

**Resultatsammanställning**

**Kartläggning av Sveriges kommuner  
gällande skolmåltidsverksamheten i  
förskolan, grundskolan och  
gymnasiet**

**Skolmatens vänner, februari-april 2013**

---

*Argument*

# Innehållsförteckning

	<u>Sid</u>
<b>Sammanfattning</b>	<b>2</b>
<b>Fakta om kartläggningen</b>	<b>3</b>
- Bakgrund och syfte	3
- Målgrupp och register	3
- Metod och genomförande	4
- Undersökingsdeltagarnas anonymitet	5
- Genomförandeperiod	5
- Antal svarande och svarsfrekvens	5
- Huvudansvar för kartläggningen	6
- Hantering av webbenkät och telefonpåminnelser	6
- Uppdragsgivare	6
<b>Bakgrundsfakta om de deltagande kostcheferna &amp; kommunerna</b>	<b>7</b>
- Deltagande kommuner – uppdelat på län	7
- Antal elever på de kommunala förskolorna	8
- Antal elever på de kommunala grundskolorna	8
- Antal elever på de kommunala gymnasieskolorna	9
- Förekomsten av kostchef i kommunen	9
- Kostchefens ansvars-/arbetsområden	10
- Utbildningsnivån hos personalen i skolmåltidsverksamheten – kommunens förskolor	11
- Utbildningsnivån hos personalen i skolmåltidsverksamheten – kommunens grundskolor	12
- Kommunernas skolmåltidsverksamhet på Facebook	12
<b>Kostpolitiska program, matråd &amp; policier för ”lagat från grunden”</b>	<b>14</b>
- Förekomsten av kostpolitiska program i kommunerna	14
- Policy eller uppsatta mål gällande andelen ”lagat från grunden”	16
- Förekomsten av matråd i de kommunala grundskolorna	17
<b>Skolmatens egenskaper och ursprung</b>	<b>19</b>
- Viktiga egenskaper hos skolmaten	19
- Betydelsen av att känna till skolmatens ursprung	21
- Information och kunskap om råvarornas respektive hel- och halvfabrikatens ursprung	21
- Hästköttskandalens påverkan på förtroendet för skolmaten	23
- Konkreta åtgärder för att öka andelen svenskt i kommunernas skolmat	23
<b>Synen på LOU – lagen om offentlig upphandling</b>	<b>26</b>
- Synen på LOU vid inköp av mat till kommunens skolor	26
- Synen på LOU – öppen fråga	26
<b>Näringsberäkning av kommunernas skolmat</b>	<b>30</b>
- Näringsberäkning av maten i kommunernas förskolor	30
- Näringsberäkning av maten i kommunernas grundskolor	31
- Näringsberäkning av maten i kommunernas gymnasieskolor	32
<b>Servering av skolluncher på de kommunala skolorna</b>	<b>33</b>
- Tidpunkt för grundskolornas lunchservering	33
- Grundskolor som serverar minst två lagade rätter till skollunchen	34
- Servering av vegetariska rätter till skollunchen – grundskolan	35
- Gymnasieskolor som serverar minst två lagade rätter till skollunchen	35
- Servering av vegetariska rätter till skollunchen – gymnasieskolan	36
<b>Livsmedelskostnaden för skollunchen</b>	<b>37</b>
- Livsmedelskostnaden för maten i grundskolan och gymnasiet	37

## Sammanfattning

- I 84% av landets kommuner finns det en kostchef – en liten ökning sedan 2011.
- I en genomsnittlig kommun har 69% av personalen i skolmåltidsverksamheten i kommunens *förskolor* en storköksutbildning, kockutbildning eller liknande. Bland de som arbetar inom skolmåltidsverksamheten i de kommunala *grundskolorna* är denna andel utbildade personer 68%.
- Var tionde kommun använder idag Facebook för att kommunicera kring sin skolmåltidsverksamhet. I 6% av kommunerna har enskilda skolor egna Facebook-sidor medan det i 4% av kommunerna finns en gemensam sida för kommunens alla skolor.
- Kostpolitiska program för de kommunala *förskolorna* finns i 58% av landets kommuner. Motsvarande program för grundskolan finns i 62% av kommunerna och för gymnasiet i 42% av kommunerna. Andelen kommuner med kostpolitiska program har ökat markant sedan 2011 års kartläggning.
- 36% av kommunerna har tagit fram någon form av policy eller mål för andelen skolmat som är "lagad från grunden". I 2012 års kartläggning var denna andel lägre (31%).
- 81% av landets grundskolor har matråd.
- Kostcheferna tycker att det är oerhört viktigt att den skolmat som serveras i de kommunala grundskolorna är näringsriktig. Näst viktigaste egenskapen (av fem uppräknade) är att skolmaten är svensk. Att maten är ekologisk och närproducerad anses också ganska viktigt. Minst viktig av de uppräknade egenskaperna – men för den skull inte oviktig – är att skolmaten är rättvisemärkt.
- Åtta av tio kostchefer (79%) tycker att det är mycket viktigt att känna till skolmatens ursprung – en ökning från 2011, då 71% tyckte så. Samtidigt upplever de att det är svårare idag än 2011 att verkligen skaffa sig information om skolmatens ursprung.
- I 19% av kommunerna upplever man att förtroendet för skolmaten minskat p g a hästköttskandalen.
- Bilden av LOU vid upphandling av skolmat är fortfarande huvudsakligen negativ – även om den är något mindre negativ idag än 2011.
- I 70% av kommunerna näringsberäknas *ofta* eller *alltid* den mat som serveras till eleverna. Motsvarande andel för förskolan är 54% och för gymnasiet 57%.
- Antalet grundskolor som startar lunchserveringen före 11.00 har minskat sedan 2011, men är fortfarande högt.
- I var femte kommun serveras bara en rätt till skollunchen på samtliga skolor – inga alternativa rätter. För gymnasiet är det 16% av kommunerna som helt saknar alternativa rätter. Vegetariska alternativ är också vanligare på gymnasiet än på grundskolan.
- Livsmedelskostnaden för maten i de kommunala grundskolorna ligger i snitt på 9,80 kr. Motsvarande kostnad för maten i de kommunala gymnasieskolorna är 11,24 kr.
- Den kommun som lägger minst pengar på grundskolematen lägger i snitt 5,79 kr på en skollunch. Den kommun som lägger mest har en livsmedelskostnad för en skollunch på 16 kr. Även för de kommunala gymnasieskolorna gäller att kostnaden för en skollunch varierar mycket mellan kommunerna; från 6,74 kr till 16,26 kr.

# Fakta om kartläggningen

## Bakgrund och syfte

2007, 2011 och 2012 genomförde Skolmatens vänner kartläggningar av skolmåltidsverksamheten i landets kommuner. Syftet var att öka kunskapen om de måltider som serveras på landets kommunala förskolor, grundskolor och gymnasier. Kartläggningarna har haft olika fokus och frågeområden och resultaten har bidragit med viktig kunskap till debatten om den svenska skolmaten. Skolmatens vänner och LRF beslutade tidigt 2013 att genomföra ännu en kartläggning av svensk skolmat för att följa utvecklingen ute i kommunerna, bland annat vad gäller livsmedelskostnaden för skolluncherna.

Huvudfrågan i årets och förra årets kartläggningar har varit just de kostnader som landets kommuner betalar för skolmaten, och vi har satt fokus på livsmedelskostnaderna snarare än på totalkostnaderna.

Det bakomliggande syftet för Skolmatens vänner är att med hjälp av denna kartläggning inhämta och sprida kunskap om skolmaten i kommunerna, och på så sätt värna den mat som serveras till våra barn och ungdomar.

## Målgrupp och register

Kartläggningen genomfördes inom samma målgrupp som i studierna 2007, 2011 och 2012, nämligen bland kostchefer, kostansvariga eller motsvarande i landets 290 kommuner. Målgruppen är dock inte helt homogen och organisationen ser olika ut i de olika kommunerna:

- I en del kommuner har man delat upp administrationen i olika kommun-/stadsdelar, och i dessa fall kan det finnas kostchefer/kostansvariga i varje sådan mindre administrativ enhet.
- På andra ställen i landet har kommuner gått samman och delar på en kostchef.
- I vissa kommuner är det olika personer som har ansvar för maten i grundskolan respektive gymnasieskolan och båda kan tituleras kostchef/kostansvarig.
- I enstaka kommuner finns det ingen tjänsteman alls som hanterar frågorna om skolmat – det finns inget "mellanskikt" av tjänstemän mellan politikerna och de personer som praktiskt hanterar skolmatsfrågorna ute i verksamheten. Ansvaret för frågorna ligger i dessa kommuner på en folkvald politiker, nämligen ordföranden i den ansvariga politiska nämnden.
- Ett fåtal kommuner har valt att lägga ut även kostchefsfunktionen på entreprenad (t ex att en person på Sodexo är "kostchef" för en hel kommun).

Tanken med kartläggningen var att vi skulle få in ett svar per kommun, oberoende av hur kommunen är organiserad i dessa frågor och oberoende av den exakta titeln/befattningen hos den som är bäst lämpad att besvara frågorna i kartläggningen. Det innebar att vi bara vände oss till en person per kommun (nästan uteslutande en kostchef, kostansvarig eller motsvarande). Om denna person saknade kunskap i någon speciell fråga fick han/hon samla in information internt för att kunna besvara frågan.

Argument AB tog våren 2009 fram ett komplett register med bland annat personnamn, postadresser, telefonnummer och e-postadresser till alla kommuners kostchefer/kostansvariga. Registret ägs och används gemensamt av LRF Mjölke och Skolmatens vänner. Detta register har använts i 2011 och 2012 års kartläggningar och användes även i år. Först krävdes dock en ordentlig uppdatering ("tvätt") av registret, så att det blev korrekt och aktuellt.

## Metod och genomförande

Datainsamlingen genomfördes med hjälp av en webbenkät. För att kunna skicka ut mail med länkar till enkäten krävdes e-postadresser till en person per kommun (kostchef, kostansvarig eller motsvarande). Som redan nämnts användes ett specialframtaget register för detta. Eftersom registret uppdaterades under våren 2013 höll det en hög kvalitet och vi lyckades nå fram till rätt person i så gott som samtliga kommuner.

Allra först skickades ett introduktionsmail ut till de 290 kostcheferna/kostansvariga (eller motsvarande) för att beskriva projektet och för att "förvarna" om att de inom kort skulle få ett mail med uppmaning om att delta i kartläggningen. Efter några dagar skickades sedan huvudmailet ut, i vilket det fanns en länk till webbenkäten.

När det hade gått ca två veckor skickades ett påminnelsemail ut till alla som vid det tillfället ännu inte hade besvarat enkäten. Ett andra påminnelsemail skickades ut ytterligare ca tio dagar senare. När vi bedömde att vi inte skulle få in några fler svar med hjälp av e-postpåminnesler påbörjades arbetet med telefonpåminnelser. Vi ringde då upp till dem som ännu inte hade besvarat frågorna i kartläggningen. I de fall kostchefen inte kunde hitta något gammalt mail om kartläggningen mailade vi även över länken till webbenkäten.

När vi uppfattade att vi inte kunde få in några fler svar i webbenkäten "stängdes" datainsamlingen och de statistiska datakörningarna kunde göras. De resultat som togs fram var dels totalresultatet fråga för fråga (vad alla deltagande kostchefer svarade), dels resultaten för olika undergrupper av svarande och hur dessa undergrupper skiljer sig från varandra. De undergrupper av svarande (så kallade nedbrytningar) som vi har tagit fram specifika resultat för är:

- kommuner som har respektive inte har några kostpolitiska program eller mål för maten i förskolan
- kommuner som har respektive inte har några kostpolitiska program eller mål för maten i grundskolan
- kommuner som har respektive inte har några kostpolitiska program eller mål för maten i gymnasieskolan
- olika kommunstorlekar räknat utifrån antalet elever i de kommunala förskolorna
- olika kommunstorlekar räknat utifrån antalet elever i de kommunala grundskolorna
- olika kommunstorlekar räknat utifrån antalet elever i de kommunala gymnasieskolorna
- de deltagande kommunerna indelade i Sveriges 21 län
- kommun för kommun (223 deltagande kommuner)

Kartläggningen var huvudsakligen kvantitativ, vilket innebär att frågorna hade fasta svarsalternativ och att resultaten i denna rapport presenteras i form av procenttal, medelvärden samt kronor & ören.

Att undersökningen huvudsakligen var kvantitativ hindrade oss inte från att också ha med ett antal öppna frågor som genererade resultat av mer kvalitativ karaktär. Dessa öppna svar kompletterar de kvantitativa resultaten och ger mer "kött på benen" i analysen.

## **Undersökningsdeltagarnas anonymitet**

Enkäten innehöll huvudsakligen frågor av faktakaraktär, d v s frågor som syftade till att kartlägga faktiska förhållanden i kommunerna (= offentliga uppgifter). Endast ett mindre antal frågor eller svar i enkäten kan anses vara uttalat personliga, d v s där vi frågar efter kostchefens personliga synpunkter vad gäller skolmaten. Även om vi inte tror att kostcheferna skulle uppfatta dessa lite mer personliga frågor och svar som direkt känsliga, så valde vi att låta respondenterna besvara just dessa frågor anonymt. I denna rapport kan man inte se exakt vilka frågor som var av ren faktakaraktär och vilka som var lite mer personliga och därför besvarades anonymt. Skillnaden i hantering av resultat är att uppdragsgivaren, Skolmatens vänner, kan se vad varje enskild kommun har svarat på de renodlade faktafrågorna, medan de inte kan se enskilda kommuners/kostchefers svar på de anonyma frågorna. För de sistnämnda frågorna redovisas resultaten endast i aggregerad form.

Huvudfrågorna i undersökningen är, som vi redan konstaterat, de som handlar om livsmedelskostnaderna för skollunchen. Dessa frågor är av ren faktakaraktär (offentliga uppgifter) och Skolmatens vänner kommer därför att kunna studera och sedan offentliggöra dessa resultat kommun för kommun.

Observera att de kommunspecifika resultaten inte finns redovisade i denna rapport, utan hanteras separat av Skolmatens vänner.

## **Kartläggningens genomförandeperiod**

21 februari – 12 april 2013

## **Antal svarande och svarsfrekvens**

Totalt fick vi in svar från 238 kostchefer/kommuner.

Det saknas visserligen kostchef, kostansvarig eller motsvarande i några av landets 290 kommuner, men vi har ändå räknat ut svarsfrekvensen baserat på landets samtliga kommuner (290 st), och vi landar då på en svarsfrekvens på 82%.

Detta får anses vara en mycket hög svarsfrekvens och kartläggningen ger därför en rättvisande bild av skolmaten och kostnaderna för densamma i landets kommuner.

Observera dock att alla kostchefer/kommuner inte kunde besvara samtliga frågor. Framför allt är det frågorna om livsmedelskostnader för skollunchen i grundskolan och gymnasiet som en del har hoppat över. Just dessa frågor är de svåraste att besvara i enkäten, och många kostchefer har haft svårt att få fram exakt den information som vi frågade efter. De har därför svarat "vet ej" eller hoppat över just dessa frågor. Frågan om livsmedelskostnad för skollunchen i grundskolan besvarades av 190 kommuner medan 136 st kunde uppge livsmedelskostnaden för skollunchen på gymnasiet.

## **Huvudansvar för kartläggningen**

Fredrik Erfelt, Argument AB  
070-560 03 42 eller fredrik@argument.nu

## **Hantering av webbenkät och telefonpåminnelser**

Det administrativa arbetet med webbenkäten samt genomförandet av telefonpåminnelserna hanterades av PFM Research i Åre.

## **Uppdragsgivare**

Annika Unt Widell, Skolmatens vänner  
070-237 99 29 eller annika.unt@skolmatensvanner.se

## **OBS!**

Två saker ber vi läsaren av denna rapport vara uppmärksam på:

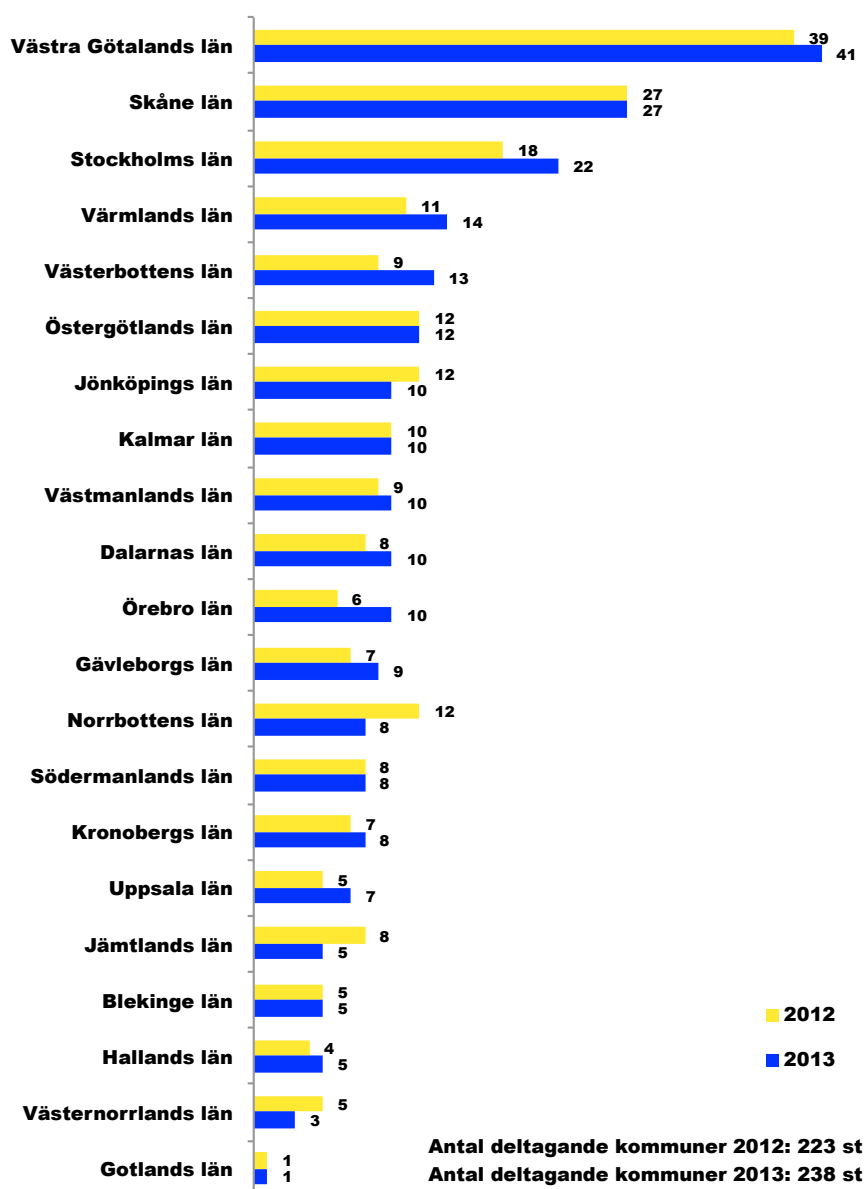
1. För enkelhets skull används på flera ställen i denna rapport begreppet "kostchefer" när vi egentligen åsyftar "kostchefer, kostansvariga eller motsvarande".
2. När man summerar exakta procenttal kan man i vissa fall få ett något annat resultat än om man skulle summera motsvarande redan avrundade procenttal. Denna avrundningseffekt kan leda till att de olika svarsalternativen (staplarna i diagrammen) inte alltid summerar till exakt 100%.

## Bakgrundsfakta om de deltagande kostcheferna och kommunerna

Nedan följer ett antal diagram som ger lite bakgrundsfakta om de kommuner och de kostchefer (eller motsvarande) som besvarade frågorna i undersökningen.

### Deltagande kommuner – uppdelat på län

Antal kommuner som deltog i kartläggningen – uppdelat på län

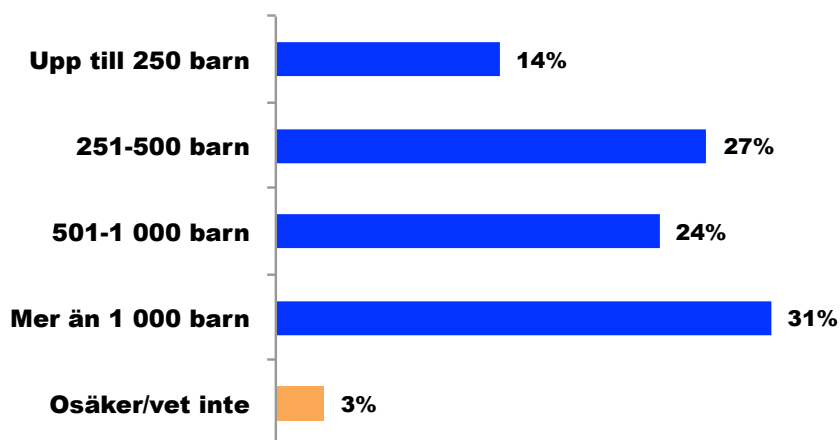


I diagrammet ovan ser vi hur de svarande kommunerna fördelar sig mellan Sveriges 21 län. Inte helt oväntat finns det särklassigt flest deltagande kommuner (41 st) från "superlänet" Västra Götalands län, men även många kommuner från Skåne län och Stockholms län. Gotlands län består av endast en kommun (Gotlands kommun), varför det är helt logiskt att just detta län hamnar längst ner i diagrammet.



## Antal elever på de kommunala förskolorna

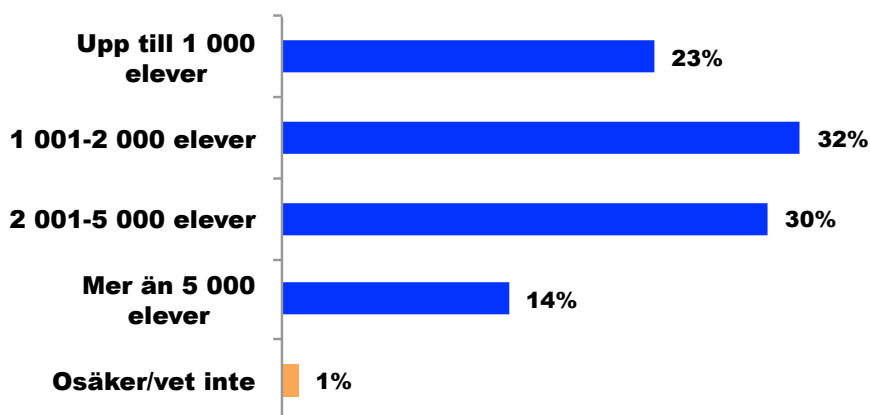
Ungefär hur många barn går det sammanlagt på de kommunala förskolorna i din kommun?



Nästan var tredje kommun (31%) har mer än 1 000 barn i de kommunala förskolorna. 14% har max 250 inskrivna förskolebarn och drygt hälften av kommunerna (51%) har mellan 251 och 1 000 barn i de kommunala förskolorna.

## Antal elever på de kommunala grundskolorna

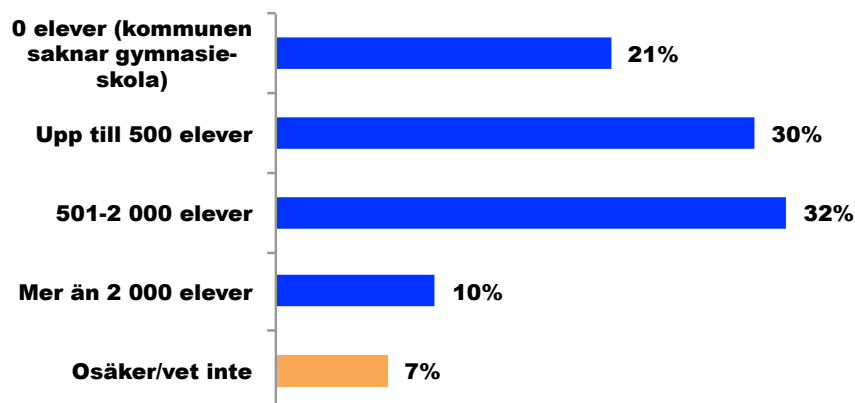
Ungefär hur många elever går det sammanlagt på de kommunala grundskolorna i din kommun (inkl förskoleklass/sexårsverksamhet)?



När vi granskar antalet elever i de kommunala grundskolorna ser vi att nästan var fjärde kommun (23%) har färre än 1 000 inskrivna elever. 14% av kommunerna är så stora att de har mer än 5 000 elever i de kommunala grundskolorna.

## Antal elever på de kommunala gymnasieskolorna

Ungefär hur många elever går det sammanlagt på de kommunala gymnasieskolorna i din kommun?

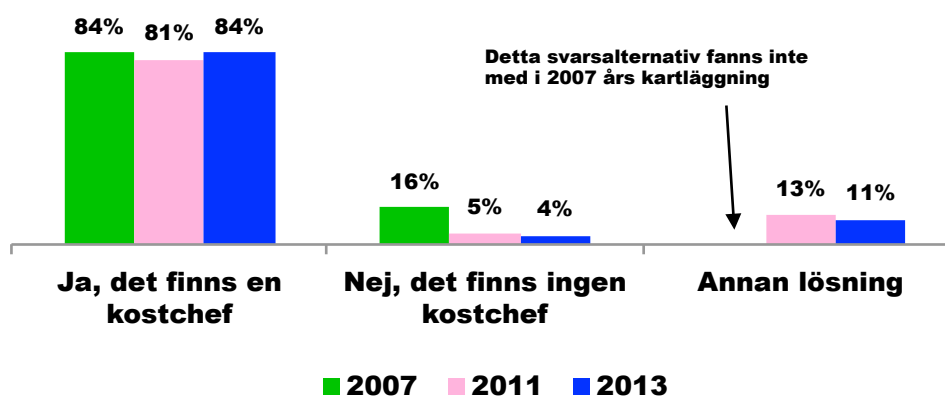


Antalet elever i kommunens gymnasieskolor är av naturliga skäl betydligt mindre än antalet grundskoleelever. I var femte kommun (21%) finns det ingen kommunal gymnasieskola alls, och antalet gymnasieelever är således 0 i dessa kommuner. 30% av kommunerna har upp till 500 gymnasieelever och ungefär lika många kommuner (32%) har mellan 501 och 2 000 elever i de kommunala gymnasieskolorna. Var tionde kommun har mer än 2 000 elever i kommunens gymnasieskolor och 7% av kostcheferna uppger att de inte vet hur många gymnasieelever de har i kommunen.

## Förekomsten av kostchef i kommunen

**Finns det en kostchef i kommunen?**

Observera att det är funktionen kostchef vi frågar efter. Om personen tituleras kostansvarig, måltidsansvarig el likn spelar ingen roll – det är kostchefskompetensen och ansvaret för skolmåltiderna som är det intressanta



I 84% av de deltagande kommunerna finns det en kostchef. 4% saknar denna funktion och 11% svarar "annan lösning". Det är en marginell ökning av ja-svar sedan förra gången vi ställde denna fråga (2011).

De som markerade svarsalternativet "annan lösning" fick med egna ord skriva vad denna lösning innebär. Många uppgav att de har en kostkonsulent i kommunen, men en mängd andra titlar/befattningar nämndes också: koststrateg, kostplanerare, kostekonom, kostkonsult, kostassistent, kostsamordnare, kökschef, måltidskonsulent, dietist, affärsområdeschef, enhetschef etc.

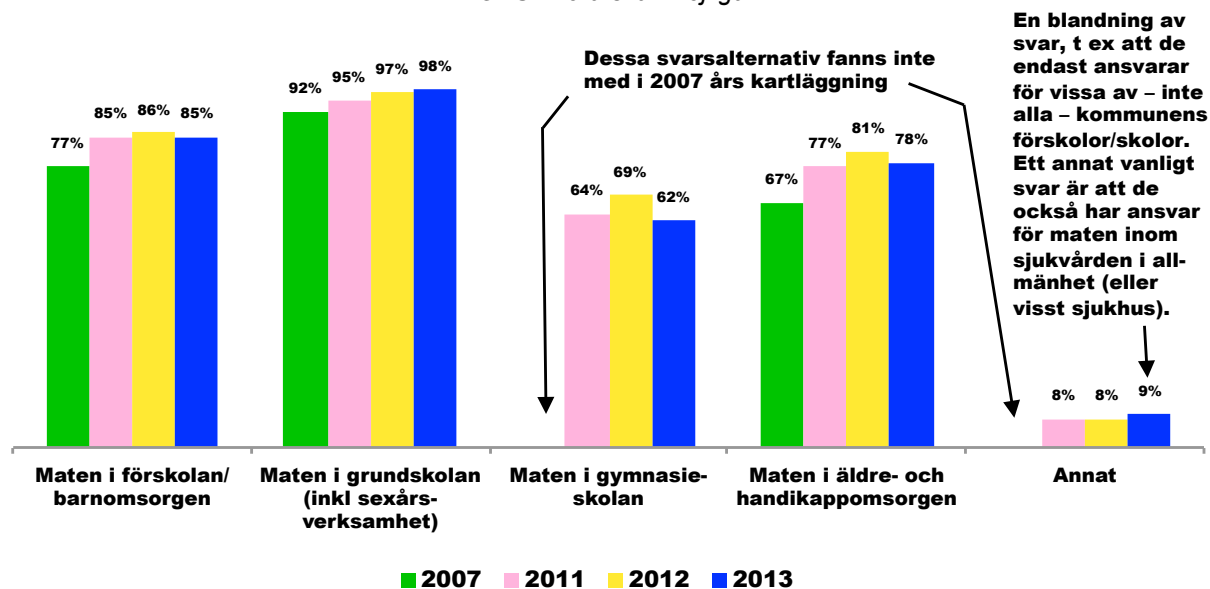
I några få kommuner finns ingen central kostfunktion, utan varje enhet/skola/skolrestaurang ansvarar för sin egen kostverksamhet. De kommuner som har just denna typ av lösning borde kanske ha svarat nej på frågan om det finns en kostchef i kommunen.

Ytterligare ett fåtal kommuner har lagt ut hela kostverksamheten – inklusive kostchefsfunktionen – på entreprenad (externt företag).

## Kostchefens ansvars-/arbetsområden

### Vilka delar av kommunens kostverksamhet arbetar du med?

OBS! Flera svar möjliga



De som deltog i undersökningen, d v s kommunernas kostchefer eller motsvarande, fick besvara en fråga om vilka arbets- och ansvarsområden som ingår i deras tjänst. Som vi ser i diagrammet ovan har de flesta av årets undersökningsdeltagare (blå staplar) en rad olika arbets- och ansvarsområden. I princip samtliga (98%) arbetar med maten i grundskolan och för så många som 85% ingår också ansvar för förskolematen. 78% arbetar med maten i äldre- och handikappomsorgen och 62% hanterar maten i de kommunala gymnasieskolorna. 9% markerade svarsalternativet "annat", och dessa fick med egna ord beskriva vad de åsyftade. I diagrammet ovan ser vi en sammanfattning av dessa svar.

Mellan 2007 och 2012 förändrades kostchefernas arbetssituation genom att deras arbets- / ansvarsområden utvidgades; en genomsnittlig kostchef fick fler parallella arbets- / ansvarsområden under dessa år. Man kan säga att kommunerna "fyllde" kostchefstjänsten med mer innehåll och fler ansvarsområden.

Mellan 2012 och 2013 kan vi inte längre se denna utveckling. Ansvaret för maten i förskolan respektive grundskolan är visserligen oförändrat sedan förra året, men däremot ser man att färre kostchefer idag också har ansvar för maten i gymnasieskolan samt i äldre- och handikappomsorgen.

Observera dock att två av svarsalternativen inte fanns med i den första av de fyra kartläggningarna, varför det inte går att göra några tidsjämförelser för just dessa svarsalternativ / verksamhetsområden så långt tillbaka som till 2007.

## Utbildningsnivån hos personalen i skolmåltidsverksamheten – kommunens förskolor



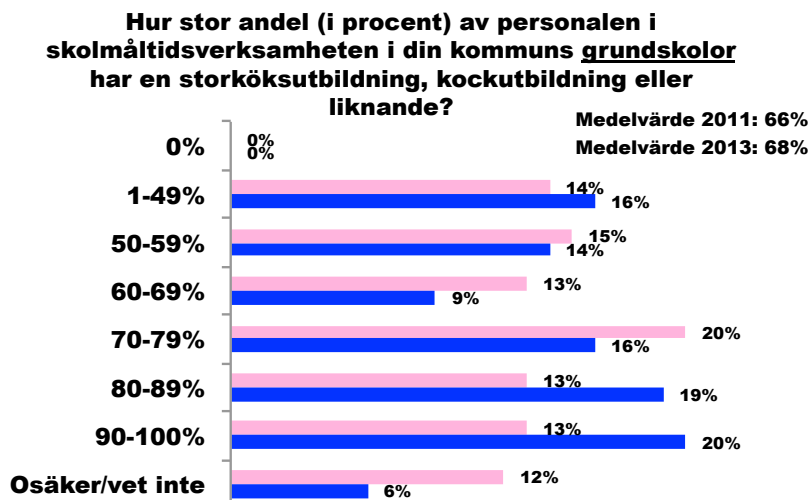
Sammantaget har drygt två av tre medarbetare (69%) inom de kommunala förskolornas skolmåltidsverksamhet en storköksutbildning, kockutbildning eller liknande. Skillnaderna mellan kommunerna är dock stora och i 15% av kommunerna är det en minoritet av förskolornas skolmåltidspersonal som har denna typ av utbildning. Samtidigt uppger nästan var fjärde kommun (23%) att alla eller nästan alla medarbetare inom förskolornas skolmåltidsverksamhet har storköksutbildning, kockutbildning eller liknande.

13% av kostcheferna kan inte uppge hur stor andel av denna personal som har relevant utbildning, utan svarar "osäker / vet inte":

Det finns ett visst samband mellan kommunens storlek (räknat utifrån antalet barn och elever i förskolor och skolor) och skolmåltidspersonalens utbildningsnivå; ju större kommun, desto mer välutbildad är personalen inom skolmåltidsverksamheten.

Man ser också att det finns ett visst (svagt) samband mellan å ena sidan hög utbildningsnivå hos personalen, å andra sidan förekomsten av kostpolitiska program i kommunen.

## Utbildningsnivån hos personalen i skolmåltidsverksamheten – kommunens grundskolor



Frågan om skolmåltidspersonalens utbildningsnivå ställdes även för grundskolan, och i diagrammet ovan ser vi att den sammantaget är snudd på identisk med den i förskolan: 68% av skolmåltidspersonalen i grundskolan har en storköksutbildning, kockutbildning eller liknande. När vi ställde samma fråga för två år sedan var det i snitt 66% av skolmåltidspersonalen i kommunernas grundskolor som hade den nämnda typen av utbildning – en svag ökning de två senaste åren alltså.

Andelen kommuner där minst 80% av skolmåltidspersonalen på grundskolan har den nämnda utbildningen har ökat från 26% till 39% under de två senaste åren. Vi ser också att andelen som svarade "osäker/vet inte" på frågan minskat från 12% i 2011 års kartläggning till 6% i år. Det tyder på en ökad medvetenhet kring och fokus på skolmåltidspersonalens utbildning.

Även i denna fråga gäller att kommuner med hög utbildningsnivå hos skolmåltidspersonalen i större utsträckning har tagit fram kostpolitiska program för skolmaten.

## Kommunernas skolmåltidsverksamhet på Facebook



*Argument*

I diagrammet längst ner på förra sidan ser vi att endast var tionde kommun använder Facebook för att kommunicera kring skolmåltidsverksamheten. I 6% av kommunerna har en eller flera skolor egna sidor på Facebook, medan det i 4% av kommunerna inte finns några skolspecifika Facebook-sidor, men däremot en gemensam sida för kommunens alla skolor.

76% svarar att de inte alls finns med på Facebook, 4% är osäkra och svarar att de inte vet och 10% markerar svarsalternativet "annan lösning". De som fyllde i detta sistnämnda svarsalternativ fick med egna ord beskriva denna lösning, och i diagrammet finns en kort sammanfattning av dessa svar.

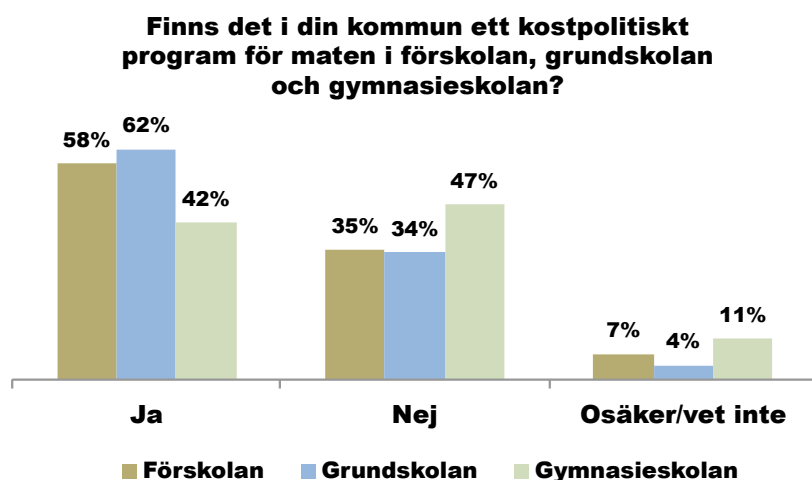
Man ser tydligt att det huvudsakligen är stora kommuner (räknat utifrån antalet barn och elever i de kommunala förskolorna och skolorna) som har satsat på att kommunicera skolmåltidsverksamheten via Facebook.

## Kostpolitiska program, matråd & policies för ”lagat från grunden”

I detta kapitel redovisas resultaten på ett antal frågor om kommunernas olika policies, program och råd gällande skolmaten.

### Förekomsten av kostpolitiska program i kommunerna

I diagrammet nedan ser vi hur vanligt det är att kommunerna har tagit fram kostpolitiska program för maten i förskolan, grundskolan respektive gymnasiet.



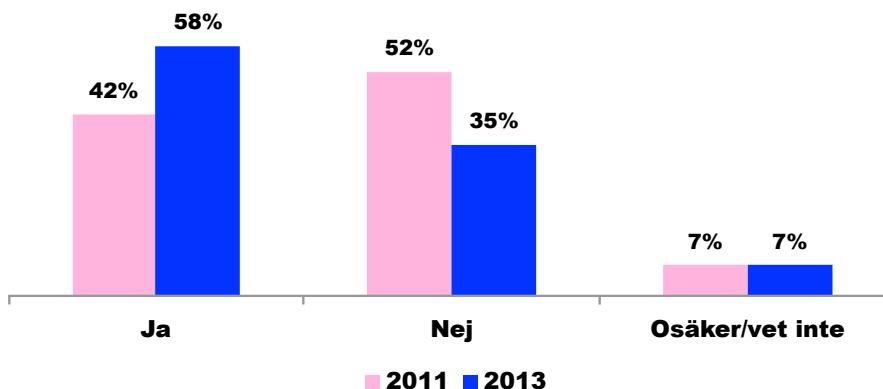
58% av kommunerna har tagit fram ett kostpolitiskt program för förskolematen. För grundskolematen är det 62% av kommunerna som har denna typ av program medan siffran för gymnasiet är 42%. Som vi ser är det också så många som 11% av kostcheferna som inte vet om deras kommun har något kostpolitiskt program för maten i gymnasieskolan. För förskolematen är denna andel 7% och för grundskolematen 4%.

Generellt gäller att de kommuner som har tagit fram kostpolitiska program eller mål för maten i förskolan också har tagit fram liknande program eller mål för grundskolematen samt för maten på gymnasiet (och vice versa). Endast ett fåtal kommuner har bara tagit fram kostpolitiska program för en eller två av dessa stadier.

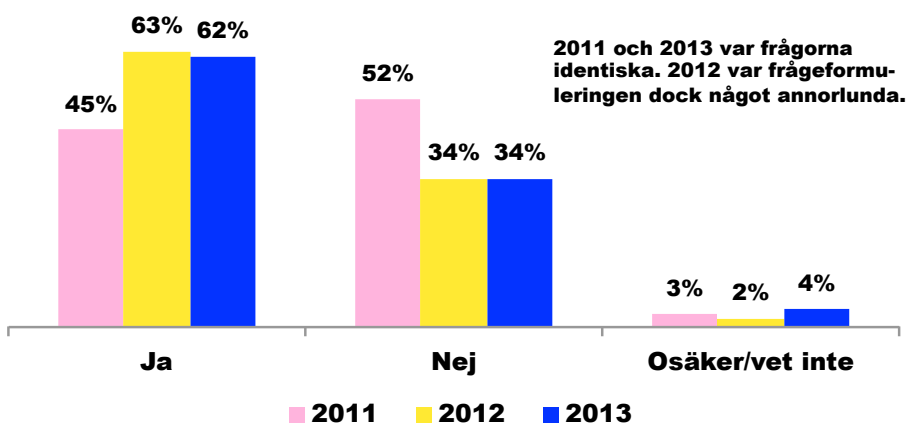
Det finns ett visst/svagt samband mellan å ena sidan förekomsten av kostpolitiska program, å andra sidan kommunens storlek; denna typ av program är något vanligare i större kommuner. Med andra ord: ju fler barn/elever i skolor och förskolor, desto vanligare att kommunen har tagit fram kostpolitiska program. Skillnaderna mellan olika kommunstorlekar är dock inte överdrivet stora.

I tre diagram på nästa sida ser vi hur resultaten på dessa frågor om kostpolitiska program utvecklats över tiden – ett diagram för förskolematen, ett för grundskolematen och ett för maten på gymnasiet. Har det på senare år blivit vanligare att kommuner tar fram kostpolitiska program, eller har det inte skett någon utveckling inom detta område? Observera att dessa frågor inte funnits med i samtliga kartläggningar som Skolmatens vänner gjort sedan 2007 – därav att det varierar lite vilka resultat/år som jämförs i diagrammen.

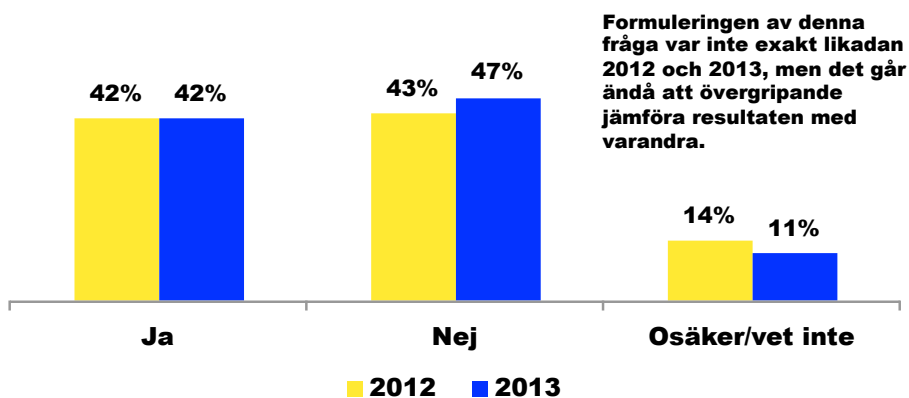
**Finns det i din kommun något kostpolitiskt program för maten i förskolan?**



**Finns det i din kommun något kostpolitiskt program för maten i grundskolan?**



**Finns det i din kommun något kostpolitiskt program för maten i gymnasieskolan?**





Diagrammen på förra sidan visar att det skedde en mycket kraftig ökning av antalet kostpolitiska program mellan 2011 och 2012, men att det sedan inte hänt så mycket mellan 2012 och 2013.

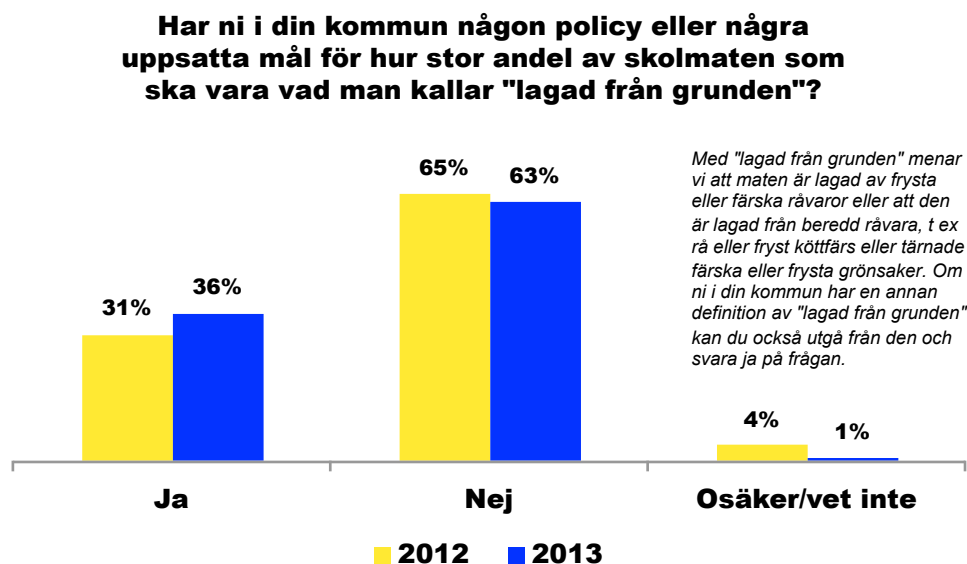
Om man granskar tvåårsperioden 2011-2013 ser man att andelen kommuner med kostpolitiska program för förskolematen ökade från 42% till 58%. Under samma period ökade andelen kommuner med kostpolitiska program för grundskolematen från 45% till 62%.

## Policy eller uppsatta mål gällande andelen "lagat från grunden"

På senare år har frågan om "lagat från grunden" hamnat i fokus när det gäller den offentliga maten. Därför ställde vi såväl i år som förra året en fråga om detta i vår kartläggning av landets kommuner.

Observera att vi i denna fråga inte skilde på den mat som serveras i förskolan, grundskolan eller gymnasiet, utan vi fokuserade mer generellt på kommunens riktlinjer för skolmaten.

I diagrammet nedan ser vi hur vanligt det är att kommunerna har någon form av policy eller uppsatt mål gällande "lagat från grunden". För att alla skulle svara på samma sak så definierade vi vad vi menar med "lagat från grunden". Denna definition finns att läsa i diagrammet (en del kostchefer använder till vardags begreppet "hemlagat" och åsyftar då samma sak som det vi benämner "lagat från grunden").



Som vi ser så har andelen kommuner med policy eller uppsatta mål gällande "lagat från grunden" ökat från 31% till 36% på bara ett år. Fortfarande är det dock en kraftig majoritet av kommunerna (63%) som inte har någon sådan policy eller några uppsatta mål.

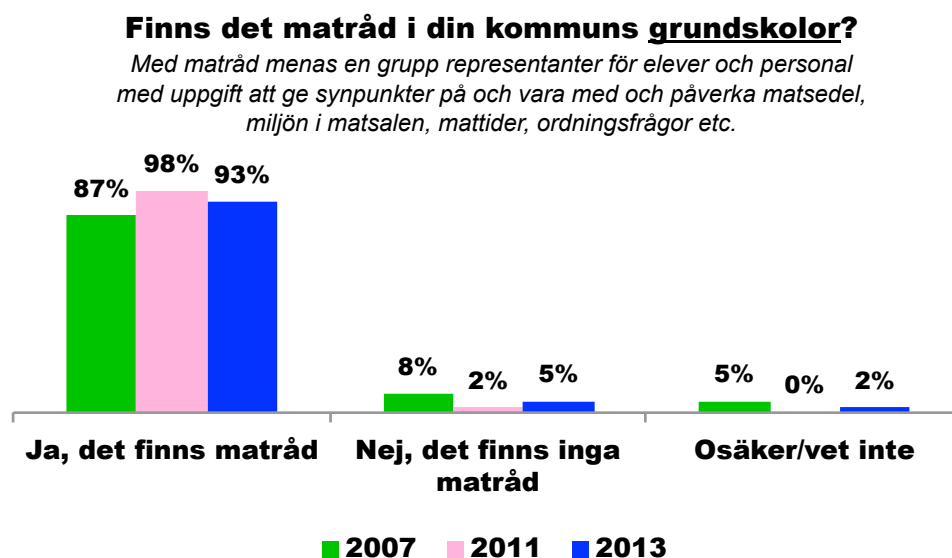
Andelen som svarade "osäker/vet inte" sjönk också från 4% förra året till 1% i år, vilket kan tolkas som att detta med "lagat från grunden" är en fråga som uppmärksammats allt mer under den senaste tiden.

Som vi såg i förra årets kartläggning kan även kommuner som svarade nej på frågan, dvs kommuner som saknar denna typ av policy eller mål, ha förhållandevis höga andelar mat som är lagad från grunden – bara att de ännu inte har några fastslagna riktlinjer eller mål för denna andel.

Det finns inga nämnvärda skillnader i resultat på denna fråga om man jämför olika kommunstorlekar. Däremot ser man tydligt att de kommuner som har någon form av kostpolitiska program eller mål för skolmaten i förskolan, grundskolan och/eller gymnasiet ofta även har tagit fram policies eller mål för andelen mat som ska vara lagad från grunden. Sannolikt innehåller en del kostpolitiska program och mål just sådant som handlar om andelen "lagat från grunden".

## Förekomsten av matråd i de kommunala grundskolorna

I kartläggningarna 2007 och 2011 frågade vi kostcheferna om det finns matråd på deras kommunala grundskolor. För att studera utvecklingen vad gäller matråd ställde vi denna fråga även i år, och i diagrammet nedan ser vi hur resultatet förändrats under de senaste sex åren.

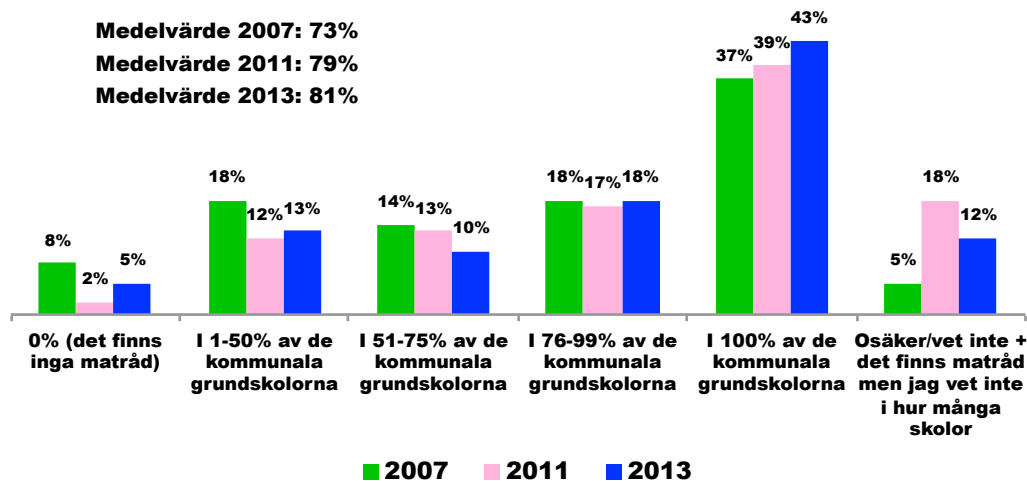


Så gott som alla kommuner (93%) har grundskolor där det finns matråd. Endast 5% av kommunerna saknar matråd på samtliga sina skolor. Observera att frågan om matråd endast handlar om grundskolan – inte om förskolan eller gymnasiet. Även om så gott som samtliga kommuner alltså har grundskolor med matråd så har andelen minskat något sedan 2011, då hela 98% av kommunerna svarade ja på frågan. I kartläggningen 2007 var det 87% av kommunerna som hade grundskolor med matråd.

Resultatet på denna fråga skiljer tydligt mellan stora och små kommuner; i kommuner med många elever i de kommunala skolorna är det betydligt vanligare att kostchefen svarar ja på frågan. Just dessa skillnader mellan stora och små kommuner känns logisk eftersom det finns betydligt fler skolor i stora kommuner än i små, och därför ökar också sannolikheten för att minst en av dessa skolor ska ha matråd.

Observera att diagrammet på förra sidan endast visar om det över huvud taget förekommer några grundskolor med matråd i kommunen – inte hur stor andel av skolorna som har matråd. I diagrammet nedan visas däremot just detta, d v s hur stor andel av kommunernas grundskolor som har matråd.

### I hur många procent av kommunens grundskolor finns det matråd?



I årets kartläggning framkommer att det i snitt finns matråd på 81% av landets kommunala grundskolor. I 43% av kommunerna finns det matråd på samtliga (100%) av de kommunala grundskolorna.

I 2007 års kartläggning såg vi att det då fanns matråd på i snitt 73% av kommunernas grundskolor. 2011 hade denna andel ökat till 79% och i år ligger den alltså på 81% – en successiv ökning av andelen skolor med matråd alltså.

## Skolmatens egenskaper och ursprung

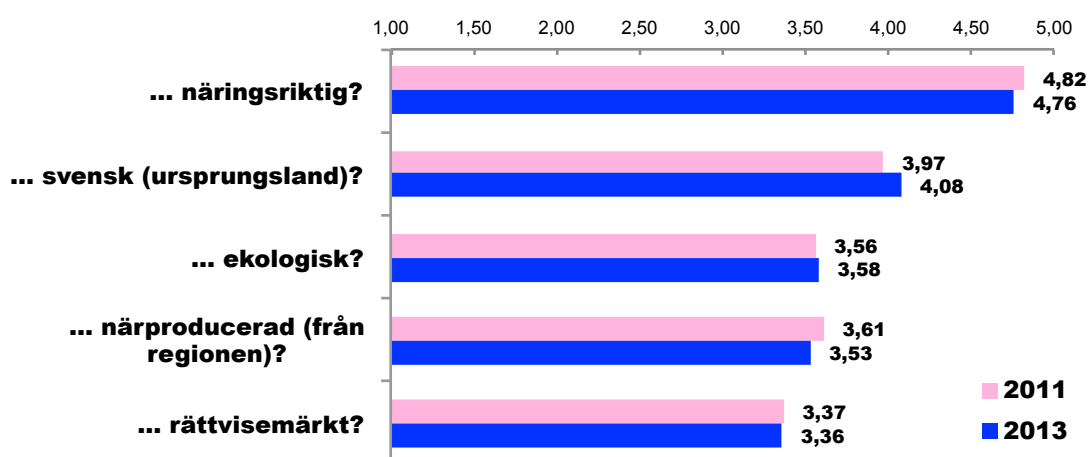
I detta kapitel redovisas resultaten på de frågor i kartläggningen som handlade om olika egenskaper hos skolmaten samt om skolmatens ursprung.

### Viktiga egenskaper hos skolmaten

Vi frågade kostcheferna om hur viktiga de anser att olika aspekter/egenskaper är hos den mat som serveras i kommunens grundskolor. I det första diagrammet nedan ser vi medelvärdena på en skala från 1 till 5, där 1 betyder "inte alls viktigt" och 5 betyder "mycket viktigt".

#### Hur viktigt eller oviktigt tycker du att det är att maten i din kommuns grundskolor är...

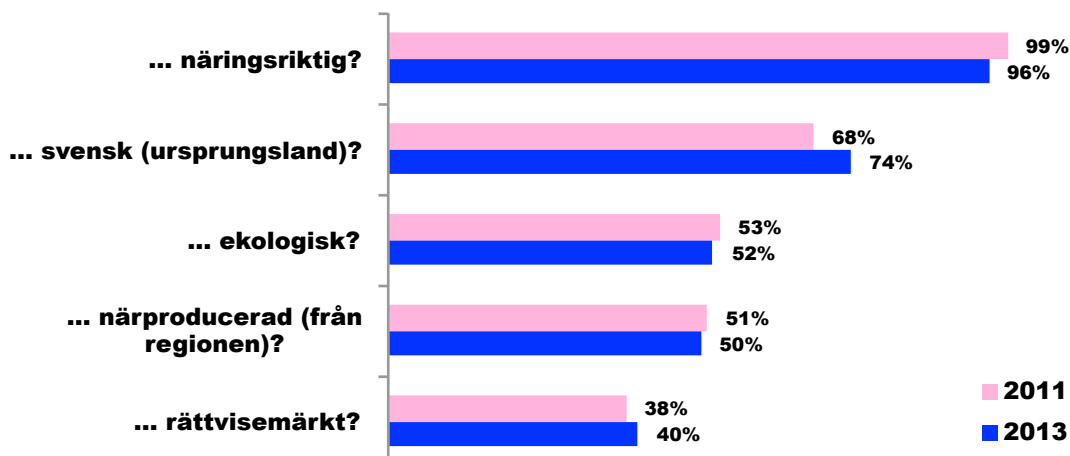
Medelvärden på en skala 1-5, där 1 = "inte alls viktigt" och 5 = "mycket viktigt"



Ett annat sätt att presentera dessa resultat är att fokusera på hur många som svarade "ganska viktigt" (4) eller "mycket viktigt" (5) på var och en av de fem uppräknade egenskaperna hos skolmaten. I diagrammet nedan ser vi just dessa resultat.

#### Hur viktigt eller oviktigt tycker du att det är att maten i din kommuns grundskolor är...

Andelen som på skalan 1-5 svarar 4 ("ganska viktigt") eller 5 ("mycket viktigt")



I de båda diagrammen på förra sidan ser vi att den, enligt kostcheferna, särklassigt viktigaste egenskapen hos skolmaten är att den är näringsriktig. 96% av kostcheferna tycker att det är ganska eller mycket viktigt att skolmaten är näringsriktig. Snittvärdet på den femgradiga skalan ligger så högt som 4,76. Och ändå är detta ett något lägre resultat än 2011, då hela 99% av respondenterna markerade värde 4 eller 5 på den femgradiga skalan och medelvärdet låg på 4,82 för egenskapen näringsriktighet.

Den näst viktigaste egenskapen hos skolmaten är, enligt kostcheferna, dess ursprung, d v s att den är svensk. 74% tycker att det är ganska eller mycket viktigt att skolmaten är svensk – en ökning från 2011, då denna andel låg på 68%.

Att skolmaten är ekologisk tycker drygt hälften av kostcheferna (52%) är ganska eller mycket viktigt. Och att skolmaten är närproducerad upplever ungefär lika många av kostcheferna (50%) vara ganska eller mycket viktigt. Egenskapen närproducerad upplevs som aningen mindre viktig idag än för två år sedan, men förändringen är ytterst liten.

Minst viktig av de fem uppräknade egenskaperna anses vara att skolmaten är rättvisemärkt. Fyra av tio kostchefer tycker dock att detta med rättvisemärkning är ganska eller mycket viktigt, d v s markerade värde 4 eller 5. Medelvärdet på den femgradiga skalan ligger på 3,36.

Sammantaget kan man konstatera att alla de fem uppräknade egenskaperna hos skolmaten anses vara viktiga – bara olika grad av viktighet.

Det finns en tydlig tendens att de kostchefer som arbetar i kommuner som tagit fram kostpolitiska program för skolmaten också tycker att det är extra viktigt att skolmaten har de fem uppräknade egenskaperna. Det verkar alltså finnas ett visst samband mellan å ena sidan förekomsten av kostpolitiska program, å andra sidan vilka önskemål och krav man har på den mat som serveras i de kommunala skolorna och förskolorna.

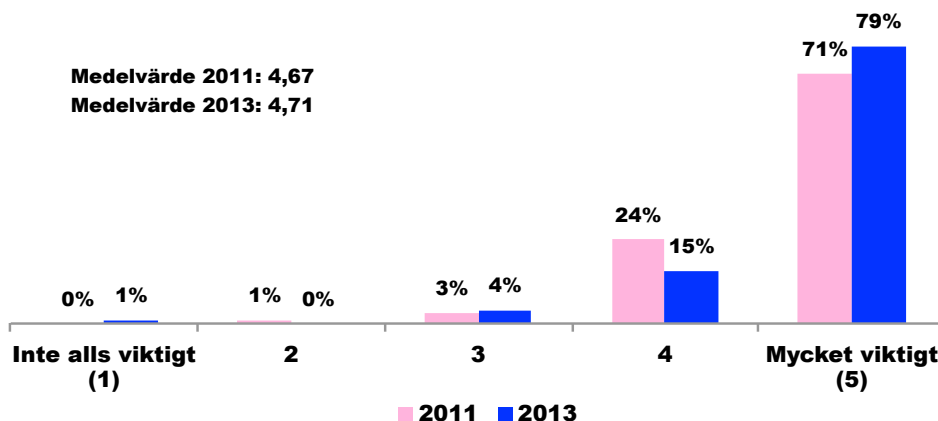
När man sedan granskar hur resultaten på denna fråga skiljer mellan olika kommunstorlekar (räknat utifrån antalet barn/elever i de kommunala för-, grund- och gymnasieskolorna) så hittar man några intressanta skillnader:

- Egenskapen ekologisk upplevs som extra viktig i stora kommuner. Skillnaderna mellan små och stora kommuner ( $\approx$  skillnaden mellan landsbygd och storstad) är betydande.
- Det motsatta gäller för egenskaperna svensk och närproducerad. Dessa båda egenskaper upplevs som något viktigare i små kommuner än i stora.
- Att skolmaten ska vara näringsriktig upplevs som mycket viktigt i alla typer av kommuner – det går inte att se några egentliga skillnader mellan små och stora kommuner när det gäller just detta.

## Betydelsen av att känna till skolmatens ursprung

I kartläggningen frågade vi kostcheferna hur viktigt de upplever att det är att känna till ursprunget för den mat som serveras på kommunens grundskolor.

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



Kostcheferna anser att det är mycket viktigt att känna till skolmatens ursprung. Medelvärdet på den femgradiga skalan är så högt som 4,71, vilket dessutom är en liten ökning sedan 2011. Nästan åtta av tio (79%) markerar det högsta värdet på den femgradiga skalan ("mycket viktigt") och 15% markerar värde 4 ("ganska viktigt"). I princip inga kostchefer upplever att det är ointressant att känna till skolmatens ursprung. Man kan alltså konstatera att ursprungsfrågan verkligen engagerar kommunernas kostchefer.

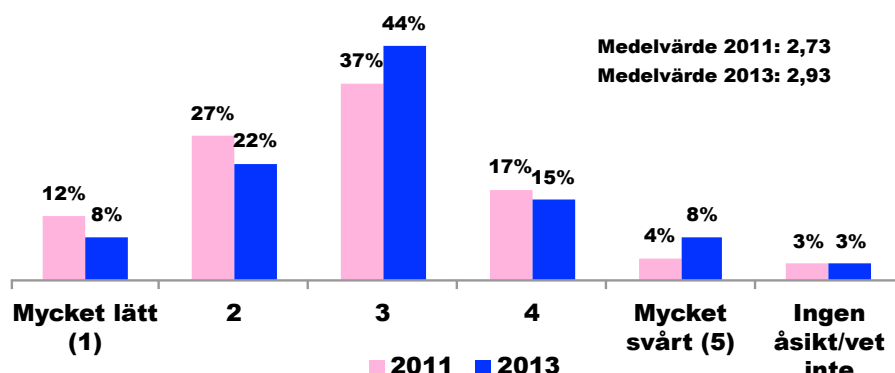
Resultatet skiljer sig inte nämnvärt mellan stora och små kommuner (räknat utifrån antal skolelever och förskolebarn) eller mellan kommuner med respektive utan kostpolitiska program.

## Information och kunskap om råvarornas respektive hel- och halvfabrikatens ursprung

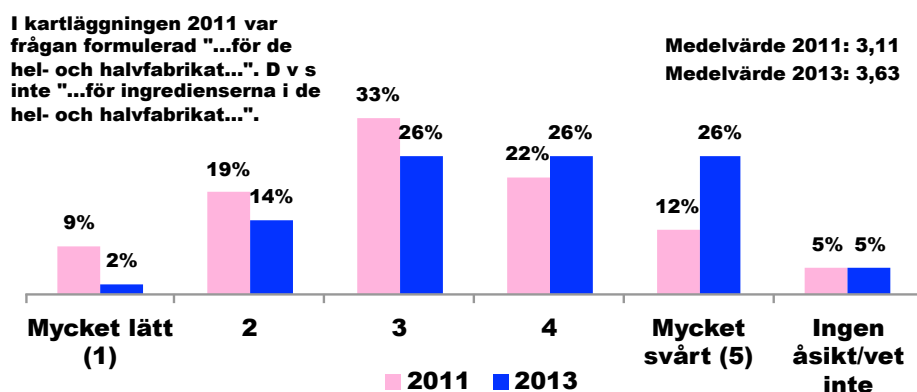
Vi undersökte också hur lätt eller svår kostcheferna upplever att det är att få information om ursprunget för den skolmat som kommunerna köper in. Vi ställde två separata frågor om detta; en fråga om råvaror och en om hel- och halvfabrikat. I diagrammen på nästa sida redovisas resultaten på dessa båda frågor.

De båda diagrammen visar att kostcheferna upplever att det är betydligt svårare att skaffa information om ursprunget när det gäller hel- och halvfabrikat än när det gäller råvaror. Medelvärdet på den femgradiga skalan ligger på 3,63 när det gäller hel- och halvfabrikat och 2,93 när det gäller råvaror. Observera att ett högt medelvärde på den femgradiga skalan innebär att det är svårt att skaffa information medan ett lågt medelvärde innebär att det är lätt.

**Hur lätt eller svårt är det för dig att skaffa information och kunskap om ursprunget (land, plats etc) för de råvaror som köps in och serveras på din kommuns grundskolor?**



**Hur lätt eller svårt är det för dig att skaffa information och kunskap om ursprunget (land, plats etc) för ingredienserna i de hel- och halvfabrikat som köps in och serveras på din kommuns grundskolor?**



Det har skett mycket stora förändringar av resultaten på dessa frågor sedan kartläggningen 2011. Idag upplever kostcheferna att det är svårare att skaffa sig information om råvarornas ursprung och mycket svårare att skaffa sig information om hel- och halvfabrikatens ursprung. Nästan var fjärde kostchef (23%) tycker att det är svårt eller mycket svårt att skaffa sig information och kunskap om råvarornas ursprung. Motsvarande siffra när det gäller hel- och halvfabrikatens ursprung är så hög som 52%.

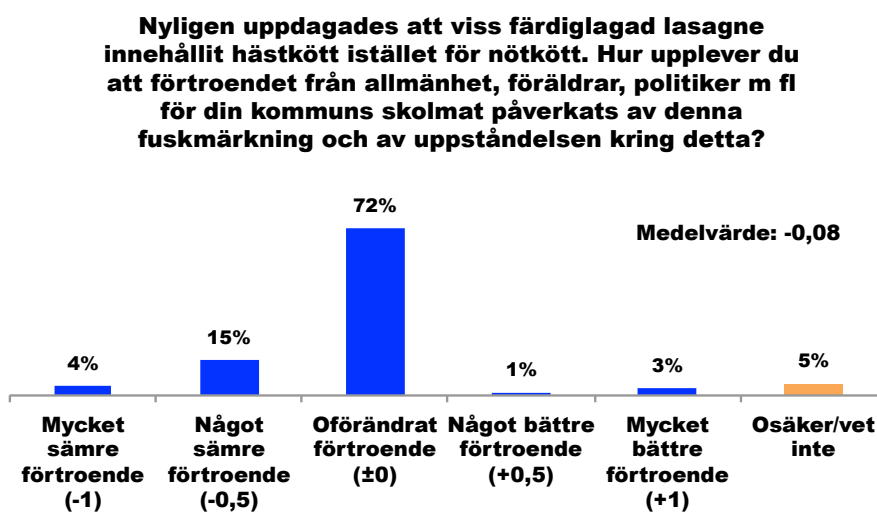
Om det verkligen har blivit svårare att skaffa sig relevant ursprungsinformation under de två senaste åren kan diskuteras. Resultatet kanske också visar att intresset och engagemanget för skolmatens ursprung ökat under de senaste åren och att allt fler kostchefer därför märker hur svårt det är att få information om just detta? Kanske har den så kallade hästköttskandalen – som inträffade strax före den aktuella kartläggningen – påverkat kostchefernas syn på ursprungsinformation?

Det finns en svag tendens att de kostchefer som arbetar i stora kommuner (räknat utifrån antalet skolelever och förskolebarn) tycker att det är svårare att skaffa information om råvarornas samt hel- och halvfabrikatens ursprung (jämfört med de kostchefer som arbetar i mindre kommuner).

## Hästköttskandalens påverkan på förtroendet för skolmaten

Bara några veckor innan årets kartläggning påbörjades inträffade den så kallade hästköttskandalen, då man uppmärksammade att en viss variant av färdiglagad lasagne innehållit hästkött istället för nötkött. Detta avslöjande fick mycket stor uppmärksamhet och startade en debatt om hur mycket vi kan lita på att vår mat verkligen innehåller det den ska göra och hur lätt eller svårt det är att verkligen ha full insikt i matens innehåll och ursprung.

Vi ville se om denna hästköttskandal på något sätt hade påverkat omgivningens förtroende för skolmaten. Ledde hästköttskandalen till ett ökat eller minskat förtroende för kommunernas skolmat? Eller hade skandalen ingen påverkan alls på detta förtroende?



En kraftig majoritet av kostcheferna (72%) upplever att hästköttskandalen inte påverkat förtroendet för kommunens skolmat alls. Nästan var femte svarande (19%) menar dock att de känt av ett minskat förtroende. Endast 4% upplever att förtroendet blivit bättre eller mycket bättre av denna skandal och 5% svarar "osäker/vet inte".

Hästköttskandalen spiller alltså över lite grann på den offentliga maten (skolmaten) och var femte kostchef/kommun har märkt av ett visst förtroendetapp från allmänhetens/omgivningens sida.

Medelvärdet ligger på -0,08 på en skala från "mycket sämre förtroende" (-1) till "mycket bättre förtroende" (+1).

## Konkreta åtgärder för att öka andelen svenskt i kommunernas skolmat

Kostcheferna fick också besvara en öppen fråga om skolmatens ursprung. Frågan löd:

Har ni i din kommun gjort något konkret för att öka andelen svenskt i den mat som serveras i era skolmåltider? Berätta i så fall vad ni har gjort.



Tre typer av svar dominerar bland de kostchefer/kommuner som uppger att de konkret agerat för att öka andelen svensk skolmat:

1. Många kommuner uppger att de ställer höga krav inom djurskyddsområdet för att på så sätt gynna svenskproducerad mat (och missgynna utländsk dito).

*"Vi har i vårt upphandlingsavtal krav på att allt kött vi köper in ska komma från djur som har fötts upp enligt de svenska djurhållningsreglerna."*

*"I upphandlingen har svensk djurskyddslag åberopats."*

*"Ställt 'svenska' krav på djurskydd i upphandlingsförfarandet."*

2. Ett annat vanligt svar är att man anpassar upphandlingarna – ofta genom att dela upp underlagen i mindre delar/grupper – för att öppna upp för mindre, lokala aktörer. På så sätt kommer andelen närproducerad och svensk skolmat att öka. Om upphandlingarna är för stora kan de lokala aktörerna nämligen sällan konkurrera med de stora företagen, och ofta klarar de inte heller av att leverera de stora kvantiteter som krävs.

*"Har försökt skriva våra förfrågningsunderlag så att vi öppnar upp för våra närproducenter att kunna svara på förfrågan. Alltså delat upp underlaget så att man gjort många varugrupper som upphandlas var för sig."*

*"Anpassat upphandlingar för att öppna för mer lokala aktörer."*

*"Vi delar upp livsmedelsupphandlingen i mindre bitar."*

*"Vi har i upphandlingen delat upp varugrupperna så att små aktörer i närområdet ska kunna svara på förfrågan, och då eventuellt få svenskt."*

*"Vid upphandling av livsmedel har vi delat upp varorna i 34 olika varugrupper."*

3. En tredje typ av svar som många ger handlar om att systematiskt välja svenskt ur avtalen när denna valmöjlighet finns. Med andra ord: när ett avtal/ anbud innehåller såväl utländska som svenska produkter är det fritt fram att välja de sistnämnda utan att det strider mot några regler.

*"Finns det både svenskt och utländskt av samma vara på anbudet så väljer vi svenskt om priset tillåter."*

*"Har vi två artiklar av samma produkt upphandlad, en svensk och en utländsk, då väljer vi den svenska."*

*"I anbudet finns både svenskt och utländskt av t ex kött. Då kan enheten bestämma vad de vill köpa."*

*"I vårt livsmedelsavtal har vi alternativt att välja – både svenskt och utländskt kött."*

*"Vi har vid upphandling gjort en uppdelning på samma artikel i två positioner – en där vi anger att vi önskar svar på en importartikel och en där vi önskar svar på en svensk artikel. Vid beställning kan vi då välja den svenska om vi önskar, vilket är bra."*

Flera av kostcheferna hänvisar till Miljöstyrningsrådet (MSR) och deras upphandlingskriterier. De pekar på att de följer dessa kriterier för en hållbar utveckling och att det leder till en större andel svenska livsmedel.

*"Vi har använt oss av MSR:s miljökrav för bl a djurskydd i köttupphandlingen. Vi har lyckats upphandla lokalproducerade ägg."*

*"Vi har ställt krav, motsvarande MSR:s baskrav, i upphandlingen som görs gemensamt i inköpssamverkan, sex kommuner i Östergötland."*

Många kostchefer pekar också på den egna kommunens kostpolicy / livsmedelspolicy och menar att den leder till en ökad andel svenskt. Ofta finns det angivet i en sådan policy hur stor andel av skolmaten som ska vara svensk, närproducerad etc.

*"En kostpolicy för inköp finns (gemensam för hela Hälsingland). Andelen lokalproducerat ska öka för varje upphandling."*

*"En politiskt antagen livsmedelspolicy reglerar hur och vad vi ska kräva i livsmedelsupphandlingarna gällande närproducerade livsmedel."*

*"Vi har tillsammans med andra kommuner en gemensam livsmedelspolicy som underlättar vid upphandlingar och som har ökat andelen svenskt kött på livsmedelsavtalet."*

När det gäller t ex frukt och grönsaker påpekar en del kostchefer att de köper detta utifrån säsong, och på så sätt styr inköpen mot en ökad andel svenskt.

*"Grönsaker och frukt rekommenderas att köpa säsongsanpassat, vilket borde vara svenskt i största fall."*

*"Vi tittar på säsongsanpassade varor, och har på så sätt ändrat matsedel och recept med mer svenska råvaror."*

Sammantaget kan man konstatera att många kommuner / kostchefer verkar engagera sig i frågan om svensk skolmat. Men eftersom de inte kan ställa direkta ursprungs krav i de offentliga upphandlingarna ställer de andra typer av krav – t ex ekologiskt, djurskydd etc – och gynnar på så sätt svenska leverantörer och svenska livsmedel.

*"Man får inte skriva svenskt, men kan anpassa texten så att det ändå blir svenska produkter."*

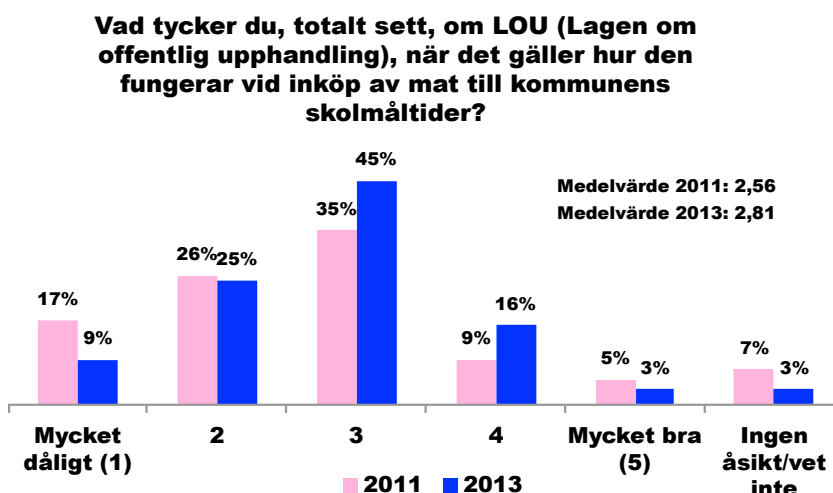
*"I upphandlingen kan man skriva vissa krav som hänvisar till vissa varor och på det viset få svenska varor."*

*"Vi har försökt att genom upphandlingen ställa krav som motsvarar svensk djurhållning, men blev överprövade som ett brev på posten. Det är tyvärr mycket svårt att kunna beställa svenskt om man ska följa upphandlingsreglerna och inte bli överprövade."*

## Synen på LOU – lagen om offentlig upphandling

Kostcheferna fick sätta ett totalbetyg på LOU utifrån hur de tycker att lagen fungerar vid inköp av mat till kommunens skolmåltider. Därefter fick de i en öppen fråga skriva lite mer i detalj vad de tycker är bra respektive dåligt med LOU, vad de ser för möjligheter och hinder med denna lag. I detta kapitel redovisas svaren på dessa frågor om LOU.

### Synen på LOU vid inköp av mat till kommunens skolor



Var tredje kostchef (34%) tycker att LOU fungerar dåligt eller mycket dåligt vid inköp av skolmat medan 19% tycker att lagen fungerar bra eller mycket bra. LOU får ett snittbetyg på 2,81 på den femgradiga skalan, vilket är ett högre betyg än i 2011 års kartläggning. Ändå kan man konstatera att landets kostchefer har en huvudsakligen negativ bild av LOU och de upplever inte att LOU är det stöd i upphandlingsarbetet som de skulle vilja ha.

En detaljgranskning av resultaten på denna fråga visar att LOU får ett något bättre betyg i kommuner med kostpolitiska program för skolmaten (ett samband som inte fanns i 2011 års kartläggning).

Det finns inga direkta skillnader i synen på LOU mellan stora och små kommuner (räknat utifrån antalet skolelever och förskolebarn).

### Synen på LOU – öppen fråga

Som en uppföljning på den kvantitativa frågan om synen på LOU fick kostcheferna med egna ord beskriva hur de ser på denna lagstiftning och hur den fungerar i praktiken. Den öppna frågan löd:

Kommentera gärna dina svar på föregående fråga. Vad är bra med LOU när det gäller inköp av mat till kommunens skolmåltider? Vad är dåligt? Möjligheter och hinder? Skriv fritt ner dina erfarenheter och synpunkter på LOU.

Kostcheferna har massor av synpunkter på LOU och i de öppna svaren hittar man en del positiva men framför allt en stor mängd negativa åsikter.

### Positiva sidor av LOU

Den vanligaste positiva kommentaren är övergripande – att grundtanken med LOU är bra. Lagen främjar konkurrens och motarbetar svågerpolitik. Utan LOU skulle sannolikt priserna vara högre och kvaliteten på skolmaten lägre.

*”Bra är att lagen gynnar fri konkurrens och ger så mycket som möjligt för skattemedlen.”*

*”Jag tycker att syftet med lagen är bra. Ingen ska gynnas/missgynnas på grund av en nära relation till en tjänsteman/politiker.”*

*”LOU syftar till att skattepengar ska användas på ett effektivt sätt. Det är inget fel på lagen, det gäller att kunna använda den på rätt sätt.”*

Fri konkurrens innebär att alla – i alla fall i teorin – kan vara med och lägga anbud. Även om många hävdar att tillämpningen av LOU leder till att små, lokala leverantörer missgynnas så kan man fråga sig hur det hade varit utan LOU.

*”Det är bra med likabehandling av leverantörerna.”*

*”Alla får vara med och konkurrera, och det är ju bra.”*

*”LOU är nödvändig för all offentlig upphandling.”*

Många pekar också på att effekterna av LOU kan vara positiva – ifall man lär sig att hantera lagen på rätt sätt. Ett noggrant och seriöst arbete med upphandlingarna ger ofta ett positivt resultat i form av ökade valmöjligheter etc.

*”LOU behöver inte vara ett hinder om man formulerar förfrågningsunderlaget efter önskemål. Man måste dock ha kunskap om LOU. Genom LOU kan man förhindra att varor med dålig kvalitet används i offentliga kök och samtidigt undvika oseriösa leverantörer.”*

*”Bra för att kunna få lägsta pris. Dessutom, ställer man rätt krav och egenskaper på råvaror och hel- och halvfabrikat så slipper inte undermåliga produkter genom anbudet.”*

*”Jag tror man kan ’kringgå’ LOU om man tänker till och har viljan. Man måste våga ställa krav och prova!”*

*”Om man utformar sin förfrågan korrekt så får man oftast möjlighet till bra val vid slutförhandlingen.”*

Många av landets kommuner agerar tillsammans och samordnar sina upphandlingar. Några kostchefer tar spontant upp detta som något positivt – de kan agera mer kompetent och de får en starkare ”förhandlingsposition”.

*"Att man kan göra gemensamma upphandlingar med andra kommuner och på så sätt träffa kollegor vid upphandlingsmöten."*

### Negativa sidor av LOU

Merparten av omdömena om LOU var dock negativa. Den vanligaste negativa kommentaren var att små, lokala aktörer har svårt att konkurrera med de stora grossisterna – trots att de flesta kommuner har ambitionen att öka andelen närproducerade / svenska livsmedel. Prispress, de små leverantörernas brist på kompetens inom upphandling och juridik / regler, rädslan för överprövningar etc upplevs som stora hinder.

*"Självlärt vill jag ha lokala producenter, men som det är idag har de inte en chans att svara på anbudet för att det är för krångligt."*

*"Negativt är att lagen ofta går emot de politiska målen på exempelvis närproducerat och svenska råvaror."*

*"Det är ett svårt system för mindre företag att lära sig. Att dels förstå hur hela lagen är upplagd och också förstå alla system och sekretesser o s v."*

*"Svårt att få lokala, mindre producenter att svara på underlag. Förmodligen för krångligt och mycket papper att fylla i."*

Små leverantörer har inte bara svårt att konkurrera vid anbudsproceduren – de har ofta svårt att leverera de stora kvantiteter som efterfrågas.

*"Det dåliga är att de små leverantörerna som kanske skulle kunna leverera närproducerat har för små kvantiteter när avrop görs."*

*"Nackdelen är att väl att de det som är lokalt producerat inte fixar alla våra krav. Vi får dem inte att garantera den mängd som vi är ute efter."*

*"Svårigheter att få leveranser från mindre leverantörer."*

Rädslan för överprövningar märks inte bara hos små, lokala leverantörer, utan kanske främst hos kostcheferna / kommunerna själva.

*"Tyvärr vågar man inte ställa hårdare krav av rädsla för att inte kunna få ett avtal eller att det blir överklaganden."*

*"Jag önskar att som kommun inte alltid känna att 'gör vi så så överklagar leverantörerna'."*

*"Reglerna för överprövning kunde ses över. Tex den som förlorar borde få betala en 'straffavgift' eller böter. Det blir för enkelt att överpröva och ingen förlorar något, mer än kommunen."*

*"Svårt med 'vattentätt' förfrågningsunderlag. Det blir ofta de största leverantörerna (Menigo och Servera) som överklagar sinsemellan."*

Redan i grundläget tar arbetet med upphandlingar och LOU mycket tid för kostcheferna, och många upplever att de saknar den juridiska spetskompetens som egentligen krävs för att kunna driva dessa arbetsprocesser på bästa sätt. När kommunernas val av leverantörer dessutom ständigt överprövas leder det till en snudd på orimlig situation för kommunerna och kostcheferna.

*"Lagen i sig är det inget fel på, men tillämpningen i grossistleden gör att vi får återkommande överprövningar som tar enormt mycket tid från mitt egentliga arbete.*

*"Vi lägger ner groteskt mycket tid på att specificera krav på artikelnivå långt innan ett anbud ska börja gälla. Produkten kanske inte ens finns kvar eller bytt förpackningsstorlek när det är dags att börja handla på ett nytt anbud."*

*"När det gäller mat finns det faktiskt mjuka fakta. Två olika fabrikat på köttbullar kan ha samma näringsvärde och samma innehåll men ändå smaka helt annorlunda. För att få exakt det man då vill ha måste man gå igenom en så ofattbart lång och komplicerad upphandlingsprocess med diverse utvärderingskriterier. Istället för att bara köpa det man vill ha."*

Över lag verkar kostcheferna vara kritiska till de stora grossisterna och deras agerande. Tillämpningen av LOU leder till en sned "maktbalans", där kostcheferna upplever att det är de stora grossistföretagen som dikterar villkoren. De generösa möjligheterna till överprövningar förstärker denna antipati gentemot grossisterna.

*"Att köpa mat är inte som att köpa en traktor. Matsedlar förändras och därmed behovet av råvaror. Vi vill kunna köpa det som vi tycker är bra – inte det som grossisten offererar oss."*

*"Jag vet inte om vi övertolkar lagen i Sverige eller om det är de stora grossisterna som styr för mycket."*

*"En snedfördelning har på något sätt skett sedan ett antal år tillbaka. Grossisterna har tagit sig makt att "tala" om vad kommunerna ska köpa – helst av deras eget märke. Kommuner med dess kostchefer är alldeles för flata och finner sig i grossisternas valde."*

Flera kostchefer beskriver också spontant hur utvecklingen mot allt fler EMV-produkter och de allt vanligare ersättningsprodukterna bidrar negativt till skolmatens kvalitet. Samt att produkternas ursprung blir allt svårare att kontrollera.

*"EMV-produkter slår ut de kända märkena och de är svårare att kontrollera. Varför ska all mat åka jorden runt när vi har tillgång till bra produkter av bra kvalitet på hemmaplan? Det känns mer än knepigt."*

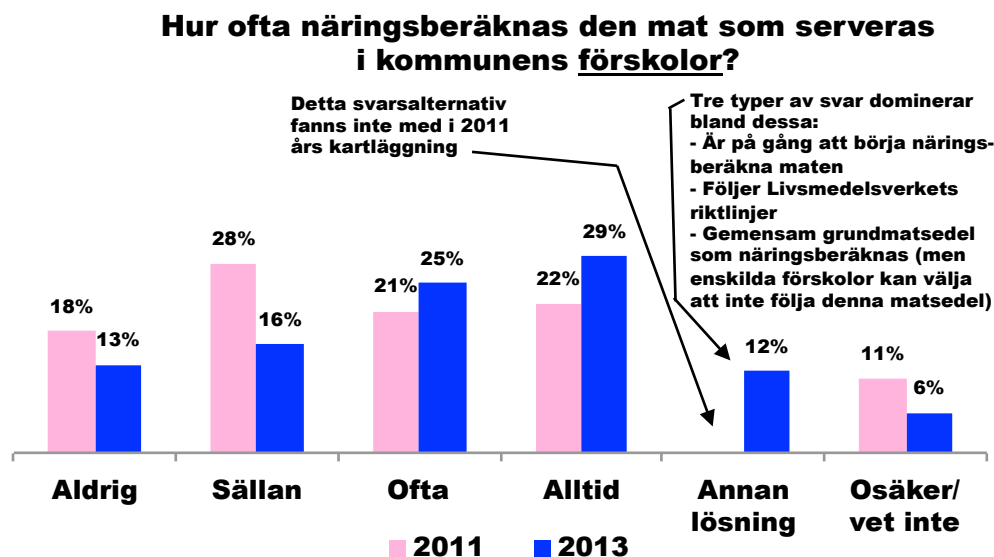
*"Som LOU funkar nu så gynnas de stora grossisterna med en helt osund konkurrenssituation. De kan lägga egna märkesvaror till aningen lägre pris än en seriös producent, och därmed kan vi som handlar inte styra vilken produkt vi vill köpa."*

*"Bara vi FÅR de varor som vi har tagit in på anbud och de inte blir ersatta..."*

## Näringsberäkning av kommunernas skolmat

I detta kapitel sätter vi fokus på näringsberäkningen av den mat som serveras i kommunernas förskolor, grundskolor och gymnasier.

### Näringsberäkning av maten i kommunernas förskolor



I nästan tre av tio kommuner näringsberäknas *sällan* eller *aldrig* den mat som serveras i de kommunala förskolorna. I lika många kommuner (29%) näringsberäknas *alltid* förskolematen.

Det har hänt mycket vad gäller näringsberäkning av förskolematen under de två senaste åren. Jämfört med 2011 är det idag betydligt fler kommuner och förskolor som näringsberäknar den mat som serveras till barnen. För två år sedan svarade 43% av kommunerna att de ofta eller alltid näringsberäknar förskolematen. Idag är denna andel uppe i 54%.

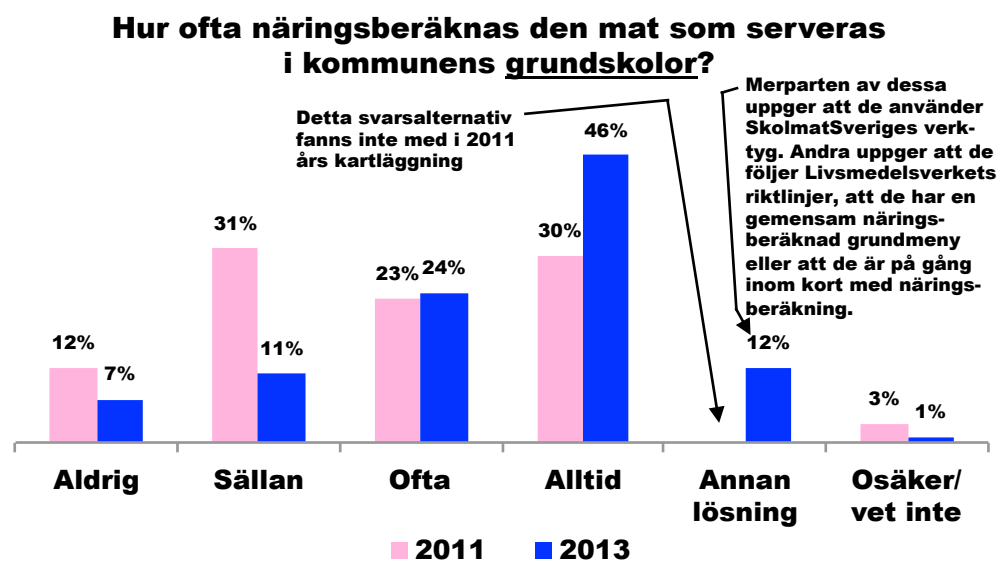
Andelen som svarar "osäker/vet inte" har dessutom minskat från 11% för två år sedan till 6% idag. Detta indikerar att frågan om näringsberäkning av förskolematen hamnat mer i fokus på senare tid och att allt fler kostchefer blir medvetna om hur det förhåller sig med detta i den egna kommunen.

De som markerade svarsalternativet "annan lösning" fick med egna ord beskriva vad det handlar om för lösning. En sammanfattning av dessa öppna svar finns i diagrammet ovan.

Det finns en svag tendens att kommuner med kostpolitiska program för skolmaten och förskolematen också näringsberäknar förskolematen mer än vad man gör i kommuner som saknar kostpolitiska program.

Det är också mycket tydligt att stora kommuner (räknat utifrån antalet skolelever/förskolebarn) näringsberäknar förskolematen i betydligt större utsträckning än vad små kommuner gör.

## Näringsberäkning av maten i kommunernas grundskolor



Först och främst kan man konstatera att maten i de kommunala grundskolorna oftare näringsberäknas än vad den mat som serveras i kommunala förskolor gör. 70% av kommunerna uppger att de ofta eller alltid näringsberäknar maten i grundskolan. Motsvarande siffra för maten i förskolan var, som vi såg i den förra frågan, 54%.

Även när det gäller näringsberäkning av maten i grundskolan så har det skett stora förändringar under de två senaste åren. 2011 uppgav 53% av kommunerna att de näringsberäknar grundskolematen. Idag är denna andel alltså uppe i 70%.

Man ser också att kostcheferna är mer osäkra på hur näringsberäkningen sköts för förskolematen än för grundskolmaten; 6% svarar "osäker/vet inte" på frågan om näringsberäkning av förskolematen. När det handlar om näringsberäkning av maten i de kommunala grundskolorna är det endast 1% som svarar "osäker/vet inte".

Vad de 12% som svarade "annan lösning" skrev i de öppna svaren finns sammanfattat i diagrammet ovan.

Precis som när det gällde näringsberäkning av förskolematen så ser vi att de kommuner som har kostpolitiska program för skolmaten också näringsberäknar grundskolematen något mer, men skillnaderna mellan kommunerna är små när man gör denna jämförelse.

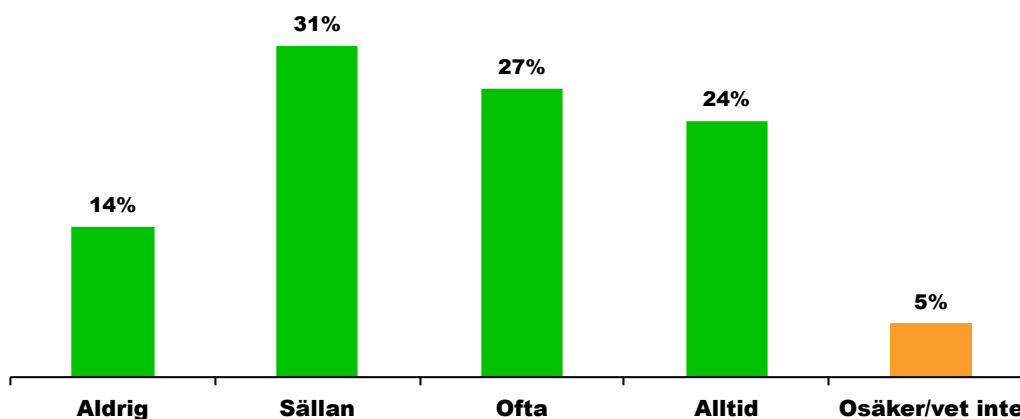
Däremot är det mycket tydliga skillnader i resultat på denna fråga när man jämför olika kommunstorlekar (räknat utifrån antal barn och elever i kommunala skolor och förskolor); i stora kommuner näringsberäknas grundskolematen betydligt mer än i små kommuner.

Vi ställde en fråga om näringsberäkning av skol- och förskolematen även i 2007 års kartläggning. Den frågan var dock inte uppdelad i förskolemat respektive skolmat – så som vi gjort i kartläggningarna 2011 och 2013 – och därför går det inte att exakt jämföra resultaten med varandra. För att ändå få en bild av hur utvecklingen har varit sedan 2007 när det gäller näringsberäkning av maten i förskolan och grundskolan så redovisas på nästa sida resultatet från 2007 års kartläggning.



## Hur ofta näringsberäknas den mat som serveras i kommunens förskolor och grundskolor?

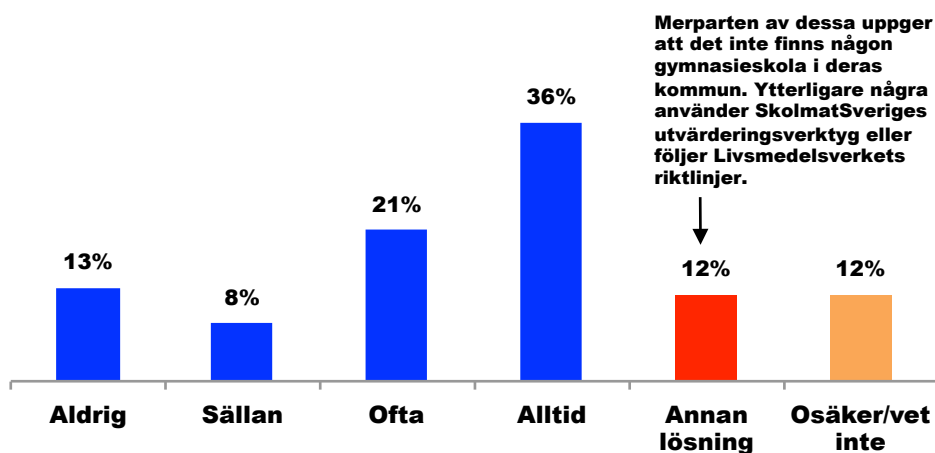
Resultat från 2007 års kartläggning



## Näringsberäkning av maten i kommunernas gymnasieskolor

I årets kartläggning ville vi även undersöka hur ofta man näringsberäknar den mat som serveras i de kommunala gymnasieskolorna. Denna fråga har vi inte haft med i någon tidigare kartläggning, varför det endast finns staplar från 2013 i diagrammet nedan.

## Hur ofta näringsberäknas den mat som serveras i kommunens gymnasieskolor?



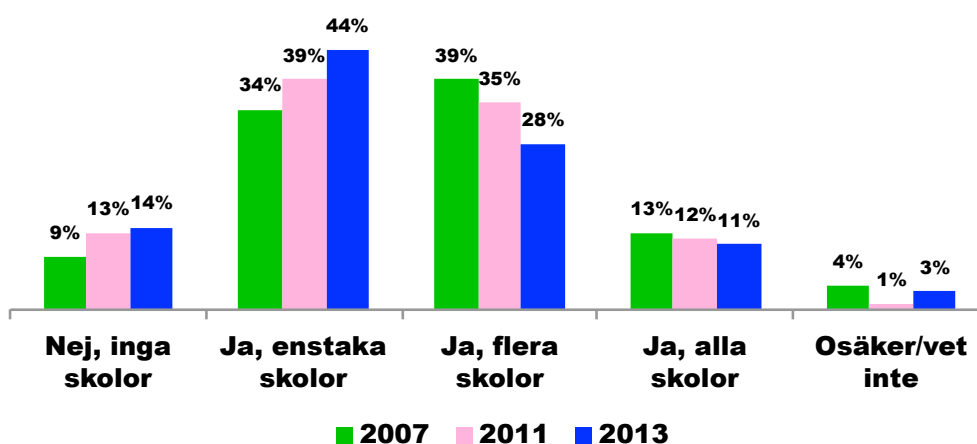
57% av kostcheferna uppger att de ofta eller alltid näringsberäknar gymnasimaten. 12% markerar svarsalternativet "annan lösning" och lika många (12%) svarar "osäker/vet inte". Det är viktigt att beakta att det finns en hel del kommuner runt om i landet som helt saknar gymnasieskola. För dessa kommuner blir naturligtvis denna fråga helt irrelevant. Dessa kommuner utan gymnasieskolor återfinns i de två staplarna längst till höger samt i stapeln "aldrig".

## Servering av skolluncher på de kommunala skolorna

I detta kapitel tittar vi lite på själva skollunchen – hur dags den serveras, om det serveras alternativa rätter i allmänhet och vegetariska alternativ i synnerhet.

### Tidpunkt för grundskolornas lunchservering

**Finns det några av kommunens grundskolor där lunchserveringen startar före kl 11.00?**



Endast 14% av kommunerna uppger att alla deras grundskolor serverar lunch från och med 11.00 – *ingen* skola i dessa kommuner startar lunchserveringen före detta klockslag. 3% av kostcheferna kan inte svara på denna fråga (markerade svarsalternativet "osäker/vet inte") och i resterande kommuner så förekommer det – i mindre eller större utsträckning – att grundskolorna påbörjar lunchserveringen före kl 11.00. I 44% av kommunerna är det endast *enstaka* skolor som påbörjar serveringen före 11.00, men i nästan fyra av tio kommuner (39%) är det *flera* eller *alla* skolor som påbörjar lunchserveringen så tidigt.

Sammantaget kan man alltså konstatera att det är ganska vanligt att landets kommunala grundskolor påbörjar lunchserveringen före 11.00 – något som inte anses lämpligt med tanke på hur lång tid det då går mellan lunch och middag för dessa elever. Livsmedelsverket rekommenderar i sina råd för skolmåltider tydligt att skolorna bör servera lunchen mellan klockan 11 och 13.

Det finns inga direkta skillnader i resultat på denna fråga när man jämför kommuner som har respektive inte har kostpolitiska program för skolmaten. Däremot kan man se ett visst samband mellan antalet grundskoleelever i kommunen och andelen skolor som påbörjar lunchserveringen före 11.00; i kommuner med många grundskoleelever är det extra vanligt att skolorna börjar servera lunch före 11.00, medan skolorna i små kommuner (räknat utifrån antalet skolelever) oftare klarar av att vänta till 11.00 innan de öppnar dörrarna till lunchserveringen.

Även om det alltså finns gott om grundskolor runt om i landet som startar lunchserveringen före 11.00 så är de färre idag än tidigare. Sedan 2007 har antalet kommuner där flera eller alla grundskolor startar lunchserveringen före 11.00 minskat från 52% till 39% – en rejäl förändring på bara några år. Det faktum att denna fråga uppmärksammats mycket i media på senare tid och skapat en debatt om elevernas lunchtider kan säkert ha bidragit till att många grundskolor senarelagt starten av skollunchen.

## Grundskolor som serverar minst två lagade rätter till skollunchen



Åtta av tio kommuner (79%) har grundskolor där man serverar minst två lagade rätter till skollunchen – i var femte kommun finns det alltså inte en enda grundskola med alternativa rätter till skollunchen.

Även om det alltså är långt kvar innan det är en självklarhet för landets grundskolor att servera alternativa rätter så har det skett en stor förändring under de senaste åren. 2007 var det endast 22% av kommunerna som svarade att de serverar alternativa rätter på alla sina grundskolor. 2011 hade denna siffra ökat till 26% och i årets kartläggning ligger den på 35%.

Man ska beakta att frågeformuleringen har ändrats något till i år, men det kan rimligen inte förklara hela den stora resultatförändring som skett i denna fråga sedan 2007.

När man granskar resultaten mer i detalj ser man ett tydligt samband mellan å ena sidan serveringen av alternativa rätter till skollunchen, å andra sidan kommunens storlek (räknat utifrån antal elever på de kommunala skolorna): det är huvudsakligen i de större kommunerna som skolorna serverar alternativa rätter, medan relativt många skolor i små kommuner fortfarande bara serverar en lagad rätt till lunch.

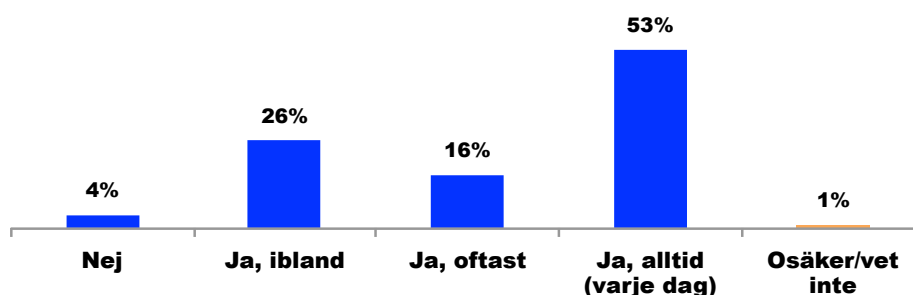
Det finns också ett svagt samband mellan å ena sidan serveringen av alternativa rätter, å andra sidan förekomsten av kostpolitiska program i kommunen; det är något vanligare med alternativa rätter i kommuner som tagit fram kostpolitiska program för skolmaten.

## Servering av vegetariska rätter till skollunchen – grundskolan

De kostchefer som i den förra frågan svarade att det finns grundskolor i deras kommuner som serverar minst två lagade rätter till skollunchen fick i en följdfråga svara på om någon av dessa alternativa rätter är vegetarisk eller inte.

### På den/de grundskolor där alla elever oftast erbjuds minst två lagade rätter till lunch: är någon av dessa rätter vegetarisk?

OBS! Frågan besvarades endast av de kommuner där det finns grundskolor som serverar minst två lagade rätter till skollunchen



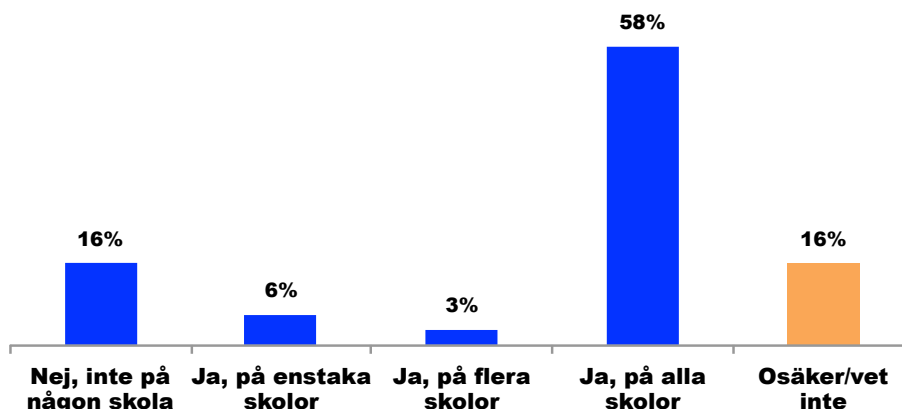
En majoritet av dessa kommuner (53%) uppger att det *alltid* (varje dag) serveras vegetariska alternativ till skollunchen. 42% svarar att eleverna *ibland* eller *oftast* kan välja en vegetarisk rätt och endast 4% av kostcheferna uppger att deras grundskolor inte erbjuder något vegetariskt alternativ.

Denna fråga har vi inte ställt i någon tidigare kartläggning, varför det inte heller finns några jämförbara staplar i diagrammet ovan.

Det finns en svag tendens att stora kommuner, med många elever i de kommunala grundskolorna, oftare svarar "ja, alltid" på frågan.

## Gymnasieskolor som serverar minst två lagade rätter till skollunchen

### Finns det några av kommunens gymnasieskolor där alla elever oftast erbjuds minst två lagade rätter till skollunchen?



Längst ner på förra sidan finns ett diagram som visar hur vanligt det är med alternativa rätter till skollunchen på de kommunala gymnasieskolorna runt om i landet. Som vi ser så är det vanligare med alternativa rätter på kommunala gymnasier än på kommunala grundskolor. 58% av kostcheferna uppger att det serveras minst två lagade rätter på samtliga av deras gymnasieskolor. Endast 16% svarar att det inte serveras alternativa rätter på någon av de kommunala gymnasierna.

Observera att 16% svarar "osäker/vet inte" på frågan. Dessutom ska man betänka att det i en hel del kommuner helt saknas gymnasieskolor och att dessa kostchefer primärt markerat just "osäker/vet inte".

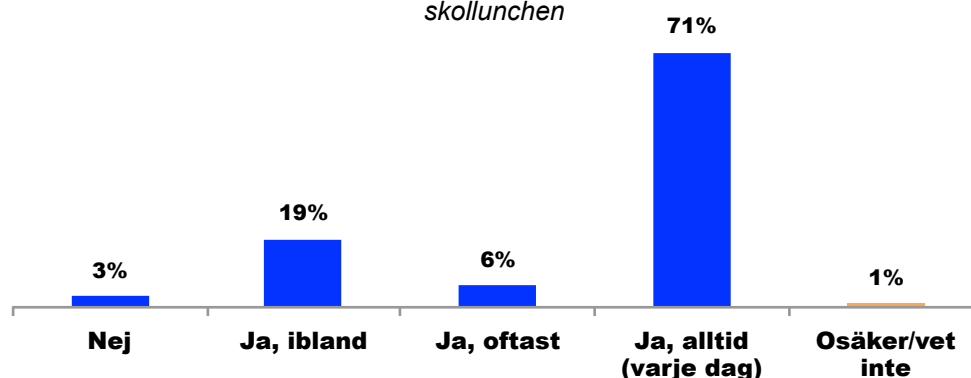
Precis som när det gäller de kommunala grundskolorna ser vi ett samband mellan å ena sidan serveringen av alternativa rätter, å andra sidan förekomsten av kostpolitiska program i kommunen; det är vanligare med alternativa rätter i kommuner som tagit fram denna typ av program för skolmaten.

Det finns också skillnader i resultat på denna fråga när man jämför stora och små kommuner; i stora kommuner, dvs kommuner med många elever i de kommunala gymnasierna, serverar man alternativa rätter i betydligt större utsträckning än vad man gör i kommuner med färre gymnasieskolor och färre gymnasieelever.

## Servering av vegetariska rätter till skollunchen – gymnasieskolan

### På den/de gymnasieskolor där alla elever oftast erbjuds minst två lagade rätter till lunch: är någon av dessa rätter vegetarisk?

OBS! Frågan besvarades endast av de kommuner där det finns gymnasieskolor som serverar minst två lagade rätter till skollunchen



De kommuner där det finns gymnasieskola/gymnasieskolor som serverar minst två lagade rätter till lunchen fick besvara en följdfråga om någon av de alternativa rätterna är vegetarisk. Som vi ser i diagrammet ovan så är det mycket vanligt med vegetariska rätter på gymnasiet. 71% av kommunerna uppger att deras gymnasieskolor *alltid* (varje dag) serverar vegetariska alternativ. Var fjärde kommun har gymnasieskolor som *ibland* eller *ofta* serverar vegetariska rätter till skollunchen och endast 3% erbjuder *aldrig* några vegetariska alternativ.

Precis som är fallet på de kommunala grundskolorna så finns det en svag tendens att stora kommuner, med många gymnasieelever, oftare svarar "ja, alltid" på frågan.

## Livsmedelskostnaden för skollunchen

Huvudfrågorna i årets och förra årets kartläggningar handlade om kommunernas livsmedelskostnader för lunchen i grundskolan resp. gymnasiet. I detta kapitel redovisas hur mycket pengar, i kronor och ören, som kommunerna lägger på skolmaten.

### Livsmedelskostnaden för maten i grundskolan och gymnasiet

Kostcheferna fick svara på hur mycket pengar deras kommuner hade lagt på skollunchen (grundskolan resp. gymnasiet) en genomsnittlig dag förra året, d v s 2012.

Vi är medvetna om att många kostchefer tycker att det är svårt att besvara dessa frågor om kostnaderna för skollunchen på de kommunala grund- respektive gymnasieskolorna. Det visar sig också att en del kostchefer hoppar över en eller båda av dessa frågor eftersom de inte kan uppge exakta siffror. 190 kostchefer/kommuner besvarade dock frågan om livsmedelskostnaden i de kommunala grundskolorna och 136 st besvarade frågan om kostnaden på gymnasiet. När det gäller den sistnämnda frågan – den om livsmedelskostnaden på gymnasiet – ska man betänka att det finns en del kommuner som helt saknar gymnasieskolor, varför det är naturligt att en del kostchefer inte kunde besvara denna fråga.

Det kan också finnas andra skäl till att kostcheferna/kommunerna har svårt att besvara kostnadsfrågorna. Vissa kostchefer upplever att vårt sätt att definiera livsmedelskostnader, d v s vår exakta definition av de kostnader som vi frågade efter, inte var den mest relevanta i deras kommun. Till exempel finns det en del kommuner som brukar räkna ut livsmedelskostnaden per *ätande* elev – inte per *inskriven* elev, som vi frågar efter. Och i en del kommuner räknar man inte alls ut några livsmedelskostnader utan fokuserar istället på de totala kostnaderna för skolmaten, d v s även personalkostnader, transporter etc.

Trots att det alltså inte finns någon enhetlig standard bland kommunerna om hur man ska beräkna livsmedelskostnader så är vi mycket nöjda med att så många kostchefer bemödade sig att räkna ut det vi frågade efter. Särskilt när det gäller livsmedelskostnaderna för maten i grundskolan fick vi alltså in svar från den absoluta merparten av kommuner, och resultaten är utan tvekan mycket tillförlitliga och intressanta.

För att alla skulle veta hur de skulle besvara frågorna så definierade vi först exakt vad vi menade med livsmedelskostnader. Så här skrev vi i enkäten:

Det vi frågar efter är...

... livsmedelskostnaden, d v s kostnaden för hela lunchen (all mat och dryck, men inte transporter, personalkostnader etc.)

... endast lunchmåltiden, d v s inte några andra måltider i skolan (frukost, mellanmål etc)

... kostnaden per elev, d v s räkna inte med eventuella vuxna som äter skollunchen (t ex pedagogiska måltider)

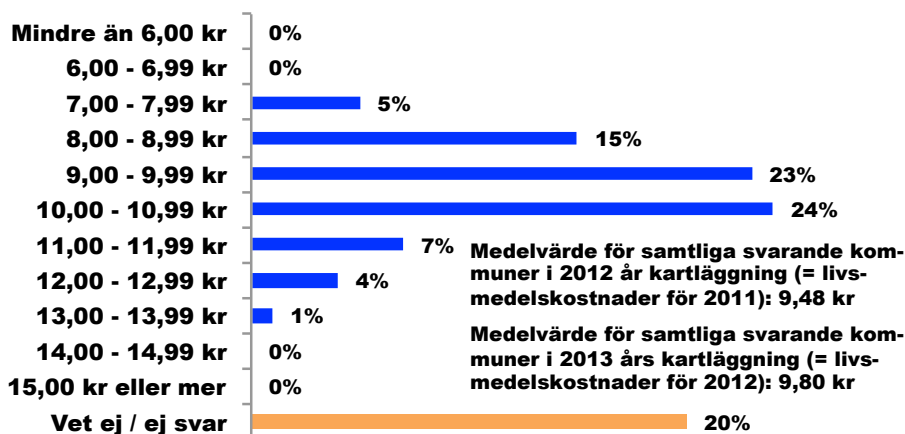
... kostnaden per inskriven elev – inte kostnaden per ätande elev

... den faktiska kostnaden för 2012 – inte den budgeterade kostnaden

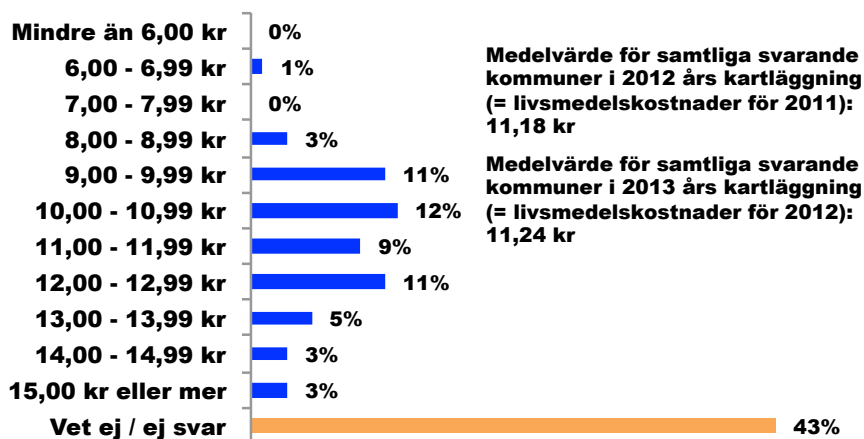
Vi poängterade också att kostcheferna skulle ange så exakta belopp de kunde räkna ut. I de flesta kommuner kunde de verkligen ge exakta svar – ner på öret – medan de i andra kommuner svarade lite mer approximativt.

Nedan finns två diagram; ett som visar livsmedelskostnaderna för maten i grundskolan och ett som visar motsvarande kostnader för maten i gymnasieskolan.

**Vilken var den genomsnittliga livsmedelskostnaden per grundskoleelev och lunchmåltid i din kommun förra året (2012)?**



**Vilken var den genomsnittliga livsmedelskostnaden per gymnasieelev och lunchmåltid i din kommun förra året (2012)?**



I diagrammen ovan ser vi det vi redan tidigare konstaterat, nämligen att kostcheferna hade betydligt lättare att besvara frågan om livsmedelskostnaden i grundskolan. Att så många som 43% av kostcheferna svarade "vet ej" eller hoppade över frågan om gymnasiematen beror delvis på att en del kommuner helt saknar gymnasieskolor.

Snittkostnaden för grundskolan ligger på 9,80 kr och för gymnasieskolan på 11,24 kr. Skillnaderna är helt logiska eftersom de kvantiteter som serveras till en elev på gymnasiet är större än på grundskolan. I båda fallen innebär det en marginell ökning från kartläggningen 2012 (då vi undersökte livsmedelskostnaderna för 2011). Fast om man tar hänsyn till inflation och allmänna prisökningar rör det sig sannolikt inte om några ökade kostnader alls för kommunerna, utan kanske snarare det motsatta?

Det är inte bara intressant att se hur mycket pengar landets kommuner i genomsnitt lägger på skolmaten, det är också mycket intressant att se hur kostnaderna skiljer mellan olika kommuner. Den kommun som har den lägsta livsmedelskostnaden för en lunchmåltid i grundskolan lägger 5,79 kronor på en sådan skollunch. Den kommun som har den högsta livsmedelskostnaden ligger på 16 kronor, d v s nästan tre gånger så mycket som den kommun som satsat minst.

Även när man granskar kostnaderna för maten i gymnasieskolan hittar man stora skillnader mellan de olika kommunerna. Den kommun som lägger mest pengar på skollunchen i gymnasiet uppger att kostnaden för en sådan lunch är 16,26 kronor. Den kommun som lägger minst pengar på lunchen i gymnasiet har en livsmedelskostnad på endast 6,74 kronor.

Det kan finnas många olika förklaringar till de stora variationerna mellan kommunerna. Skolorna kan t ex ha olika inriktning, och en gymnasieskola med yrkesorienterade program (med mycket praktikarbete) kan säkert ha helt andra livsmedelskostnader per *inskriven* elev än vad en gymnasieskola med studieförberedande utbildningar har. Hur man har organiserat kostverksamheten i kommunen (centralt, lokalt/ decentraliserat, utlagt på entreprenad etc) spelar också roll. Relationen mellan livsmedelskostnader och övriga kostnader (personal, transporter etc) varierar också mellan olika kommuner, och det är viktigt att poängtera att det inte är totalkostnaderna för skollunchen som vi mäter – utan just livsmedelskostnaderna.

Även om det finns många olika förklaringar till de stora variationerna mellan kommunerna så råder det inget tvivel om att ambitionsnivån och engagemanget för skolmaten skiljer mellan landets kommuner. Diagrammen på förra sidan visar tydligt att vissa kommuner satsar förhållandevis stora resurser på skolmaten medan andra kommuner lägger förvånansvärt lite pengar på skolmaten.

När man detaljstuderar resultaten på dessa frågor om kostnader för maten i grundskolan respektive gymnasiet så ser man att dessa kostnader är högst i de minsta kommunerna (i detta fall mätt utifrån antalet elever i kommunens grund- och gymnasieskolor). Med andra ord så satsar de större kommunerna i snitt något mindre pengar på skolmaten än vad de mindre kommunerna gör. Skillnaderna mellan olika kommunstorlekar är dock inte särskilt stora och det kan finnas flera skäl till de ändå existerande skillnaderna. Det handlar kanske inte bara om politikernas ambitioner och riktlinjer eller om något allmänt intresse och engagemang för skolmaten i kommunen? Kanske kan stordriftsfördelar i upphandlingen leda till att stora kommuner kan förhandla till sig bättre priser? Kommunens geografiska läge och tillgänglighet kan sannolikt också spela en viss roll.

Det går inte att se något direkt samband mellan en kommuns livsmedelskostnader och förekomsten av kostpolitiska program/ mål i kommunen. Kostnaderna för maten i såväl grundskolan som gymnasiet är ungefär lika höga i kommuner med som i kommuner utan denna typ av program eller mål. Däremot ser man tydligt att kostchefer i kommuner utan kostpolitiska program eller mål i betydligt högre utsträckning svarar "osäker/ vet inte" på frågorna. Att en kommun har kostpolitiska program/ mål tyder alltså på att man generellt har mer fokus på skolmatsfrågorna och att en kostchef i en sådan kommun har lättare att få tag i eller själv räkna ut livsmedelskostnaderna.