.1	Förskola och skola	20
5.2	Särskilt boende.....	21
5.3	Matdistribution.....	22
6	Verksamheten.....	23
6.1	Policy och riktlinjer.....	23
6.2	Ekologiskt och närproducerat	24
6.3	Mat lagad från grunden	26
6.4	Dygnsmåltider	26
6.5	Analys	27
6.6	Förslag till åtgärder	28
7	Enkäter till verksamheterna	29
7.1	Enkäten till förskolan	29
7.2	Enkäten till skolan.....	30
7.3	Enkäten till särskilt boende	32
7.4	Förslag till åtgärder	33
8	Inflytande.....	35
8.1	Skolbarn	35
8.2	Äldre medborgare	36
8.3	Analys	37
8.4	Förslag till åtgärder	38
9	Kostnader.....	39
9.1	Kostnadsfördelning	39
9.2	Livsmedelskostnader.....	39

9.2.1	<i>Förskola och skola</i>	39
9.2.2	<i>Äldreomsorg</i>	40
9.3	Personalkostnader	41
9.3.1	<i>Förskola och skola</i>	41
9.3.2	<i>Äldreomsorg</i>	42
9.4	Analys	43
9.4.1	<i>Livsmedelskostnader</i>	43
9.4.2	<i>Personalkostnader</i>	43
9.5	Förslag till åtgärder	45
10	Avgifter	46
10.1	Matdistribution.....	46
10.2	Gymnasieelevers lunch	47
10.3	Särskilt boende	47
10.4	Pedagogisk måltid	47
10.5	Analys	49
10.6	Förslag till åtgärder	49
11	Livsmedelstillsyn	50
11.1	Kostnader för livsmedelstillsyn	50
11.2	Konsekvenser av nya lagstiftningen och reglerna för egenkontroll.....	51
11.3	Analys	51
11.4	Förslag till åtgärder	52
12	Gränslös stora kulinariska resa genom sex kommuner	53
12.1	Analys	57
12.2	Förslag till åtgärder	58
13	Avslutande ord	59
14	Bilagor	60

1 Projektbeskrivning

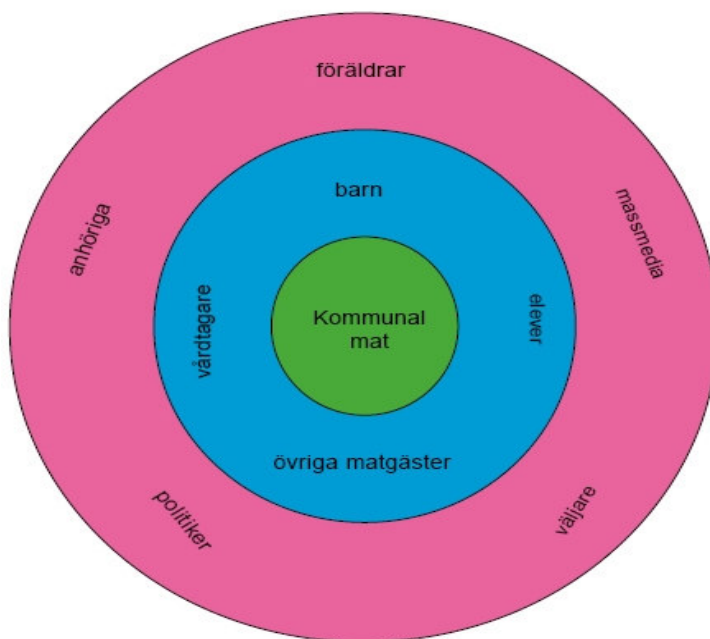
Alla har synpunkter och åsikter om mat och särskilt den mat som vi inte lagar själva. Inte minst gäller detta den kommunala maten. I både tidningar och TV har den kommunala maten varit högaktuell under det senaste året. I skolmatsdebatten hävdas det ibland att till och med kattmat är av bättre kvalitet än den svenska skolmaten.

Den kommunala maten uppmärksammas ofta av massmedia och rubriker som ”Skolmaten är sämre än kattmat” och ”Skolelever matstrejkar” är inte ovanliga. Men rubriker som ”vilka goda köttbullar” förekommer också. En TV-kanal tog under hösten 2008 upp skolmaten i serien ”Matakuten”.

Mat till äldre har också varit föremål för många debatter och tidningsartiklar under de senaste åren. Socialstyrelsen har som en del i sin kvalitetsuppföljning tagit upp maten som en viktig kvalitetsindikator i de öppna jämförelserna inom äldreomsorgen, som publicerades första gången 2008. De indikatorer som tas upp i dessa jämförelser är möjligheten att välja mat i särskilt boende/ordinärt boende samt nattfasta i särskilt boende. Under de senaste åren har regeringen via socialstyrelsen avsatt särskilda stimulansmedel för att utveckla frågor kring bland annat nutrition. Detta har satt ytterligare fokus på matfrågan inom äldreomsorgen.

Den kommunala maten berör och engagerar många medborgare. Det är inte bara matgästerna i form av barn i förskoleverksamheten, elever i skolan samt vårdtagare och lunchgäster i särskilt boende som har synpunkter och önskemål. Dessutom har föräldrar, anhöriga, politiker, personal, väljare och den professionella kostorganisationen åsikter. Olika grupper har olika krav på den kommunala maten. För äldreomsorgens vårdtagare blir maten extra viktig eftersom de inte har möjlighet att välja bort den kommunala maten.

Den kommunala matens intressenter



Denna rapport är resultatet av en jämförande studie om kommunal mat inom såväl förskola/skola/gymnasium som äldreomsorg inklusive matdistribution till biståndsbedömda vårdtagare i eget boende. GRÄNSLÖS startade sin undersökning om kommunal mat 2008-10-09.

Den här rapporten belyser den kommunala maten från ett medborgarperspektiv men inte bara ur kostnadssynpunkt utan också ur kvalitetssynpunkt utifrån fastställda målformuleringar i kommunala styrdokument.

Resultaten ska inte ses som ett försök att i något avseende rangordna kommunerna, utan kan förhoppningsvis genom att påvisa styrkor och svagheter med olika lösningar inspirera deltagande kommuner att utveckla den egna verksamheten. Rapporten gör inga anspråk på att fånga alla frågor kring kommunal mat och är heller inte att betrakta som statistiskt säkerställd.

1.1 Mål och syfte

Den här rapporten vill bl.a. peka på behovet av en systematisk kvalitetsuppföljning och nödvändigheten av att sätta mål för kvaliteten på den kommunala maten. Målet med undersökningen är att starta ett förbättringsarbete i kommunerna. Styrgruppen anser att det är väsentligt att ur ett kommunledningsperspektiv undersöka likheter och skillnader i hur den kommunala maten är organiserad och vilka ekonomiska resurser per elev respektive boende inom äldreomsorgen som kommunen satsar. Avsikten är att kommunerna kan dra lärdom av varandra.

Projektgruppens utgångspunkt är att redovisa relevanta mått såväl kvantitativa som kvalitativa för kommunvisa jämförelser. Syftet med rapporten "Kommunal mat – något man gärna sätter tänderna i?" är att samla goda exempel och låta dessa bilda en plattform som vägledning för att höja kvaliteten på verksamheterna samt att se vad som kan förbättras genom att hämta inspiration från andra kommuner.

1.2 Metod och avgränsning

Rapporten behandlar kommunal mat inom följande verksamhetsdelar:

- förskola
- grundskola
- gymnasium
- äldreomsorg
- matdistribution

Den del av den kommunala kostverksamheten som inte berörs av rapporten är gruppboende inom LSS-verksamheten där matlagningen är en tydligt integrerad del av vård- och omsorgsverksamheten. Vi har inte tagit hänsyn till transportkostnader, transportsträckor och miljöaspekter i samband med att vi tittat på de olika kommunernas köksorganisationer.

Det faktamaterial som används i rapporten har samlats in från ansvariga inom kommunernas kostverksamheter utifrån ett av arbetsgruppen utarbetat frågeformulär. Sammanställningen av faktauppgifterna har kvalitetssäkrats av ansvariga inom kostverksamheterna innan analysen av materialet påbörjats. Alla uppgifter som används i rapporten avser 2008. Kommunernas kostorganisationer beskrivs i ett organisationsschema för varje kommun.

I denna rapport har nätverket valt att använda begreppet "kostansvarig" för att beteckna de personer som vi har använt som kontaktpersoner. Det kan vara såväl verksamhetsansvariga för kosten, exempelvis kostchefer, som kostekonomer eller utvecklingsledare för kosten.

Tre enkäter har besvarats av kostansvariga inom förskola och skola samt verksamhetschefer inom äldreomsorgen. De två förstnämnda enkäterna är hämtade från Livsmedelsverkets hemsida. Enkäterna till särskilt boende är konstruerad i samarbete med kostansvariga i Gränslös kommuner i avsikt att skapa en motsvarande enkät som för förskola och skola.

Arbetsgruppens ledamöter har i anslutning till arbetsgruppsmötena provätit inom samtliga kommunala verksamhetsgrenar som serverar kommunal mat. Provätandet inkluderar även s.k. kyld mat. Iakttagelserna vid måltiderna har dokumenterats och sammanställts i en ”tio-i-topplista”.

2 Sammanfattning

De sex kommunerna Gislaved, Gnosjö, Hylte, Svenljunga, Tranemo och Värnamo har sedan 2005 samarbetat i det jämförande kvalitetsnätverket Gränslös. Syftet är att, ur ett medborgarperspektiv, ta fram jämförande mått för kommunernas verksamheter och därmed ge inspiration till att förbättra kvaliteten på dessa. Detta är nätverkets sjätte rapport. Ämnet har varit kommunal mat, ett område som berör – och ibland även upprör – många.

Jämförelserna har begränsats till förskolan och skolan samt omsorgen i form av särskilt boende och matdistribution i hemtjänsten. Nätverket har samlat in faktauppgifter från centralt placerade verksamhetsföreträdare i de sex kommunerna, men även gått ut med frågor till de ansvariga för köken via enkäter. Med utgångspunkt i dessa uppgifter jämförs olika aspekter av kvalitet i den kommunala maten, exempelvis kostnader, personaltäthet, möjligheter till inflytande och produktivitet.

Inledningsvis görs en översikt över kommunernas sätt att organisera den kommunala kostverksamheten. För de större kommunerna, Gislaved och Värnamo, är det så många som 8000 personer som berörs direkt av kvaliteten på den kommunala maten. I de fyra mindre kommunerna är det mellan 2000 och 3000 personer. I samtliga kommuner är den stora merparten av dem förskole- och skolbarn. Svenljunga har relativt sett få barn och unga medan de har fler personer på äldreboenden. För Gnosjö är situationen den omvända. Men oavsett skillnaderna är kommunal mat är något som produceras varje dag och som äts av upp till en fjärdedel av kommunernas befolkning.

Kommunerna har valt olika tillvägagångssätt när det gäller kosthanteringen. Det finns stora skillnader både vad avser produktion och organisation. Skillnaderna sträcker sig från Hylte som har en central kostorganisation med endast ett tillagningskök till kommuner som Värnamo och Gislaved, som har starkt decentraliserade organisationer där merparten av enheterna är tillagningskök. Nätverket föreslår å ena sidan att Hylte ser över sin handlingsberedskap vid oförutsedda störningar i produktionen, och å andra sidan att Värnamo och Gislaved funderar på för- och nackdelar med sina decentraliserade organisationer.

En av Gränslös i särklass viktigaste observationer under arbetet med att jämföra kostverksamheten är att det har varit mycket svårt att komma på det klara med vad skillnaderna mellan de olika kommunernas kostnader för personal och livsmedel egentligen beror på. Ändå är variationerna mellan kommunernas utgifter stora. Gislaved har till exempel en livsmedelkostnad för omsorgen som är 50 % högre än Tranemos. Tranemo, å andra sidan, har en personalkostnad för omsorgen som är dubbelt så hög som Gnosjös. Denna stora spridning vad gäller kostnader gör att Gränslös föreslår att de kommuner som har höga livsmedels- eller personalkostnader analyserar dessa.

Under arbetet med rapporten har projektgruppen upplevt svårigheter att få fram uppgifter som är säkra och funktionella för bearbetning och analys. Det här har naturligtvis betydelse för jämförelser av det här slaget, men är också viktigt i sig eftersom hög genomskinlighet ger klara fördelar vid styrning, ledning, planering, uppföljning och kvalitetsutveckling av verksamheten. Vad kostar det att producera maten? Vilka poster ingår i resultatet? Vilka resurser behövs? Var ska de sättas in? Vad får vi för pengarna? Vilken kvalitet håller våra produkter och tjänster? Inom kostverksamheterna mäts det mesta redan, men vad säger alla dessa mätningar? Att arbeta för en mer genomlyst organisation behöver inte innebära att ytterligare mätningar ska göras, utan att i stället fråga sig vilka mätningar vi behöver. Vilka mått behöver vi för att kunna styra och leda verksamheten? Vilka mått kopplar ihop ekonomin med levererad volym och kvalitet? Här finns det med andra ord fortfarande en potential att utveckla dessa områden i samtliga av Gränslös nätverkskommuner.

De flesta av oss skulle förmodligen inte gå till samma lunchrestaurang dag efter dag, vecka efter vecka, om vi var missnöjda med maten. För de invånare som är hänvisade till den kommunala maten skulle det kunna vara fallet. Därför är det mycket viktigt med vilka möjligheter till inflytande som finns att tillgå. Nätverket konstaterar att det är stor variation på i vilken grad kommunerna låter barn, elever och äldre komma till tals om maten. Matråd är relativt vanligt förekommande om än sporadiskt. Mindre vanligt är det att använda sig av enkäter ställda direkt till brukarna där maten utvärderas. Gränslös menar att det är olyckligt om grad av intresse från personalen eller utrymmet av resurser får avgöra vilka brukare som får tycka till och förslår därför att kommunerna bör arbeta fullt ut med både matråd och enkäter.

Skolmatens Vänner och Livsmedelsverket har tillsammans tagit fram enkäter för att sätta betyg på måltidsverksamheten i förskolor och skolor. Fördelen med enkäterna är att både verksamhetsansvariga och brukare kan gå in och besvara samma frågor, och att enkäterna även kan användas i syfte att certifiera verksamheten. Nätverket vill framhålla dessa som bra verktyg för kvalitetsutveckling inom kosthållningen. Till det förslås även att liknande enkäter utvecklas för kostverksamheten inom äldreomsorgen.

Ett sätt att systematisera arbetet med att följa upp kvaliteten på den kommunala maten är att ta fram styrdokument för kosten. På så sätt kan alla inblandade i verksamheten bli informerade om vilken service som kommunens kostorganisation erbjuder. Att tydligt förmedla till dem som arbetar med den kommunala maten vilken kvalitet den ska ha bidrar till att brukarna kan förvänta sig samma service oavsett var de befinner sig. Gränslös jämförelse visar att alla kommunerna utom Tranemo har någon form av styrdokument för kosten. Dock är det inte alla som arbetar med en systematisk uppföljning av dessa. Därför föreslår nätverket att de kommuner som har styrdokument för kosten ser över hur uppföljningen kan systematiseras och att Tranemo funderar över vilken nytta ett sådant arbete skulle kunna ha för dem.

Ett exempel på hur viktigt det är med en systematisk tanke bakom innehållet i policys och riktlinjer är hur flera av nätverkets kommuner har ett mål om att öka andelen närproducerade livsmedel i den kommunala maten, trots att ingen av dessa kommuner uppger att de kan definiera vad som utgör "närproducerat". Det gör att möjligheten att följa upp hur väl målet uppfylls, såväl som möjligheten att arbeta mot målet i exempelvis upphandlingssituationer, minskar väsentligt. Risken är att ett sådant mål blir tandlöst och enbart fungerar som politisk retorik.

Men kvaliteten på mat handlar slutligen inte bara om hårda fakta och jämförelsetal utan också om känslan. Därför har Gränslös denna gång gett sig ut i verkligheten och provat på den kommunala maten. Under den tid som rapporten tagits fram har nätverket ätit sig igenom de sex kommunerna med varierande resultat. En fullständig beskrivning av den kulinariska resan återfinns sist i rapporten.

3 Maten då och nu

I Sverige har det serverats skolmat i drygt 60 år, även om det kan finnas skillnader i hur länge enskilda kommuner har erbjudit sina medborgare denna möjlighet. Exempelvis var Gnosjö kommun den sista kommunen i landet som valde att börja servera skolmat till sina skolelever (1967).

I mat, liksom inom många andra områden, går det trender och det sker förändringar. Vi ska här försöka ge en liten historisk tillbakablick över hur den kommunala maten har förändrats över en 30-årsperiod. Som källor för detta lilla nedslag i historien ligger dels äldre matsedlar från skolor och äldreboenden i några av våra kommuner, dels samtal med Gnosjö kommuns kostchef.

Rent allmänt kan man säga att den kommunala maten som serveras till barn och gamla är betydligt nyttigare och hälsosammare idag än den var för 30 år sedan. På gott och ont lägger sig också statsmakterna sig i matlagningen i betydligt högre grad idag, exempelvis genom olika riktlinjer och direktiv, från bl.a. Livsmedelsverket och Socialstyrelsen.

Matlagningen för 30 år sedan var också betydligt mer handarbete än det är idag. Idag finns mycket fler köksmaskiner av olika slag än vad som fanns då, och utbudet av färdiglagad mat som då var minimalt började växa fram först i slutet av 70-talet fram till dagens enorma utbud. Detta kan också ses mot bakgrund av att personalkostnaderna började stiga i slutet av 70-talet vilket ytterligare påskyndade en utveckling mot mer och mer färdiglagad mat.

3.1 Innehållet på matsedlarna

En granskning av de äldre matsedlarna visar att mycket är sig likt, och i de flesta fallen skulle de maträtter som serverades då vara gångbara även idag. Några undantag finns dock. För 30 år sedan serverades mer inälvsmat, exempelvis lever, men denna typ av mat är i stort sett helt borta idag. Även vissa typer av fiskrätter, exempelvis stekt strömming, förekommer allt mer sällan idag.

En annan tydlig skillnad är att potatis var betydligt mer förekommande då än vad det är idag. Idag har pasta och ris en mer framträdande plats i matsedlarna. Även hälsoaspekten är mycket tydligare idag, och mängden grönsaker och sallad har ökat kraftigt. Vad gäller kötttråvarorna förekom då betydligt mer helt kött än vad det gör idag. Som exempel på sådana rätter kan nämnas olika typer av stekar och köttgrytor, till skillnad från idag då färsrätter är mer vanliga.

Det var också betydligt mindre variation i matsedlarna då, än idag. Under skolmatens början återkom maträtterna oftare än vad de gör idag. Då var det ofta en och samma matsedel som återkom med 3-4 veckors intervall, medan det idag är betydligt mer variation i maten.

3.2 Trender

Även kommunal mat, inte minst skolmaten, är trendkänslig. Under 80-talet fanns det en period när pizza var populärt, men av kostnadsskäl, och av hälsoskäl, förekommer pizza idag mycket sällan. Möjligen skulle man kunna säga att tacon idag tagit pizzans plats.

En annan trend är att det idag görs betydligt mer ”allt-i-ett-rätter”, detta av effektivitetsskäl. Exempel på sådana rätter är olika typer av gratänger med ris, pasta eller potatis i, samt någon typ av kött – enkelt och smidigt att tillaga, samt oftast uppskattat. Husmanskosten är fortfarande populär och uppskattad, även om som nämnts ovan vissa rätter försvunnit.

4 Hur produceras maten?

Inom kostverksamheten skiljer man i huvudsak mellan två kategorier av kök: tillagningskök (TK) och mottagningskök (MK). Ytterligare en kategori är serveringskök, som t.ex. avdelningskök på ett äldreboende. I den här rapporten har vi valt att exkludera den sistnämnda kategorin. I tillagningsköken produceras och serveras maten inom samma enhet. Där produceras också hela eller delar av måltider som sedan skickas vidare till andra enheter som mottagningskök eller serveringskök. Mottagningsköken får (varm eller kyld) mat levererat från ett tillagningskök och kompletterar på plats (tillreder eller ev. värmer) det som behövs för att servera en hel måltid.

Till jämförelsen av kommunernas kostorganisationer efterfrågades produktionsvolymerna och antal anställda i kosthanteringen. Ställda mot varandra ger dessa ett nyckeltal i form av produktivitet.

Antalet tillagnings- och mottagningskök och fördelningen mellan kategorierna har kartlagts med hjälp av organisationsscheman som tagits fram av kostverksamheterna. Uppgifterna som redovisas i det här avsnittet utgår från dessa. Kommunernas respektive scheman finns med som bilagor till rapporten. Förhållandet mellan TK och MK visar på graden av samordning i produktionen av maten. Utöver det undersöktes även kostverksamheternas grad av organisatoriska samordning sett till struktur och organisationsform.

4.1 Antal producerade portioner

Volymmässigt har Gislaved och Värnamo störst produktion räknat i antal portioner per dag. Svenljunga har den minsta produktionsvolymen.

Antal portioner per dag						
	Gislaved	Gnosjö	Hylte	Svenljunga	Tranemo	Värnamo
Egen produktion (TK)	6400	2370	2300	2030	2930	7727
Extern leverantör	1500	0	0	30	75	263
Totalt antal portioner	7900	2370	2300	2060	3005	7990

I tabellen ovan framgår det även att fyra kommuner använder externa leverantörer i sin kosthantering. I Gislaved är det Gisleparken som försörjer Gislaveds gymnasium med mat. I Svenljunga och Tranemo är det matproduktion och distribution till brukare inom hemtjänsten som köps in av en extern leverantör. I Värnamo tar ett par enheter in mat från externa producenter till internt drivna mottagningskök. Utöver det har Värnamo också ett exempel på en s.k. intraprenad, där förskolan Växthuset bedrivs som en självständig enhet. Kostnaderna för kostpersonalen på förskolan räknas dock in i redovisningen för barn- och ungdomsförvaltningen.

Sett till de volymer som köps in externt är det Gislaved som sticker ut. De 1500 portioner som serveras på Gisleparken varje skoldag utgör 19 % av det totala antalet portioner per dag, alltså nästan en femtedel av den totala produktionen i kommunen.

4.2 Antal årsarbetare inom kostverksamheten

I underökningen efterfrågades uppgifter om antalet årsarbetare inom kostverksamheten. Frågan preciserades enligt följande: *Den personal som ska medräknas är de som helt eller delvis jobbar i mathanteringen och som lönemässigt räknas in i köksorganisationen. Personal på s.k. serveringskök ska utelämnas.* Uppgifterna som lämnades in från kommunerna visas i tabellen nedan.

Antal årsarbetare						
	Gislaved	Gnosjö	Hylte	Svenljunga	Tranemo	Värnamo
Antal åa TK/MK	93	25,7*	28	20,2**	45,6	107,1

* I siffran ingår personal på 8 av 17 mottagningskök.

** I siffran ingår personal på 4 av 21 mottagningskök.

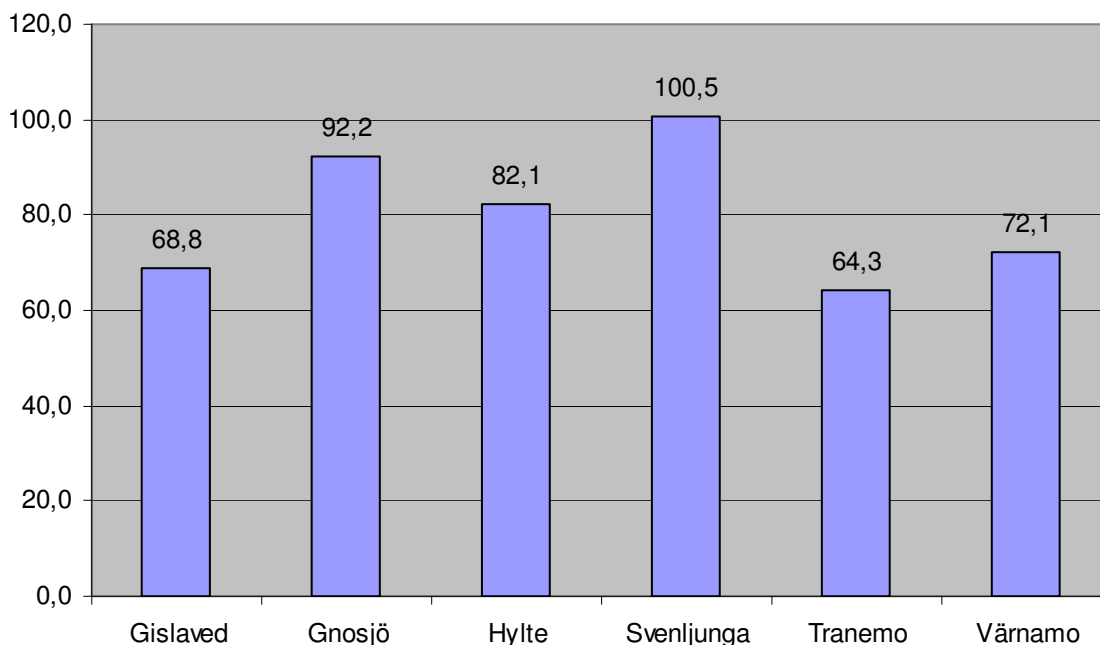
Värnamo och Gislaved har som väntat flest antal årsarbetare. Skillnaden mellan de två kommunerna är 14,1 årsarbetare. De mindre kommunerna har lika väntat en betydligt mindre bemanning. Inom den senare gruppen är skillnaden mellan Tranemos 45,6 årsarbetare och Svenljungas 20,2 så stor som 25,4 årsarbetare. Detta förhållande analyseras närmare i avsnitt 4.6.

Skillnaderna i antal årsarbetare reser många frågor. Några av dessa frågor belyser vi i analysavsnittet (4.6). Redan här kan vi ändå notera att det finns en hel del som finns dolt bakom dessa uppgifter. Att uppgifterna gäller de som faktiskt "lönemässigt räknas in i köksorganisationen" får vi anta stämmer med hur kommunerna redovisar detta i bokslutet. Däremot kan det finnas personalkostnader för sådana som "delvis jobbar i mathanteringen" men som kostnadsmissigt räknas till andra verksamheter och därför inte syns i det här materialet. Följande avsnitt ska alltså ses i skenet från det.

4.3 Produktivitet

De volymmässiga uppgifterna som redovisats ovan kan föras samman till ett nyckeltal: produktivitet. Produktiviteten har här baserats på antalet portioner per dag inom egen produktion, och antalet årsarbetare som lönemässigt räknas in i kostverksamheten. Extern produktion har alltså räknats bort.

Produktivitet, antal portioner per dag och årsarbetare

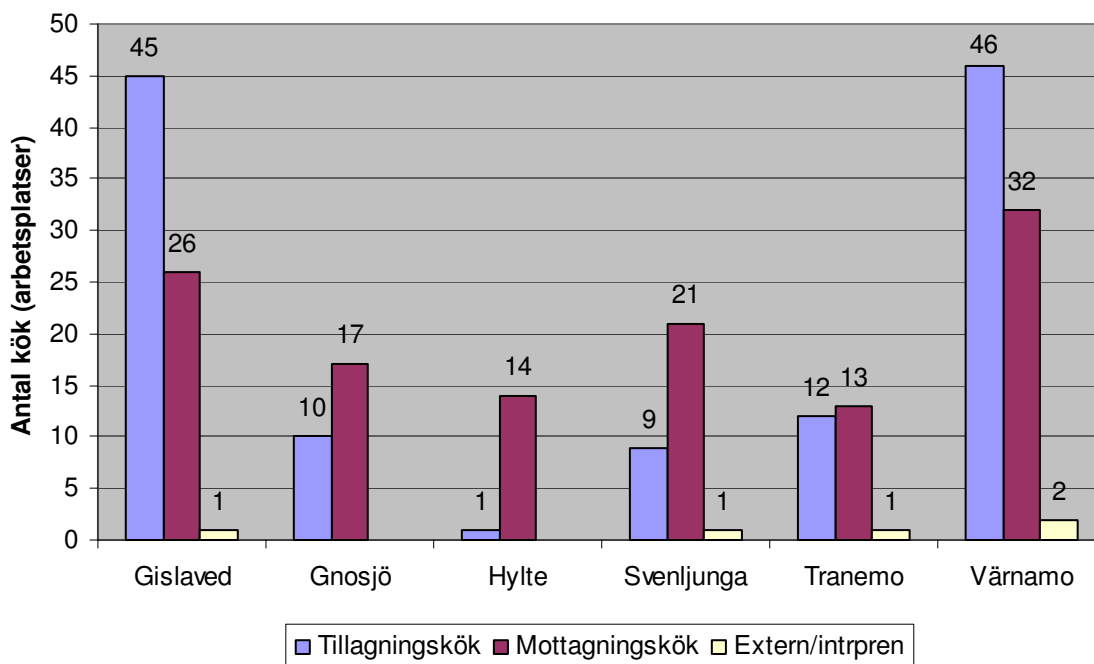


När antalet producerade portioner per dag ställs mot antalet årsanställda i kostverksamheten kan man av grafen ovan se att Svenljunga ligger i topp med 100,5 portioner. Lägst ligger Tranemo med 64,3. Skillnaden där emellan är dryga 36 portioner per årsarbetare. Genomsnittet för produktiviteten i Gränslös kommuner ligger på 80.

4.4 Samordning av produktion

Förhållandet mellan antalet tillagnings- och mottagningskök visar på graden av samordning i produktionen av maten. Antal och fördelning mellan tillagnings- och mottagningskök i nätverkets kommuner visas i grafen nedan.

Antal enheter inom kostverksamheten



Värnamo har flest antal enheter med 80 kök totalt. I fallande skala följer sedan Gislaved med 72, Svenljunga 31, Gnosjö 27 och Tranemo 26. Minst antal enheter har Hylte med 15 enheter. Värnamo och Gislaved har lägst samordning av produktionen med fler tillagningskök än mottagningskök i sina respektive organisationer. Tranemo har ungefär lika fördelning mellan de två kategorierna. Gnosjö och Svenljunga har färre tillagningskök i förhållande till antalet mottagningskök. Hylte har den högsta samordningen av produktionen med ett enda tillagningskök.

I tre kommuner förekommer någon form av hantering med s.k. kyld mat. I Hylte levereras huvuddelen av det som produceras i det centrala tillagningsköket på Örnaskolan som kyld mat ut till mottagningsköken, där det sedan värms upp och kompletteras innan servering. Cirka 1500 portioner transporteras nedkylda, vilket motsvarar ca 65 % av den totala produktionsvolymen. I Tranemo sker det i en mer begränsad utsträckning där köket på Dalstorpskolan levererar ca 300 portioner kyld mat till fem olika mottagningskök. I Gnosjö är det enbart kvällsmaten inom äldre- och handikappomsorgen som levereras kall för egen uppvärmning.

4.5 Organisatorisk samordning

Utifrån de organisationsscheman som verksamheterna tog fram och information från verksamhetsansvariga kan man också utläsa i vilken grad de är samordnade organisatoriskt. Översiktligt kan man dela in kommunerna i tre grupper. De som har en central kostorganisation, de som har en central organisatorisk enhet men som resultatmässigt särredovisas per förvaltning, och de som har kostverksamheten decentraliserade ut på förvaltningarna.

Organisationsform						
	Gislaved	Gnosjö	Hylte	Svenljunga	Tranemo	Värnamo
Central organisation			x	x*	x	
Central enhet, särredovisad		x				
Organisation per förvaltning	x					x

* Två tillagningskök tillhör barn- och utbildningsförvaltningen.

Hylte, Svenljunga och Tranemo tillhör den första gruppen. Här utgör kostorganisationen en egen enhet under tekniska/samhällsbyggnadsförvaltningen. Gnosjö har också en central organisatorisk enhet, men kostnaderna särredovisas på barn- och ungdomsförvaltningen och social-/omsorgsförvaltningen. Gemensamt för de fyra kommunerna är att de har en kostchef med det övergripande ansvaret för kommunens totala kosthantering.

I de två största kommunerna, Gislaved och Värnamo, är kostverksamheterna helt uppdelade på två förvaltningar, barn- och utbildningsförvaltningen och social-/omsorgsförvaltningen. Dock säljer socialförvaltningen i Gislaved i vissa fall mat till barn- och utbildningsförvaltningen. Ansvarsmässigt ligger det ändå längre ut i den kommunala organisationen då rektorer och områdeschefer ansvarar för maten inom sina respektive verksamheter.

Det är ganska naturligt att det ser olika ut. Förutsättningarna är olika. Kostens enheter har ofta växt organiskt allt efter de övriga verksamheternas tillväxt och nybyggnationer. Där en ny skola har anlagts har ett nytt kök inretts, och där ett äldreboende har byggts om så har köket anpassats till det. I vissa skeden har investeringar på en ny- eller tillbyggnation av praktiska skäl lett till att exempelvis två tidigare tillagningskök på samma ort har samordnats till ett tillagningskök och ett mottagningskök. I andra skeden har försök till helhetsgrepp tagits för att rationalisera verksamheten. Rationaliseringen har haft ekonomiska utgångspunkter och har ofta sett till produktionsformerna, till exempel varma eller kalla mattransporter mellan tillagnings- och mottagningskök. Strukturen på kostverksamheterna är också starkt knutet till orterna i kommunen. Utifrån de organisationsscheman som kostverksamheterna har tagit fram har vi valt att gå ett steg vidare med en jämförelse av samordningen i produktionen mellan två kommuner: Hylte och Gislaveds kommuner.

4.5.1 Hur produceras maten? – Två typfall

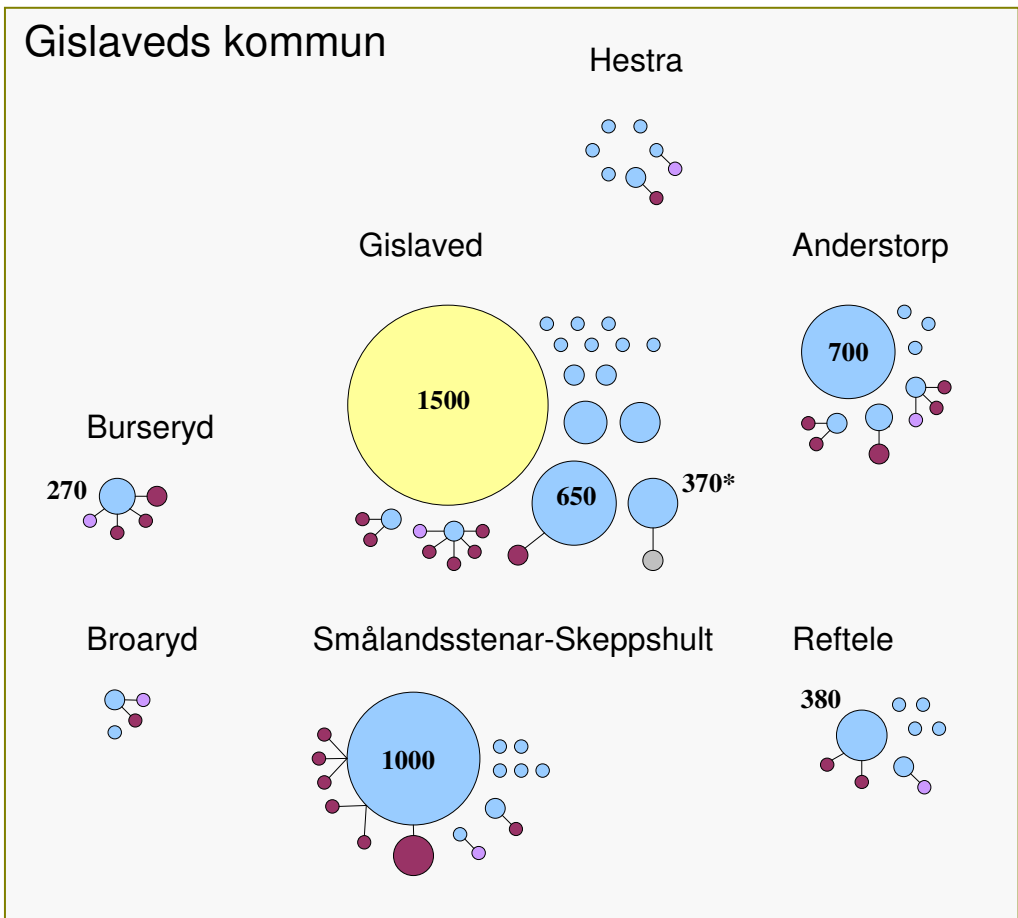
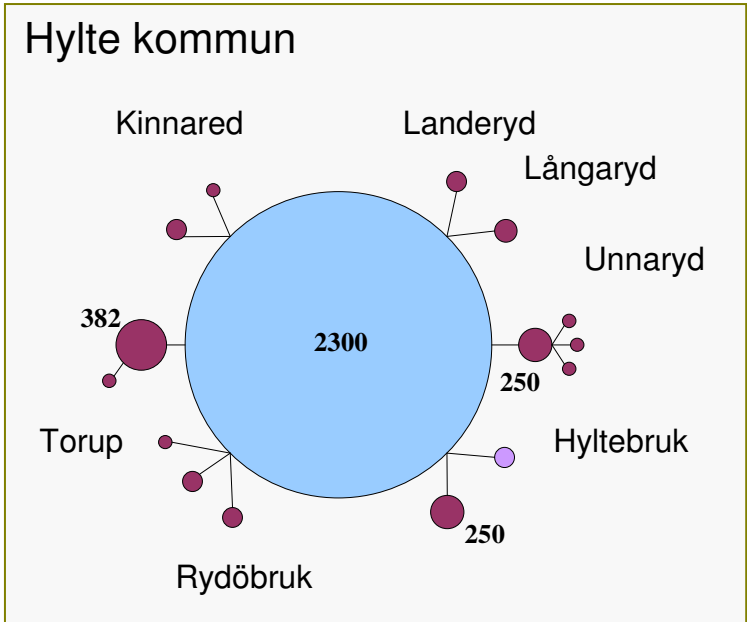
Hylte och Gislaved skiljer sig åt både volymmässigt och strukturellt. Nedan följer en kortare beskrivning av respektive kommuns samordning (se även figurerna på följande sida).

I Hylte finns sammanlagt 15 kök. Ett tillagningskök på Örnaskolan i Hyltebruk försörjer sitt eget och de övriga 14 mottagningsköken med mat som transporteras antingen varmt eller kallt. Tillagningsköket står även för portionerna för matdistributionen i hemtjänsten. Till övervägande del går transporter direkt till respektive mottagningskök. I några fall gör den inte det utan ”slussas vidare” från ett mottagningskök till ett annat. Till exempel går en del av den mat som går till det största äldreboendet, Malmagården, vidare till tre andra mottagningskök, till förskola och särskilt boende i Långaryd samt till särskilt boende i Torup. Från mottagningsköket på Torups skola går en del vidare till intilliggande förskola.

I Gislaved finns 72 kök på 8 orter i kommunen och 45 av dessa är tillagningskök. De större tillagningsköken är Gisleparken (extern) och Lundåkerskolan i centralorten, Nordinskolan i Smålandsstenar och Åsenskolan i Anderstorp. Över hälften (23 st) av Gislaveds tillagningskök tillreder och serverar 45 portioner eller mindre varje dag. De små tillagningsköken är i samtliga fall kopplade till förskolorna i kommunen.

I de fall där Gislaved har mottagningskök så är de antingen verksamhetsmässigt eller geografiskt knutna till något tillagningskök. Ett exempel på det första är att i Gislaveds centralort levererar

Hemgården och Gislow dagcentral enbart till mottagningskök inom socialförvaltningen. I Burseryd, som ett exempel på det senare, så levererar tillagningsköket på äldreboendet Ekbacken mat till de två förskolorna, skolan och hemtjänsten på orten. I Broaryd används en annan variant: Lugnets särskilda boende lagar mat varje dag till ”inneboende”, externa gäster och matdistribution. De levererar också 60 portioner till Klockargårdsskolan varje skoldag, medan Lyckans förskola har ett eget tillagningskök som tillreder och serverar 30 portioner.



* Gullviveskolan levererar ca 100 portioner till ett externt mottagningskök (friskola)

Av figurerna ovan framgår den tydliga skillnaden mellan Hyltes extrema samordning i produktionen och Gislaveds stora antal tillagningskök fördelade över kommunen. Hylte hanterar totalt 2300 portioner per dag genom 15 kök på 7 orter i kommunen och Gislaved hanterar totalt 7900 portioner per dag genom 72 kök på 8 orter i kommunen.

De praktiska eller rationella skälen till samordning som angivits ovan är inte alla gånger helt klara för en utomstående. I Reftete levererar Ölmestadsskolan mat till Ängslyckans skola och Skattkistans förskola, men *inte* till Ängslyckans förskola som har ett eget tillagningskök!

4.6 Analys

Har skillnaden i antal årsarbetare med definitionen av kökskategorierna att göra? Svenljunga har angivit att de totalt har 21 mottagningskök. Enbart på 4 av de 21 mottagningsköken finns personal från kostorganisationen på plats. Dessa är medräknade i antalet årsarbetare för kommunens kostorganisation som är angiven i tabellen under avsnitt 4.2. I övriga 17 mottagningskök är det förskolepersonal, städpersonal eller vårdpersonal som sköter hanteringen av den mat som kommer från tillagningsköken. Omräknat i procent blir det endast 19 % av mottagningsköken som har personal från kommunens kostorganisation. Resterande 81 % handhas alltså av personal inom andra verksamheter. Ska man utifrån det här kunna sluta sig till att flera kök som är angivna som mottagningskök istället ska betraktas som *serveringskök*?

Serveringsköken får kompletta måltider levererade till sig och hanteringen för den personal som arbetar i dessa kök är att servera den färdigställda maten till gästerna. Jämför det med beskrivningen som angavs tidigare i kapitlet där mottagningsköken ”*får (varm eller kyld) mat levererat från ett tillagningskök och kompletterar på plats (tillreder eller ev. värmer) det som behövs för att servera en hel måltid.*”

I det här sammanhanget kan Gnosjö också tjäna som jämförelse. De har personal från sin kostorganisation på 8 av totalt 17 mottagningskök, eller 47 %. För Gnosjös del är det inte klart uttalat men vi får anta att liknande yrkeskategorier som i Svenljunga finns med i hanteringen på de övriga mottagningsköken även i Gnosjö. Även om Gnosjö har en högre andel än Svenljunga så kan man även här fråga sig om det är några kök som mera är att betrakta som serveringskök än mottagningskök.

Är det då bara ett missförstånd i definitionen av kökskategorierna eller är det en medveten strategi från Svenljungas håll? Strategin skulle vara att minska antalet mottagningskök med egen personal till att övergå till ett produktionssystem som mer bygger på kompletta leveranser till serveringskök inom skola och äldreomsorg som då också står med sina respektive personalresurser för serveringen.

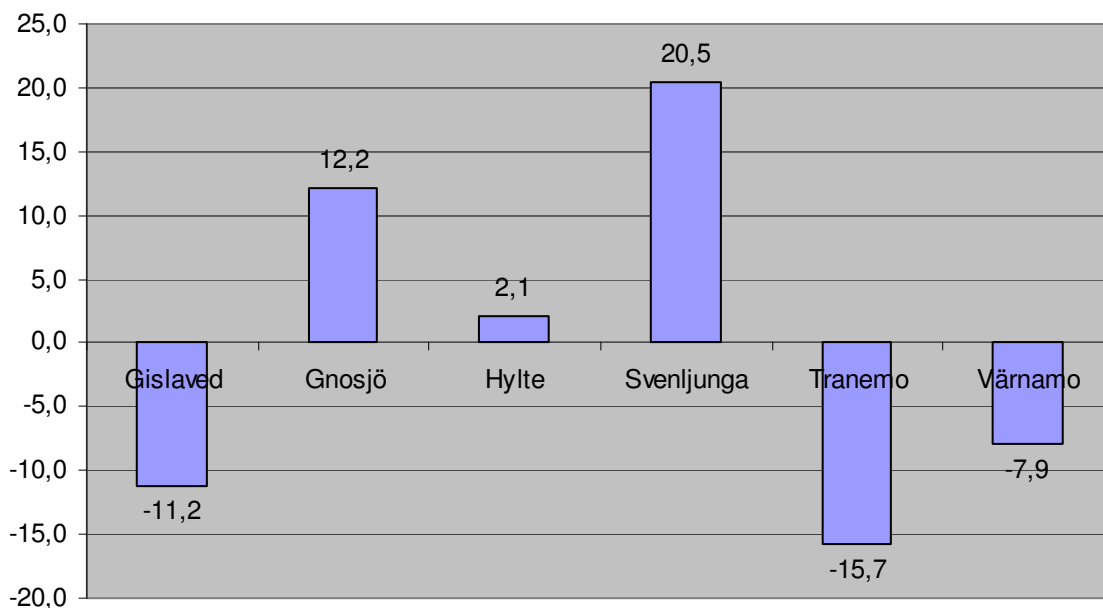
För de andra kommunerna i jämförelsen finns inte detta uppdelat på liknande sätt i materialet. Generellt kan man ändå sluta sig till att andelen *tillagningskök* i kommunernas kostorganisationer kan antas vara säkerställd för bearbetning och analys.

Om vi utgår från uppgifterna kring antalet årsanställda ”*som lönemässigt räknas in i köksorganisationen*”, vad ligger då bakom de stora skillnaderna i antal årsarbetare mellan Gränslös kommuner? Värnamo med dryga 14 årsarbetare fler än Gislaved producerar också över 1300 portioner mer per dag. Tranemo har nästan 20 årsarbetare fler än Gnosjö. Samtidigt producerar Tranemo bara 560 portioner mer per dag än sin jämförelsekommun. Nyckeltalen i form av produktivitet ger en vägledning för tolkningen av utfallen. Värnamo har ett något högre nyckeltal än Gislaved, d.v.s. produktiviteten är 72,1 respektive 68,8 portioner per dag och årsarbetare. Det leder till antagandet att Värnamos högre antal årsarbetare mer än väl svarar upp mot skillnaden kommunerna emellan. Trots en till synes högre personalresurs så är Värnamos kostorganisation ändå

effektivare än Gislaveds. I Tranemos fall har de ett mycket lägre nyckeltal, en produktivitet på 64,3, mot Gnosjös 92,2 portioner per dag och årsarbetare. Den högre personalresursen i Tranemo kan alltså inte ses svara upp mot den något högre produktionen. Det här kan antingen ses som en medveten satsning på kosten i Tranemo eller som övertalighet i verksamheten med en märkbart låg effektivitet i produktionen.

Den genomsnittliga produktiviteten för de sex kommunerna är 80 portioner per dag och årsarbetare. I grafen nedan visas avvikelserna per kommun mot genomsnittet. Avvikelsen förtydligar förhållandet mellan kommunernas produktivitet.

Avvikelse med antal portioner per årsarb jmf med genomsnitt

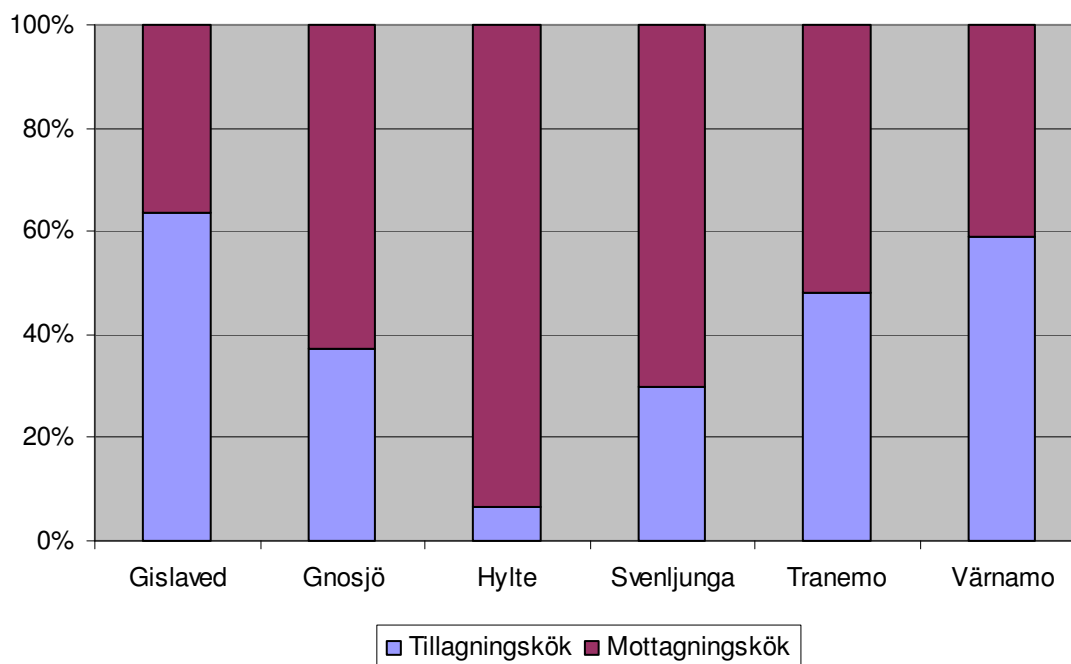


4.6.1 Andel tillagnings- och mottagningskök

Förhållandet mellan antalet tillagnings- och mottagningskök visar på graden av samordning i produktionen av maten. I grafen nedan har endast tillagningskök och mottagningskök som drivs i egen regi tagits med.

Sett till antalet tillagningskök i förhållande till totalt antal köksenheter har Gislaved högst andel med 63 %. Värnamo har 59 %, Tranemo strax under 50 %, Gnosjö 38 % och Svenljunga 30 %. Lägst andel har Hylte med 7 %. Gislaved och Värnamo har alltså en hög andel tillagningskök, vilket tyder på en låg samordning i produktionen. Med sitt enda tillagningskök har Hylte den mest samordnade matproduktionen av kommunerna. En för låg grad av samordning kan ha en negativ betydelse för bland annat inköp, användning av personalresurser, rekrytering och fortbildning. En för hög grad kan däremot öka sårbarheten i systemet. Vad händer om Hyltes enda tillagningskök skulle slås ut?

Andel tillagnings- och mottagningskök, procent



När det gäller organisatorisk samordning har fyra av kommunerna, Gnosjö, Hylte, Svenljunga och Tranemo, centraliserade organisationer för den kommunala maten. I de tre sistnämnda sorteras kosten under samhällsbyggnadsförvaltningen, medan Gnosjös kostenheter är inordnade under barn- och ungdomsförvaltningen. I Gislaved och Värnamo ligger ledning och resultatansvar för kosten långt ut på områdesnivå, underställda andra verksamheter. I centraliserade organisationer är det viktigt med tydliga ”leveransvillkor”, det vill säga att kostorganisationen och verksamheterna har klargjort innehåll och kvalitet på den mat som ska produceras och levereras. I decentraliserade organisationer bör man ställa höga krav på verksamhetsriktlinjer och policys för att säkerställa en lägsta nivå på kvaliteten. Kraven på efterlevnad och uppföljning följer samma logik.

4.6.2 Reflektion

Syftet med att samla in grunduppgifterna kring antal producerade portioner och antal årsarbetare i kostverksamheten var att kunna få fram ett användbart nyckeltal för en rättvisande jämförelse. Syftet har sin utgångspunkt i den brist på tilltro till central statistik, som till exempel SCB:s ”Vad kostar verksamheten”, som flera verksamhetsansvariga har gett uttryck för. I början på undersökningen träffades ansvariga för kostverksamheterna med projektledarna i Gränslösnätverket för att bland annat gemensamt hitta de poster som skulle kunna bilda ett hållbart underlag för en rättvisande jämförelse. Efter att ha uteslutit bland annat lokal- och transportkostnader så såg det ut som att två poster skulle kunna utgöra minsta gemensamma nämnare: personalkostnader, d.v.s. antal årsarbetare enligt preciseringen under punkt 4.2, och livsmedelskostnader. Inte heller det höll hela vägen då uppgifterna från Svenljunga och Gnosjö antyder en stor variation i vilken personal som räknas in i kommunernas kostorganisationer.

Det här leder till att vissa frågor håller sig kvar. Har verksamheterna verkligen rapporterat enligt preciseringen som beskrevs i punkt 4.2 ovan? Även om serveringsköken medvetet har exkluderats i den jämförelsen, och det i sig kan medföra en viss osäkerhet i jämförelsen, finns det fortfarande annan personal som arbetar med uppgifter inom kosthanteringen men som lönemässigt tillhör andra

verksamheter och därför inte redovisas här? Mycket tyder på det. Vad är omfattningen på det i så fall? Vad betyder det i förlängningen för kontroll och uppföljning för de andra verksamheterna?

Under arbetet med rapporten har projektgruppen upplevt en allmänt låg transparens i kommunernas kosthantering. Med låg transparens menas svårigheter att få fram uppgifter som är säkra och funktionella för bearbetning och analys. Det här har naturligtvis betydelse för jämförelser av det här slaget, men det är av ännu större vikt då en hög transparens ger klara fördelar vid styrning, ledning, planering, uppföljning och kvalitetsutveckling av verksamheten. Vad kostar det att producera maten? Vilka poster ingår i resultatet? Vilka resurser behövs? Var ska de sättas in? Vad får vi för pengarna? Vilken kvalitet håller våra produkter och tjänster? Inom kostverksamheterna mäts det mesta redan, men vad säger alla dessa mätningar? Att arbeta för en mera genomlyst organisation behöver inte innebära att ytterligare mätningar ska göras, utan att i stället fråga sig vilka mätningar vi behöver. Vilka mått behöver vi för att kunna styra och leda verksamheten? Vilka mått kopplar ihop ekonomin med levererad volym och kvalitet? Här finns det med andra ord fortfarande en potential att utveckla dessa områden i samtliga av Gränslös nätverkskommuner. Ett bra exempel som illustrerar fördelarna med genomlysta organisationer är de organisationsscheman som kommunerna har haft eller tagit fram i samband med den här rapporten. I Gnosjöns schema kan man till och med utläsa antalet årsarbetare per arbetsplats i kostverksamheten.

4.7 Förslag till åtgärder

- Gislaved och Värnamo bör fokusera på riktlinjer och rutiner för uppföljning med tanke på deras starkt decentraliserad kostorganisationer.
- Svenljunga bör fundera över lämpligheten av att två tillagningskök inte ingår i den gemensamma kostorganisationen.
- Hylte bör se över sin handlingsberedskap vid störningar i verksamheten. Har man gjort riskbedömningar och finns det handlingsplaner vid oförutsedda händelser?
- Samtliga kommuner bör försöka få en ökad genomlysning på verksamheten. Ökad kontroll och uppföljning leder till enklare planerings- och prioriteringsarbete.
- SKL borde tillsammans med kostchefer och kostekonomerna ta fram uppföljnings- och redovisningsverktyg i syfte att bilda tillförlitliga jämförelsetal på riksnivå för kommunal mat.

5 Matgästerna

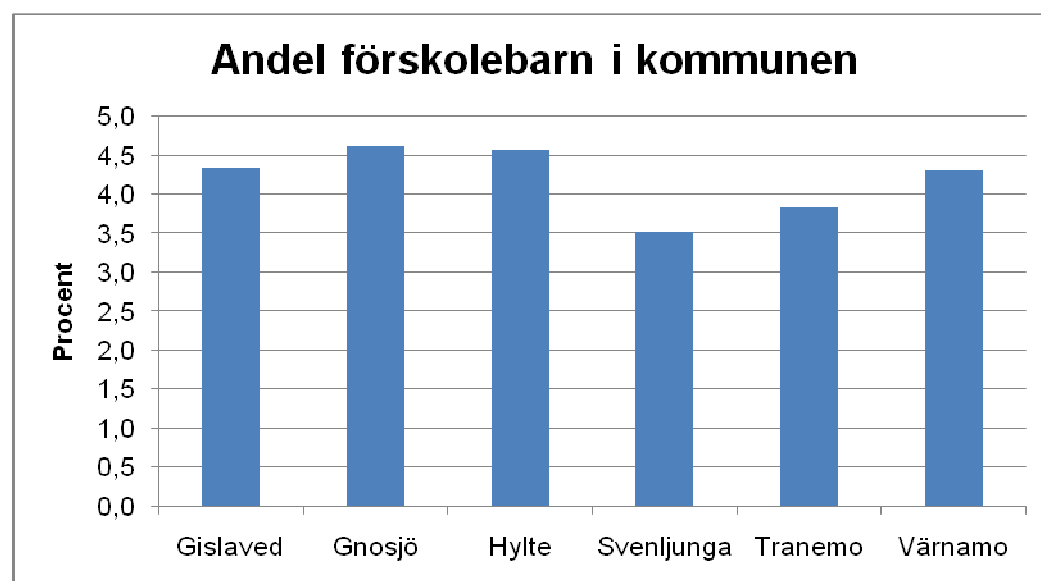
I det här kapitlet tar vi upp vilka kommunens matgäster är. Utöver barn i förskolan, elever i skolorna, äldre på särskilda boenden och hemtjänstens matdistribution, serverar kommunen mat för pedagogiska måltider, samt har en del externa matgäster som vi inte har tagit upp här.

5.1 Förskola och skola

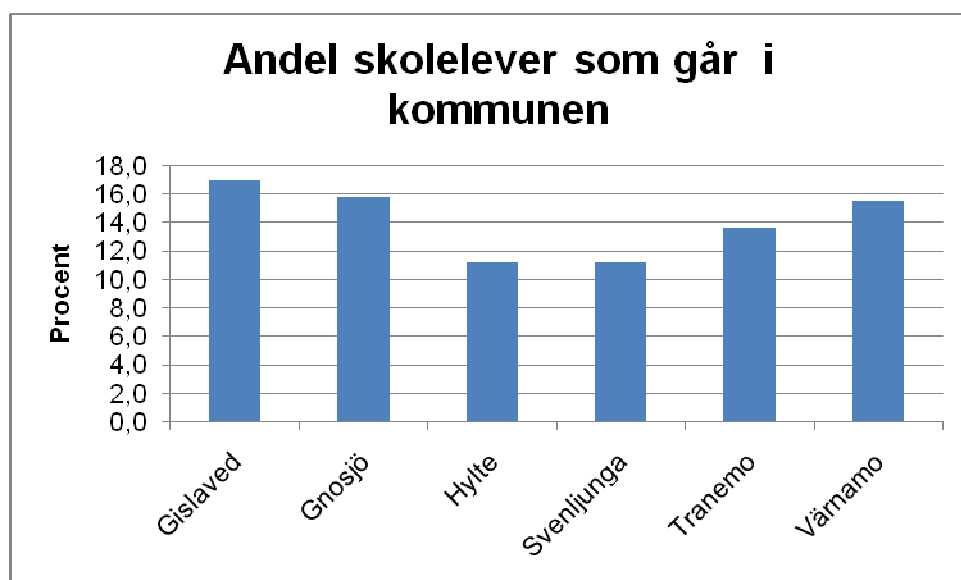
Den största andelen av kommunens matgäster finns inom skolans värld. I nedanstående tabell och diagram får man en bild av hur det ser ut i de olika kommunerna.

	Gislaved	Gnosjö	Hylte	Svenljunga	Tranemo	Värnamo
Antal invånare 2008-11-01	29358	9668	10271	10316	11731	32840
Antal förskolebarn	1274	447	469	363	450	1415
Antal skolelever som går i skola i kommunen t.o.m. gymnasium*	4972	1519	1150	1151*	1594	5087

* Svenljunga har ej gymnasieskola, så gymnasieelever är inte medräknade



Störst andel förskolebarn har Gnosjö och Hylte, 4,6 procent av invånarna. Lägst andel har Svenljunga med 3,5 procent.

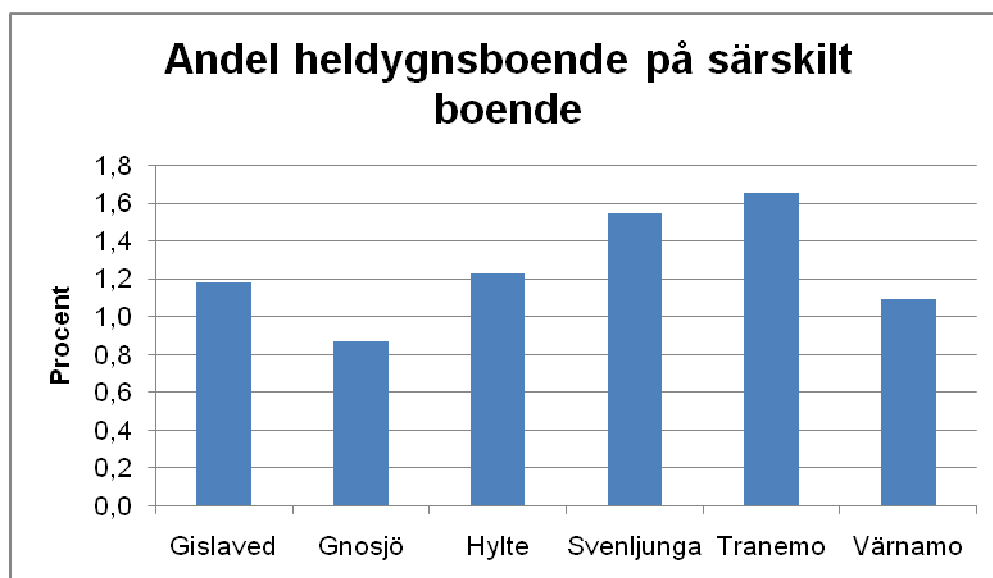


Vad gäller skolbarn är det Gislaved som ligger högst med 16,9 procent. Hylte och Svenljunga har lägst andel, 11,2 procent. Anledningen till Svenljungas låga siffra är att det inte finns någon gymnasieskola i kommunen.

5.2 Särskilt boende

Kommunerna har även matgäster som i princip äter enbart den mat som kommunerna tillhandahåller. Det är de matgäster som bor på särskilda boenden.

	Gislaved	Gnosjö	Hylte	Svenljunga	Tranemo	Värnamo
Antal invånare 2008-11-01	29358	9668	10271	10316	11731	32840
Antal heldygnboende på särskilt boende 2008-10-01	345	84	126	159	194	357

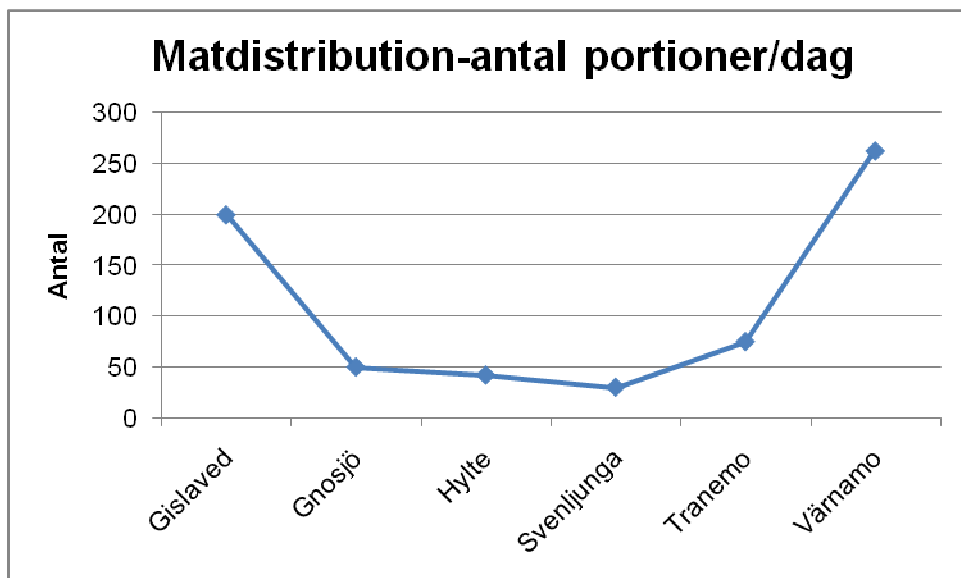


Störst andel av invånarna som bor på särskilt boende har Tranemo med 1,7 procent. Gnosjö ligger lägst med 0,9 procent.

5.3 Matdistribution

Den sista typen av matgäster vi tar upp i det här kapitlet är de som bor kvar i sin egen bostad, men har kommunal matdistribution till det egna hemmet.

	Gislaved	Gnosjö	Hylte	Svenljunga	Tranemo	Värnamo
Antal portioner matdistribution, snitt per dag 2008	200	50	42	30	75	263



6 Verksamheten

När man talar om kommunal mat är det ofta två aspekter som brukar dyka upp: Kostnaden och smaken. Dessa ämnen avhandlas på andra platser i rapporten. Men bakgrunden till varför det kostar som det gör och smakar som det gör finns att hämta i hur den kommunala verksamheten är utformad. I samband med detta finns det många viktiga frågor att ställa sig. Exempelvis: Vilka medel använder sig den politiska nivån av för att styra och kontrollera kvaliteten på den kommunala maten? Hur följer man upp de politiska besluten? Och, i förlängningen, finns det en röd tråd mellan den politiska viljan och den verksamhet som faktiskt bedrivs?

I det här avsnittet försöker vi hitta jämförelser och mått inom ett par olika områden. Vi tar bland annat upp förekomsten av policys och riktlinjer, andelen ekologisk mat som serveras och hur stor del av den kommunala maten som lagas från grunden.

6.1 Policy och riktlinjer

Ett sätt att politiskt kunna styra kvaliteten på den kommunala maten är att ta beslut om en kostpolicy eller liknande styrdokument för kosten. En komplikation i det här sammanhanget är den förvirring som råder kring vad innehållet egentligen bör vara i en policy, i riktlinjer eller i regler för en verksamhet.

Bland de sex kommunerna förekommer styrdokument för kosthanteringen såväl i form av policier som i form av riktlinjer eller regler. Dokumenten innehåller sedan allt ifrån mycket kortfattade skallkrav till mål, inriktningsmål, anvisningar om måltidsordning och uppställningar av ansvarsfördelning. Det vanligaste är att kommunerna har en kostpolicy, men innehållet i dessa skiljer sig åt från kommun till kommun.

Kommunernas styrdokument för kosten					
	Förskola	Skola	Hemtjänst	Särskilt boende	Centralt/ Totalt
Gislaved	Kostpolicy	Kostpolicy	Mål och riktlinjer	Mål och riktlinjer	
Gnosjö					Kostpolicy
Hylte				Kost- och näringspolicy	
Svenljunga					Regler för kostförsörjningen
Tranemo					
Värnamo	Kostpolicy	Kostpolicy	Måltidspolicy	Måltidspolicy	

Gislaved, Gnosjö och Värnamo har alla en politiskt fastställd policy eller mål och riktlinjer i samtliga granskade verksamheter: förskola, skola, hemtjänst och särskilt boende. I Gnosjö har man ett gemensamt dokument, medan Gislaved och Värnamo har separata styrdokument för kosten i skolan och omsorgen.

Av de övriga tre kommunerna är det enbart Tranemo som uppger att de inte har någon kostpolicy eller liknande för någon av verksamheterna. I Svenljunga finns regler för kostförsörjningen i samtliga de verksamheter där kommunen själva har hand om kosten. Dock har man inte tagit upp någon kostpolicy eller liknande i samband med upphandlingen av matdistributionen. Hylte har enbart en policy för särskilt boende.

Att ha en kostpolicy eller riktlinjer för kosten är ett steg mot en bra kostverksamhet, men väl så viktigt är att följa upp hur policyn efterlevs. Dels fungerar en uppföljning som en återrapportering till

nämnden om hur verksamheten sköts och dels kan uppföljningar av policyn vara en del i verksamhetsutvecklingen.

Gränslös granskning visar att mycket få av kommunerna arbetar aktivt med att följa upp sina riktlinjer. Värnamo är en av de två kommuner som svarat ja. Här har policyn för omsorgen följts upp varje år sedan 2003 och redovisats till nämnden, medan det är oklart huruvida någon uppföljning finns för skolans verksamhet.

Följs kostpolicy/riktlinjer upp och utvärderas årligen?					
	Förskola	Skola	Hemtjänst	Särskilt boende	Centralt/ Totalt
Gislaved	Ja	Ja	Ja	Ja	
Gnosjö					Nej*
Hylte	Nej	Nej	Nej	Nej	
Svenljunga	Nej**	Nej**	Vet ej***	Nej**	
Tranemo****					
Värnamo	Vet ej	Vet ej	Ja	Ja	

* Gnosjö antog sin kostpolicy under hösten 2008 och har därför inte hunnit följa upp den.

** Svenljunga följer upp vartannat år.

*** Inga krav på policy eller uppföljning har ställts i samband med upphandlingen av matdistributionen i Svenljunga

**** Tranemo har inga policies eller riktlinjer.

Gnosjö har precis antagit sin gemensamma kostpolicy under hösten 2008 och har därför inte hunnit följa upp den. I Svenljunga har inga krav på uppföljning av policy ställts på leverantören av matdistributionen. Däremot följs kommunens egna regler upp och utvärderas, men detta sker vartannat år. I Hylte sker ingen årlig uppföljning. Däremot kan åtgärder sättas in kopplade till avvikelser. Hylte kommun har dock i sin kost- och näringspolicy för omsorgskontorets verksamheter en tydlig lista där mål och uppföljning av målen specificeras.

Gislaved, som också svarat att policier och riktlinjer följs upp, ställer frågor om matens kvalitet i samband med enkäter riktade till elever och omsorgstagare. Kostansvariga tjänstemän följer också upp hur policyn efterlevs genom samtal med måltidspersonalen. Någon systematisk uppföljning med återrapportering till nämnden där resultatet kopplas till uppfyllelsen av policy och riktlinjer sker dock inte.

Sammantaget kan vi alltså konstatera att även om det ganska ofta finns politiska riktlinjer för kosten i de sex kommunerna är det få som på ett riktigt strukturerat sätt ser till att följa upp dessa för samtliga verksamheter.

6.2 Ekologiskt och närproducerat

En av de kvalitetsaspekter som kan lyftas upp i kostpolicyn för kommunen är andelen ekologisk och närproducerad mat. Flera av nätverkets kommuner har också valt att göra detta.

Gislaved och Gnosjö behandlar ekologisk och närproducerad mat i sin policy vad gäller skolans verksamhet. För Gislaved gäller det bara under förutsättning att det finns utrymme i de ekonomiska ramarna. I Gnosjö anger Miljömålsprogrammet 10 % ekologisk mat som en målsättning för skolan.

Hylte och Värnamo tar upp ekologisk mat i sina policier både för skola och för omsorg. Värnamo har satt som mål att öka konsumtionen av ekologisk mat till 25 % år 2010. Målet för 2008 var 15 %. Även Svenljunga har en målsättning i sina styrdokument för kosten att kravprodukter ska användas i

den utsträckning det är ekonomiskt möjligt. Tranemo är den enda av de sex kommunerna som inte har några mål vad gäller ekologisk mat.

Finns det mål/policy för ekologisk mat/närproducerat?					
	Förskola	Skola	Hemtjänst	Särskilt boende	Centralt/ Totalt
Gislaved	Ja	Ja	Nej	Nej	
Gnosjö	Ja	Ja	Nej	Nej	
Hylte					Ja
Svenljunga	Ja	Ja	Vet ej *	Ja	
Tranemo	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej
Värnamo					Ja

* Svenljunga har handlat upp denna del av kostverksamheten.

Gränslös har också efterfrågat i vilket utsträckning ekologiska och närproducerade livsmedel används i den kommunala maten. Alla kommuner utom Tranemo uppger att de använder sig av ekologiska livsmedel. Högst andel har Värnamo och Svenljunga, som använder sig av ungefär 15 respektive 10 procent ekologiska livsmedel i både omsorgen och skolan.

Används ekologisk mat?					
	Förskola	Skola	Hemtjänst	Särskilt boende	Ungefärlig andel i procent
Gislaved	Ja	Ja	Ja	Ja	5 %
Gnosjö	Ja	Ja	Nej	Nej	4 %**
Hylte	Ja	Ja	Ja	Ja	3 %
Svenljunga	Ja	Ja	Vet ej *	Ja	10 %
Tranemo	Nej	Nej	Nej	Nej	0 %
Värnamo	Ja	Ja	Ja	Ja	15 %

* Svenljunga har handlat upp denna del av kostverksamheten.

** Gnosjös siffror avser enbart förskola/skola

Svenljunga använder sig av ekologisk mjölk och ibland grönsaker i de verksamheter där man själva är ansvariga för kosten. Vad gäller hemtjänsten, som upphandlas av en extern leverantör, har man inga uppgifter eftersom inga sådana krav ställdes vid upphandlingen.

Även Gislaved använder ekologiskt i alla de undersökta verksamheterna, men i lägre skala. Ungefär 5 % av livsmedlen är ekologiska. Man använder sig alltså av ekologiskt i lika hög utsträckning i de verksamheter som inte har mål kring ekologiska livsmedel som i dem som har det. Gnosjö, som enbart hade mål kring ekologiska livsmedel för skolan, använder sig också bara av ekologiskt i denna verksamhet. Maten inom förskola och skola är till 4 % ekologisk. Hylte hade riktlinjer kring ekologisk mat för alla de undersökta verksamheterna och man använder sig också av ekologisk mat i både skolan och omsorgen, motsvarande ungefär 3 %.

Används närproducerad mat?					
	Förskola	Skola	Hemtjänst	Särskilt boende	Centralt/ Totalt
Gislaved	Ja	Ja	Ja	Ja	7 %
Gnosjö					Nej
Hylte					Ja
Svenljunga	Nej	Nej	Vet ej *	Nej	
Tranemo	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej
Värnamo	Ja	Ja	Ja	Ja	

* Svenljunga har handlat upp denna del av kostverksamheten.

Ingen av kommunerna uppger att de har en uttalad definition på vad som utgör närproducerad mat. Trots det är det flera av kommunerna som anger att de använder sig av närproducerat. Detta är en intressant paradox.

Både Hylte kommun och Värnamo uppger att de använder sig av närproducerat i både skolan och omsorgen, men de uppger samtidigt att de inte har någon etablerad definition för ”närproducerat”. Gislaved använder sig av ungefär 7 % närodlat, men inte heller här kan man uppge vad närodlat egentligen innebär.

6.3 Mat lagad från grunden

En central diskussion i media vad gäller kommunal mat har varit de möjliga skillnaderna i kvaliteten på mat lagad med råvaror från grunden och mat lagad med något slags hel- eller halvfabrikat. Det finns även kommuner som har tagit ställning i frågan. Svenljunga har inskrivet i sitt styrdokument från 2007 om regler för kosthållningen att man ska sträva mot att undvika halvfabrikat.

Men att avgränsa vad som utgör ett helfabrikat eller ett halvfabrikat är inte alltid det enklaste. Nätverket har därför bett kostansvariga på kommunen att uppskatta ungefär hur stor andel av måltidens huvudkomponenter som tillagas från grunden.

Uppskattad ungefärlig andel av måltidens huvudkomponenter som tillagas från grunden					
	Förskola	Skola	Hemtjänst	Särskilt boende	Centralt/ Totalt
Gislaved	90 %	80 %	80 %	80 %	ca 83 %
Gnosjö	60 %	60 %	60 %	60 %	ca 60 %
Hylte					ca 75 %
Svenljunga	70 %	70 %	Vet ej	90 %	ca 77 %
Tranemo	80 %	75 %	Vet ej	90 %	ca 82 %
Värnamo	63 %	63 %	80 %	80 %	ca 72 %

Gislaved är den kommun som sammantaget uppger att de har den största andelen måltider lagade från grunden. Allra störst är andelen i förskolan, där 90 % lagas från grunden. Samma andel, 90 %, uppger Svenljunga för sina särskilda boenden. För skolan och förskolan i Svenljunga uppges andelen vara 70 % och vad gäller matdistributionen finns ingen sådan uppgift, eftersom maten upphandlats av en extern leverantör. Även andelen i Tranemos särskilda boenden uppges vara cirka 90 %, medan andelen är något lägre i förskola och skola.

I Gnosjö uppger man att ungefär 60 % av måltiden tillagas från grunden i samtliga av verksamheterna. Det gör att Gnosjö förmodligen är den kommun som har den lägsta andelen mat lagad från grunden totalt sett. Värnamo uppger att andelen mat lagad från grunden är betydligt lägre i skolverksamheterna än i omsorgen, 60 % respektive 80 %. Hylte uppskattar att ungefär tre fjärdedelar av deras måltider lagas från grunden.

6.4 Dygnsmåltider

För att följa upp några av de ovan beskrivna kvalitetsområdena avseende mat för äldre har vi frågat respektive kommun om hur måltiderna fördelar sig över dygnet i kommunernas minsta respektive största äldreboende. Måltiderna synes jämt fördelade över dagen och man talar om förfrukost, lunch med dessert, kvällskaffe och ”nattamat”. Den enda kommun som avviker något är Tranemo där det inte serveras förmiddagskaffe.

Vi har också försökt bena ut vad som egentligen menas med ”nattfasta”. Enligt flera dokument från bland annat Socialstyrelsen framgår att det ”finns visst kunskapsstöd att nattfastan inte bör överstiga 10-11 timmar”. Frågan om nattfasta finns också med som en viktig kvalitetsfaktor i socialstyrelsens öppna jämförelser för äldreomsorgen. Det har varit svårt att få fram en definitiv definition men vid senaste kontakten med Socialstyrelsen beskriver man nattfastan som ”tiden mellan de måltider som aktivt kommer den boende till del”, det vill säga att en vagn ute i en korridor inte är tillräcklig för att nå upp till definitionen. Detta måste innebära att måttet ”nattfasta” har gått över från att beskriva hur situationen generellt ser ut på ett äldreboende till att bli ett individuellt mått. Eftersom en ny insamling har gjorts nyligen till de öppna jämförelserna ska det bli intressant att se hur måttet nattfasta faller ut i denna nya jämförelse.

6.5 Analys

Bland alla de begrepp, etiketter och märkningar som ska förklara kvaliteten eller påverkan av produktionen av ett livsmedel är kanske ”närodlat” (eller ”närproducerat”) något av de mest problematiska. Instinktivt kan det kännas förrädiskt enkelt: Närproducerat är det som produceras nära, i kommunen kanske, eller i regionen. Men så snart dessa avgränsningar sätts på prov visar de på svagheter. Varför är något som är producerat på andra sidan kommunen, flera mil bort, bättre än en vara som är producerad alldeles intill men precis utanför kommungränsen? Varför är vara producerad i det egna länet eller den egna regionen bättre än en vara producerad på närmare håll men på andra sidan länsgränsen?

Kanske kan problemet lösas genom att införa en avgränsning baserad på avstånd, exempelvis att allt inom en radie av tre mil är närproducerat. Men här stöter vi på nya problem. Hur kan vi använda samma avgränsning för en råvara som fisk som en råvara som potatis? Det finns heller inga officiella definitioner av begreppet – vare sig staten eller intresseorganisationer som KRAV har satt ner foten¹. ”Närodlat” verkar därmed befinna sig i ett skymningsland där det är upp till var och en att ta ställning till vad de vill att det ska betyda.

De sex kommunerna i nätverket svarar enhälligt att de inte heller kan avgränsa vad närodlat skulle innebära. Ändå uppger flera av nätverkets kommuner att de använder ”närproducerat”. Det kan också skönjas en politisk vilja att satsa på närproducerat. Exempelvis står det i Gislaveds kommuns kostpolicy för förskola och skola under ”Inriktningsmål 2: Miljö”: ”Möjligheten att använda ekologiska/närproducerade livsmedel i större utsträckning ska stimuleras och erbjudas alla kök när tillgängligheten och de ekonomiska förutsättningarna finns”. Värnamo har en liknande formulering i sin kostpolicy för skolverksamheten och även Gnosjö har ett liknande inriktningsmål för skolans verksamheter.

En ytterligare aspekt av lyckade policier och riktlinjer är en god uppföljning. En del av kommunerna, dock inte alla som har en policy, har gått ut till brukarna och frågat vad de anser om maten. Flera arbetar också genom att kostansvariga i samtal med kostpersonalen diskuterar policyn och dess efterlevnad. Däremot tycks denna uppföljning inte alltid tydligt kopplas mot själva styrdokumentet genom att riktlinjerna eller policyns uppföljning tas upp av ansvarig nämnd med jämna mellanrum.

Tidigare nämndes att arbetet med klara riktlinjer för en verksamhet och tydlig uppföljning av denna skulle kunna ha två syften: Dels som en återrapportering till nämnden om hur verksamheten sköts och dels som en del i verksamhetsutvecklingen. Den uppföljning som sker i kommunerna tycks alltså snarare vara knuten till det sistnämnda.

¹ Dock håller KRAV och Svenskt Sigill på att ta fram en slags klimatmärkning som ska ta hänsyn till ursprunget på maten.

En del av att arbeta med kvaliteten genom att skriva tydliga riktlinjer och driva en systematisk uppföljning handlar om att vrida rätt förväntningarna på verksamhetens service. Detta kan både handla om att medarbetarna inom en verksamhet ska ha samma föreställning om vilka krav som ska ställas på det arbete som utförs och om att brukarna ska ha rätten till samma service oavsett i vilken del av organisationen det sker. Flera av kommunerna har relativt decentraliserade organisationer. Då kan kraven öka på att tydligt förmedla från ledningen vad som anses vara en verksamhet med god kvalitet, exempelvis genom styrdokument.

I det inledande kapitlet visades en bild över alla de intressenter som har åsikter om den kommunala maten: som elever, föräldrar, vårdtagare och väljare. Eftersom alla dessa grupper har olika krav på den kommunala maten är det mycket viktigt med funktionella styrdokument för kosten som utgår från medborgarna. Kommunerna har mängder av regler som garanterar att vi inte ska bli sjuka av maten, men har vi missat kundperspektivet? Vad säger policier och andra styrdokument om smaken, lukten och utseendet på maten?

En slutlig reflektion kan vara att om en kommun väljer att handla upp hela eller delar av matproduktionen är det av stor vikt att krav som kommunen vill kunna ställa på exempelvis uppföljning måste tas hänsyn till i avtalet, om kommunen ska kunna ha möjlighet att använda dem som en kvalitetsindikation.

6.6 Förslag till åtgärder

- Samtliga kommuner bör fundera på om kostpolicier, riktlinjerna eller reglerna för kosten fungerar som de styrdokument de är tänkta att vara. Kommunerna bör också fundera över hur de kan inkludera aspekter som smak, lukt och utseende på maten i sina styrdokument.
- Tranemo kommun, som inte har någon policy, bör fundera på vilken nytta en sådan skulle kunna ha för verksamheten.
- De kommuner som inte arbetar med systematisk uppföljning av policier och riktlinjer bör fundera på hur detta kan ske.
- Om ”närproducerat” ska användas i samband med mål för kostverksamheten kan det vara rimligt att det finnas en definition på vad detta innebär. Risken är annars att målen blir tandlösa och enbart fungerar som politisk retorik. Det bör också klargöras i vilken mån och på vilket sätt mål om närproducerat eller ekologiskt bör tas hänsyn till i upphandlingssituationer

7 Enkäter till verksamheterna

Skolmatens Vänner är ett samarbete mellan LRF och de bondeägda livsmedelsföretagen. Tillsammans med Livsmedelsverket har organisationen tagit fram enkäter för att sätta betyg på måltidsverksamheten i förskolor och skolor. Dessa enkäter bygger på Livsmedelsverkets ”Råd för bra mat i förskolan och skolan”, som kom 2007.

Enkäterna används bl.a. för att certifiera olika förskolors och skolors måltidsverksamhet. Här kan alltså varje förskola eller skola prova att bli certifierad om man vill. På deras hemsida, www.skolmatensvanner.se, kan man också se vilka som är certifierade i landet.

I den här rapporten har vi valt att använda dessa två redan vedertagna enkäter för alla förskolor och skolor i våra kommuner. Vårt syfte har inte varit att certifiera måltidsverksamheterna, utan att få en bild över hur det ser ut i våra olika kommuner. Utöver dessa båda enkäter har vi även konstruerat en egen enkät för att få med måltidsverksamheten inom äldreomsorgens särskilda boenden också. Enkäterna är konstruerade så att man bockar i om man håller med om påståendena i enkäten.

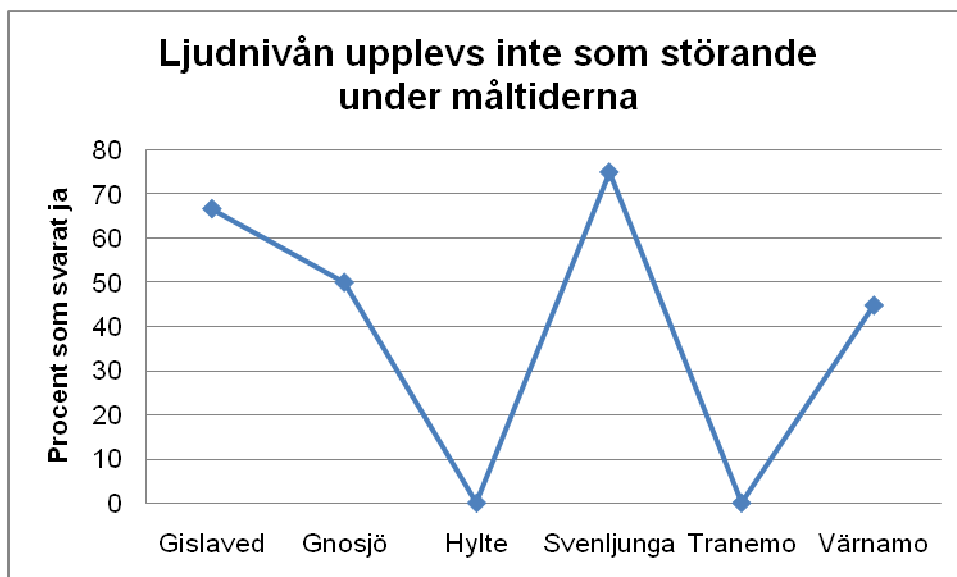
Sammanlagt har det alltså gått ut 3 enkäter till samtliga tillagnings- och mottagningskök i våra kommuner inom förskolor, skolor och särskilda boenden. Enkäterna har skickats ut och besvarats elektroniskt utom i ett fåtal undantagsfall då de skickats ut med post. Detta har skett under mars månad 2009.

Nedan följer korta utdrag ur respektive enkät. Vill man se alla detaljer, så finns dessa i bilagorna.

7.1 Enkäten till förskolan

Förskoleenkäten är den enkät som fått lägst svarsfrekvens, totalt 53 %. Detta kan bero på att förskolorna ofta har en e-postadress som går till hela avdelningen och inte till en specifik person. Detta kan innebära att ingen känner ansvar för att besvara enkäter. Nedan finns en tabell över hur många som fått enkäten samt har svarat i respektive kommun.

	Antal som fått enkäten	Antal som svarat	Svarsfrekvens (%)
Gislaved	32	15	47
Gnosjö	18	8	44
Hylte	8	3	38
Svenljunga	10	4	40
Tranemo	2	1	50
Värnamo	43	29	67
Totalt	113	60	53



En fråga i enkäten handlade om ljudnivåerna under måltiderna i förskolan. Höga ljudnivåer är jobbiga och tröttande för både barn och personal. Det här är ju inte något nytt, så man kan tycka att det är lite underligt att de flesta kommuner inte har kommit längre. Detsamma gäller under avsnittet för skolorna. Ljudnivån under måltiderna upplevs minst störande i Svenljunga och Gislaved.

7.2 Enkäten till skolan

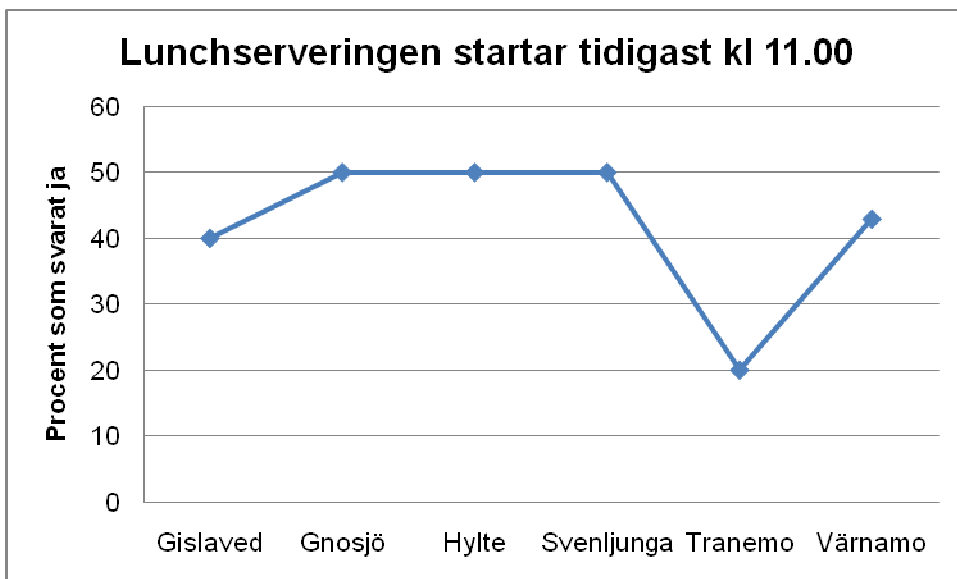
Skolenkäten har fått en total svarsfrekvens på 64 %. Gnosjö och Hylte har mycket låga svarsfrekvenser.

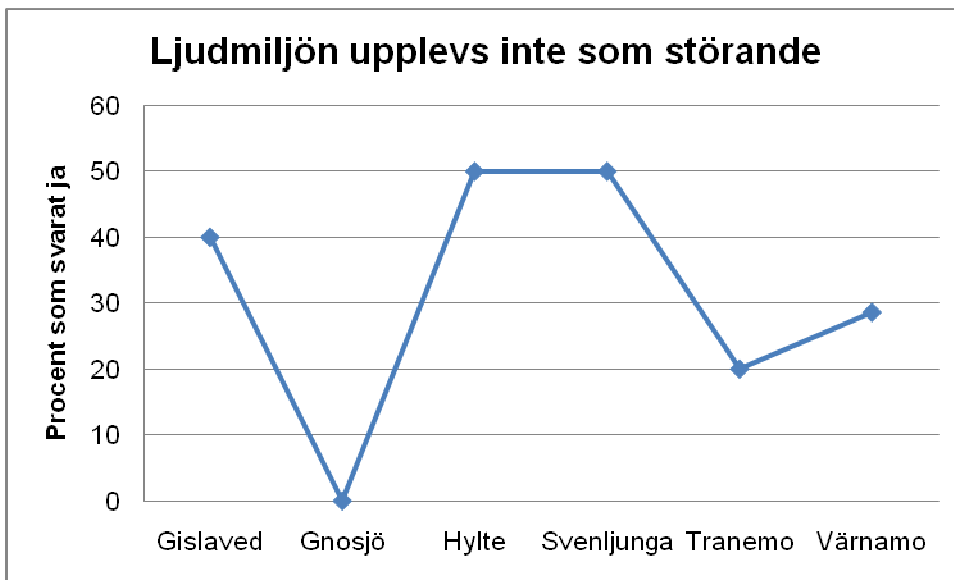
	Antal som fått enkäten	Antal som svarat	Svarsfrekvens (%)
Gislaved	15	10	67
Gnosjö	7	2	29
Hylte	6	2	33
Svenljunga	3	2	67
Tranemo	6	5	83
Värnamo	18	14	78
Totalt	55	35	64

Det är viktigt att barnen äter skollunchen för att orka med dagen och hålla koncentrationsförmågan uppe. Barn som får för lite energi blir trötta och kompenserar det med röra sig mer och prata mer för att inte tröttheten ska ta överhanden. Detta kan bli störande under lektionstid. Ett sätt att få barnen att äta lunch kan alltså vara att servera mer än en rätt. Då ökar chansen för att det finns något man tycker om. En liten andel av de kök som svarat för Gislaved och Värnamo har mer än maträtt per dag på matsedeln. Men detta är alltså väldigt ovanligt överlag.



Om lunchen serveras för tidigt hinner barnen bli hungriga innan skoldagen är slut och då får man samma problem som beskrivits ovan. De flesta skolor som svarat startar sina lunchserveringar före klockan 11.00. Tranemo har störst andel skolor som startar sin servering tidigare än klockan 11.00.



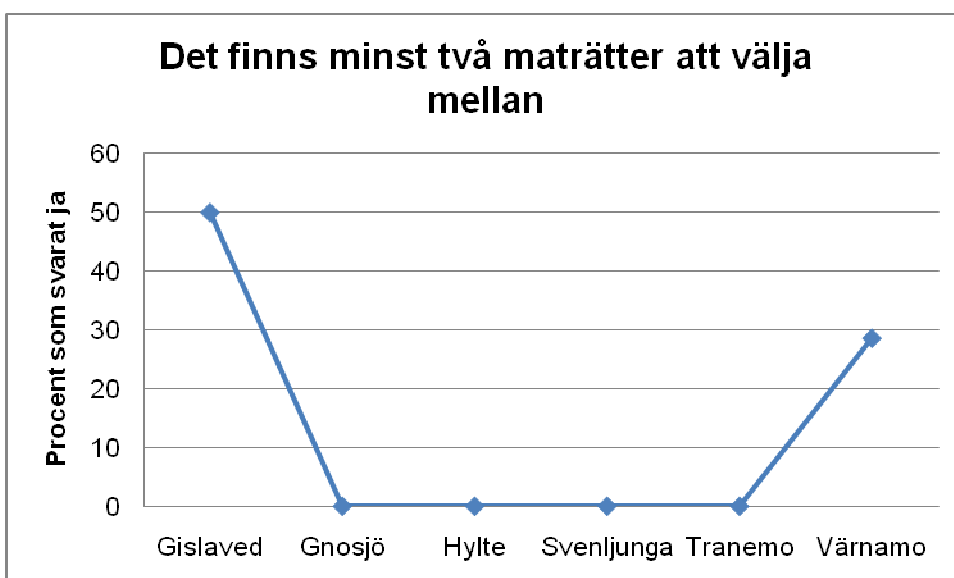


Precis som för förskolan uppger de flesta skolorna att ljudmiljön är störande under måltiderna.

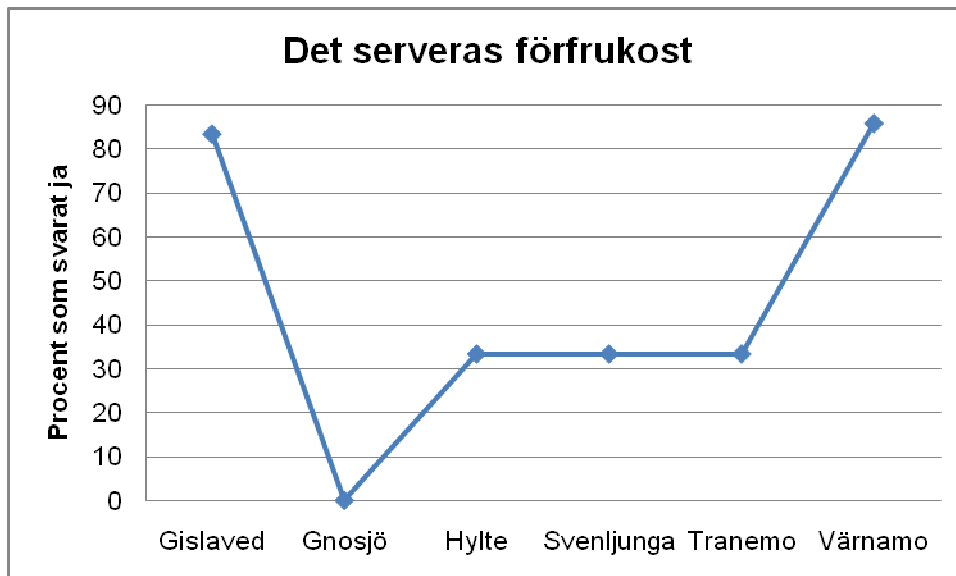
7.3 Enkäten till särskilt boende

Den totala svarsfrekvensen är 72 %, vilket är relativt högt.

	Antal som fått enkäten	Antal som svarat	Svarsfrekvens (%)
Gislaved	10	6	60
Gnosjö	2	1	50
Hylte	3	3	100
Svenljunga	5	3	60
Tranemo	3	3	100
Värnamo	9	7	78
Totalt	32	23	72



Kosten är en mycket viktig del för dem som bor på våra särskilda boenden, men även här kan vi konstatera att det inte är många som kan välja mellan två maträtter. I Gislaved och Värnamo finns i alla fall möjligheten på några särskilda boenden. Däremot finns specialkost, timbalkost, energi- och proteinrik kost samt dessert till varje lunch på alla särskilda boenden som svarat i alla våra kommuner.



För att klara kravet på max 11 timmars fasta på äldreboenden, behövs det som regel serveras förrukost, dvs en enklare måltid före den vanliga frukosten. Av dom som svarat på enkäten skiljer det sig ganska mycket åt mellan kommunerna. Störst möjlighet att slippa mer än 11 timmars fasta på äldreboenden är det i Värnamo och Gislaved.

7.4 Förslag till åtgärder

Förskola och skola:

- Se över om det går att sprida ut borden i matsalen lite mer, helst placera dem i olika rum eller dela av med skärmväggar eller liknande, för att minimera att barnen känner behov av att "överrösta" varandra för att höras.
- Se över möjligheterna till ljuddämpare (ljudplattor) i taket och exempelvis mer textilier.
- Installera "ljudöra", en apparat som på ett åskådligt sätt visar om ljudnivån i en lokal är hälsosam eller inte.
- Certifiera gärna förskolornas och skolornas måltidsverksamhet på www.skolmatensvanner.se.

Skola:

- Se över om det finns möjligheter att servera mer än en maträtt. Det finns ju några skolor i Gislaved och Värnamo som klarar att servera mer än en rätt, hur får de det att fungera arbetsmässigt och ekonomiskt? Det finns även skolor i andra kommuner som serverar mer än en rätt, hur gör de? Kanske kan man göra studiebesök någonstans där det fungerar.
- En skollunch som serveras före klockan 11.00, kanske mer är att betrakta som "brunch". Skolan borde i dessa fall servera eleverna ett mellanmål lite senare på dagen om det inte går att senarelägga lunchtiderna.

Särskilt boende:

- Se över om det finns möjligheter att servera mer än en maträtt. Det finns ju några särskilda boenden i Gislaved och Värnamo som serverar mer än en rätt. Även här kan man göra studiebesök för att få veta hur man får det att fungera.
- De särskilda boenden som inte serverar förfrukost bör se över hur man klarar kravet på max 11 timmars fasta. Om man inte klarar 11-timmarskravet, bör man kanske överväga att införa förfrukost.
- Det vore bra om SKL tillsammans med Socialstyrelsen utformade en enkät för särskilt boende, motsvarande de som Skolmatens vänner har gjort för förskolan och skolan.

8 Inflytande

Ingen av oss skulle förmodligen gå till samma lunchrestaurang dag efter dag, vecka efter vecka, månad efter månad, år efter år, om vi var missnöjda med maten. Skulle vi vara missnöjda skulle vi förmodligen dessutom låta restaurangpersonalen få höra detta, och förmodligen skulle vi också på något sätt kompenseras för vårt missnöje.

För våra kommuners förskoleelever, skolbarn och de av våra gamla som uteslutande är hänvisade till kommunal mat är dock situationen vanligen den motsatta – oavsett vad de tycker om maten så är de hänvisade till att äta det som serveras. I vår egen kommunala värld har tyvärr kunden inte alltid rätt...

Vad har då våra sex kommuner för rutiner och möjligheter att låta brukarna/kunderna tycka till om den mat som serveras? Vi har i nedanstående avgränsat oss till att undersöka vilka möjligheter kommunens barn samt äldre har att lämna synpunkter.

8.1 Skolbarn

Som framkommit tidigare i rapporten har Gränslös skickat ut en enkät till tillagningskök i förskolor och skolor samt till särskilda boenden. I enkäten till skolorna har bl.a. funnits en fråga om hur barnen ges möjlighet att lämna synpunkter på skolmaten, exempelvis i form av matråd. Svarefrekvensen har som nämnts varit mycket låg i vissa kommuner och detta har påverkat resultatet. En tydlig ”kollision” har också uppstått vid jämförelsen av enkätsvaren som kökspersonalen fått lämna och våra samtal med kostansvariga. Det visar sig att man inte alltid är helt överens om hur det ser ut i kommunen. Nedanstående ger ändå en signal om hur det ser ut i våra kommuner.

Finns matråd eller motsvarande på kommunens skolor?

(Enligt enkäten)

	GISLAVED	GNOSJÖ	HYLTE	SVENLJUNGA	TRANEMO	VÄRNAMO
Ja	90%	0%	50%	50%	40%	86%

Alla kommuner utom Gnosjö uppger att de i varierande grad har matråd på sina skolor. Gislaved är den kommun som tycks använda sig mest av denna inflytandeform eftersom 90 % av dem som svarat på enkäten har svarat att man har matråd.

Författaren till detta kapitel besökte emellertid en av sin kommuns skolor under hösten för att träffa kommunens kostchef och kom till skolan just då hon satt i ett kostråd med högstadiel elever. Trots detta har Gnosjö i sin enkät svarat att man inte har kostråd! Enkätsvaren stämmer alltså av oklar anledning inte överens med verkligheten och måste därför tyvärr tas med en nypa salt. Vi har dock valt att ange enkätsvaret 0 % eftersom kommunen tydligen inte tycks veta om man har kostråd eller inte.

Vi har också frågat om matrådet har ett tydligt stöd från skolledningen och ges tid att ha möten minst två gånger/termin.

Har matrådet ett tydligt stöd från skolledningen och ges tid att ha möten minst två gånger per termin?

(Enligt enkäten)

	GISLAVED	GNOSJÖ	HYLTE	SVENLJUNGA	TRANEMO	VÄRNAMO
Ja	80%	0%	50%	50%	40%	64%

Eftersom Gnosjö inte har svarat att man har några matråd så är svaret ”nej” för dem även här. Övriga kommuner har i varierande grad svarat att man anser att matråden har detta stöd, och störst är andelen återigen i Gislaved.

Slutligen har vi i vår enkät frågat om eleverna ges möjlighet att utvärdera maten i enkätform en gång/år.

Ges eleverna möjlighet att utvärdera maten i enkätform en gång per läsår? (Enligt enkäten)

	GISLAVED	GNOSJÖ	HYLTE	SVENLJUNGA	TRANEMO	VÄRNAMO
Ja	60%	0%	0%	0%	20%	29%

Endast tre av nätverkskommunerna säger sig ge eleverna denna möjlighet, Gislaved, Tranemo och Värnamo, och denna inflytandeform är mest vanlig i Gislaved. Av enkätsvaren att döma är det tydligt att Gislaved är den kommun som satsar mest på att låta sina skolbarn få tycka till om maten.

8.2 Äldre medborgare

Vissa av våra kommuners äldre har idag förmånen att få vara friska, pigga och aktiva upp i hög ålder och klarar sig utan kommunens hjälp i sin livsföring. Andra har svårare att klara sig på egen hand och det kan bli aktuellt med olika former av biståndsprövad kommunal hjälp. Vad gäller maten kan det bli aktuellt med kommunal matdistribution till det egna hemmet, om det bedöms att man i övrigt klarar sig på egen hand, men det kan också bli aktuellt med särskilt boende, helinackordering.

Vi har undersökt vilka möjligheter den äldre brukaren har att göra sin röst hörd om den mat han eller hon serveras. Vi har inriktat vår undersökning på de boende på särskilda boenden, även om vi inser bristerna i detta, och att matleveransmottagarna i minst lika hög grad, eller kanske ännu högre grad, har ett behov av att kunna framföra sina synpunkter. Inte minst för att de kanske i högre grad är friskare och kommunikativare än de boende på särskilda boenden.

Även här finns tyvärr en avvikelse i svaren från våra kostansvariga och de enkätsvar som lämnats av kökspersonalen i vår enkät. Ett exempel är följande: Vi frågade våra sex kostansvariga om det finns matråd på de särskilda boendena. Med matråd avses ett forum där brukarna eller representanter för brukarna kan sitta ner tillsammans med kostpersonalen och i organiserad form framföra synpunkter på maten. Svaren blev enligt nedanstående tabell.

Finns matråd på kommunens särskilda boende? (Enligt kostansvariga)

	GISLAVED	GNOSJÖ	HYLTE	SVENLJUNGA	TRANEMO	VÄRNAMO
Ja	X *	X *	X		X	
Nej				X **		X ***

* Matråd finns på något/några, men inte alla boenden

** Svenljunga planerar att inom kort starta upp matråd på något av sina boenden

*** Det finns inget renodlat matråd i Värnamo, däremot finns ”förtroenderåd” där man kan ta upp olika frågor, bl. a. maten.

I vår enkät som ställdes till personal på lägre nivå fick vi följande svar.

Det finns matråd på det särskilda boendet där den boende är med och påverkar måltidsmiljön och maten (Enligt enkäten)

	GISLAVED	GNOSJÖ	HYLTE	SVENLJUNGA	TRANEMO	VÄRNAMO
Ja	83%	0%	0%	100%	100%	43%

Alla kommuner utom Gnosjö och Hylte har här svarat att de har matråd i varierande omfattning. I både Gnosjö och Hylte angav de kostansvariga att man hade matråd på åtminstone något av sina boenden. Av enkäten att döma förefaller matråd vara vanligast i Svenljunga och Tranemo samtidigt som vi av de kostansvarigas svar fick veta att vad gäller Svenljunga finns det ännu inte något matråd, men att man planerar att starta upp ett. Trots detta hade alla i Svenljunga som svarat på enkäten angett att det finns. Tyvärr gavs det alltså även här mycket olika svar vilket försvårar vår tolkning och vi kan därför inte ge en entydig bild av läget.

Av de båda tabellerna ovan kan man i alla fall försöka dra slutsatsen att matråd finns i större eller mindre omfattning i alla kommunerna, kanske med Svenljunga som undantag där man dock uppgett att man planerar att starta upp matråd på ett par av sina boenden. Möjligen skulle man utifrån detta kunna läsa in, att huruvida det finns matråd eller inte på en kommuns äldreboende är en fråga om intresse och initiativ från enskild personal snarare än genom politiska direktiv.

Enligt kommunallagens likställighetsprincip bör kommunens invånare och i förlängningen dess kunder behandlas lika och det kan därför ifrågasättas om det är riktigt att det bara ska finnas matråd på vissa av kommunens boenden. Varför ska vissa få tycka till om maten och andra inte?

Vi har i enkäten också frågat våra sex kommuner om de har några andra, administrativa rutiner för att ta emot synpunkter från boende/anhöriga om maten.

Finns det möjlighet att ta emot synpunkter från den boende/anhöriga om maten? (Enligt kostansvariga)

	GISLAVED	GNOSJÖ	HYLTE	SVENLJUNGA	TRANEMO	VÄRNAMO
Ja	X		X	X	X	X
Nej		X				

De flesta kommunerna har svarat att de har en ”normal” och ofta kommunövergripande åsiktshantering, men uppger att de saknar en åsiktshantering enbart för maten. En kommun, Gnosjö, har helt svarat nej på frågan, medan Gislaved och Värnamo uppger att de har ett ”synpunktssystem” enbart anpassat för äldreomsorgsområdet. I Värnamo delas dessutom ut en blankett till alla hemtjänstmottagare.

En annan möjlighet att inhämta vårdtagarnas synpunkter om maten kan vara att göra detta i enkätform, exempelvis en gång per år. Fördelen med detta är att enkäten även kan delas ut till de vårdtagare som har matdistribution i hemmet.

Vårdtagarna får årligen utvärdera maten i enkätform (Enligt enkäten)

	GISLAVED	GNOSJÖ	HYLTE	SVENLJUNGA	TRANEMO	VÄRNAMO
Ja	50%	0%	0%	0%	0%	X 29%

Endast två kommuner har i enkäten svarat att man använder sig av denna möjlighet att låta brukarna tycka till om maten, Gislaved och Värnamo.

8.3 Analys

Som synes ges det mycket olika svar i samma kommun från de olika nivåerna i organisationen om det finns matråd och liknande. Detta försvårar en tolkning av resultatet. Vi ser dock, trots dessa brister, att det varierar oerhört mycket i våra kommuner i vilken mån man låter brukarna/kunderna få vara med och tycka till om maten. Storleken förefaller inte spela någon roll här, utan även små

kommuner kan med något undantag vara duktiga på att använda matråd eller enkäter till sina brukare. Tyvärr förefaller det vara en ”intressefråga”, eller kanske en resursfråga, för kostpersonal ute på olika äldreboenden eller skolor. Vissa elever eller vårdtagare får därför överhuvudtaget inte vara med och tycka till om sin mat medan andra i samma kommun får göra sin röst hörd. Det ska dock understrykas att vår undersökning inte har bedömt i vilken mån de synpunkter som kommer in sedan beaktas och leder till konkreta förbättringar...

8.4 Förslag till åtgärder

- De kommuner som inte har matråd, eller som bara har det på något av sina särskilda boenden eller skolor, bör fundera över om det inte bör införas fullt ut så att alla brukare ges samma möjlighet att tycka till.
- De kommuner som inte använder sig av enkäter för att utvärdera maten, eller som bara har det på något av sina boenden eller skolor, bör fundera över om det inte bör införas fullt ut så att alla brukare ges samma möjlighet att tycka till.
- Samtliga kommuner, med undantag av Värnamo, bör fundera över om även mottagare av matdistributioner ges möjlighet att vara med och tycka till om den mat de serveras, så att denna möjlighet inte enbart förbehålls boende på särskilda boenden.
- Kostansvariga bör informera berörd personal om vilka inflytandeformer som egentligen finns i den egna kommunen så att alla har samma verklighetsbild.

9 Kostnader

Den kommunala kostverksamheten har kostnader inte bara för livsmedel och personal utan också för exempelvis lokaler, transporter och livsmedelstillsyn. I detta avsnitt redovisas livsmedels- och personalkostnaderna och i avsnitt 11.2 behandlas kostnader för livsmedelstillsyn. Lokalkostnaderna behandlas inte i denna rapport eftersom kommunerna inte särredovisar dessa kostnader.

Kostnadsmassan för äldreomsorgens kostverksamhet är väsentligt högre per vårdtagare med hänvisning till att vård- och omsorgsverksamheten pågår dygnet under årets samtliga dagar jämfört med kostnaderna per barn/elev inom förskole-/skolverksamheten som vanligtvis serverar ett lunchmål per dag under ca 180 dagar per år.

Inledningsvis prövades att använda inrapporterade statistikuppgifter till räkenskapssammandraget via Statistiska Centralbyrån (SCB). SCB:s uppgifter visade sig dock vara av så bristfällig kvalitet att det var nödvändigt att inhämta uppgifterna från varje kommun.

9.1 Kostnadsfördelning

Den procentuella kostnadsfördelningen mellan förskola/skola och äldreomsorgen uppdelad på livsmedel och personal inom respektive kommun framgår av nedanstående tabell.

	Livsmedel		Personal	
	förskola/skola	äldreomsorg	förskola/skola	äldreomsorg
Gislaved	54 %	46 %	59 %	41 %
Gnosjö	54 %	46 %	66 %	34 %
Hylte	59 %	41 %	59 %	41 %
Tranemo	57 %	43 %	56 %	44 %
Svenljunga	46 %	54 %	46 %	54 %
Värnamo	62 %	38 %	66 %	34 %

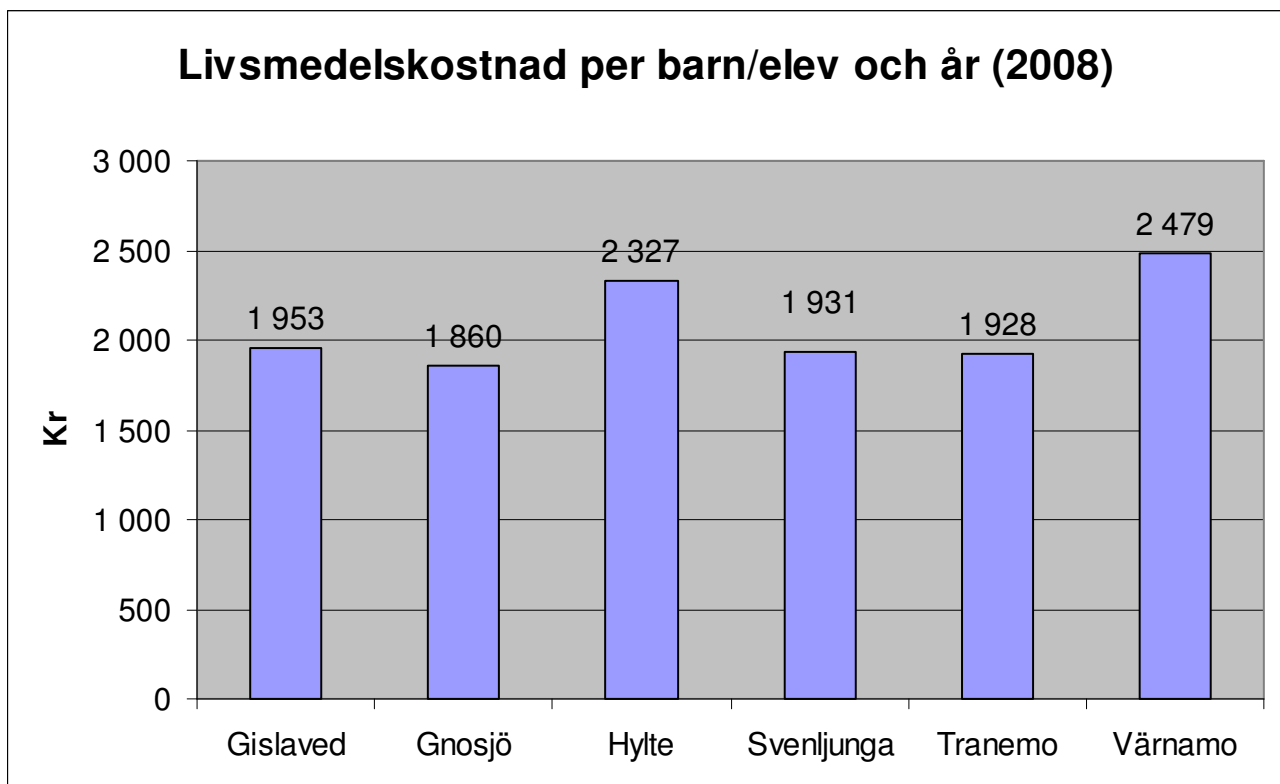
För kommunerna Hylte och Svenljunga, som inte särredovisar kostnaderna för förskola/skola respektive äldreomsorg, har fördelningen gjorts efter en schablon som fastställts av respektive kommun.

9.2 Livsmedelskostnader

I fyra av kvalitetsnätverkets kommuner särredovisas livsmedelskostnaderna för förskola/skola/gymnasium respektive äldreomsorg även om kommunen har en samlad kostorganisation. Två av kommunerna, Hylte och Svenljunga, med en för hela kommunen samlad kostorganisation särredovisar inte livsmedelskostnaderna på skola respektive äldreomsorg, varför ovanstående schablon har tillämpats. Utanför den samlade kostorganisationen i Svenljunga finns två tillagningskök inom förskoleverksamheten.

9.2.1 Förskola och skola

Livsmedelskostnaderna fördelade per barn/elev och år enligt 2008 års bokslut varierar mellan kommunerna från 1 860 kr i Gnosjö till 2 479 kr i Värnamo.



För fyra av kommunerna är variationen för livsmedelskostnaderna mycket liten och skillnaden mellan högsta och lägsta kostnaden är endast 93 kr per barn/elev och år. Två av kommunerna Hylte och Värnamo avviker med livsmedelskostnader som är avsevärt högre än övriga kommuner. Värnamo har t.ex. en livsmedelskostnad som är 33 % högre per barn/elev och år jämfört med Gnosjö.

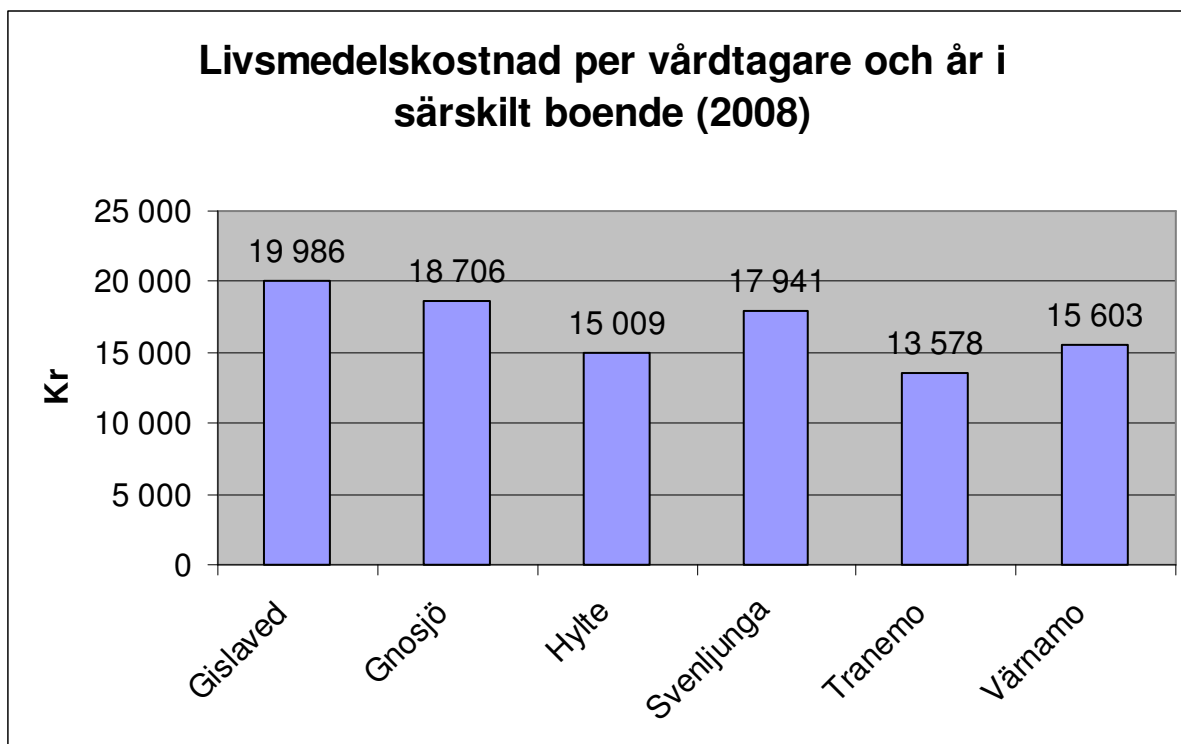
Noterbart är att Gislaved och Gnosjö, respektive Tranemo och Svenljunga har gemensam livsmedelsupphandling. Detta gäller såväl förskola och skola som äldreomsorg.

9.2.2 Äldreomsorg

Förutom vårdtagarna i de särskilda boendena förekommer inom äldreomsorgen lunchgäster som bor i eget boende liksom matdistribution. Volymen lunchgäster från eget boende varierar kraftigt mellan kommunerna. För att få jämförbara tal har två lunchgäster respektive mottagare av matdistribution räknats som en vårdtagare i särskilt boende.

Hylte, som har en sammanhållen kostorganisation, och Svenljunga, med en samlad kostorganisation förutom två tillagningskök inom förskolan, särredovisar inte livsmedelskostnaderna på förskola/skola och äldreomsorg. Därför har en schablonfördelning tillämpats på det sätt som redovisats ovan.

Livsmedelskostnaderna fördelade per vårdtagare i särskilt boende varierar enligt 2008 års bokslut från 13 578 kr i Tranemo till 19 986 kr i Gislaved. Gislaved har en livsmedelskostnad som är 47 % högre per boende och år jämfört med Tranemo.



Kommunerna kan grupperas i tre grupper med Gislaved, Gnosjö och Svenljunga i gruppen som har högst livsmedelskostnad. I mellangruppen finns Hylte och Värnamo. I gruppen med den lägsta livsmedelskostnaden finns Tranemo.

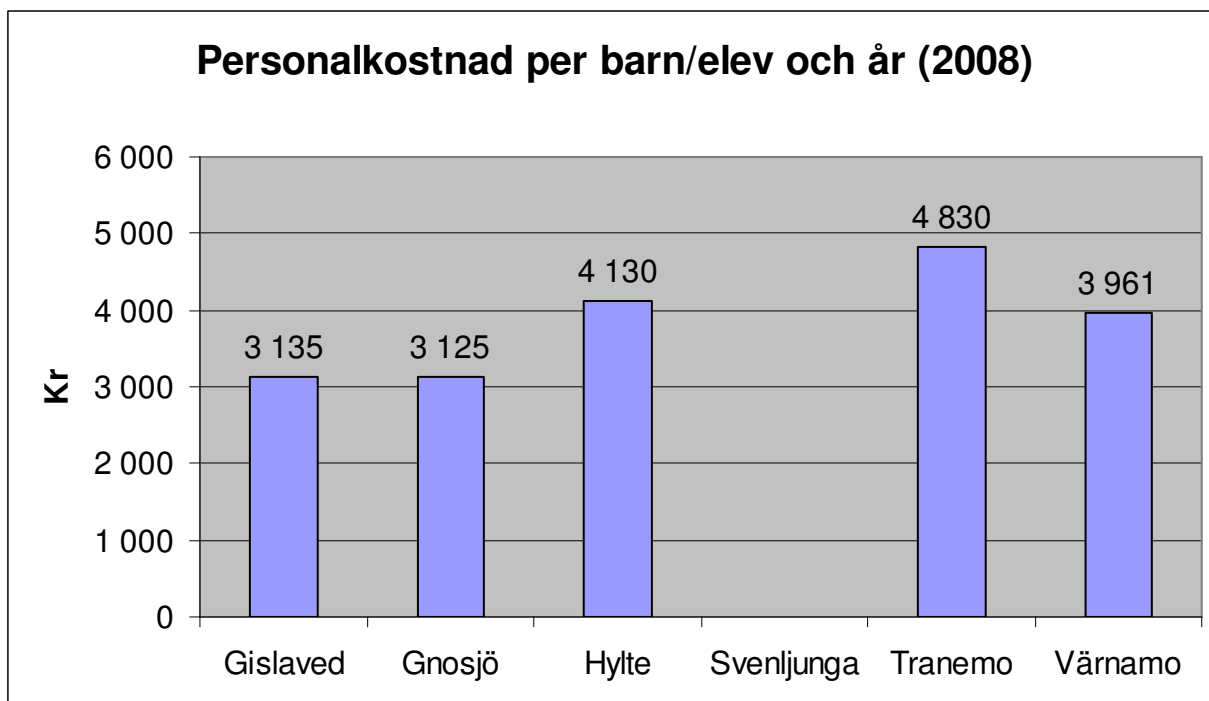
9.3 Personalkostnader

För personalkostnaderna gäller samma förutsättningar som för livsmedelskostnaderna, nämligen att Hylte och Svenljunga med en samordnad kostorganisation inte särredovisar personalkostnaderna på förskola/skola respektive äldreomsorg. Den schablonfördelning som redovisas ovan har därför tillämpats.

Personalkostnaderna i Svenljunga avser tillagningsköken samt fyra av totalt 21 mottagningskök inom såväl förskola och skola som äldreomsorgen. Personalkostnaderna i övriga 17 mottagningskök belastar driftsverksamheten. Eftersom 17 av 21 mottagningskök inte har avdelat särskild personal för kostuppgifterna är det inte möjligt att jämföra personalkostnaderna i Svenljunga med övriga kommuner.

9.3.1 Förskola och skola

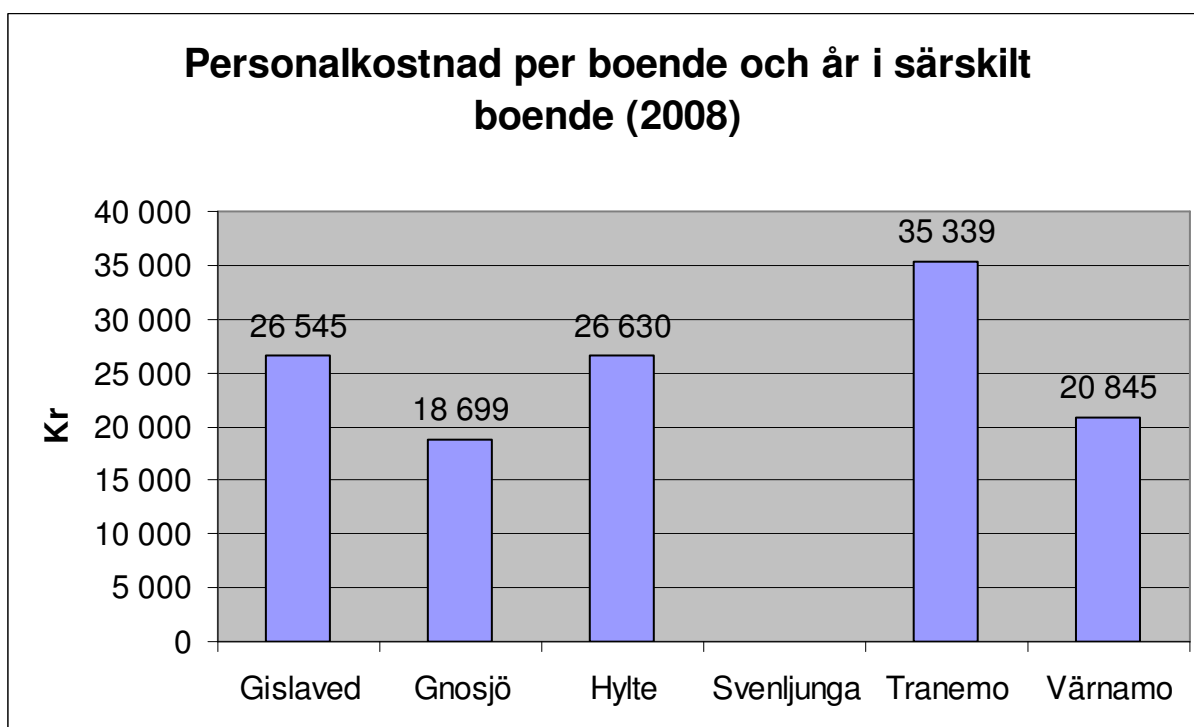
Personalkostnader per barn/elev och år varierar från 3 125 kr i Gnosjö till 4 830 kr i Tranemo enligt 2008 års bokslut.



Kommunerna kan delas in i tre grupper när det gäller personalkostnaderna i förskola och skola. Gislaved och Gnosjö ligger lägst med personalkostnader strax över 3 000 kr. Värnamo och Hylte bildar en andra grupp med personalkostnader runt 4 000 kr. I topp ligger Tranemo med 4 830 kr. Personalkostnaderna i Tranemo är 54 % högre än i Gnosjö.

9.3.2 Äldreomsorg

Personalkostnaderna inom äldreomsorgen varierar mellan 18 699 kr i Gnosjö och 35 339 kr i Tranemo per boende och år i särskilt boende enligt 2008 års bokslut.

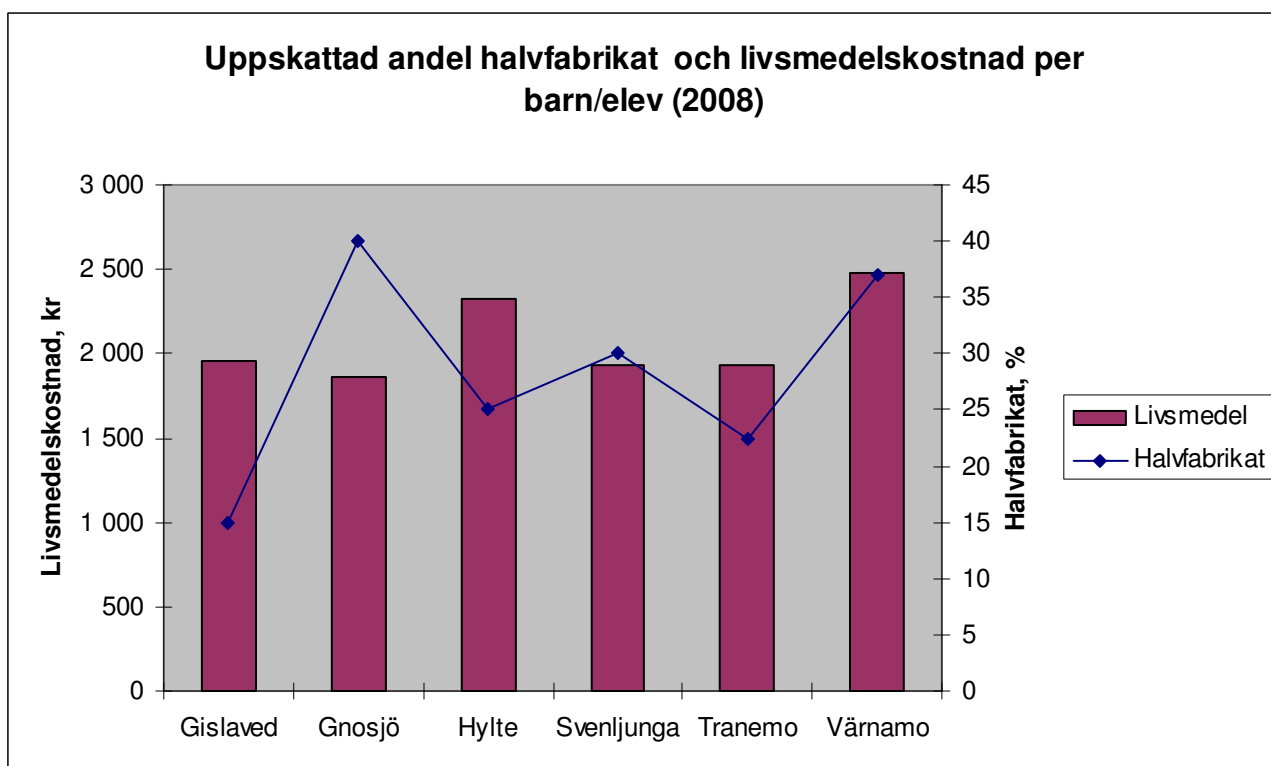


Värnamo och Gnosjö har de lägsta personalkostnaderna med runt 20 000 kr per boende och år. Gislaved och Hylte ligger runt 26 500 kr och Tranemo ligger i topp med 35 339 kr. Personalkostnaderna i Tranemo är därmed 89 % högre än i Gnosjö.

9.4 Analys

9.4.1 Livsmedelskostnader

Kan de stora variationerna i livsmedelskostnader per barn/elev respektive boende och år mellan kommunerna till viss del förklaras med att vissa kommuner använder mer halvfabrikat? Frågeställningen utgår från antagandet att halvfabrikat är dyrare än råvaror vid matlagning från grunden. I nedanstående diagram visas andelen halvfabrikat i kostproduktionen inom förskola och skola och livsmedelskostnaden per år uppdelad på barn/elev.



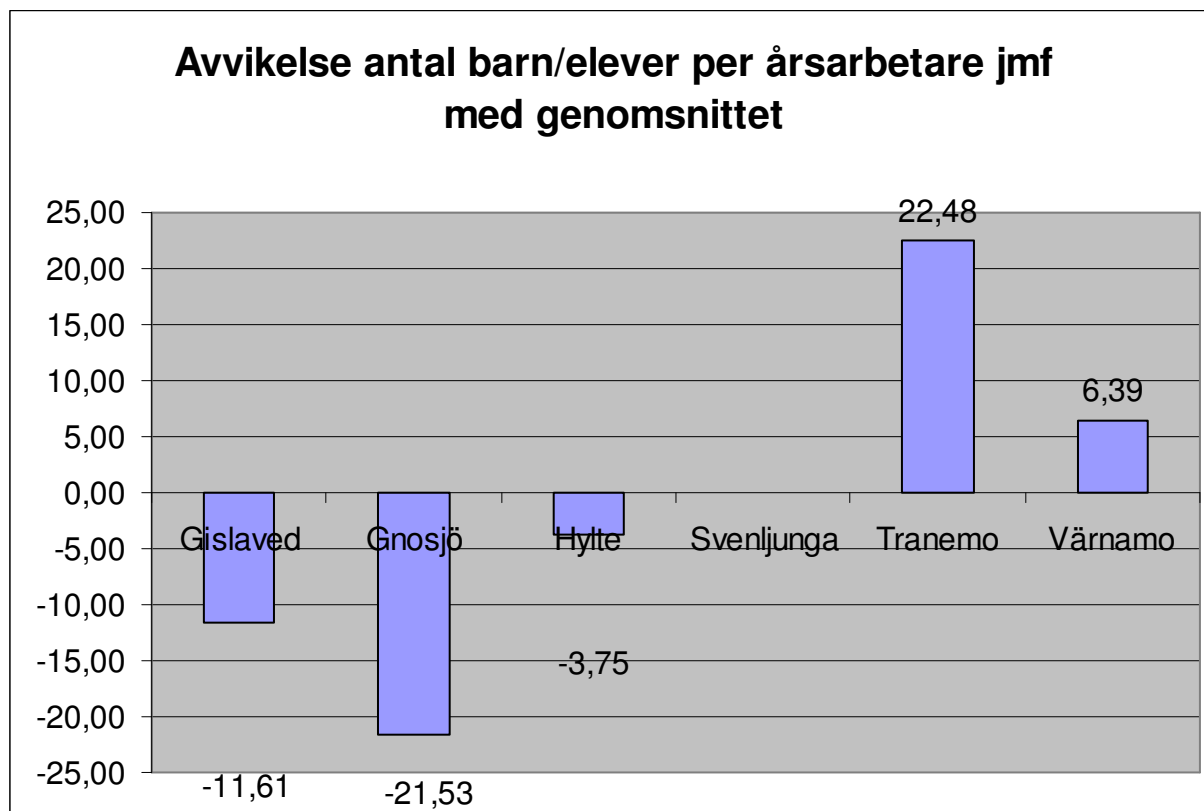
Något samband mellan höga livsmedelskostnader och hög andel halvfabrikat i livsmedelsproduktionen går inte att påvisa. Tvärtom visar Gnosjö som har högst andel halvfabrikat, 40 % bland de lägsta livsmedelskostnaderna per barn/elev.

Inte heller inom äldreomsorgen finns ett samband mellan användandet av halvfabrikat och livsmedelskostnaderna. Gnosjö med den högsta andelen halvfabrikat, 40 %, har i stort sett samma livsmedelskostnad per boende som Gislaved som har den lägsta andelen halvfabrikat, 20 %.

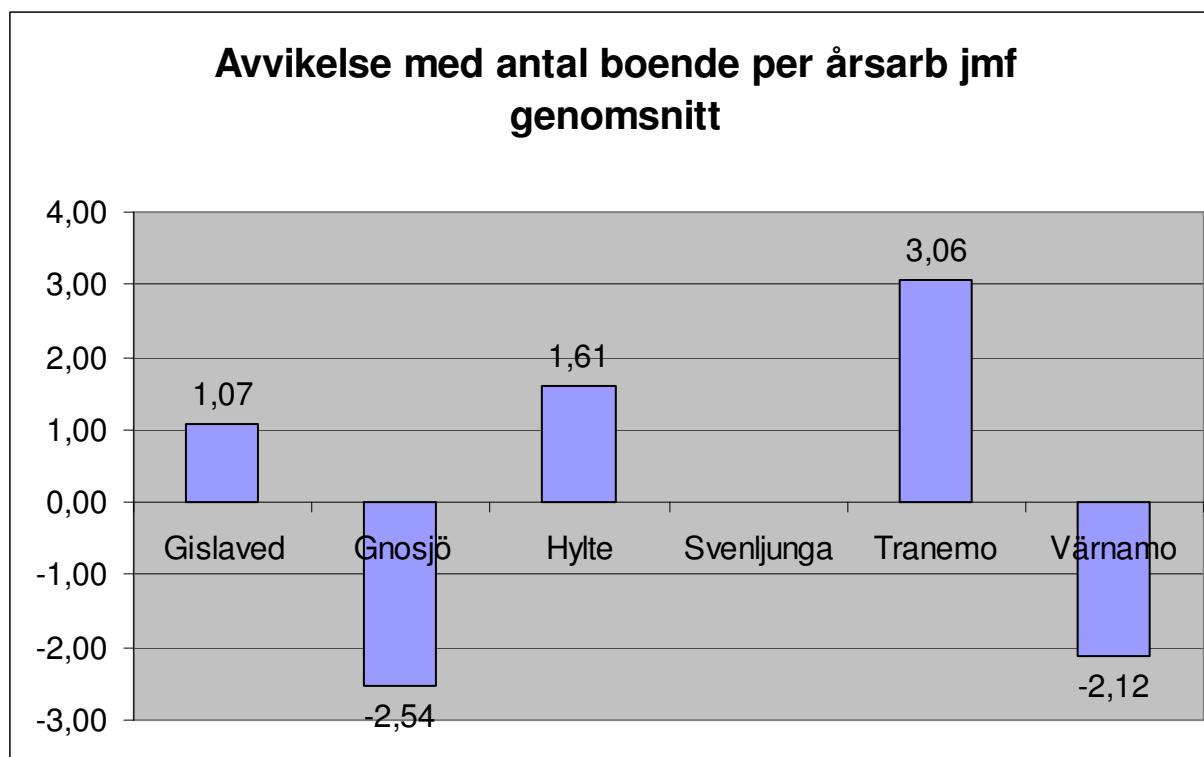
9.4.2 Personalkostnader

Ett mått på personaltätheten inom kostverksamheten är att jämföra antal barn/elever per årsarbetare. I nedanstående diagram visas avvikelsen från genomsnittet, som är 94,25 barn per årsarbetare, i respektive kommun.

Som redovisats ovan ingår inte personalkostnaderna i Svenljunga i redovisningen.



Antalet barn/elever per årsarbetare varierar kraftigt från 72 i Tranemo till 116 i Gnosjö. Diagrammet ovan visar att Tranemo och Värnamo har en högre personaltäthet än genomsnittet och att de tre kommunerna Gislaved, Gnosjö och Hylte har en lägre personaltäthet.



I ovanstående diagram redovisas antal boende i särskilt boende per årsarbetare i jämförelse med genomsnittet. Tre av kommunerna, Gislaved, Hylte och Tranemo, ligger över genomsnittet och har därmed en högre personaltäthet. Gnosjö och Värnamo har en lägre personaltäthet än genomsnittet. Genomsnittet är 16,81 boende per årsarbetare.

9.5 Förslag till åtgärder

- Värnamo och Hylte inom förskola/skola samt Gislaved och Gnosjö inom äldreomsorgen bör analysera sina livsmedelskostnader.
- Tranemo, som har väsentligt högre personalkostnader än övriga kommuner inom såväl förskola/skola som äldreomsorgen bör se över kostorganisationen med särskild tonvikt på personalorganisationen.
- Svenljunga bör finna former för att kunna redovisa kommunens samlade kostnader för produktionen av kosten.

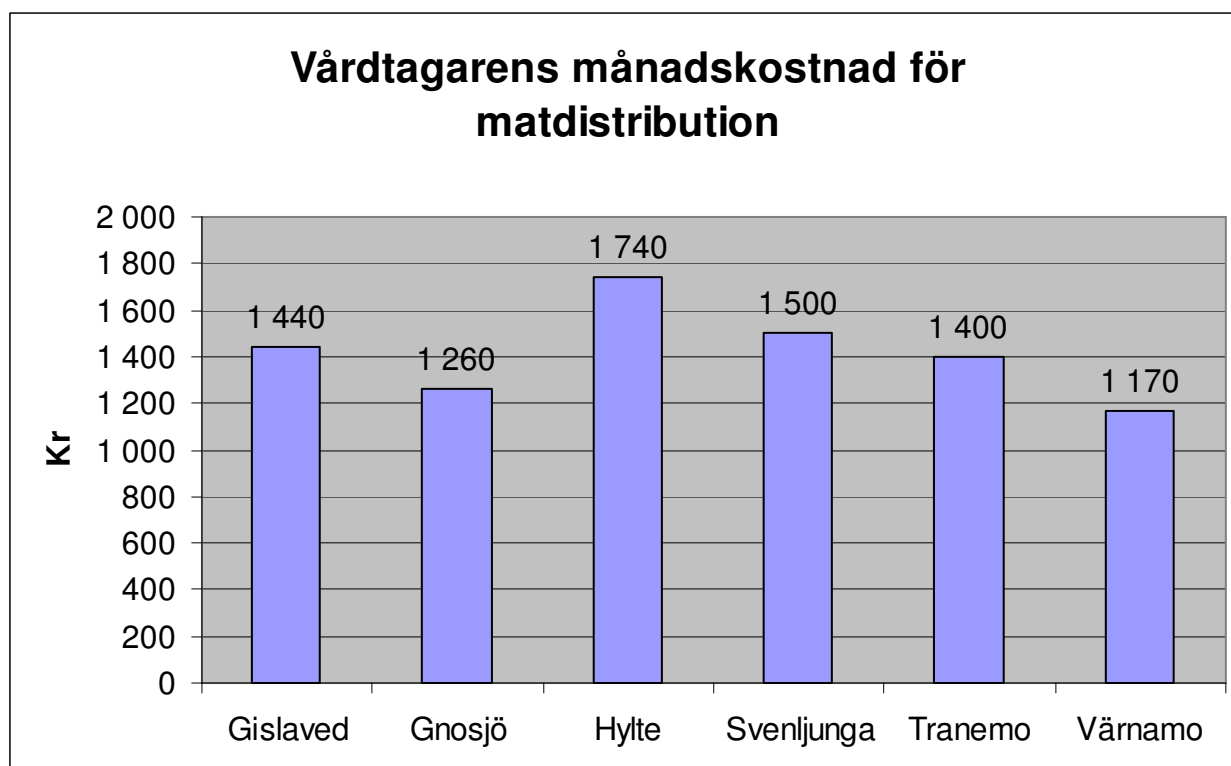
10 Avgifter

10.1 Matdistribution

Samtliga kommuner erbjuder, efter biståndsbedömning, matdistribution till vårdtagare i eget boende. I fyra av kommunerna, Gislaved, Gnosjö, Hylte och Värnamo, sker matdistributionen genom dagliga leveranser av varm mat i egen regi. Två av kommunerna: Svenljunga och Tranemo, har matdistributionen i form av veckoleveranser av kyld mat genom entreprenör. Entreprenören i Svenljunga är Samhall och i Tranemo är det Ulricehamns kommun.

Vårdtagarnas egenavgift för matdistribution samt vilka tillbehör som ingår framgår av nedanstående tabell.

	Avgift/ portion	Transport/ portion	Summa/ portion	Månads- kostnad	Dricka	Bröd	Sallad	Dessert
Gislaved	43	5	48	1440	ja	ja, vid soppa	ja	ja
Gnosjö	42		42	1260	ja	ja	ja	ja
Hylte	48	10	58	1740	nej	nej	nej	ja
Svenljunga	50		50	1500	nej	nej	nej	nej
Tranemo				1400	nej	nej	ja	nej
Värnamo	34	5	39	1170	nej	ja, vid soppa	ibland	ja



Månadskostnaden för matdistribution varierar mellan 1 170 kr i Värnamo och 1 740 kr i Hylte; en skillnad på 570 kr. Avgiftsskillnaderna mellan kommunerna beror inte på antalet tillbehör som ingår

i lunchen. I Gnosjö t.ex., som har en av de lägsta månadskostnaderna, ingår flest tillbehör. Hylte, som har den högsta månadskostnaden, har endast dessert som tillbehör. Hylte har en månadskostnad för vårdtagaren som är nästan 50 % högre jämfört med Värnamo.

10.2 Gymnasieelevers lunch

Gymnasieskolan är en frivillig skolform och därmed finns laglig möjlighet för kommunen att debitera gymnasieeleverna en särskild avgift för lunchen. En av kvalitetsnätverkets kommuner har infört en sådan avgift. Värnamo debiterar 600 kr per elev och termin för skollunchen.

10.3 Särskilt boende

Kommunernas månadsavgifter för kost vid helinackordering i särskilt boende inom äldreomsorgen varierar mellan 2 340 kr i Värnamo och 3 223 kr i Svenljunga. Samtliga kommuners avgifter framgår av nedanstående tabell:

Månadsavgift för kost i särskilt boende	Avgift per månad
Gislaved	2 748
Gnosjö	3 120
Hylte	2 450
Svenljunga	3 223
Tranemo	2 695
Värnamo	2 340

En vårdtagare med helinackordering i särskilt boende betalar 883 kr mer i månaden i Svenljunga jämfört med Värnamo.

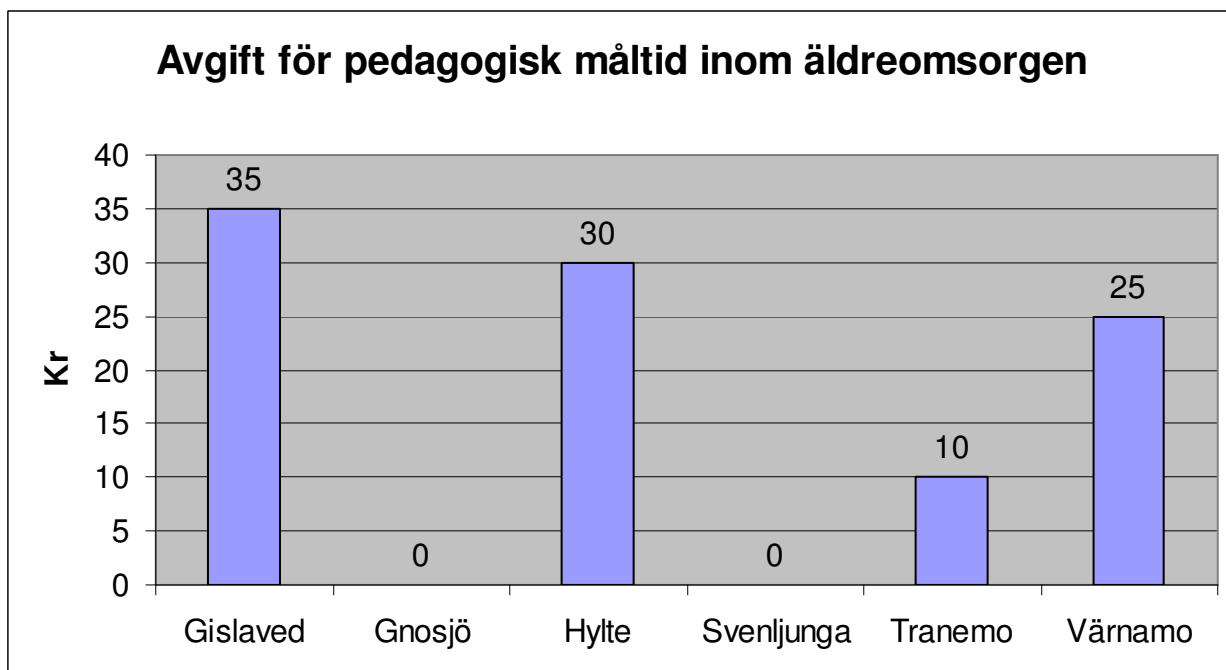
10.4 Pedagogisk måltid

Pedagogisk måltid förekommer inom såväl förskola/skola som äldreomsorgen i samtliga kommuner. Med pedagogisk måltid menas att personal äter tillsammans med barn/elever respektive vårdtagare. Syftet med pedagogisk måltid är bl.a. att skapa en god atmosfär kring måltidssituationen, att lära ut gott bordsskick, skapa social samvaro och att medverka till att förhindra undernäring hos äldreomsorgens vårdtagare. Däremot är inte syftet att personalen skall äta sig mätt på pedagogisk måltid.

Avgifter för pedagogisk måltid	Förskola	Skola	Äldreomsorg
Gislaved	15:00	15:00	35:00
Gnosjö	10:00	10:00	0
Hylte	23:50	23:50	30:00
Svenljunga	0	16:00	0
Tranemo	0	25:00	10:00
Värnamo	0	0	25:00

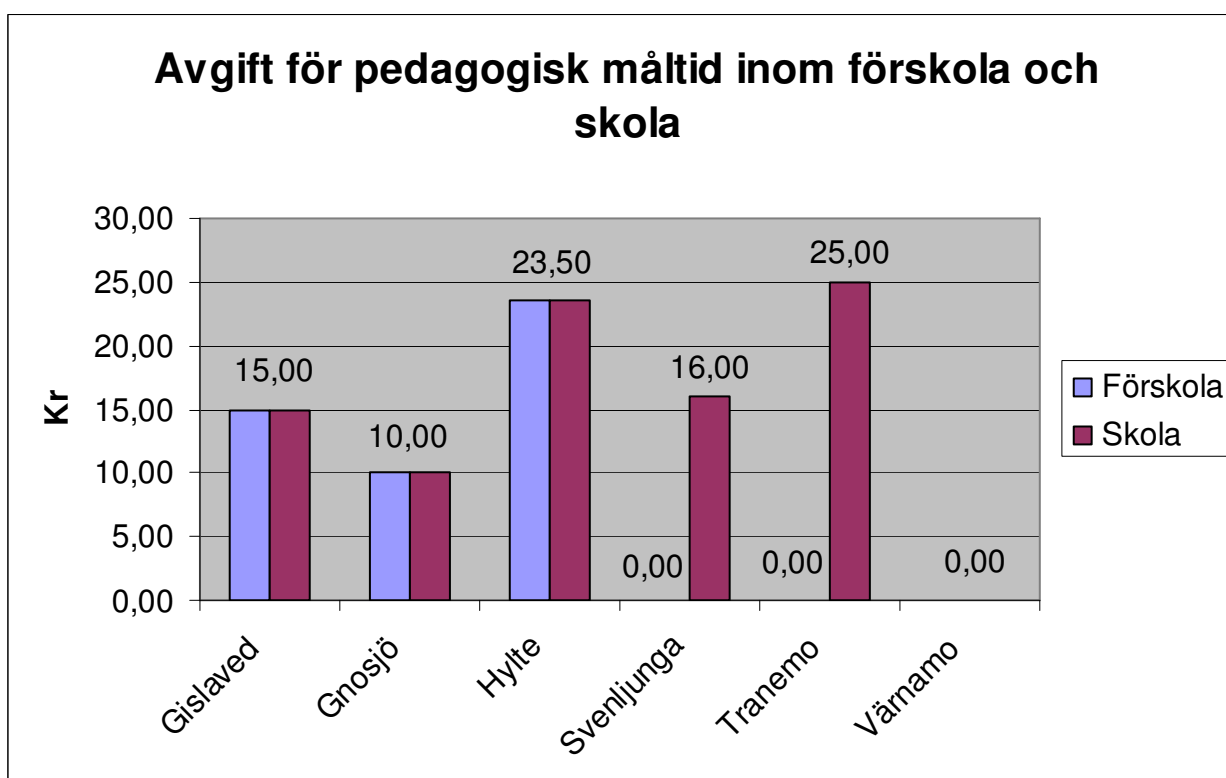
Avgifterna varierar kraftigt såväl mellan kommunerna som mellan de olika verksamhetsgrenar inom en och samma kommun. Något mönster för avgiftssättningen av pedagogisk måltid är svårt att finna.

Avgift för pedagogisk måltid inom äldreomsorgen



I två av kommunerna, Gnosjö och Svenljunga, debiteras ingen avgift alls för pedagogisk måltid inom äldreomsorgen. Övriga kommuner tar ut en avgift från 10 kr i Tranemo till 35 kr i Gislaved.

Avgift för pedagogisk måltid inom förskola och skola



Det är vanligast inom förskoleverksamheten att personalen inte betalar någon avgift för den pedagogiska måltiden. Tre av de sex kommunerna har avgiftsfritt. Inom skolverksamheten har en kommun avgiftsfri pedagogisk måltid.

10.5 Analys

Måltidsavgifterna inom äldreomsorgen uppvisar normala variationer mellan kommunerna inom ramen för kommunernas policy för avgiftssättning av kommunala tjänster inom vård och omsorg.

Beträffande pedagogiska måltider varierar avgifterna kraftigt såväl mellan som inom en och samma kommun. Två av kommunerna, Gislaved och Hylte, debiterar avgift för alla pedagogiska måltider. Svenljunga debiterar endast för pedagogiska måltider i skolan och Värnamo endast inom äldreomsorgen. Gnosjö debiterar i förskola och skola men inte i äldreomsorgen och Tranemo i skola och äldreomsorg men inte i förskolan. Avgifterna för pedagogisk måltid är normalt högre inom äldreomsorgen än inom förskola/skola, dock inte i Tranemo där avgiften i skolan är 2,5 gånger så hög som inom äldreomsorgen.

10.6 Förslag till åtgärder

- Samtliga kommuner behöver se över regelverket för pedagogiska måltider och sträva efter avgiftsskillnader mellan kommunens olika verksamhetsgrenar som är motiverade.
- Värnamo bör fundera över om avgiften på gymnasieskolan är motiverad med hänvisning till administrativa kostnader och den negativa effekt som avgiften har på gymnasieskolans attraktivitet.

11 Livsmedelstillsyn

Livsmedelslagstiftningen regleras på EU-nivå och trädde i kraft vid årsskiftet 2006. Sverige kan inte reglera denna lagstiftning på egen hand utan gör det i samarbete med andra medlemsstater.

Livsmedelsverket tar fram vägledningar för att främja en enhetlig tillämpning av livsmedelslagstiftningen. Vägledningen ger även råd för beräkning av timtaxa och fastställande av den årliga kontrollavgiften och övriga avgifter för kommunerna.

Den kommunala kontrollmyndigheten har som uppgift att se till att tillsynen utförs och att alla som bedriver någon form av livsmedelsverksamhet följer kraven i livsmedelslagstiftningen. Hanteringen av livsmedel innebär risker för människors hälsa. Därför är det viktigt med tillsyn i livsmedelsbranschen. Tillsynen sker genom inspektioner, provtagning, rådgivning och information. Tillsynens syfte är att genom undersökning på plats i verksamheten kontrollera att livsmedelsföretagaren efterlever kraven i livsmedelslagstiftningen.

Barn och äldre är känsliga konsumenter och när det gäller livsmedelstillsynen är detta inget som medborgarna ser i sin dagliga kontakt med den kommunala kosten utan ett led i att den mat som serveras ska hålla god standard. Projektgruppen ansåg dock att det kunde vara av intresse i denna undersökning att titta på bl.a. kostnader av livsmedelstillsynen och vissa konsekvenser av livsmedelslagstiftningen.

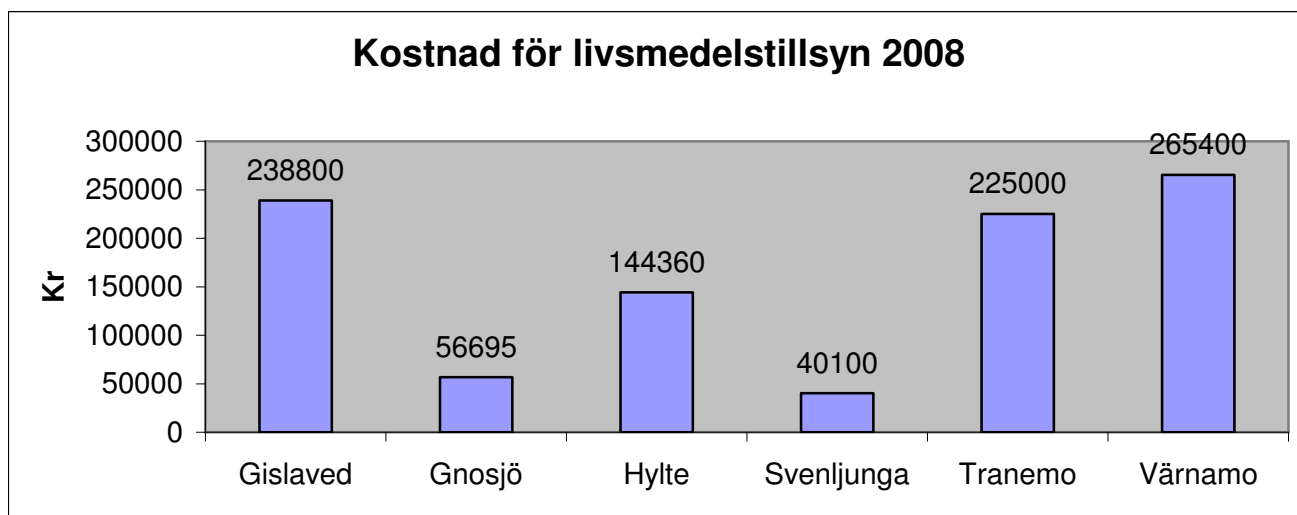
I lagstiftningen står att alla som hanterar livsmedel yrkesmässigt ska ha egenkontroll. Egenkontroll innebär att organisationen systematiskt går igenom sin verksamhet och upprättar ett program med rutiner för exempelvis rengöring, personalhygien och livsmedelsförvaring. Egentillsynen ska leda till ständiga förbättringar. Miljö- och hälsoskyddsmyndigheterna i kommunerna följer upp efterlevnaden av egenkontrollen vid livsmedelsinspektioner.

Den årliga kontrolltiden för livsmedelstillsyn, i timmar, styrs dels av vilken riskklass som bedömts att ett objekt tillhör och dels av vilken erfarenhetsklass som används. För att bestämma riskklassen ser man på typ av verksamhet, produktionens storlek, vilken konsumentgrupp som avses samt antal anställda per år (riskfaktorer som ger olika riskpoäng). Riskklassificeringen ska sedan kompletteras med en sammanfattande bedömning av hur livsmedelsföretagaren följt livsmedelslagstiftningen och hur utfallet varit av tidigare inspektioner (erfarenhetsklassificering).

11.1 Kostnader för livsmedelstillsyn

Kostnad för livsmedelstillsyn regleras genom 3 o 13 §§ förordningen (2006:1166) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel. Förordningen säger att kommunerna är skyldiga att ta ut en avgift som täcker kommunens kostnader för offentlig kontroll. Det är kommunerna själva som avgör vilken taxa som ska gälla. Kommunen är i detta fall statens förlängda arm och måste således även ta ut avgift för kommunala verksamheter som handhar livsmedel.

Följande tabell visar 2008 års kostnad för livsmedelstillsyn i förskolor, skolor och äldreboende i de olika kommunerna.



I nedanstående tabell har vi fått fram antalet producerade portioner per dag, detta har vi multiplicerat med 365 dagar för att göra det likvärdigt i kommunerna. Vi är medvetna om att skolorna inte producerar mat på helger och lov men har ändå valt att jämföra med alla årets dagar. Tittar vi så på kostnaden för livsmedelstillsyn per portion och år ser vi skillnaden mellan kommunerna. Här kan tilläggas att Svenljunga och Tranemos antal producerade portioner för matdistribution är exkluderad, då denna mat inte produceras inom kommunerna.

År 2008	Gislaved	Gnosjö	Hylte	Svenljunga	Tranemo	Värnamo
Kostnad i kr	238800	56695	144360	40100	225000	265400
Antal producerade portioner per år (per dag)	2 336 000 (6400)	865 050 (2370)	839 500 (2300)	740 950 (2030)	1 069 450 (2930)	2 820 355 (7727)
Genomsnittskostnad per portion i ören	10	7	17	5	21	9

11.2 Konsekvenser av nya lagstiftningen och reglerna för egenkontroll

Utifrån ett medborgarperspektiv ställde vi frågan till kommunernas kostansvariga om de fått några klagomål eller synpunkter från boende/eleverna som märkt skillnad på maten efter den nya livsmedelslagstiftningen. Samtliga kostansvariga svarade att de inte fått in några synpunkter eller klagomål.

Sedan de nya reglerna för egenkontroll infördes i samband med den nya lagstiftningen har ingen av Gränslös kommuner utökat bemanningen utan egenkontrollen genomförs inom befintliga ramar.

11.3 Analys

När det gäller kostnaden för livsmedelstillsyn är det av stor betydelse inom vilka ”klasser” tillagnings- och mottagningsköken hamnar. Ju fler verksamheter kommunerna har desto högre kostnad. Kan kostnaden för 2008 års livsmedelstillsyn ge en viss skillnad mellan kommunerna om det är brist på inspektionspersonal hos miljöenheterna så att tillsyn inte kan ske i den utsträckning som krävs? Kan det vara så att inspektionen av de kommunala verksamheterna inte sker i den omfattning som krävs men att man ändå tar ut en årlig kostnad? Detta har arbetsgruppen inte gått in på i denna undersökning, så ett jämförande underlag har inte tagits fram för att kunna analysera livsmedelstillsynen och dess kostnader.

Vi ställer oss ändå frågan: Hur kan det vara så att Hylte och Tranemo har en mer än dubbelt så hög kostnad för livsmedelstillsyn per portion (17 resp. 21 öre) i förhållande till övriga kommuner (Gislaved 10, Gnosjö 7, Svenljunga 5 och Värnamo 9 öre)? Kan det vara så att alla kök ute i verksamheterna inte är anmälda eller registrerade i alla kommuner eller kan det vara så att kommunernas taxa för livsmedelstillsyn skiljer sig markant? Är det taxan som är hög eller är det klassificeringen?

Kan det vara så att matlagning från grunden har fått ”stryka på foten” för att egenkontrollen ska utföras inom samma kostnadsram? Kan det vara så att tillagningsköken använder sig mer av hel- och halvfabrikat för att klara den ekonomiska ramen efter det att den nya lagstiftningen börjat gälla? Detta är inget vi i Gränslös fått några indikationer på och heller inte gått vidare med i denna undersökning.

11.4 Förslag till åtgärder

- Tranemo och Hylte bör fundera över rimligheten i kostnaderna för livsmedelstillsynen.

12 Gränslös stora kulinariska resa genom sex kommuner

Kan man skriva en 60 sidor lång rapport om mat utan att provsmaka maten man skriver om? Självfallet inte! Vi har därför som en del i vårt arbete med rapporten lagt våra luncher på kommunala äldreboenden, skolor m.m. I sann matskribentanda tog vi oss an uppgiften och försedda med ett i förväg fastställt bedömningsformulär a la Guide Michelin betygsatte vi maten och noterade våra intryck om ljudnivåer, matsalarna vi åt i, personalens bemötande, renligheten vid serveringsdiskarna och mycket annat. Vår bedömning gjordes i en tregradig skala och vi har sedan räknat ut gruppens medelbetyg på våra smakintryck av måltiden där 3,0 är bäst och 1,0 sämst. Även matens utseende samt våra intryck av lokalen har bedömts på samma sätt.

Här är vår bedömning...

Klockaregårdens servicebostäder, Svenljunga, 2008-11-27

Måltiden äts tillsammans med kostansvariga från flertalet av kommunerna. På grund av platsbrist i ordinarie matservering hänvisades vi till annat utrymme (terapilokal) varför lokalerna ej poängbedömdes.

Dagens rätt var köttfärs med sås, potatis, vitkålssallad och kokta grönsaker med smör och knäckebröd. Flera av oss saknade lingonsylt och/eller inlagd gurka. För vår vegetarian serverades någon typ av selleribiff och särskild sås. Maten vi fick var varm, och den kalla maten kall. Alla av oss, utom den som fick vegetariskt alternativ bedömde att maten smakade bra och såg bra ut. Möjligen var utbudet av grönsaker för litet, men detta är svårt att bedöma, då vi åt i annan lokal än de boende.

Meny fanns uppsatt på synlig plats på boendet, men det fanns inga valmöjligheter. Vi bedömde att det var snyggt och prydligt i matserveringen som vi tittade på innan vi åt vår egen måltid. Ljudmiljön i serveringen bedömdes heller inte som störande.

SMAKBETYG: 1,9

UTSEENDEBETYG: 2,0

LOKALBETYG: Ej bedömt

Rörstorpsskolan, Värnamo 2008-12-18

På skolan äter åk F-3 i sina klassrum och åk 4-6 i skolmatsalen. Vi inledde vårt besök med att titta på matsalen och se hur två barn från varje klass (två matvärdar utses varje vecka/klass och ansvarar för hämtning och dukning) hämtade en vagn med porslin, bestick, servetter, glas och dylikt samt en varmhållningsvagn med maten. Det hela gav ett mycket välordnat intryck och de barn vi pratade med verkade tycka att det var kul med jobbet och ansvaret.

Vi fick också titta på några av de klassrum där barnen hade dukat, och precis skulle äta. I några fall satt relativt många barn i ett ganska litet utrymme, och även om vi inte kunde bedöma det, kan man fundera över hur ljudnivån är där. Även personal äter med barnen i klassrummen. Något av barnen som vi pratade med sa att hon längtade efter att få äta i skolmatsalen istället.

Vi åt i skolmatsalen redan ca kl 11.15 tillsammans med de äldre barnen. Matsalen var ljus och fräsch och ljudnivån var god. På en vägg satt också en decibelvarnare uppsatt. Menyn fanns anslagen, och

vid ingången till matserveringen fanns också en ”modelltallrik” där man kunde se dagens måltid upplagd enligt ”tallriksmodellen”.

Serveringsdiskarna gav också ett fräscht intryck, även om detta är svårt att bedöma, då vi var först att ta mat. Salladsbordet var placerat så man tog detta först, och det fanns ett bra utbud av grönsaker till maten. Barnen fick ta mat själv.

Maten vi serverades var hamburgarbiffar, kokt potatis och sås. Till detta fanns hårt bröd och smör, och inlagd gurka, kokt broccoli, kokta sockerärter, lingonsylt och blandad sallad med fetaost. Maten såg bra ut och majoriteten av oss tyckte också att det smakade bra. Vår vegetarian fick någon slags quornrätt.

Emellertid tyckte flera av oss att temperaturen på maten (potatisen och biffarna) var alldeles för låg, betydligt lägre än 60 grader, vilket är förvånansvärt, eftersom vi var de första som tog av maten. Om den inte var varm då, hur var den då en halvtimme senare? Flera av oss hade också synpunkter på sockerärterna som var alldeles för kalla, nära nog isande.

SMAKBETYG: 2,0
UTSEENDEBETYG: 2,2
LOKALBETYG: 2,9

Gislows dagcentral, Gislaved, 2009-01-08

Dagens rätt på Gislows dagcentral denna dag var ärtsoppa samt pannkakor med sylt och grädde. Till detta serverades ett hårt och mjukt bröd med ost och grönsaker som pålägg. Det mjuka brödet var hembakt och mycket gott. Flertalet av gruppens medlemmar var mycket nöjda med maten som var god och var varm när den serverades. Även gruppens vegetarian var mycket nöjd med dagens måltid. På grund av att dagens rätt var soppa fick vi inte möjlighet att bedöma utbudet av sallad och grönsaker och vi vet därför heller inte om man tar grönsaker själv, och om man tar den innan varmrätten eller inte.

Lokalerna var ljusa och tilltalande, om än kanske något små. Anmärkningsvärt var dock att lunchgästerna inte gavs möjlighet att ta sin mat själv, utan denna portionerades upp av personal. Så pass ”friska” lunchgäster som besöker en dagcentral borde kunna ges möjlighet att ta mat själv och därmed även slippa att ”be om mer” om man önskar mer mat.

SMAKBETYG: 2,9
UTSEENDEBETYG: 2,6
LOKALBETYG: 2,5

Malmagården, Hylte, 2009-01-29

Denna dag åt Gränslös-gruppen sin lunch på äldreboendet Malmagården i Hylte kommun. Utanför matsalen möttes vi av stora anslag med varningar om att vinterkräksjukan härjade på boendet, och det fanns också utplacerat flaskor med desinficerande handsprit utanför matsalen – knappast något som befrämjade aptiten.

På anslagstavlan utanför matsalen informerades om dagens rätt, som var köttfärslimpa med sås och potatis samt till detta efterrätt. Matsalen var relativt fullsatt och här åt ungdomar från den intilliggande gymnasieskolan, äldre, samt även externa gäster tillsammans. Trots att det var många matgäster var ljudnivån inte störande.

Det visade sig emellertid att köttfärslimpan var i det närmaste slut, och personalen hade därför fått improvisera och även värma upp köttbullar. Enligt personalen var köttfärslimpan hemlagad, medan köttbullarna var fabrikslagade.

Miljön i matsalen fick godkänt av oss. Man fick ta maten själv men en liten anmärkning måste ges då man fick ta av den relativt rikliga salladsbuffen efter den varma maten. Det var också rent och snyggt i matsalen.

Maten fick betyget ”bra” av de flesta av oss och även vår vegetarian som fick fisk som alternativ var nöjd. Vi bedömde att maten vi serverades var tillräckligt varm, dock med undantag för de kokta grönsakerna som var i kallaste laget.

Medan vi satt och åt tog även köttbullarna slut, och personalen tvingades till ytterligare improvisationer, nu genom att värma korv som såg allt annat än aptitlig ut. Vad gäller efterrätten så snuvades vi på den då den inte ingick, utan man då fick betala extra – något som vi inte tyckte tydligt framgick när vi kom.

Slutligen vad gäller magsjukan så klarade vi oss alla undan den...

SMAKBETYG: 2,3
UTSEENDEBETYG: 2,0
LOKALBETYG: 1,9

Bäckaskolans låg- och mellanstadium, Gnosjö, 2009-02-19

Gränslös-gruppen åt denna dag i Bäckaskolans låg- och mellanstadiums matsal. Lokalerna gav ett första intryck av att vara lite ”nedslitna” och det märktes att byggnaden är relativt gammal. Dagens rätt var tydligt anslagen i uppgången till matsalen men liksom på flertalet andra institutioner vi ätit på saknades valmöjligheter. Vi åt maten klockan 11,45 tillsammans med skolbarnen.

Dagens måltid bestod av en vegetarisk soppa, och därtill smör, bröd och ost samt en chokladmuffin med grädde och färska hallon. Måltiden var mycket god och gav en påtaglig känsla av att vara hemlagad, och alla i gruppen gav den högsta betyg. Maten var varm och såg tilltalande ut.

Enda anmärkningen i övrigt var att ljudnivån i lokalen var högst påtaglig, på gränsen till störande.

SMAKBETYG: 3,0
UTSEENDEBETYG: 2,4
LOKALBETYG: 1,6

”Kyld mat förpackad i modifierad atmosfär” i Tranemo, 2009-03-12

För de vårdtagare som har matdistribution i Tranemo kommun, levereras kyld mat som behandlats med livsmedelsgas för längre hållbarhet. Maten tillagas i Ulricehamns kommun och körs ut till vårdtagaren varje onsdag. Vårdtagaren får då sju matportioner att klara sig på fram till kommande onsdag. Den matportion som vårdtagaren äter på tisdagen veckan därefter är alltså då en vecka gammal. Vårdtagaren får själv välja mat från en matsedel och kommunen tillhandahåller mikrovågsugn till de vårdtagare som saknar sådan.

Inför dagens lunch har en buffé satts samman bestående av ett urval av de maträtter som serveras till vårdtagarna den aktuella veckan. Maten äts på ett av kommunens äldreboenden men eftersom maten är avsedd att ätas i vårdtagarens hem bedömer vi denna gång inte miljön och liknande.

Buffén som vi äter består av 10 – 12 olika rätter, alla serverade i ett plasttråg med ett lock av genomskinlig plast som man drar av när man värmt maten. Vi noterade att det ofta kan vara svårt att dra av denna plast, och vår reflektion är att det då förmodligen är ännu svårare för en vårdtagare som kanske dessutom har nedsatt rörlighet.

Trågen är i sin tur indelade i tre fack, ett för sås, ett för kokta grönsaker, och ett för den övriga maten. De rätter vi har att välja mellan idag är falukorv med mos, köttbullar med mos och sås, kycklinggryta med ris, färsbiff med potatis och sås, soppa med katrinplommonkaka till efterrätt, rotfruktsgryta med skinka, stekt strömming med mos, kokt fisk med potatis och sås, äggkaka med skinka, kassler med sås och potatis samt köttfärslåda. I måltiden ingår ingen dryck, och inga färska grönsaker. Vi ser heller inget vegetariskt alternativ.

Maten var inte speciellt god och fick också det lägsta betyget av alla de måltider vi hittills ätit. Maten såg också påfallande ”tråkig” ut, med exempelvis helt gråa färsbiffar utan minsta stekyta och sönderkokta grönsaker.

SMAKBETYG: 1,4

UTSEENDEBETYG: 1,4

LOKALBETYG: Ej bedömt

”Kyld mat förpackad i modifierad atmosfär”, Svenljunga, 2009-04-14

Även Svenljunga kommun använder sig av kyld mat som behandlats med livsmedelsgas till de vårdtagare som har matleveranser till hemmet. Denna mat lagas av ett Samhallföretag i Sala, drygt 40 mil bort. Även i Svenljunga levereras den kylda maten en gång per vecka till vårdtagaren och denne får också varje vecka en matsedel med 10 olika rätter att välja mellan till nästa veckas distribution. Även här är alltså den matportion som vårdtagaren sparar längst minst en vecka gammal innan han eller hon får ny mat levererad.

Även denna dag har en buffé av ett 10-tal olika maträtter satts samman till oss att provsmaka. Även dessa rätter är förpackade i plasttråg indelad i fack och med samma svåravdragbara plastlock som i Tranemo.

De rätter vi har att provsmaka denna dag är inkokt lax med örtsås och potatis (även i timbalform), kalops med potatis och rödbetor, köttbullar med sås, rotsakspytt och potatismos, panerat kalkonbröst med sås och klyftpotatis, kycklinggryta med champinjonsås, ananas och ris, hackad oxbiff med löksky och potatismos, bondomelett med potatis och grönsaker, fransk lammgryta med ris och ärtor, raggmunk med bacon och lingonsylt samt frikadeller med persiljesås och potatis.

De flesta i gruppen tyckte att denna mat såg betydligt aptitligare ut än den mat vi fick i Tranemo. Maten hade exempelvis en tydlig stekyta och såg därmed mer ”tillagad” ut. Maten fick också genomgående ett något högre smakbetyg än den i Tranemo.

Vi värmden all mat som fanns i trågen vilket inte var en bra idé eftersom vi då även råkade värma den medföljande lingonsylten, rödbetorna och den kalla sås som följde med laxen. Varken varma rödbetor eller lingonsylt är någon bra idé och vad gäller den kalla örtsåsen skar den sig vid uppvärmning och såg allt annat än aptitlig ut och smakade också därefter. Man skulle naturligtvis (kom vi på efteråt) kunna ta av plastlocket innan uppvärmningen och då även ta ur sylten, den kalla såsen m m som låg i små separata förpackningar i trågen men det var otydliga instruktioner på förpackningen och förmodligen är det inte lättare för en äldre människa att förstå hur man ska göra. Kanske borde matleverantören tänka till lite bättre här och skriva tydligare instruktioner. .

SMAKBETYG: 1,7
UTSEENDEBETYG: 2,0
LOKALBETYG: Ej bedömt

Lundåkersskolan, Gislaved, 2009-04-29

Vi äter denna dag vår lunch på Lundåkersskolans högstadium i Gislaved. Dagens lunch är kycklingsallad men vi kan inte hitta någon matsedel uppsatt någonstans i anslutning till skolmatsalen.

Lokalen är stor, och med högt i tak. Den är också relativt ”torftigt” inredd utan någon som helst utsmyckning på väggarna, textilier i fönsterna eller liknande. Detta är inte enbart en estetisk fråga utan påverkar också ljudnivån i lokalen på ett negativt sätt. Ljuden från eleverna samt den diskinlämning som finns studsar runt i lokalen. Flertalet av oss tyckte att ljudnivån var störande.

Det såg inte helt fräscht ut vid serveringsdiskarna och det var mycket spilld mat där. Maten som denna dag bestod av kycklingssallad (isbergssallad, tomat, gurka, majs och ris) och därtill smör, ost och bröd samt en majonäsliknande sås såg bra ut, men var tyvärr ganska fantasilöst tillagad. Det kändes som ”bukfylla” men inte mer. Vår vegetarian däremot fick utöver quornbitar i sin sallad även blomkål och broccoli och hennes sallad var betydligt mer matig än de övrigas.

Flera av oss upplevde dessutom att det var ont om kyckling i salladen och man fick leta länge för att hitta några små kycklingbitar i serveringstråget, medan andra hittade massor av kycklingbitar i det tråg de tog från – alltså en ojämn kvalitet på maten.

SMAKBETYG: 1,6
UTSEENDEBETYG: 2,1
LOKALBETYG: 1,7

12.1 Analys

Ingen av oss i gruppen är på något sätt några matexperter utan helt vanliga människor. Vissa av oss är mer intresserade av matlagning, andra mindre. Det vi har gemensamt är att vi alla äter och har synpunkter på det vi äter och vi har också sammanlagt 378 års erfarenhet av att äta vilket gör att vi anser oss väl kvalificerade för uppgiften att också bedöma det vi äter. Alla har också egna erfarenheter av kommunal mat – som skolelever, föräldrar och som troligen också som blivande vårdtagare inom kommunal äldreomsorg.

Självfallet går det inte att dra några generella slutsatser av vårt resultat av att ha provätit en kommuns kommunala mat en eller två gånger utan man får se resultatet som en fingervisning.

En rangordning av våra smakbetyg

3,0 Gnosjö, Bäckaskolan – vegetarisk soppa med smör, ost, bröd samt chokladmuffins
2,9 Gislaved, Gislows dagcentral – ärtsoppa med fläsk och pannkakor
2,3 Hylte, Malmagården – köttfärslimpa med sås och potatis
2,0 Värnamo, Rörstorpskolan – hamburgerbiffar, sås och potatis
1,9 Svenljunga, Klockaregårdens servicebostäder – köttfärs med sås och potatis
1,7 Svenljunga, Blandad kyld mat
1,6 Gislaved, Lundåkersskolan, kycklingsallad
1,4 Tranemo, Blandad kyld mat

En rangordning av våra utseendebetyg

2,6 Gislaved, Gislows dagcentral - ärtsoppa med fläsk och pannkakor
2,4 Gnosjö, Bäckaskolan - vegetarisk soppa med smör, ost bröd samt chokladmuffins
2,2 Värnamo, Rörstorpskolan - hamburgerbiffar, sås och potatis
2,1 Gislaved, Lundåkersskolan - kycklingsallad
2,0 Svenljunga, Klockaregårdens dagcentral- köttfärs med sås och potatis
2,0 Hylte, Malmagården - köttfärslimpa med sås och potatis
2,0 Svenljunga, Blandad kyld mat
1,4 Tranemo, Blandad kyld mat

En rangordning av våra lokalbetyg

2,9 Värnamo, Rörstorpskolan
2,5 Gislaved, Gislows dagcentral
1,9 Hylte, Malmagården
1,7 Gislaved, Lundåkersskolan
1,6 Gnosjö, Bäckaskolan

Så vilka slutsatser kan då dras av denna mycket ovetenskapliga undersökning? Kanske att den kommun som lägger mest pengar på matråvaror inte alltid har den bästa maten. Eller vad sägs om man bör undvika att bli gammal i de kommuner som har ”Kyld mat förpackad i modifierad atmosfär” – åtminstone om man vill äta någorlunda gott...

12.2 Förslag till åtgärder

- De kommuner som har eller tänker införa ”Kyld mat förpackad i modifierad atmosfär” bör fundera på om detta verkligen är den optimala maten att ge till sina äldre kommuninvånare. Ett första steg kan vara att ansvariga politiker i kommunen provar att äta maten till lunch i en vecka eller en månad och därefter tar sig en ny funderare...
- De kommuner som generellt sett har låga ”lokalbetyg” bör fundera på om matmiljöerna kan förbättras. Att äta är som vi alla vet och säkert är överens om en helhetsupplevelse där många intryck ska mötas och där maten smakar bättre i en trevlig miljö.

13 Avslutande ord

Livsmedelslagstiftningen fokuserar enbart på säkerhet och trygghet. Vad har hänt med den delen av kvaliteten som medborgarna nog först tänker på? Varför har vi inte några mått för hur maten smakar, ser ut och luktar? Kanske är det så att kommunernas monopolställning och lagstiftningens krav på säkerhet gör att kommunerna fokuserar för lite på upplevelsen av maten.

Vid våra besök ute i skolköken och på äldreboenden har vi mötts av kostpersonalens engagemang. Varje dag serverar kostpersonalen i Gränslös kommuner fler än 25 000 portioner. Det är ett imponerande arbete!

14 Bilagor

Följande bilagor finns på respektive kommuns hemsida eller kan fås genom kontakt med någon av personerna som anges i förordet till rapporten.

1. Organisationsscheman för kostorganisationerna i respektive kommun
2. Resultat av enkäterna till förskola, skola och särskilt boende