



GÖTEBORGS UNIVERSITET

Institutionen för mat, hälsa och miljö

Tankar om miljöarbete

Intervjuer med kostchefer och arbetsledare i storhushåll

**Amelie Alsterrot Hansson
Sandra Ögren**

Kandidatuppsats, 15 hp
Kostekonomprogrammet, 180 hp
Handledare: Anna Post
Examinator: Kerstin Bergström
Datum: Juni 2009



GÖTEBORGS UNIVERSITET

Institutionen för mat, hälsa och miljö MHM

Box 320, SE 405 30 Göteborg

Titel: Tankar om miljöarbete - intervjuer med kostchefer och arbetsledare i storhushåll

Författare: Amelie Alsterrot Hansson & Sandra Ögren

Typ av arbete: Kandidatuppsats

Handledare: Anna Post

Examinator: Kerstin Bergström

Program: Kostekonomprogrammet, 180 hp

Antal sidor: 35

Datum: juni 2009

Sammanfattning

Under den senaste tiden har människans syn på omvärlden förändrats radikalt. Plötsligt är våra resurser ändliga och vår påverkan på klimat och natur större än vi någonsin kunnat ana. En del politiker uppmanar till krafttag. Men vad innebär egentligen miljöarbete?

Syftet med denna studie är att undersöka hur kostchefer och arbetsledare inom offentliga storhushåll i Borås kommun värderar och tillämpar miljöarbete. Uppsatsen i sin tur bygger på intervjuer som gjordes hos några kostchefer i tre kommundelar med tillhörande arbetsledare.

De miljömål som berör storhushållen i Borås är vattenförbrukningen som ska minskas med 5 %, avfall från köken ska sorteras och användas till biogas. Man har också som mål att öka inköpen av ekologiska livsmedel till 25 % år 2010. Genom att välja ekologisk mat har storhushållen makt att påverka utvecklingen mot ett hållbarare samhälle.

Vi använde en explorativ och fenomenologisk ansats där vi lyfte fram intressanta teman som uppkom under intervjuerna. De tre kostcheferna ansåg att ekologiskt är centralt för deras miljöarbete men ser ekonomin som ett hinder för arbetet medan de tre tillagningsköken definierade miljöarbete som sopsortering. Denna uppfattning om miljöarbete tycks vara yrkesrelaterad snarare än bunden till varje kostorganisation. Respondenterna verkar inte heller anse sig ha något miljöarbete. Dock har vi kunnat se tendenser till motsatsen även om det inte är ett renodlat sådant.

Nyckelord: Borås kommun, miljömål, fenomenologi

Innehållsförteckning

Förord.....	
Inledning	4
Bakgrund	6
Historiska händelser som berör dagens miljöarbete och politik	6
Svensk klimat- och miljöpolitik	6
Förklaring av olika begrepp som berör mat ur miljöperspektiv	7
KRAV-märkningen	8
S.M.A.R.T. - modellen	8
Svanen	9
Avfall och källsortering	9
Grön Flagg	9
Borås kostorganisation	10
Miljömål i Borås.....	11
Vad styr och påverkar storhushållen?	11
Storhushåll inom den offentliga sektorn.....	11
Storhushållens påverkanspotential	11
Politikens inverkan på miljöarbete i storhushåll	12
Upphandling	13
Hållbar matkonsumtion och miljöanpassade kostråd	13
Problemområde	14
Syfte och frågeställningar	15
Metod.....	16
Urval.....	16
Genomförande	17
Bearbetning och analys	17
Metoddiskussion.....	18
Resultat	21
Resultatdiskussion.....	28
Sammanfattning och slutsatser	31
Framtida forskning.....	31
Referenslista	32
Bilaga	

Förord

Denna uppsats har sakta men säkert vuxit fram under våren 2009. Uppsatsens alla delar har bearbetats och skrivits gemensamt och under gott samarbete. Den har hela tiden funnits i våra tankar och när vi nu ska lämna den ifrån oss vill vi främst tacka vår fantastiska handledare som funnits där, aldrig mindre än ett telefonsamtal bort! Vi vill också tacka samtliga respondenter som medverkat och gjort denna uppsats möjlig. Till slut vill vi tacka våra nära och kära, ingen nämnd och ingen glömd, för den extra omtanke som i uppsatsens skugga gjort all skillnad i världen. Tack!

Amelie Alsterrot Hansson och Sandra Ögren
Göteborg, juni 2009

Inledning

Under den senaste tiden har människans syn på omvärlden förändrats radikalt. Plötsligt är våra resurser ändliga och vår påverkan på klimat och natur större än vi någonsin kunnat ana. Politikerna sätter mål för minskade utsläpp och livsmedelbutiker gör reklam för ekologiska livsmedel (Regeringen, 2005). På stadsbussen pratar tanterna om vädret som inte riktigt är vad det brukade vara. Nej, ingen har väl kunnat undgå att något har hänt. En del politiker uppmanar till krafttag. Något måste göras. Men är mål, lagar och regler den rätta vägen? Och vad innebär egentligen miljöarbete?

Vi som är författare till uppsatsen har sedan vår utbildnings början haft ett växande intresse för miljö. Vid val av uppsatsämne föll det sig därför naturligt att vi skulle välja ett ämne där miljön kom in på något sätt. Eftersom vi dessutom, förhoppningsvis, kommer att jobba som kostchefer i framtiden föll det sig naturligt att det skulle bli ett arbete om miljöarbete som utgår från hur kostchefer och arbetsledare ser på ämnet. Genom arbetet hoppas vi att vi och våra kollegor ska få användbar kunskap av denna undersökning. Om inte annat så har vi sett hur några av dagens kostchefer och arbetsledare uttalar sig om miljöarbete. Denna uppsats bygger på en fallstudie som gjordes i Borås Stad hos kostchefer i tre kommundelar. Vi har också intervjuat arbetsledare i tre tillagningskök som ligger under kostcheferna.

Bakgrund

Historiska händelser som berör dagens miljöarbete och politik

Nedan följer en beskrivning av historiska händelser och faktorer som berör dagens miljöpolitik och miljöarbete i världen men främst i Sverige.

Processen att reducera de klimatpåverkande utsläppen på internationell nivå inleddes på 1900-talet. Förenta Nationerna (FN) har aktivt engagerat sig för ett globalt miljöarbete, vilket har resulterat i Bruntlandkommissionens rapport *Our Common Future* (Bruntlandrapporten, 1987), Rio-konferensen 1992, och dess uppföljningskonferens i Johannesburg 2002. Dessutom tillkom Kyotoprotokollet 1997.

Eftersom många miljöproblem är gränsöverskridande krävs samarbete på internationell nivå inte endast vad gäller klimatarbete (Regeringen, 2008b). På 1970-talet tog Sverige initiativet till att ta upp miljöfrågor i FN och det första globala miljömötet hölls, Stockholmkonferensen. Efter detta globala toppmöte bildades United Nations Environment Programme (UNEP) som framförallt har ett samordnande ansvar för miljöfrågorna inom FN samt också bland annat ska bevaka miljösituationen i världen och gynna miljöarbete.

Hållbar utveckling definieras enligt FN som en utveckling som tar hänsyn till dagens behov utan att förstöra kommande generationers möjligheter att tillgodose sina behov (Bruntlandrapporten, 1987). Man ska alltså förbättra levnadsstandarden för oss i dag, samtidigt som kommande generationer ska få en chans att få det lika bra. Hållbar utveckling omfattas av de tre olika dimensionerna ekologisk hållbarhet, social hållbarhet och ekonomisk hållbarhet (Bruntlandrapporten, 1987). Dessa dimensioner ska användas som redskap vid arbete med hållbar utveckling och är tillsammans en förutsättning för att ett hållbart samhälle ska kunna bildas (Bergström & Post, 2007).

Agenda 21 är ett omfattande handlingsprogram som antogs i Rio de Janeiro 1992 under FN:s Rio-konferens om hållbar utveckling (Persson & Persson, 2003). Agenda 21 redogör för hur arbetet för att motverka miljöförstöring, fattigdom och bristande demokrati skulle kunna startas, i syfte att skapa förutsättningar för en hållbar utveckling. Handlingsprogrammet betonar att det är viktigt att engagera alla medborgare, till exempel i Sverige ska det i varje kommun finnas ett lokalt Agenda 21-kontor (Wikipedia, 2009a).

Kyotoprotokollet är ett internationellt avtal som undertecknades i Japan 1997 inom ramen för FN:s klimatkonvention från 1992. Detta protokoll skapades för att noggrannare definiera klimatkonventionen och göra den bindande. 191 medlemsländer har godkänt konventionen och 176 stycken har ingått i detta avtal som trädde i kraft 2005. Medlemsländerna förbinder sig att under den första åtagandeperioden (mellan 2008 och 2012) minska sina totala utsläpp med 5,2 % jämfört med den nivå de hade 1990 (Regeringen, 2008a).

Svensk klimat- och miljöpolitik

Regeringens proposition *Svenska miljömål – miljöpolitik för ett hållbart Sverige* gjorde att riksdagen 1999 fattade beslut om en ny uppbyggnad i miljömålsarbetet. Då fastställdes de 15 nationella miljökvalitetsmålen. I dag omfattar Regeringens miljömål 16 miljökvalitetsmål (se bilaga I) med tillhörande 72 delmål. Det övergripande målet för regeringens miljöpolitik är att nästa generation ska få ta över ett Sverige där de stora miljöproblemen är lösta (Regeringen, 2005).

Svenskt miljöarbete bygger till stor del på de konventioner som fastslagits med internationella överenskommelser och Regeringen prioriterar idag klimatarbete högst när det kommer till miljöarbete (Regeringen, 2008c). Strategierna för att förhindra att nya miljöproblem

uppstår är effektivare energianvändning och transporter, giftfria och resurssnåla kretslopp och hushållning med mark, vatten och bebyggd miljö. För att klara av de stora miljöproblemen som finns i dag måste det finnas ett samarbete mellan alla länder. Sverige måste dessutom medverka i det globala miljöarbetet samtidigt som företag, kommuner, myndigheter som hushåll engagerar sig i miljöfrågorna. På så sätt ska alla i samhället arbeta åt samma håll vilket ökar effekten av miljöarbetet (Regeringen, 2005).

Kommunerna är viktiga i arbetet med att nå miljö kvalitetsmålen, därför att de arbetar med de regionala miljö kvalitetsmålen och utarbetar egna lokala mål och åtgärdsprogram. Dessutom kan kommunerna bidra till att målen uppnås då de tillämpar miljöbalken och plan- och bygglagen. Även genom de lokalt upprättade Agenda 21-kontoren och upphandlingen av varor och tjänster kan kommunen påverka arbetet med en hållbar utveckling. För att regeringen ska få en översikt över kommunernas miljö kvalitetsarbete har Naturvårdsverket sedan 2002 fått i uppdrag att kartlägga kommunernas arbete. Miljömålsrådet bildades därför 2002 genom en ändring i Naturvårdsverkets instruktion. Det är ett organ som ska se över det arbete som sker med att uppnå riksdagens fastställda miljö kvalitetsmål (Regeringen, 2005).

Sverige lyckades redan på 1970-talet vända trenden med ständigt ökande koldioxidutsläpp (Ekonomifakta, 2008). En av orsakerna var att biobränslen fick utökat användningsområden. Biobränslen definieras som förnybara bränslen framställda av biomassa, med andra ord levande organismer (Wikipedia, 2009c). Biobränslematerial hämtas från växtriket och består till exempel av ved från skog, torv, halm eller raps (Naturvårdsverket, 2009). En annan anledning var de båda oljekriserna på 1970-talet som innebar kraftigt höjda priser. För Sveriges del innebar det att man vände sig till ett nytt alternativ - kärnkraften. Mellan 1972 och 1985 minskade koldioxidutsläppen med 30 % samtidigt som användandet av kärnkraften ökade (Ekonomifakta, 2008). År 2003 kom största delen av utsläpp i Sverige från transporter följt av utsläpp från industrin (Naturvårdsverket, 2008).

Förklaring av olika begrepp som berör mat ur miljöperspektiv

När man pratar om miljöarbete i till exempel storhushåll kan man komma i kontakt med vissa begrepp som ekologiskt, närodlat, regional mat, KRAV med mer. Nedan följer definitioner på dessa begrepp.

Det som skiljer *ekologisk mat* från konventionell är att i den ekologiska odlingen får inte konstgödsel och kemiska bekämpningsmedel används. Dock får vissa naturliga tillsatser användas. Exempel på detta är såpvatten och kalk. Djuren ska vistas utomhus så att de kan få uttryck för sitt naturliga beteende. Genetiskt modifierade organismer och bestrålning är inte tillåtet vid ekologisk produktion (Livsmedelsverket 2009). Ekologiska livsmedel skonar alltså miljön från kemiska bekämpningsmedel dock kan inte dagens forskning ge ett entydigt svar på om ekologiskt gör en väsentlig skillnad för klimatproblemet (Konsumentverket, 2007a).

Definitionen på *lokal mat* varierar en hel del mellan olika organisationer världen över. Detta beror på att organisationer oftast gör sin egen definition av begreppet. Begreppet är dock synonymt med närodlat, närproducerat och lokalproducerat, alltså mat som producerats, förädlats och distribuerats till konsumenter inom ett visst avgränsat område. Enligt Hallberg (2008) finns det alltså inte någon gemensam benämning på vilket avstånd i km som gäller för lokal mat i Sverige eller i världen. Dock anger Bondens Egen Marknad (2009) att avståndet mellan producent och marknad får högst vara 250 km. Det som är bra med lokalproducerad mat är att det ger mindre utsläpp från transporter och påverkar på så sätt miljön mindre genom till exempel lägre koldioxidutsläpp. Men för livsmedel som inte går att odla i Sverige som bland annat kaffe, bananer och ris, är ekologiskt det bästa alternativet enligt Konsumentverket (2005).

Det specifika med *regional mat* är kopplingen till en viss region som till exempel Parmaskinka, Västerbottenost, Spettekaka, etiopiskt kaffe och fetaost. Regional mat behöver alltså inte endast komma från Sverige eller konsumeras inom samma område där tillverkningen sker, det är den viktiga skillnaden mellan lokal och regional mat. EU stödjer framtagande av regionala livsmedel eftersom det anses bidra till utveckling av landsbygden genom att skapa högre inkomster och mer arbete än vad konventionell jordbruksproduktion ger (Hallberg, 2008).

KRAV-märkningen

KRAV (Kontrollföreningen för ekologisk odling) bildades 1985 och arbetar i dag med att främja ekologisk produktion och konsumtion, bland annat genom regelutveckling, internationellt samarbete, opinionsbildning, marknadsföring och information (KRAV, 2009b). KRAV-märkningen står för bra miljö, god djursorg, god hälsa och socialt ansvar (KRAV 2009a). Bra miljö syftar till att KRAV jobbar för en hållbar produktion, till en ökad mångfald i naturen och en bra balans mellan djurhållning och växtodling. Detta gör att kemiska bekämpningsmedel, konstgödsel eller genmodifierade organismer (GMO) inte får användas. KRAV anser också att djuren ska ha det bra. Genom god djursorg ska djuren kunna bete sig så naturligt som möjligt. Till exempel ska grisarna kunna gå ute hela året, beta och böka i sin miljö. God hälsa (fysiskt, psykiskt och socialt välbefinnande) hör ihop med bra miljö. KRAV (2009a) argumenterar för att det blir direkta hälsofördelar för lantbrukarna som slipper arbeta med kemiska bekämpningsmedel. KRAV-godkända produkter gynnar alltså bra arbetsvillkor och sociala förhållanden vid produktionsplatsen. Lever man inte upp till de ställda kraven tas märkningen bort (KRAV, 2009a).

Ett storhushåll kan välja att KRAV-certifiera hela verksamheten eller endast vissa delar. Dessa delar kan till exempel vara lunch, buffé eller frukost (KRAV, 2009c). De företag som är KRAV-anslutna betalar ett licenspris till KRAV. Pengarna går till KRAV:s administrativa arbete, men används också till att stärka KRAV-märket på marknaden. Informationsblad ut till konsumenterna finansieras också av dessa pengar (KRAV, 2009d). Genom att använda sig av KRAV-märket, menar KRAV (2009d), att storhushållet kan förstärka sitt eget varumärke. Dessutom har KRAV-märket stor kännedom i Sverige då 98 % av konsumenterna känner till det.

KRAV kan användas vid upphandling som bevismedel på att ekologiskt upphandlade produkter lever upp till de kriterier som krävs för att ett livsmedel ska få kallas ekologiskt. Upphandling utan miljömärkning eller bevis för motsvarande kriterier för sådan, är inte tillåten (Konkurrensverket, 2008).

S.M.A.R.T. - modellen

S.M.A.R.T. är en modell för hur man praktiskt kan planera en måltid för en bättre hälsa och hållbar miljö. Den står för större andel vegetabilier, färre tomma kalorier, andelen ekologiskt ska ökas, rätt kött och grönsaker (säsongsanpassat) och transportsnålt. Genom tillämpning av S.M.A.R.T-modellen finns det även ekonomiska vinster att göra. Om man minskar köttkonsumtionen och inköp av salladsgrönsaker och i stället använder sig av mer baljväxter, rotfrukter och spannmålsprodukter kan kostnaderna bli 15 procent lägre än de är i dag. Väljer man att satsa på S.M.A.R.T.-modellen blir det alltså billigare och en del av vinsterna kan användas till att köpa ekologiska livsmedel. För att lyckas med detta krävs det endast lite mer tid och noggrannare planering samt en halvering av utrymmesvarorna, alltså de livsmedel som ur näringspunkt inte ger några fördelar (Statens folkhälsoinstitut, 2008).

Svanen

SIS Miljömärkning arbetar på uppdrag av regeringen och verksamheten drivs utan bransch- eller vinstsyfte. De sköter det praktiska arbetet med att ta fram kriterier, kontrollera och utfärda licenser för Svanen i Sverige, som är Nordens officiella miljömärkning med visionen om ett hållbart samhälle med en hållbar konsumtion. Därför granskas varor och tjänsters miljöpåverkan under hela livscykeln från råvara till avfall (Svanen, 2009a).

Alla typer av restauranger kan ansöka om att få Svanenmärka sin verksamhet. Till restauranger räknas verksamheter som lagar och serverar mat vilket inräknas bland annat storhushåll i skolor, på sjukhus och liknande (Svanen, 2006). Genom att Svanenmärka sin restaurang, tar man ett helhetsansvar för miljön i sin verksamhet (Svanen, 2009c). Genom en mer miljöanpassad drift i företaget kan kostnader minskas genom att man sänker förbrukningen av energi samt minskar mängden förpackningar och avfall.

Avfall och källsortering

Avfall är en samlad mängd av oönskade produkter från olika mänskliga verksamheter. Avfallshantering innebär i sin tur att hantera detta oönskade avfall. Därefter följer sortering av avfallet, vilket är nödvändigt för varje bra avfallshanteringssystem. Källsortering är en form av avfallssortering och innebär att giftiga substanser transporteras till en säker plats utan att vara till problem på vägen dit. Det är dock upp till varje kommun att se till att avfall/sopor återvinns/förbränns på det lämpligaste sättet. I dag är den vanligaste avfallshantering i Norden att sopor läggs i soppåsar som sedan slängs i sopkärl. När sopkärlet blir fulla kommer en sopbil och hämtar dem och kör iväg med kärlet till en sopanläggning. Därefter tas soporna omhand på lite olika sätt. Papper blöts ner, siktas och torkas slutligen till nytt papper, plast återvinns, hushållssopor förbränns till fjärrvärme, glas värms upp och kyls ner till nytt glas och trädgårdsrester komposteras till jord (Wikipedia, 2009b).

Att minska svinnet är i dag en viktig åtgärd för att kunna minska energianvändningen, eftersom följderna av svinnet är att man måste producera större mängd mat för att samma mängd ska nå konsumenterna. Svinnet är svårt att uppskatta men beräkningar visar att svinnet i storhushåll ligger på ca 20 % (Livsmedelsverket, 2007). Trots att det blir mycket svinn skulle man kunna använda en del av avfallet som biobränsle (Energimyndigheten, 2008). Dock kan även utnyttjande av biobränsle som ved innebära en påverkan på växthuseffekten om det inte sker en systematisk återplantering, då växterna har en naturlig kolbindande förmåga (Naturvårdsverket, 2009).

Grön Flagg

Grön Flagg ska fungera som ett verktyg för att arbeta med miljö och hållbar utveckling, anpassat för förskola och skola (Håll Sverige Rent, 2009). Grön Flagg är dessutom Sveriges största miljönätverk för pedagogiska verksamheter med 1 600 anslutna skolor och förskolor. Nätverket bygger på att både personal och barn/ungdomar bidrar till arbetet. Verksamheterna sätter själva upp mål och aktiviteter som de vill jobba efter tillsammans. Detta ska enligt stiftelsen Håll Sverige Rent (2009) bidra till att verksamheterna får lätt att lyckas och utvecklas. Grön Flagg drivs utan vinstintresse dock får de förskolor och skolor som vill certifiera sig betala en avgift på 700 kronor och får då en flagga som skickas ut vid certifieringen. Pengarna ska även gå till att täcka en del av de administrativa kostnader som Grön Flagg har. Som certifierad förskola och skola får man bland annat stöd i miljöarbetet av Håll Sverige Rent och även tillgång till skolmaterial från Håll Sverige Rent.

Internationellt kallas nätverket Eco Schools och har mer än 40 länder anslutna. Grön Flagg är alltså den svenska delen av Eco-Schools som drivs av Foundation for Environmental

Education (FEE). År 1981 startade FEE sin verksamhet och är ett internationellt samarbetsorgan för miljöorganisationer (Håll Sverige Rent, 2009).

Borås kostorganisation

Borås kommun, där studien är genomförd, har ingen gemensam kostorganisation utan de flesta kommundelarna har en egen organisation eller förvaltning rörande måltidsområdet. Ansvaret ligger på kostcheferna i varje enskild kommundel. Kommunen har en samordnande kostekonom som arbetar med bland annat kvalitetsfrågor utifrån policyn att det inte ska vara någon skillnad mellan kommundelarna, se figur 1. I de kommundelar där det saknas en organiserad måltidsverksamhet ligger ansvaret för skolmaten under rektor, och matdistribution till äldreomsorg anordnas från annan kommundel.

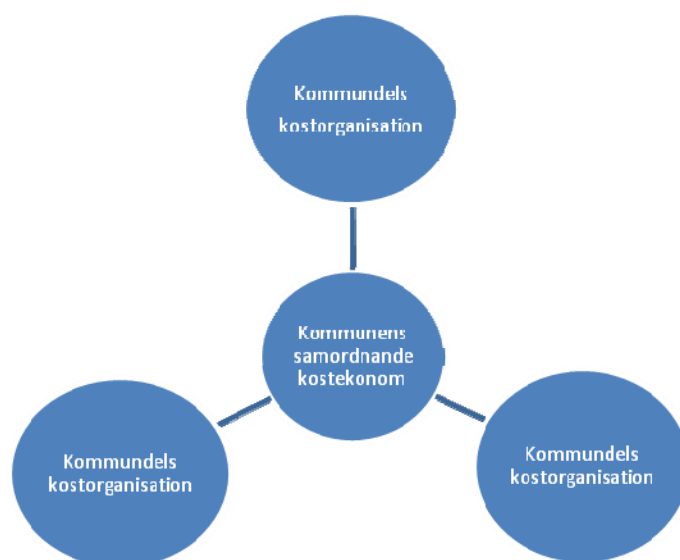


Fig. 1. Ovanstående modell är ett exempel på hur Borås kostorganisation ser ut, där varje kommundel utgör en självständig enhet. Den visar dock inte alla kommundelar. Kommunikationen samordnas till stor del av stadens samordnande kostekonom.

År 2011 är det planerat att måltidsområdet i kommunen ska genomgå en omstrukturering med syfte att skapa en mer samlad organisation. Detta troligtvis genom att man antingen slår samman kommundelar eller att man arbetar inom förvaltningsområden där till exempel området skola och barnomsorg utgör en förvaltning och äldreomsorg utgör en annan. Besked om utformningen hade i skrivande stund ännu inte delgivits.

Kostcheferna i kommundelarna har regelbundna nätverksträffar där man bland annat har månatliga kostchefsmöten för att diskutera aktuella teman. I en beredningsgrupp diskuteras upphandlingsfrågor tillsammans med andra kommuner med vilka man har en gemensam upphandlingspolicy, även om upphandlingen sker lokalt för varje kommun. Kostcheferna har gemensamt bestämt att det inte är nödvändigt att alla kommundelars kostchefer behöver delta i beredningsgruppsmötet utan man har delat upp det så att två per år deltar och att man sedan

årligen byter av varandra. Under beredningsgruppsmötet går man igenom vad som är bra med avtalet och vilka krav som ska ställas. Ansvariga ute i några av tillagningsköken ingår också i en livsmedelsgrupp där man träffas för att diskutera de livsmedel som finns upphandlade. Två av kostcheferna ingår i en ekogrupp tillsammans med några politiker och Borås Agenda 21-samordnare. I ekogruppen diskuteras bland annat hur man ska kunna jobba för att öka inköpen av ekologiska livsmedel i kommunen.

Miljömål i Borås

I Borås handlingsprogram finns mål som är anpassade efter önskemålet att kunna skapa ett hållbart samhälle. Målen grundar sig på riksdagens 16 miljökvalitetsmål (se bilaga I), som ska nås senast 2025. Utöver detta finns delmål som ska uppnås senast 2010 (Borås stad, 2009). Det finns även riktlinjer för hur man som konsument kan bli mer miljövänlig i sin vardag. Då handlar det till exempel om att gå, cykla eller åka kollektivt i stället för att ta bilen, öka andelen grönsaker och baljväxter i maten och att man ska sortera sitt avfall och återvinna förpackningar. De miljömål som berör storhushållen i Borås är vattenförbrukningen som ska minskas med 5%, avfall från köken ska sorteras och användas till biogas och inköpen av ekologiska livsmedel ska öka till 25 % år 2010.

Vad styr och påverkar storhushållen?

Storhushåll inom den offentliga sektorn

Definition på den offentliga sektorn är att dessa verksamheter är underställda stat, kommun och landsting eller andra politiska enheter. Exempel på verksamheter inom den offentliga sektorn är skola, vård och omsorg (Wikipedia, 2009f). Offentliga verksamheter jobbar inte med lönsamhetsmål på samma sätt som privata företag men försöker ändå uppnå effektivitet och kvalitet för verksamheten. Man jobbar i stor utsträckning efter samma ekonomiska principer som den icke-offentliga branschen, till exempel att genom resurshushållning utnyttja minsta möjliga kapital för att uppnå utsatta mål (Ax et al., 2007). På så sätt är offentliga storhushåll oftast organiserade efter politiska (samhällsnyttiga) principer. Under begreppet offentliga storhushåll ”samlas alla storhushåll som har offentlig huvudman. Det betyder att även privata entreprenörers verksamhet inräknas i den offentliga sektorn” (Delfi Marknadspartners AB, 2006 s. 64).

Skolmat har med statliga bidrag serverats sedan 1946. 1967 övergick skolmaten till att ligga under kommunerna och från och med 1998 är skollunch en lagstadgad rättighet för alla grundskolelever (Prell, 2004). Äldreomsorgens måltidsproduktion är jämfört med skolmåltiden något mer komplex framförallt med hänsyn till att äldreboenden serverar alla dagens måltider hela året och att serveringsmöjligheterna varierar (Alander, 2007). Måltiderna innebär för många äldre ett av dagens viktigaste hållpunkter samtidigt som krav gällande näringsinnehåll och konsistensanpassning ställs mot kvalitativa aspekter.

Storhushållens påverkanspotential

Enligt Statens folkhälsoinstitut (2008) produceras 70 000 kilo mat per person och livstid. År 2005 serverades drygt 1 400 000 skolmåltider per dag i Sverige (Delfi Marknadspartners AB, 2006). Man räknar med att det totalt finns ca 32 000 storhushåll varav en dryg tredjedel finns inom den offentliga sektorns barn-, skola- och äldreomsorg (Livsmedelssverige, 2005).

Genom att välja ekologisk mat har storhushållen makt att påverka utvecklingen mot ett hållbarare samhälle. En veckas konsumtion av ekologisk mat per person kan befria fyra kvadratmeter av jordens yta från bekämpningsmedel (Statens folkhälsoinstitut, 2008). Ett sätt att ta ställning för hållbar miljö är att köken miljöcertifierar sin verksamhet. De kan ansöka om

att bli både Svanen- och KRAV-märkta vilket signalerar ett stort miljöengagemang till gästerna (Svanen, 2006; KRAV, 2009b).

Stefan Edman (2005) skriver i rapporten *Bilen, biffen, bostaden* under kapitlet att äta hållbart; att storhushåll förutom att de serverar själva måltiden bidrar med att påverka köpvagnar, kunskaper och attityder hos sina gäster. Om barn kommer i kontakt med ekologiska grönsaker i skolan är chansen stor att de påverkar föräldrarna att köpa hem just ekologiskt. Detta kallas storhushållens påverkanspotential (Alander, 2007). Heikkilä och Svensson (2007) hävdar att det kan vara svårt för de offentliga verksamheterna att byta ut konventionella livsmedel mot ekologiska, som generellt sett har ett högre pris. Köken har dessutom en stram budget vilket kan leda till att det uppstår en tvist mellan att hålla budgeten (ekonomiska mål) och målet att försöka ha mer ekologiskt (Heikkilä & Svensson, 2007).

En enkätundersökning som gjordes av Ekocentrum 2006 visade på att 65 % av deltagande kommunerna och landsting hade formulerat ett mål för att öka andelen ekologiskt. Det kunde antingen röra sig om procentuella mål eller ”andra typer av mål”, till exempel att man ska köpa ekologisk mjölk. Jämförelse från tidigare år visade att mål av den andra typen blev allt vanligare (Ekocentrum, 2006).

Vidare visar en studie som gjorts av Post (Post et al., 2008) att måltidsverksamheter som serverar mer ekologisk mat generellt använder mer rotfrukter medan de måltidsverksamheterna som använder mer förädlad potatis och rotfrukter sällan köper ekologiskt. Resultatet från studien avslöjar en betydelsefull skillnad mellan användande av förädlad potatis och ekologisk mat. Resultatet visar också på att nästan 40 % av Sveriges skolor inte alls använder ekologiska livsmedel, trots regeringens miljömål. Små måltidsverksamheter kan däremot laga mat från grunden med obehandlade ingredienser. Det är alltså de små enheterna som använder mest ekologiskt (Post et al., 2008). Tillgänglighetsaspekten i måltidsverksamheter hör ihop med matlagning i moderna måltidsverksamheter. Mellanstora och stora måltidsverksamheter som redan använder ett stort antal förädlade livsmedel skulle vara angelägna om att köpa mer ekologiska produkter om de kunde tillfredsställa deras behov. En del måste köpa förädlad konventionell mat eftersom det inte finns något ekologiskt alternativ på den svenska marknaden, vilket är en konsekvens av rationalisering.

Politikens inverkan på miljöarbete i storhushåll

Politiska intressen kan påverka storhushållen negativt eftersom politikerna kan ta beslut som inte gynnar verksamheten utan snarare påverkar den offentliga organisationen i ett större perspektiv. Om storhushållen är starkt styrda av ekonomiska förutsättningar kan det dessutom begränsa utrymmet för bland annat miljöarbete. Genom resursallokering fördelar man resurserna i organisationen och genom att iaktta hur resurserna fördelas kan man se hur olika verksamheter prioriteras i förhållande till varandra (Ax et al., 2007).

Enligt ett traditionellt, strukturellt perspektiv uppstår policys och mål i organisationers ledningsrum (Bolman, 2005). Det politiska perspektivet på organisationers målsättningar innebär dock att organisationer påverkas av intressenter på många nivåer, både politiker och privatpersoner. Skillnader i värderingar och tycke, i kombination med konflikter om de knappa resurser som finns att tillgå, komplicerar beslutsprocessen och gör att man måste kunna se ur flera perspektiv samtidigt.

Sara Alander (2007) skriver att miljöprojekts genomslagskraft inte endast beror på om det finns politiska beslut bakom utan även att det politiska engagemanget är avgörande såväl som tydliga strategier. Hon menar att dåligt understödda budskap utan tydliga strategier som att till exempel öka andelen ekologiskt, skapar misstro mot politiker samt försämrar relationerna mellan beslutsfattare och de som praktiskt jobbar ute i verksamheterna.

Upphandling

Lagen om offentlig upphandling berör köp som utförs av myndigheter och andra organisationer som är finansierade med allmänna resurser (Wikipedia, 2009e) och avser enligt 2 kap 13§ ”de åtgärder som vidtas av en upphandlande myndighet i syfte att tilldela ett kontrakt eller ingå ett ramavtal avseende varor, tjänster eller byggtreprenader”.

Upphandlingen ska enligt 1 kap 9 § gå till på så sätt att ”upphandlande myndigheter skall behandla leverantörer på ett likvärdigt och icke-diskriminerande sätt samt genomföra upphandlingar på ett öppet sätt” (SFS 2007:1091). Upphandlingen fungerar nämligen som konkurrensstimulator, vilket innebär att verksamheten inte får begära att producenters eller leverantörers varor ska vara närodlade. Detta innebär bland annat att krav på närproducerade livsmedel inte får ställas i förfrågningsmaterialet. Det är varans egenskaper, inte ursprung, som ska ligga till grund för kravspecifikation vid upphandling (Konkurrensverket, 2008). Konkurrensen mellan anbudande leverantörer gynnar de besparingsbehov som finns inom den offentliga sektorn (Stockholms handelskammare, 2009).

Lagen om offentlig upphandling har också inverkan på miljöarbetet. Det fungerar nämligen som konkurrenshinder, vilket innebär att verksamheten inte får begära att producenters eller leverantörers varor ska vara närodlade vid upphandling. Kan de lokala leverantörerna eller producenterna inte vinna anbudet över de rikstäckande enheterna förhindrar det de offentliga storhushållen från att köpa närodlade produkter (Bergström & Post, 2007). Dock kan de köpa närodlade produkter från avtalade leverantörer om dessa produkter finns med i upphandlingen. Trots ovan nämnda hinder för miljöarbetet har många offentliga verksamheter på senare tid framstått som bra exempel på svenskt miljöarbete. Dessutom har krav på att öka andelen ekologiska livsmedel introducerats på flera håll. Det finns till och med de kommuner som har öronmärkt pengar som ska användas till att köpa ekologiska produkter till skolorna (Bergström & Post, 2007).

I juni 2006 antog det Europeiska rådet en ny strategi för hållbar utveckling, där bland annat ett mål om att innan 2010 ska den genomsnittliga miljövänliga upphandlingen lägst uppgå till den nivå som bäst dittills uppnåtts (Konkurrensverket, 2008). Ett sätt för de anbudande företagen att kunna nå upp till de miljökraven som ställs i upphandlingen är att beställarna gemensamt utformar kraven. Eftersom den offentliga sektorn inte sällan står för en stor del av ett företags inkomster innebär gemensamma miljökrav från beställarna inom kommuner och landsting, att kraven dels blir mer motiverade att försöka uppnå dels innebär färre omställningar och kostnader.

Hållbar matkonsumtion och miljöanpassade kostråd

I det dagliga arbetet i storhushållen finns det olika sätt hur man kan skona miljön. Tillagningssätt bör ses över och förbättras om det går. Till exempel får man lite svinn och lägre energikostnader genom att använda ugnen ofta och köra ugnen full vid varje tillfälle (Bergström & Post, 2007). Det går åt mycket onödig energi om man sätter på ugnen bara för att värma lite mat. Utgifterna kan vidare minskas om köken säsongsanpassar sina menyer och minskar mängden kött till förmån av baljväxter (Bergström & Post, 2007). Djurhållningen står dessutom för mycket mer av världens klimatpåverkande utsläpp än vad produktion av baljväxter ger. Enligt konsumentverket (2007b) ger produktion av ett kilo kött 4-15 gånger större utsläpp av klimatpåverkande gaser än produktion av ett kilo baljväxter. Även olika typer av kött har olika stor klimatpåverkan. Ett resurssnålt alternativ är vilt, medan gris och kyckling ger mindre utsläpp än nötkött och lamm. Dock behövs nötkött och lamm till att hålla Svenska beteshagar i bra skick (Konsumentverket, 2007b). Det bästa alternativet är grova grönsaker, till exempel rotfrukter och kål ger mindre utsläpp av klimatpåverkande gaser. Detta beror på att de odlas på friland. Växthusodlade grönsaker som tomat, gurka och paprika produceras oftast

i oljeuppvärmda växthus som ger mycket stora utsläpp. Grövre grönsaker är alltså inte bara klimatsnåla, utan ger mycket mer näring än salladsgrönsaker (Konsumentverket, 2007b).

Problemområde

Skolmaten ligger under kommunen som har fastslagna miljömål. Ett av dessa mål är att innan 2010 ska man köpa in 25 % ekologiskt i alla kommunala storhushåll. Dessutom styrs dessa inköp av upphandling och ekonomiska begränsningar. Även politiska intressen kan påverka storhushållen negativt genom att fatta beslut som missgynnar verksamheterna och kan begränsa utrymmet för miljöarbete. Studier visar också att storhushållen har en möjlig påverkanspotential, till exempel genom att introducera ekologiskt till skolbarnen som sedan påverkar föräldrarna (Edman, 2005; Alander 2007). Även storhushållens vardagsarbeten kan innebära ett miljöarbete i sig genom att man ser över till exempel tillagningsmetoder och inköpsrutiner. Det finns med andra ord både svårigheter och möjligheter när det gäller miljöarbete i storhushåll och det kan vara intressant att studera hur de som jobbar inom dessa verksamheter upplever miljöarbete.

Syfte och frågeställningar

Syftet med denna studie är att undersöka hur kostchefer och arbetsledare inom offentliga storhushåll i Borås kommun värderar och tillämpar miljöarbete.

Våra frågeställningar:

- Hur ser kostchefer och arbetsledare i storhushåll på miljöansvar i sin yrkesroll?
- Vilken syn har de allmänt på miljöarbete?
- Vilken grad av medvetenhet finns kring miljöarbete?

Metod

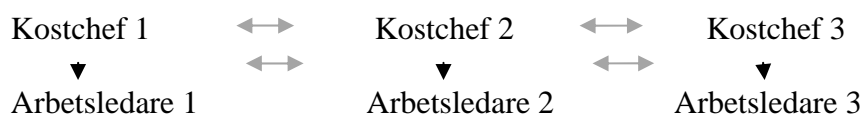
Fenomenologi, läran om fenomen, är en filosofi och ett kvalitativt forskningsperspektiv som studerar förhållandet mellan till exempel ett objekt och uppfattningar av objektet (Wikipedia, 2009d). Man studerar allt som gör sig synligt utan att värdera eller göra analyserande tolkningar. I den kvalitativa intervjun utgår man från att alla uppfattningar är av lika värde eftersom de har sitt ursprung i våra erfarenheter. Man kan därför inte nå renodlad kunskap om ett ämne. I den kvalitativa intervjun är alltså strävan att förstå hur den intervjuade upplever sin situation snarare än att försöka förklara den (Kvale, 1997). Fenomenologin har till den kvalitativa forskningen bidragit med den fenomenologiska metoden som handlar om att beskriva snarare än att tolka och förklara, och att snarare se gemensamma nämnare istället för bakomliggande faktorer.

Vi har vid analys av resultat från intervjuerna valt att använda oss av en fenomenologisk referensram. Det innebär att vi har försökt förstå miljöarbete som företeelse utifrån de medverkandes egna upplevelser och utgår från att verkligheten är vad våra respondenter beskrivit den som. Genom att sedan studera vad som sagts under intervjuerna har vi försökt att ta fram det som kan anses vara det väsentliga inom varje delområde av miljöarbete (Kvale, 1997). Detta utan att för den skull göra alltför djupgående tolkningar och förklaringar.

Urval

Med respondenter avses i den här rapporten tre kostchefer och tre arbetsledare med ledande befattningar, motsvarande arbetsledare, i Borås så som det beskrivs i figur 2. Respondenter valdes inom ett avgränsat geografiskt område då vi ville att förutsättningarna för respondenterna skulle vara jämförbara, med bakomliggande mål, krav och policys. Vi valde att genomföra studien i en kommun som vi själva hade anknytning till för att underlätta transport och boende under tiden för intervjuerna.

Valet av kostchefer skedde genom att vi sökte på kommunen hemsida och kontaktade sedan tre av dessa. Med andra ord valdes respondenterna utifrån tillgänglighet. Samtliga som kontaktades var villiga att delta i vår studie och intervjuer bokades löpande, när det bäst passade respondenterna. Via kostcheferna fick vi hjälp med kontaktoppgifter till personal i närliggande tillagningskök som därefter kontaktades för intervjuer. Samtliga kunde ställa upp för intervju. När vi valde tillagningskök utgick vi från kök med liknande förutsättningar. Tillagningsköken som vi besökte hade gemensamt att de samtliga lagade mat till grundskolan. Totalt genomfördes sex intervjuer under en treveckorsperiod.



Figur 2. Schematisk bild över respondenter

Ovanstående figur beskriver kommunikationen mellan respondenterna i studien. De svarta, vertikala pilarna beskriver kopplingen mellan kostchef och verksamhet som intervjuades. Kostcheferna hade det övergripande, långsiktiga ansvaret för tillagningsköket och hela kost-

organisationen i kommundelen. Samtliga hade kostekonomutbildning. Arbetsledaren i tillagningsköken som intervjuades ansvarade för den dagliga arbetsledningen ute i köket och var utbildade kokkar. De grå, svaga, horisontella pilarna mellan kostcheferna och mellan tillagningsköken visar på de eventuella länkar som finns genom till exempel beredningsgruppsmöten för kostcheferna och livsmedelsgruppsmöten för ansvariga i tillagningsköken. Samtliga respondenter informerades om att intervjumaterialet skulle hanteras konfidentiellt och att inga namn eller ingående arbetsbeskrivningar skulle kunna härledas till dem.

Genomförande

Intervjuerna hade en låg grad av standardisering och struktur, vilket innebar att frågorna ställdes utifrån hur de föll sig naturligt för respondenten, som fick prata fritt kring miljöarbete (Patel & Davidson, 2003). Intervjuerna inleddes med en standardiserad men öppen fråga för att få igång samtalet och för att få respondenten att börja reflektera kring ämnet. Vi frågade om de ville berätta om de hade något miljöarbete eller någon miljöpolicy och hur den i så fall såg ut. Snarare än intervjufrågor och fastställd intervjuguide användes intervjukarta där vi kryssade för huvudrubriker när respondenten hade behandlat ett område. (se bilaga II). Områden som bearbetades under intervjun var sådana som vi valde utifrån vad vi ansåg att respondenterna skulle kunna relatera till. Samtidigt kunde områdena härledas till ett miljöarbete vad gäller råvaruinköp, elförbrukning och utbildning. Totalt behandlades åtta områden. De följdfrågor som kunde ställas var av terapeutisk karaktär som bland annat löd ”Vill du berätta mer om det?” ”Hur kändes det?” (Kvale, 1997). Vi ville inte hindra respondenten att svara utifrån hur frågan ställdes och var främst intresserade av det respondenten själv valde att ta upp under intervjun. Det var alltså hans eller hennes berättelse som avgjorde ordningsföljden för de områden som behandlades.

Intervjuerna genomfördes på respondenternas arbetsplatser under arbetstid. När kostcheferna intervjuades gjordes detta på deras kontor medan intervjuerna med arbetsledarna genomfördes i kökens anslutna matsalar. Samtliga respondenter godtog att vi använde bandspelare under intervjuerna. Vi inledde sedan intervjun med att förtydliga att materialet skulle behandlas konfidentiellt och att det skulle kasseras efter bearbetning. Därefter berättade om varför vi har ett intresse för miljöarbete i storhushåll.

Intervjuerna pågick mellan tjugo minuter och upp till en timme beroende på hur mycket respondenten valde att berätta. Under intervjuerna stängde alla medverkande av telefoner och personsökare för att vi inte skulle bli störda. Vi försökte undvika att sätta oss rakt framför respondenten eftersom den ständiga ögonkontakten kan vara uttröttande för såväl respondent som intervjuare (Widerberg, 2002). Vi såg också till att ta några minnesanteckningar under intervjun, för att direkt efter intervjun kunna diskutera intressanta infallsvinklar som dök upp. Båda författarna till uppsatsen medverkade under samtliga intervjuer.

Bearbetning och analys

Studien utgick från ett empirinära förhållningssätt vilket innebar att grunden till analysen hämtades från de teman som framkom vid intervjuerna (Widerberg, 2002). Då vi var intresserade av att studera hur kostchefer och arbetsledare ser på miljöarbete i sina verksamheter gjordes analyserna utifrån de centrala teman som framkom efter granskning av intervjumaterialet.

Intervjuerna transkriberades kontinuerligt efter varje intervju och arbetsfördelningen skedde på så sätt att vi tog hälften av intervjuerna var. Alltså bearbetade var och en tre intervjuer själv. Vid nedskrivning av intervjuerna såg vi till att försöka transkribera så exakt som möjligt av vad som sagts. Dock krävdes det på några ställen en omarbetning av vissa ord för att texten skulle bli förståelig.

För att kunna komma fram till ett hanterbart resultat valde vi att bearbeta de transkriberade intervjuerna genom meningskoncentrering. Meningskoncentrering innebär att de meningar som intervjupersonen formulerat får en mer koncis form och underlättar hantering vid tolkning (Kvale, 1997). Vi plockade ut citat ur intervjuerna och satte in dem under de olika ämnesrubriker som använts under intervjuerna för att få en översiktlig struktur. Vissa citat hamnade under flera rubriker eftersom de berör olika ämnen som också går in i varandra. Efter detta gjordes sammanfattade tolkningar av vad varje respondent sagt under intervjun, om de olika delämnena. Därefter analyserades centrala teman för först kostchefer och sedan för arbetsledarna (se bilaga III). Med centrala teman avser vi det som Kvale beskriver som väsensskådande och som innebär att man ”låter ett givet fenomen variera fritt i sina möjliga former och att det som blir konstant under variationerna är fenomenets väsen” (1997, s 55). De centrala teman som analyserades fram presenteras i rapportens resultat tillsammans med några citat från intervjuerna.

Metoddiskussion

Som referensram vid studien användes en explorativ, fenomenologisk ansats. Detta genom att de som intervjuades själva fick forma sina utsagor efter egen förmåga och lyfta fram tankar och reflektioner så som det föll sig mest naturligt för respondenten. (Kvale, 1997) Vårt syfte var inte att testa en given hypotes utan snarare att med ett så kallat empirinära förhållningssätt utgå från de teman som uppkommer under intervjuerna. Därför ansåg vi att denna ansats var passande för vår studie. Vi avsåg därmed att undersöka hur upplevelserna av miljöarbete kan se ut i några verksamheter. Genom den fenomenologiska ansatsen försökte vi att förutsättningslöst genomföra vår studie och det centrala för analysen blev därför de teman som lyftes av våra sex respondenter.

Eftersom studien endast gjordes med intervjuer och dessutom var explorativ till sin karaktär kan man inte generalisera ett resultat. Detta är ju också det som är en av kärnfaktorerna med en fenomenologisk ansats, att varje upplevelse är en reflektion av verkligheten hur mot-sägelsefull den än kan te sig och att det som är synligt är det centrala. Det intressanta med att göra en studie på detta sätt är att man kommer nära verkligheten, om än bara för en kort stund. Förvisso kan det vara svårt att som ovan forskare under den begränsade tid som denna uppsats erbjudit göra några djupare neddykningar i de känslor och attityder som finns i storhushåll kring miljöarbete.

Då studien syftade till att explorativt utifrån ett fenomenologiskt synsätt undersöka hur kostchefer och arbetsledare ser på sitt miljöarbete kunde vi fritt välja de respondenter vi hade intresse att intervjua, inom de förutsättningar vi i förväg bestämt; att intervjua tre stycken kostchefer samt arbetsledare i tillagningskök. Anledningen till att vi valde denna konstellation var att vi såg fördelar med att det fanns en relation mellan kostchef och arbetsledare. Det underlättade arbetet för oss med att sätta oss in i den organisation de både grupperna verkade inom samt att det fanns möjlighet att iaktta relationen mellan dessa och huruvida samspelet dem emellan påverkar synen på miljöarbete. För att vidare begränsa arbetet valde vi att inte göra studien i några mottagningskök då det skulle innebära att vi skulle få göra ytterligare intervjuer. Detta skulle tidsmässigt innebära en ökad belastning samt att vi ansåg att avgränsningen med kostchefer och arbetsledare i tillagningskök var tillräcklig för att besvara vårt syfte.

I resultatet valde vi att presentera kostcheferna och arbetsledarens i tillagningsköken gruppvis, det vill säga kostchefernas svar ställdes mot arbetsledarnas svar. Detta då vi beslutade att avgränsa oss till att inte titta ingående på enskilda individer utan försöka lyfta fram typiska teman för de båda yrkesgrupperna. Detta understryks även av vårt tillvägagångssätt att lyfta fram centrala teman vid analysen av intervjumaterialet.

Att vi valde att genomföra vår studie inom ett geografiskt område med två specifika yrkesgrupper, kostchefer och arbetsledare, som samtliga arbetar inom kommunens offentliga måltidsverksamhet kan ses som ett medvetet urval medan de individer som ingick i studien valdes utifrån tillgänglighet, med andra ord de som fanns att tillgå och var villiga att medverka. Eftersom vi kontaktade köken via kostcheferna så är det svårt att bedöma huruvida köken frivilligt deltog eller om de såg det som ett direktiv från kostchefen. Sammanlagt genomfördes sex intervjuer vilket vi ansåg vara ett hanterbart antal att genomföra inom vår tidsram då transkriberingen annars hade blivit alltför tidsödande. Hade vi valt att göra fler intervjuer hade analyserna troligtvis blivit ytliga och ofullständiga. Fler intervjuer hade troligtvis inte heller bidragit med ytterligare information.

Vi valde att använda oss av intervjuer då vi ansåg att det passade bäst för vår undersökning. Det skulle också kunna ge oss den bästa inblicken i de olika respondenternas förhållningssätt till miljöarbete. Däremot blev en utmaning för oss att inte ställa ledande frågor eller frågor som kunde besvaras med ja eller nej, för att istället kunna erhålla mer uttömmande svar.

Eftersom vi genomförde intervjuerna på respondenternas arbetsplatser bidrog detta troligtvis till en ökad trygghet hos respondenterna. Vi försökte också betona att vi inte har någon direkt köksfarenhet eller är några experter på miljöarbete men att vi var intresserade av hur det kan se ut hos dem. Man kunde märka att kostcheferna hade lite lättare att berätta och att de gärna vävde in aspekter som inte var direkt kopplade till miljöarbete utan snarare var av yrkesgemensamt intresse, då vi snart är kostekonomer liksom dem. Arbetsledarna behövde däremot lite mer guidning. Guidningen innebar att vi lyfte ett nytt ämne när vi märkte att personen inte hade mer att säga. Utöver detta så verkade arbetsledarna mer stressade än kostcheferna trots att vi inte kom under lunchruschen. Dock fick vi en känsla av att de inte var lika vana vid att intervjuas som kostcheferna var och att de kan ha uppfattat situationen som lite skrämmande. En del blev först lite nervösa och avvaktande när vi sa att vi läste till kostekonomer och undrade hur miljöarbetet såg ut i deras verksamhet. Även det faktum att vi var två och respondenten var ensam kan troligtvis också ha uppfattats som ett orosmoment. Genom att vi var uppmuntrande och mottagliga för det som han/hon hade att berätta tror vi dock att tryggheten så småningom infann sig. De flesta respondenterna var dock avslappnade under större delen av intervjuerna och verkade tycka att det var roligt att bli intervjuade. Man kan tänka sig att arbetsledarna inte är vana vid att få särskilt mycket uppmärksamhet från utomstående och att intervjun kan ha fungerat som en tillfällig statushöjare. Kostcheferna som intervjuades uttryckte på liknande sätt att de tyckte det var roligt att få träffa studenter som gick samma utbildning de en gång gått.

Genom att låta respondenten berätta fritt utifrån en inledande fras kunde han/hon själv tolka frågan utifrån sina egna erfarenheter. På så sätt tror vi att de svar vi fick gavs utifrån deras egna erfarenheter snarare än att vi fick de svar som respondenten trodde att vi ville höra. I stället för att vi skulle styra hela samtalet, vilket vi tror skulle ha lett till att vi ställde ledande och långa frågor, använde vi oss av en intervjukarta, det vill säga ett dokument med områden där vi kunde bocka av det som behandlades av respondenten under intervjun. Den innebar en säkerhetslina för oss under intervjutillfället, men användes också vid bearbetning av materialet för att få struktur på vad som sagts. Vår roll som intervjuare var under samtalet att guida respondenten genom att lyfta fram en rad delområden som behandlades. Det kan självklart vara svårt att som en ovan intervjuare hålla sig neutral under en intervju och inte ställa ledande frågor eller börja ifrågasätta det den intervjuade berättar. Inte minst om man har ett genuint intresse för ämnet kan det vara frestande att vilja diskutera med respondenten, vilket ju inte är syftet med en intervju. Samtidigt skulle vår oerfarenhet kunna göra att vi uppfattades som mindre hotfulla för respondenterna. Det skulle också kunna tänkas att man är mer uppmärk-

sam om man inte är så van vid att intervjua. Detta då man låter respondenterna utforma intervjun snarare än att man sitter och jämför med tidigare intervjuer.

Vid samtliga intervjutillfällen användes en bandspelare för att vi efteråt skulle kunna sitta i lugn och ro och gå igenom intervjun. Vilket innebar att under intervjun kunde vi fokusera på den vi intervjuade. Vi såg dock till att ta minnesanteckningar under samtalet för att omgående efter avslutad intervju kunna diskutera med varandra om det var något särskilt spännande som uppkommit.

Vi försökte att transkribera så exakt som möjligt utifrån vad respondenterna berättade. Dock har vi varit tvungna att göra vissa omformuleringar för att få förståeliga meningar. Detta berodde på att respondenterna ibland inte formulerade hela meningar utan vävde in flera synonymmer i samma mening och så vidare. Genom den fenomenologiska ansatsen fick alla respondenter komma till tals. Vi fokuserade på vad som sades under intervjun och inte hur respondenterna svarade. Detta gjorde att vårt tolkningsutrymme begränsades till att endast omfatta textanalys av vad som sades. Detta kan tyckas vara något endimensionellt, men vårt syfte höll sig inom den tidsram vi hade att tillgå. Däremot kunde väsentligheter lyftas fram från varje intervjuområde, det vill säga det som vi ansåg vara det gemensamma mellan de olika citaten. Detta innebär inte att det som sagts kan generaliseras utan snarare att det finns gemensamma teman. När man lyfter in citat och ställer dem mot varandra kan man snabbt överblicka vad som är gemensamt och vad som skiljer. Vi valde att fokusera på det gemensamma framförallt för att tiden inte hade räckt till att analysera allt som skiljde mellan respondenterna. Genom centrala teman kunde vi således få viss inblick i vad som ansågs väsentligt inom miljöarbete för kostchefer och kostchefer i Borås.

Resultat

Här näst följer de centrala teman från intervjuerna under de åtta delområden som behandlats i studien (Se bilaga III).

Definition av verksamhetens miljöarbete

En av kostcheferna svarar på frågan om vad de har för miljöarbete i sin verksamhet: ”Ja det enda gemensamma vi har det är att vi ska innan 2010 så ska vi handla 25 % KRAV-märkt. Och vi jobbar ju med det hela tiden att utöka detta då”. En annan kostchef svarar ”Borås stad har ju en miljöpolicy om att vi ska ha 25 % ekologiskt 2010, men det är ju tveksamt”. Medan den tredje kostchefen besvarar frågan ”Jag tänker på två saker. Dels är det ekologisk mat, målet 25 % och så tänker jag på hur mycket mat som slängs i skolorna.”

Som det framgår ovan anser de tre kostcheferna att ekologiskt är centralt för deras miljöarbete men ser ekonomin som ett hinder för arbetet. Detta beskrivs bland annat av en kostchef, som säger:

Man blir väldigt kluven, för vi hade gärna köpt in hur mycket ekologiskt som helst men samtidigt får vi tillbaka att vi måste nå det ekonomiska målet som går före alla andra mål. Vi kan ta bort alla andra verksamheter bara ekonomin hålls. Men de vill gärna ha mat också”

I de tre tillagningsköken förstås miljöarbete som sopsortering. Arbetsledarna uttalar också att de inte har något direkt utarbetat miljöarbete. Till exempel säger en kökschef att ”Vi har ju inget uttalat miljöarbete, så att säga, just för köket utan det är ju de mål som Borås stad har för övrigt. Vi har ju inget eget. Så det är ju noggrann sopsortering”. En annan säger endast ”Jag tänker mer på hur man sorterar sopor och grejer. Ja och sånt. Att man sorterar rätt och det gör vi här.” Medan den tredje tänker på återvinning och ”Sortering av sopor och mycket sånt” som det enda de gör för miljön.

Tankar om maten och miljön

Kostcheferna anser att de måste rannsaka sina livsmedelsinköp för att göra plats åt ekologiskt. Därigenom vill de minska på inköp av tomat och gurka. Detta arbete, att byta råvaror, ses som en utmaning för personalen. En av kostcheferna uttrycker det som att ”Det blir ju en utmaning för köket då att tänka om. Just det här med, vad är onödigt och vad kan man köpa istället för att få ner kostnaderna?”.

Kostcheferna pratar också om att personalen och gäster måste informeras om att de inte alltid kan servera till exempel gurka och tomat. En kostchef säger: ”Viljan finns och vi försöker föra fram budskapet att vi måste jobba mycket mer med säsongsanpassat och informera mer till våra gäster att vi kan inte alltid ha tomater”. En annan pratar om hur man ska få barnen att äta bönor:

Helst ska man ju inte se att det är bönor i. I alla fall ungdomar har väldigt svårt att äta bönor i dag. Så det är också en bit som man måste jobba med i skolan. I alla fall den pedagogiska biten. Det är mycket som vi måste jobba vidare med. Just det här att få barnen att våga testa på de här bönona och så. Därför tror jag att förskolorna är mycket viktiga i den biten med grönsaker och jobba med säsongsanpassat. Så att barnen vågar testa på lite olika sorter. De har man ju med sig sedan då man börjar högre upp.

Den tredje kostchefen anser att personalens beteende måste förändras ”Vi jobbar mycket med att ta bort tomat och gurka så här års. Det är väldigt dyrt att köpa in, innehåller mycket vätska och lite näring. Men det sitter djupt i ekonomibiträderna, de tycker att barnen vill ha. Så det är lite svårt att förändra det, men vi jobbar på det.”

I tillagningsköken har arbetsledarna lite olika tankar om maten och miljön i den egna verksamheten. Två arbetsledare har gemensamt att de anser att ekologiskt och närodlat ska ha ett mervärde för den egna verksamheten. Dessutom ska det innebära en kvalitetshöjning och gör det detta, använder man sig av dessa produkter. En kökschef säger att de ”jobbar delvis efter säsong... Som nu idag har jag haft lammfärsbiffar. När det är påsk och så då. När vitkålen kommer så har man det. Delvis då. När rotfrukterna är som bäst så har man det...” En annan kökschef säger att de vill sätta sin egen prägel på maten genom att använda närodlat livsmedel och laga mat från grunden. ”Vi har påpekat att vi vill ha närodlat. För det är också det med miljön då. Att hämta kyckling från Thailand är väl inte så vidare roligt.” Vidare säger de att ”Våra mål är att laga ekologisk mat, närodlat, från grunden och vet inte hur många gånger vi har sagt detta, men vi trappas ju bara bakåt i stället”. Förutom att kostcheferna sätter käppar i hjulen så är det ekonomin som stoppar dem. De berättar att ”Innan hade vi ju mjölk då som beställdes. Men det var så dyrt så det ska inte beställas längre. Och det är likadant med alla andra produkter med, det är för dyrt”.

Den tredje kökschefen tar inte alls upp ekonomin och priset på maten som en styrande faktor av utbudet. Hon utgår i stället från konsumtionen, alltså anpassa utbudet efter vad barnen äter. Exempel på detta är att de på salladsbordet har lite bönor och linser men ”Det är väl inte jättepopulärt men vi har en liten skål i alla fall så att de kan välja om de vill ha. Men det är väl ingen jätteomsättning direkt”.

Det som styr utbudet av ekologiskt är ekonomin:

Vi har väl haft ekologiskt. Och det är väl meningen att vi ska ha... Mjölk har vi ju ekologiskt. Grönsaker har vi haft litegrann. Men det har jag faktiskt tagit bort nu lite för det är så himla mycket besparingar. Och det kostar ju mer pengar så att... så att just nu har vi tagit bort det nu då, under en kort tid. Men annars så har vi haft lite.

Definition av avfallshantering

Två av de tre kostcheferna definierar avfallshantering som sopsortering, medan den tredje kostchefen inte nämner något som berör avfallshantering. En av kostcheferna som pratar om sopsortering säger att det innebär ”att man sorterar på ett speciellt sätt. Tror det är på 5-6 olika sorteringar; vit och svart påse, metall, man delar upp det”. Via projektet Grön flagg engageras personalen och barnen i förskolor och skolor att bland annat sopsortera:

Plus att man jobbar med någon form av tema. Jag vet att några förskolor jobbat med temat hälsa. Just det här med kosten och grönsaker och sådant. Då är barnen involverade i detta, genom skola och förskola, men det behövs ju en brinnande själ i det här. Men det är väl så med allting, att det behövs en engagerad.

Den andre kostchefen pratar också om att avfallshantering handlar om ”(--)) att separera det som är restavfall, plåt, papp.” Dock är denne osäker kring rutinerna och säger:

Nu blev jag osäker på om vi har komposterbart och brännbart för sig. Det är kanske bara brännbart allting. De vita och svarta sopsäckarna har vi inte så mycket i köket, där har vi endast svarta säckar. De lägger allting i brännbart.

De tre arbetsledarna anser att det finns ett värde i att sopsortera men på olika sätt och de är olika mycket insatta i vad det innebär att sopsortera. En av dem uttrycker att det ”är jag faktiskt dåligt insatt i men det har för ett tags sedan i Borås Stad, vi hade ju kompostering då, både för privathushåll och även för storkök och offentlig verksamhet”. Trots att han inte har fått information om det kan han diskutera det:

Men jag tror att det går till fjärrvärmeverket nu så att det eldas eller förbränns på nåt vis så det är ingen kompost nu för det är nåt nytt nu att man inte får slänga kaffesump och såna där saker,

blöta grejer och sånt där. Utan sånt som brinner bara. Men det måste jag säga, att det har jag fått information om hemma men inte fått någon information om här.

En annan kökschef berättar en hel del om ett stort soprum där de sorterar ”wellpapp, vanligt papper. Vita påsar svarta påsar, glas, plast.” Den tredje verksamheten kan också räkna upp vad de sorterar vilket är ”mjölkkartonger, plast, glas, porslin. Svart och vit påse. Men ingen kompostering, det lägger vi i de svarta påsarna”. Dock är de också medvetna om priset för soporna.

Tankar om svinn

Det är endast en av kostcheferna som tar upp minskning av svinnet som miljöarbete. De övriga två nämner inte svinn över huvudtaget.

Den kostchef som pratar om svinnet är medveten om att man måste begränsa hur mycket som slängs eftersom det påverkar både ekonomi och miljö. Detta förklaras genom att han säger ”maten har ju transporterats till köken, värmts upp, värmebehandlats och mycket energi har gått åt till den maten och så bara slängs det ut. Blir ju en stor miljövinna om man kan få ner det”. Dessutom tänker han ”på hur mycket mat som slängs i skolorna” och berättar att ”jag försöker få kökspersonalen att begränsa vad barnen tar på tallriken, men inte så långt att man blir alltför otrevlig”.

Alla tre arbetsledare ser svinn som ett tecken på om maten uppskattas eller inte och har indirekta eller direkta metoder för att hantera svinn. En verksamhet försöker minska svinn i skolan genom att ”servera god mat så att de slänger så lite som möjligt, då va. Men även om det är hamburgare och sånt där som de tycker om så tar de sig för mycket och slänger”. Den konkreta handlingen som skedde var att ”jag tog faktiskt bort tacos ett tag. Och sa att jag tar det som ett tecken på att ni inte gillar det när ni slänger. Då blev det bättre igen. Men det är... Sen börjar det öka igen då”.

En kökschef ser svinn som ett tecken på att barnen inte gillar maten. Det påpekar denne genom att säga ”det ser man ju att barnen inte är lika förtjusta i maten längre, (--). Innan var det ju alltid: 'åh, skolans mat är så god'. Man märker de nu, för nu slängs det mycket mat också. Det är ju inte heller bra för miljön”. För att hålla koll på svinnet väger de maten som barnen slänger. Den tredje kökschefen väger inte maten men de ”följer ju upp ändå varje dag liksom om vi gör för mycket mat. Så vet man ju det till nästa gång och lägger upp det så då”. Dessutom berättar kökschefen att ”vi har inte jättemycket rester heller. Jag tror att det beror på att barnen gillar maten. För några år sen var det lite olika och då mätte vi någon gång för att få lite bättre koll”.

Transporter

Kostcheferna försöker effektivisera transporter, dock är det olika hur de går tillväga. En kostchef uttrycker sin medvetenhet om fördelar med samsyn kring transporter då hon berättar att ”vi har ingen samsyn när det gäller transporter och lokaler det kan ju vara så att ett kök bygger ut och så kanske det finns ett kök som har överkapacitet i kommundelen bredvid, då kanske man skulle kunna hjälpa varandra”. Och i upphandlingen kan hon ställa krav på leverantörerna och de ”får ju inte ha vilka bilar som helst och... Ja, de får inte ha vilka däck som helst... Det måste vara miljögodkänt för att vi ska samarbeta med dem”.

En annan kostchef ser hellre en längre transport av livsmedel, än små korta. Hon menar med det att ”många tror att transporten (av kyld mat) från Sala borde påverka miljön mer, men det blir mer miljöpåverkan om personbilar kör varje dag än att det kommer en långtransport. Det har Samhall kunnat studera”. Den tredje kostchefen anser att transporter är lite underprioriterat ekologiskt och att man borde fokusera mer på transporter. Och förklarar detta med att

säga ”ekologisk odlad mjölk framtagen ifrån Umeå i stället kommersiellt framtagen mjölk ifrån Göteborg-Boråsregionen, kanske man skulle fokusera på sådana saker”.

Långa transporter förknippas med sämre kvalitet och stor miljöpåverkan i två av tillagningsköken, i det tredje köket togs inte ämnet upp. En kökschef anser också att transporter är lite underprioriterat ekologiskt, man borde fokusera mer på transporter. ”Jag tycker det känns helt vansinnigt... det är väl bara en sak i det stora hela men vi har ett bageri som ligger ett par hundra meter neråt gatan här. Som jag köpte bröd från tidigare, det var varmt när det kom hit på morgonen. Men nu är inte de med på nya upphandlingen.” Det upphandlade brödet körs nu ”tre mil med lastbil istället för två hundra meter uppför gatan då”. och ”det känns så fel”. Den andra kökschefen säger att långa transporter har en negativ påverkan på miljön. Därför är denne negativt inställd till att ta kyld mat från Sala. ”Det är ju inte miljövänligt om man tänker var den tas ifrån då. Är väl 40 mil, Sala: (--) Det är ju inte miljövänligt.” Dessutom har de ”påpekat att vi vill ha närodlat. För det är också det med miljön då”.

Elförbrukning

Två av de tre kostcheferna hänvisar till lokalförsörjningskontoret då de fick frågan om de mätte och kontrollerade sin energiförbrukning. Den tredje kostchefen berörde inte ämnet. Den ena av kostcheferna är positiv till att redovisa energiförbrukning men gör inget själv för att kunna kolla upp hur de ligger till utan hänvisar till: ”att lokalförsörjningskontoret för statistik över energiförbrukning (--).” Vidare berättar hon att ”vi tittar inte så mycket på energiförbrukningen men lokalförsörjningskontoret gör det mycket. Kan få energiförbrukningen för varje ställe om vi vill.” Dock tycker hon att det ”vore kul att kunna presentera hur energiförbrukningen ser ut i köken.” Den andre kostchefen anser att det är en ”fråga för (*tystnar*) ... Vi hyr ju lokalerna. När något går sönder så får vi klaga hos hyresvärderna så får de sätta in någonting.” När samma kostchef fick frågan om denne visste om det gick att mäta energiförbrukning i köken blev svaret: ”Ingen aning! Det ligger väl också hos dem som vi hyr av.”

De två arbetsledarna som behandlar ämnet uttrycker ett vagt engagemang för det, medan den tredje kökschefen inte berör ämnet. Ett av tillagningsköken tror inte att man kan få fram elförbrukningen och hänvisar till lokalförsörjningskontoret:

Näpp! Det har jag ingen som helst koll på. Utan det tror jag inte att man kan få loss i köket för i den här skolan är det ett uråldrigt elsystem i huset. Det är ju lokalförsörjningskontoret som äger fastigheterna. Som skolan som sen i sin tur hyr den. De har också hand om all fast utrustning.

En annan kökschef pekar på bristande kommunikation med sina chefer:

Det hade ju varit intressant. Men vi pratar egentligen inte så mycket med våra chefer. Det vi mest diskuterar med dem är hur vårt schema ser ut och hur vi ska jobba och ska vara. Det här med maten och hur vi jobbar i köket är alldeles för lite och alldeles för dåligt.

Borås miljömål och upphandling

De tre kostcheferna känner till det ekologiska miljömålet, som är det mål som berör deras egen verksamhet. Dock varierat kunskapen om det 25 %:iga målet till 2010 och det är ingen som jobbar med de andra miljömålen som kommunen satt upp. Till exempel säger en kostchef som jobbar med det ekologiska miljömålet att ”(--)) det enda gemensamma vi har det är att vi ska innan 2010 så ska vi handla 25 % KRAV-märkt. Och vi jobbar ju med det hela tiden att utöka detta då.” Medan en annan kostchef inte pratar om det och hänvisar genast till att ”det finns nog på nätet att hämta det där miljömålet. Finns ju en, (--), som jobbar aktivt med det. Hon kan säkert plocka fram lite uppgifter och så.” Den tredje kostchefen känner väl till miljömålet och säger att ”jobbigen är de inte för de är ganska så konkreta för hela verksamheten. De här 25 % är ju ganska så jobbigen i och för sig.” Dock anser han inte att de är för högt satta,

men säger också: "(--) men vi har inte fått ekonomisk kompensation för det kan jag tycka, för det är fortfarande en kostnad."

Även de övriga kostcheferna tar upp i intervjun att det är pengarna som styr inköpen och att det är ekonomin som begränsar att de inte kan nå upp till 25 %. En kostchef påpekar också:

Det är lite dåligt att staten inte sätter krav på sina egna verksamheter så mycket man kanske skulle kunna önska. Att försvaret inte handlar upp i den utsträckningen. Att inte ens regeringsbyggnaden inte ens har 25 % ekologiskt, det kan jag tycka är en brist. Det sätter ju lite standard på oss andra om vi ser att de inte sköter sig.

Dessutom säger samme kostchef att man måste dra in på annat för att få råd med de ekologiska livsmedlen. "Då ställs det mot näringsmässigheten i maten, då ska man ta bort mjölken vissa dagar för att få plats med ekologiskt." Även upphandlingen påverkar och begränsar. Till exempel säger en kostchef att: "Upphandlingen ser till att vi har några produkter som är ekologiska. Sedan är det pengar som styr." Och en annan kostchef påpekar "Däremot får vi aldrig ställa krav på att maten ska vara närodlad. Det är ju lite synd."

Arbetsledarna har hört talas om miljömålet, men det är inget de verkar ha tagit till sig. De tycker inte heller att det är relevant för just deras arbete. Dessutom har de begränsat inflytande på upphandlingen. En kökschef har hört att det finns ett miljömål men vet inte så mycket om det. Detta framgår då denne säger: "Borås stad har ju nåt mål att (--)) nån procentsats som man inom en femårsperiod skulle handla ekologiskt. Men man har ju inte anslagit om några pengar till det." En annan kökschef berättar på liknande sätt att "(--) det är viss många procent till ett visst år. Som Borås kommun har bestämt då, men inget annat. Den tredje kökschefen uttrycker stort ointresse till miljömålet och säger att "Dom har väl diskuterat det på mötena men det är väl inget som vi tar till oss. Det är inte så intressant. "

När det gäller upphandling uttrycker arbetsledarna lite olika tankar om detta. Ett kök tycker att det hindrar deras handlingsutrymme vid inköp av lokala varor:

(--) vi har ett bageri som ligger ett par hundra meter neråt gatan här. Som jag köpte bröd från tidigare, det var varmt när det kom hit på morgonen. Men nu är inte de med på nya upphandlingen utan vi ska handla bröd från Alingsås istället. Och det är jättebra bröd därifrån också, det är inget fel på det men liksom, det känns så fel. Att man ska köra det tre mil med lastbil istället för två hundra uppför gatan då.

En kökschef tycker att han/hon inte får vara med och påverka upphandlingen alls och har inget positivt att säga om det. Denne berättar att: "Det här med upphandling är ju bara cheferna som sitter med det. Vi får ju aldrig vara med och påverka vad vi vill ha för produkter. Det är bara cheferna." En annan kökschef berättar att denne är med i en livsmedelsgrupp där en från varje kommun del i Borås stad träffas. Denne är väldigt positiv och berättar att "(--) det är jättebra faktiskt. Vi pratar mycket om upphandlingar och beställningar, vad som krånglar och sånt."

Relationer och referenser

Kostcheferna anser att de inte är ensamma aktörer som kämpar för ekologiskt utan att de ingår i ett sammanhang med politiker som styr uppifrån och omgivning som gör egna val, såväl privata konsumenter som andra verksamheter inom livsmedelsbranschen. Detta uttrycks av en kostchef som att det egentligen är små till skillnad från andra aktörer i livsmedelsvärlden och att konsumenter också har ett ansvar:

(--) man tror att storkök är så otroligt stort. Men egentligen är vi en väldigt liten del i det stora hela. Om man tittar på den vanliga konsumenten. Så om vi har en livsmedelsupphandling som omsätter runt 110 miljoner så omsätter bara Citys butiker i Borås 550 miljoner. Och då har vi

därtill Coop, Willys, ICA Maxi. Så även om det är viktigt att vi går i bräsch så måste man ju sparka den vanlige konsumenten lite grann i ändan också.

Utöver detta är det kommundelsnämnderna som påverkar köksverksamheterna på så sätt att de fattar beslut utan att rådgöra med kostcheferna först. Detta uttrycks av kostcheferna som negativt och en kostchef uttalar att:

Även om kostcheferna kommer överens om något så är det kommundelsnämnderna som tar beslutet, så även om vi kommer med förslag så kan det vara så att nämnden inte alls tycker så här.

Vidare berättar samma kostchef att ”Tittar man på mjölken som också är ett beslut taget i kommunfullmäktige om att det ska vara ekologisk mjölk (--) så är den ekologiska mjölken 1 kr dyrare. Det motsvarar det ungefär 100 000 kr för oss på ett år.” Dock säger den tredje kostchefen att det bästa är att kommunstyrelsen bestämmer och vill på så sätt bli styrd uppifrån. Han uttrycker detta genom att säga: ”Det enklaste är att kommunstyrelsen fattar det beslutet att vi ska ha det som mål. Det underlättar om vi får pengar för det, en kompensation. (--) Då skulle det inte vara så svårt att uppnå det egentligen.” Dock ska staten föregå med gott exempel:

Det är lite dåligt att staten inte sätter krav på sina egna verksamheter så mycket man kanske skulle kunna önska. Att försvaret inte handlar upp i den utsträckningen. Att inte ens regeringsbyggnaden inte ens har 25 % ekologiskt, det kan jag tycka är en brist. Det sätter ju lite standard på oss andra om vi ser att de inte sköter sig.

En av kostcheferna pratar om utomstående förebilder då hon kommer in på ekologisk mat. ”På tal om ekologisk mat. Nu kommer jag inte ihåg vad hon heter... Men det är ju en tjej som har varit på tv litegrann, det här med Bert och det...” En annan kostchef nämner Marit Paulsens ändrade uppfattning om ekologiskt:

Hon har bytt sida, hon har varit väldigt mycket för ekologiskt och stått för dem på barrikaderna. Hon har nu ändrat uppfattning och tycker att det nu är alldeles för dåliga skördar så vi klarar inte världssvälten om vi går över till ekologiskt.

Arbetsledarna har olika förhållningssätt till relationen med sina chefer och en av dem vill bli styrda ovanifrån genom lagstiftning och anser att det krävs konkreta handlingar:

Det är klart att man tänker på miljön. Men det är ju inte det som präglar mina inköp så att säga. Utan det tycker jag ligger högre, på politikernivå. Man ska lagstifta om livsmedel, det ska man inte behöva sitta och bekymra sig om i ett kök. Visst kan man påverka, men mitt jobb är att se till att ungarna har bra mat. Resten finns det annat folk som ska jobba med anser jag!

Den andra arbetsledaren vill vara mer involverad med cheferna men inte styrd uppifrån när det kommer till kreativa aspekter. Hon får inte vara delaktig i upphandlingen men har stått på sig för att få ha kvar ansvaret för salladsbordet:

(--) det är nästan det enda vi får styra över. Det var ett tag vi fick papper om att de och det ska göras. Men då sa vi nej nu får det vara bra, nu slänger vi dessa papper. Ni ska inte ta bort hela vår glädje med att stå i salladen och får hitta på vad man vill göra. Fick ett schema över salladsbordet.

Vidare berättar samma arbetsledare att ”(--) så fort man är lite kritisk (--) så är det som om ... 'hur ska vi kunna göra för att det ska bli bra? Sitt och prata med din granne i 10 min'. Lite barnsliga grejer blir det då.” Dessutom har köket och cheferna olika mål. Kökets mål är ”(--) att laga ekologisk mat, närodlat, från grunden och vet inte hur många gånger vi har sagt detta,

men vi trappas ju bara bakåt i stället.” Det mål som cheferna har, uppfattas av personalen som att det endast handlar om ”(--)) samarbetet mellan köken. Att vi ska vara här och där. I stället för fokus på det som egentligen gäller.” Den tredje arbetsledaren ser fördelar med utbyte av idéer från andra verksamheter:

Vi pratar mycket om upphandlingar och beställningar, vad som krånglar och sånt. Vårt dataprogram som vi beställer med då, Agresso. Vad som krånglar där. Idéer och sånt. Så det är jättebra faktiskt. Att få byta idéer med varandra.

Utbildning och utveckling

Ingen av de tre kostcheferna anordnar konkreta miljöutbildningar till sin personal. Dock är det en kostchef som nämner en utställning man haft om säsonganpassat:

Ja nu i det sista har vi väl inte haft något så specifikt om ekologiskt men annars försöker vi ju samordna utbildningar och så. Men vi har inte haft någonting förutom det här när vi bjöd in alla kök och hade utställningar om lite säsonganpassat och så. Vad man kan göra. Då bjöd vi in både politiker och kökspersonal och lärare. Det är väl det enda vi har gjort...

En kostchef pratar om utbildningspengar och ”(--)) strävar efter att alla har kokerskeutbildning. Var en del salladsutbildningar, några fick specialkost, matlagningsmetoder, HACCP.” Hon berättar även vad personalen önskar för utbildningar:

Det som efterfrågas är mer salladsutbildningar, lite nya recept, matlagningsmetoder. I bland upplever man att man inte kan göra så mycket ute i storhushållen men med lite nya sätt kan man egentligen göra väldigt mycket om man kan jobba på ett speciellt sätt. Ibland kan man inte göra precis som hemma, med t.ex. bottenredning, utan jobbar man på ett annorlunda sätt tror jag att man kan komma långt.

De har tidigare åkt iväg på en föreläsning som berättar lite om grönsaker och sedan får de vara med och göra lite olika grönsaksblandningar. Det som det har visats på är att vi har fått många småsallader, så att de ska bli attraktivt för barnen att de får äta många olika saker.

Det är endast två arbetsledare som nämner utbildning och de verkar vara positiva till utbildningar men har inte tagit något initiativ till utbildning i miljöarbete. Den ena kökschefen är positivt inställt till utbildningar men inte chefernas agerande:

(--) Jag är ju miljöombud. Jag har ju varit det i 4 år men inte gått på någonting. Så bra sammanhållning är det. Och så säger de: 'har du inte fått något mail om det?'. Nej säger jag; jag bara väntar, väntar och väntar. Men då har det varit att åka till sopstationen och lite andra träffar och sånt där, men de har glömt av mig. De har de gjort. Jag tycker att det är slarvigt. Men det är väl ingen som tackar nej till lite utbildning. Det är alltid skoj.

Den andra kökschefen vill gärna ha utbildning för att få lite nytänk, men är medveten om att det kostar. Hon uttrycker det med att säga ”Vi vill ju gå på utbildningar och sånt för att få lite nytänk och så men det är ju det... allt kostar pengar. Och nu är det ju väldigt dåliga tider. Men visst, det är jättebra med utbildningar.”

Resultatdiskussion

Efter att ha varit ute i tre kommundelar och intervjuat har vi sett att det verkar finnas mycket osäkerhet kring vad miljöarbete egentligen innebär. Begreppet i sig verkar inte ha någon självklar innebörd för respondenterna, utan samtliga uttrycker sig försiktigt om ämnet. Om vi ska peka på något specifikt så definierar kostcheferna miljöarbete som ökade inköp av ekologiska produkter. Arbetsledarna lyfter i sin tur fram sophantering som det primära. På så sätt finns det något som gör att de båda grupperna har olika idéer om innebörden av miljöarbete. I och med att kommundelarna utgör egna kostorganisationer har vi uppfattat att kommunikationen mellan kostcheferna och arbetsledarna är starkare än den mellan de olika köken. Vi uppfattar det därför som anmärkningsvärt att kostcheferna har en gemensam uppfattning och arbetsledarna har en annan. Denna uppfattning om miljöarbete tycks vara yrkesrelaterade snarare än bunden till varje kostorganisation. Vad detta beror på kan vara svårt att svara på utifrån vår studie, men det finns vissa aspekter som kan vara intressanta att lyfta fram.

Det verkar inte heller finnas något uttalat eller dokumenterat miljöarbete i någon av de tre kommundelarna som vi besökte, i alla fall säger både kostcheferna och arbetsledarna att de inte har något särskilt i sin verksamhet. Detta till trots kommer det upp en hel del under intervjuerna som vi anser skulle kunna placeras under miljöarbete, även om det kanske inte rör sig om ett renodlat sådant. Exempel på miljöarbete inom storhushåll är att minska svinnet/avfallet vid livsmedelshantering, minska energiförbrukningen, säsongsanpassa måltiderna, köpa KRAV-märkta produkter och minska transporter. De flesta respondenterna hade också något att säga inom varje delområde i intervjun. Därmed är det kanske inte helt obefogat att en gemensam definition som visserligen inte uttrycktes, men som kan förstås som att miljöarbete ska vara något som är synligt, tydligt och renodlat. Vilket skulle kunna tolkas som att om det inte syns, finns det inte. Så som S.M.A.R.T.-modellen visar kan små insatser göra stor skillnad, inte bara för miljön utan också för den egna ekonomin (Statens folkhälsoinstitut, 2008).

Vi anser att det tyder på att arbetsledarna i tillagningsköken har en mer situationsbaserad syn på miljöarbete jämfört med kostcheferna. Med detta menar vi att de utgår från vad som dagligen uppstår i verksamheten, vilket är den verklighet de upplever. De uttrycker också att de inte heller är särskilt intresserade av kommunens miljömål. Arbetsledarna verkar snarare i högre utsträckning inrikta sig på det som sker dagligen i den egna verksamheten, till exempel hanteringen av avfall, sopor och svinn. På så sätt påstår vi att arbetsledarna i tillagningsköken har en mer positiv syn på miljöarbete. Det är inte bara det att arbetsledarna ska uppnå något utan de lyfter fram vad som faktiskt görs, även om det inte handlar om ett renodlat miljötänk. Detta skulle kunna ses som en förklaring till varför de ser miljöarbete som sopsortering. Det är något som de kommer i kontakt med dagligen och något man kan utföra utan att det innebär direkta hinder. Vi uppfattar det också som att arbetsledarna ser ett mervärde i miljöarbete och en chans till att höja den egna statusen. Detta då arbetsledarna dels pratar om att de genom att servera god mat kan minska svinnet och dels att de lyfter fram egna mål som att laga mat från grunden med lokala livsmedel. Att man har sådana mål är problematiskt då det i nuläget inte går att uppnå på grund av att upphandlingsreglerna inte tillåter att man ställer krav på lokalt producerat (Konkurrensverket, 2008). Det visar också på att det finns en motsättning mellan kostcheferna och arbetsledarna. Antingen känner inte kostchefen till att personalen har ett sådant mål och har därför inte kunnat förklara varför det inte är genomförbart eller så är målen något av en protest mot dessa lagar och regler samt ett uttryck för att höja den egna statusen.

För kostcheferna verkar det snarare vara de ekologiska inköpen som står i centrum för definitionen av miljöarbete. Vi tycker det är förvånande att kostcheferna gör denna definition med tanke på att samtliga kostchefer uttrycker svårigheter vad gäller upphandling och de ökade kostnader som ekologiska inköp innebär. I och med att de lyfter fram ekologiska inköp,

som är något de siktar på att uppnå, så uppfattar vi det som att kostcheferna har en mer långsiktig syn på miljöarbete. Även om de anser att de inte har något direkt miljöarbete i nuläget. För kostcheferna verkar det som att det ekologiska målet gör att de känner krav som de inte kan nå upp till samt att de inte fått tillräckliga medel för att lyckas. Därmed kan man ifrågasätta om målet på 25 % ekologiskt är försvarbart med tanke på hållbar utveckling då verksamheterna har svårt att nå upp till det på grund av ekonomiska aspekter (Brundtlandrapporten, 1987). Kanske har det också medfört att kostchefernas syn på miljöarbete har blivit något mer pessimistiskt jämfört med arbetsledarna, som dagligen ser vad som redan görs och kan göras. Detta kan troligen hänga ihop med de olika yrkesrollernas arbetsuppgifter. Cheferna måste se helheten för verksamheten och räkna in alla aspekter som till exempel budget, personal, lagar och regler. Vi upplever att de har så mycket annat att tänka på än just de dagliga rutinerna, med miljöarbetet inräknat. I och med att kostcheferna inte verkar känna till hur kökspersonalen ser på miljöarbete kan de gå miste om ett redan befintligt miljötank i verksamheterna. De skulle kunna påstå, om vi hårdrar det, att kostchefernas syn på miljöarbete är att det kostar pengar medan arbetsledarnas syn visar på att de i uterummet i sina verksamheter kan skapa strategier för att till exempel minska avfallet. Vi kan se att det kan finnas fördelar med att arbetsledarna och kostcheferna jobbar med att lyfta fram gemensamma definitioner på miljöarbete, som inte bara rör de mål antagna på högre instanser. Vi menar att om kostcheferna ber kökspersonalen att skriva ned vad de anser att de har för miljöarbete kan de skapa egna gemensamma definitioner som underlättar deras miljöarbete i framtiden. Enligt oss vore därför det bästa att börja i tillagningsköken och se vad som redan görs i dag och hur de kan bygga ut den verksamheten.

Kostcheferna uttrycker att det krävs en genomgång av verksamheten för att utvärdera vilka livsmedel som i nuläget är onödiga. Genom att rannsaka verksamheterna kan man göra plats åt en ökning av de ekologiska inköpen. De rannsakingar som måste göras för att ge utrymme till sådana inköp är starkt förknippade med det praktiska arbetet ute i köken. Det är också intressant att kostcheferna uttrycker att man ska begränsa inköpen av tomat och gurka för att göra plats åt mer ekologiska produkterna. Just tomat och gurka verkar ses som en symbol för livsmedel som inte bidrar med maximal näring, möjligen ett sätt att så okomplicerat som möjligt informera personalen. Samtidigt skulle man kunna se att en rannsaking av onödiga livsmedel som ett miljötank i sig, då det medför mindre konsumtion och färre transporter. Detta belyser svårigheten i måltidsverksamheterna. Var ska de lägga krutet? Ska de undvika att köpa in vissa näringsfattiga livsmedel som de vet att gästerna gillar eller ska de satsa på att så som arbetsledarna uttrycker det; laga mat som äts upp för att undvika svinn?

Vi upplever det som att politikerna har en vision om ett resultat och kostcheferna har en mission att förmedla målen till sin personal medan arbetsledarna arbetar med att försöka förverkliga målen genom sitt arbete. Detta leder till att om målen stöter på hinder på vägen kommer de inte ner till verksamheterna som kan förverkliga målen. Som en studie av Post (Post et al., 2008) också visar kan det vara svårt för större verksamheter som till exempel skolor att köpa in ekologiska livsmedel, då de ofta kräver en viss beredningsgrad.

Dessutom har vi i vår studie funnit att det lätt uppstår en motsättning mellan chefer och arbetsledare eftersom de ute i köken ser hur de praktiskt kan ha ett miljöarbete medan kostcheferna ser svårigheterna (kostnaderna). Vi tycker även att det verkar som att kostcheferna kommer i kläm mellan politiker/uppdragsgivare och kökspersonal. Detta framkommer också i en studie från Heikkilä och Svensson (2007). Kostcheferna har så många intressen att ta hänsyn till i sina beslut att miljöarbete inte kommer i första hand. Som nämnts ovan kan det ha att göra med att de måste se helheten för verksamheten.

Flera av kostcheferna samt arbetsledarna uttryckte att de vill bli styrda uppifrån, fast inom rimliga gränser. Arbetsledarna vill bli styrda men det får inte inkräkta på det kreativa arbetet i tillagningsköken. Kökschefen som hade fått direktiv om salladsbordet valde att bort-

se från detta då denne tyckte att det tog bort glädjen med jobbet. Samtidigt fanns det troligtvis ett syfte, från kostcheferna, med dessa anvisningar. Därför kan man undra om det kan vara så att vissa arbetsledarna är villig att följa sina chefers och politikerns miljödirektiv så länge det passar deras verksamhet. Å andra sidan pratade en kökschef om att han/hon ville få tydliga direktiv uppifrån så att han/hon inte själv behövde sitta och pussla för att få in mer ekologiskt i verksamheten. Ekologisk mjölk var visserligen ett sådant beslut som tagits i Borås kommunfullmäktige och som en av kostcheferna sedan på grund av ekonomiska skäl valde att bestrida. Detta kan vara motsägelsefullt med tanke på att man uttryckt en önskan om tydligare direktiv och det faktum att beslutet hade tagits på politisk nivå hade kunnat ses som en giltig anledning att frånga de ekonomiska kraven.

Projektform skulle kunna vara ett sätt att göra miljöarbetet synligt i hela verksamheten. Detta inte minst då köken verkar vilja ha en statushöjare och kostcheferna inte har möjlighet till att ständigt sätta sig in i det vardagliga arbetet. På så sätt skulle projekt som till exempel Grön Flagg och utställningar kunna göra personalens vardagliga göromål synliga, samtidigt som cheferna kan få inblick i arbetet. Detta kan också göra att de kommer varandra närmare genom att ha något att jobba gemensamt med och på så sätt även skapa gemensamma definitioner. Ett sätt att jobba ur ett miljöperspektiv utan att det ska innebära ökade kostnader för verksamheten är att man jobbar utifrån S.M.A.R.T.-modellen (Statens folkhälsoinstitut, 2008). Ingen av respondenterna nämnde denna modell men berättade att de till viss del jobbar med säsongsanpassat men kanske snarar ur ett ekonomiskt perspektiv.

Ett annat intressant tema som kom upp under intervjun var att kostcheferna verkade känna sig manade att nämna någon känd aktör inom miljöarbete, så kallad namedropping. Detta skulle kunna ses som ett uttryck för att de känner att de i sin yrkesroll bör ha ett visst intresse för miljöfrågor. Motsvarande tendenser fanns inte att finna bland arbetsledarna vilket skulle kunna ses som ett tecken på att de inte såg samma press på att visa sig kunniga inom området.

Med den här studien har vi kunnat se att kostchefer och deras arbetsledare i tre av Borås kommundelar har olika definitioner på miljöarbete och att de inte verkar anse sig ha något miljöarbete. Dock har vi kunnat se tendenser till motsatsen även om det inte är ett renodlat sådant.

Sammanfattning och slutsatser

- Det verkar inte finnas något uttalat eller dokumenterat miljöarbete på de ställen där intervjuerna genomfördes.
- Man har olika definitioner på vad miljöarbete innebär.
Kostchefer; ökade inköp av ekologiska produkter.
Arbetsledares; sophantering.
Gemensam definition (uttalad); miljöarbete ska vara något som är synligt, tydligt och renodlat. Om det inte syns finns det inte.
- Arbetsledarna är mer positiva till miljöarbete och ser en mer verklighetsförankring i den dagliga verksamheten. Kostcheferna verkar ha en mer pessimistisk syn och känner kraven uppifrån som de inte kan nå upp till.
- Bristande kommunikation mellan yrkesrollerna försvårar miljöarbete.

Framtida forskning

Vi tycker att det hade varit intressant att fördjupa sig vidare i kostchefernas och arbetsledarnas arbetsuppgifter ur ett miljöperspektiv för att klargöra vilket handlingsutrymme som kan finnas för miljöarbete i storhushåll.

Referenslista

Alander, Sara (2007). *Offentliga storkök i det gröna folkhemmet. Diffrakterade berättelser om hållbar utveckling*. Doktorsavhandling. Luleå, Luleå Tekniska Universitet, Institutionen för arbetsvetenskap; avdelningen för genus, teknik och organisation. ISSN 1402-1544.

Ax, Christian, Johansson, Christer och Kullvén, Håkan (2007). *Den nya ekonomistyrningen*. Upplaga 3. Liber. Malmö.

Bergström, Kerstin och Post, Anna (2007). *Hållbar utveckling i matsystemet. Hushållsvetenskap & co*. Göteborgs Universitet, Göteborg.

Bolman, Lee G. Deal, Terrence E. (2005). *Nya perspektiv på organisation och ledarskap*. Studentlitteratur.

Bondens Egen Marknad (2009). *Koncept*. Hämtad 2009-05-12 från <http://www.bondensegen.com/page.php?page=koncept>

Borås stad (2009). *Borås Agenda 21*. Hämtad 2009-04-17 från <http://www.boras.se/miljo/agenda21.4.65efebe3117a3ae60f0800017645.html>

Brundtlandrapporten (1987). *Our Common Future*. Report of the World Commission on Environment and Development. Hämtad 2009-05-12 från <http://www.un-documents.net/ocf-02.htm>

Delfi Marknadspartners AB (2006). *Storhushållsguiden 2005*. Stockholm

Edman, Stefan (2005). *Bilen, biffen, bostaden. Hållbara laster- Smartare konsumtion*. SOU 2005: 51, Stockholm.

Ekocentrum (2007) *Ekologiska livsmedel i offentliga storhushåll*. Enkätundersökning över inköp av ekologiska livsmedel i kommuner och landsting 2006. Rapport 1. Informationscentrum för Ekologiska Produkter.

Ekonomifakta (2008). *Sverige bröt trenden på 70-talet*. Hämtad 2009-03-28 <http://www.ekonomifakta.se/sv/Artiklar/2008/Januari/Sverige-brot-trenden-pa-70-talet/>

Energimyndigheten (2008). *Biobränsle*. Hämtad 2009-03-28 från <http://www.energimyndigheten.se/sv/Energifakta/Energikallor/Biobranslen/>

Hallberg, Ingela (2008). *De lokala matproducenterna och dagligvaruhandeln. Kartläggning – hinder och möjligheter – förslag*. Ultuna Repro.

Heikkilä Hanna och Svensson Åsa (2007). *Mer ekomat i storköken? Utvärdering av 7-miljonersprojektet i Västra Götalandsregionens storkök*. (CFK-rapport 2007:03). Göteborg.

Håll Sverige Rent (2009). *Grön Flagg steg för steg*. Hämtad 2009-04-27 från <http://www.hsr.se/sa/node.asp?node=40>

- Konsumentverket (2005). *Ekologiskt eller närodlat*. Hämtad 2009-04-27 från <http://www.fragorsvar.konsumentverket.se/publik/showQ.asp?id=602>
- Konsumentverket (2007a). *Klimatsmart mat*. Hämtad 2009-04-27 från <http://www.konsumentverket.se/mallar/sv/artikel.asp?lngArticleID=5185&lngCategoryID=1890>
- Konsumentverket (2007b). *S.M.A.R.T- formel för bättre mat*. Hämtad 2009-04-12 <http://www.mat.konsumentverket.se/mallar/sv/artikel.asp?lngCategoryId=959&lngArticleId=921>
- Konkurrensverket (2008). *Miljökrav i offentlig upphandling*. [elektronisk kopia]. http://www.kkv.se/upload/Filer/Trycksaker/Infomaterial/miljokrav_upphandling.pdf
- KRAV (2009a). *Krav-märket*. Hämtad 2009-03-20 från <http://www.krav.se/sv/Om-KRAV/>
- KRAV (2009b). *KRAV främjar ekologiskt*. Hämtad 2009-04-27 från <http://www.krav.se/sv/Om-KRAV/Fakta-om-KRAV/>
- KRAV (2009c). *Regler för KRAV-certifierad produktion*. Kravs regelverk. Uppsala. Hämtad 2009-03-20 från <http://www.krav.se/sv/Konsument/Formular---Konsument/Bestall-KRAVs-regler/>
- KRAV (2009d). *Varför krav?* Hämtad 2009-03-20 från <http://www.krav.se/sv/Foretag/>
- Kvale, Steinar (1997). *Den kvalitativa forskningsintervjun*. Lund: Studentlitteratur.
- SFS (2007:1091). *Lag om offentlig upphandling*.
- Livsmedelssverige (2005). *Konsument*. Hämtad 2009-04-28 från <http://www.livsmedelssverige.org/konsument/index.htm>
- Livsmedelsverket (2007). *Rapport – Livsmedelsverkets särskilda sektorsansvar för miljömålsarbetet*. Hämtad 2009-04-27 från http://www.slv.se/upload/dokument/rapporter/om_livsmedelsverket/livsmedelsverkets%20sarskilda_sektorsansvar_fr_miljomalsarbetet.pdf
- Livsmedelsverket (2009). *Ekologisk mat*. Hämtad 2009-02-04 från http://www.slv.se/templates/SLV_Page.aspx?id=2583&epslanguage=SV
- Naturvårdsverket (2008). *Växthuseffekten*. Hämtad 2009-03-27 från http://swenviro.naturvardsverket.se/dokument/epi/klimat_flash/1111.shtml
- Naturvårdsverket (2009). *Klimatpolitiken*. Hämtad 2009-03-28 från <http://www.naturvardsverket.se/sv/Klimat-i-forandring/Klimatpolitiken/>
- Patel, Runa och Davidson, Bo (2003). *Forskningsmetodikens grunder: Att planera, genomföra och rapportera en undersökning*. (3., uppdaterad uppl. ed.). Lund: Studentlitteratur.
- Persson, Torsten och Persson, Christel (2003). *Miljöstrategi och hållbart ledarskap: ekologi och ekonomi i samverkan*. Lund: Studentlitteratur.

Post, Anna, Shanahan, Helena och Jonsson, Lena (2008). *Food Processing: Barriers to, or opportunities for organic food in the food service sector*. British Food Journal, Vol. 110 No. 2, 2008.

Prell, Hillevi (2004). *Promoting Healthy Eating: a school-based intervention with focus on fish*. Licentiatuppsats. Göteborg, Göteborg Universitet, Institutionen för hushållshållsvetenenskap. Forskningsrapport nr 36. ISSN 1403-7033.

Regeringen (2005). *Svenska miljömål – ett gemensamt uppdrag*. Hämtad 2009-03-29 från <http://www.regeringen.se/sb/d/4431/a/44128>. *Regeringens proposition 2004/05:150*

Regeringen (2008a). *Globalt klimatarbete*. Hämtad 2009-03-28 från <http://www.regeringen.se/sb/d/8820>

Regeringen (2008b). *Globalt miljösamarbete*. Hämtad från <http://www.regeringen.se/sb/d/2449>

Regeringen (2008c). *Sverige möter klimatutmaningen*. Hämtad 2009-03-30 från <http://www.regeringen.se/content/1/c6/11/23/02/9828ac66.pdf>

Regeringen (2009). *Klimatarbete*. Hämtad 2009-03-28 <http://www.regeringen.se/sb/d/3188>

Statens folkhälsoinstitut (2008). *Hur man äter smart. Bättre hälsa, bättre miljö och pengar över*. Upplaga 1:2. NRS Tryckeri.

Stockholms handelskammare (2009). *Offentlig upphandling- hjälp och information kring upphandlingsfrågor från Stockholms handelskammare*. Hämtad 2009-04-28 från <http://www.offentligupphandling.se/index.html?http&&&www.offentligupphandling.se/shell/2-1.shtml>

Svanen (2006). *Svanenmärkning av restauranger*. Kriteriedokument, version 1.1. 13 december 2006 - 13december 2011. Hämtad 2009-05-11 från <http://www.svanen.nu/Default.aspx?tabName=CriteriaDetail&pgr=91&menuItemID=7050>

Svanen (2009a). *Kort fakta*. Hämtad 2009-02-18 från <http://www.svanen.nu/Default.aspx?tabName=Om%20oss&menuItemID=6996>

Svanen (2009b). *Restauranger*. Hämtad 2009-02-18 från <http://www.svanen.nu/Default.aspx?tabName=CriteriaDetail&menuItemID=7003&pgr=91>

Widerberg, Karin (2002). *Kvalitativ forskning i praktiken*. Lund: Studentlitteratur.

Wikipedia (2009a). *Agenda 21*. Hämtad 2009-04-22 från http://sv.wikipedia.org/wiki/Agenda_21

Wikipedia (2009b). *Avfallshantering*. Hämtad 2009-04-27 från <http://sv.wikipedia.org/wiki/Avfallshantering>

Wikipedia (2009c). *Biobränsle*. Hämtad 2009-03-30
<http://sv.wikipedia.org/wiki/Biobr%C3%A4nsle>

Wikipedia (2009d). *Fenomenologi* Hämtad 2009-04-24 från
<http://sv.wikipedia.org/wiki/Fenomenologi>

Wikipedia (2009e). *Lag om offentlig upphandling*. Hämtad 2009-04-28 från
http://sv.wikipedia.org/wiki/Lag_om_offentlig_upphandling

Wikipedia (2009f). *Offentlig sektor*. Hämtad 2009-01-27 från
http://sv.wikipedia.org/wiki/Offentlig_sektor

BILAGA I

Sveriges miljökvalitetsmål

1. Begränsad klimatpåverkan
2. Frisk luft
3. Bara naturlig försurning
4. Giftfri miljö
5. Skyddande ozonskikt
6. Säker strålmiljö
7. Ingen övergödning
8. Levande sjöar och vattendrag
9. Grundvatten av god kvalitet
10. Hav i balans samt levande kust och skärgård
11. Myllrande våtmarker
12. Levande skogar
13. Ett rikt odlingslandskap
14. Storslagen fjällmiljö
15. God bebyggd miljö
16. Ett rikt växt- och djurliv

BILAGA II

Intervjukarta till miljöarbete i storhushåll

1. Inledande fråga

Eftersom vi är intresserade av miljöarbete i storhushåll, skulle du vilja berätta om hur ni har det här?

2. Områden som intervjun syftade att täcka

Energi

Elförbrukning?

Transporter?

Maskiner?

Vatten

Mat

Ekologiskt?

Säsongsanpassat?

Öronmärkta pengar? Några hjälpmedel för att köpa in ekologiskt? T.ex. bidrag/stöd från kommunen?

Avfallshantering

Källsorterar ni?

Svinn?

Vad gör ni med rester?

Kan du ge exempel på hur ni arbetar med återvinning?

Borås miljömål

Känner du till Borås miljömål?

Är det något ni använder er av?

Personalen

Hur blir personalen delaktig i det dagliga arbetet?

Hur mottas förändringar och förslag?

BILAGA III

Analysunderlag: meningskoncentrering

Miljöarbete (kostchefer)	Sammanfattning	Centralt tema
<p>1. Ja det enda gemensamma vi har är att innan 2010 så ska vi handla 25 % KRAV-märkt. Och vi jobbar ju med det hela tiden att utöka detta då. Så vi har haft olika projekt, vi har haft lite utställningar och kartlagt och visat hur vi.... Ja... Vad som är tufft i detta är just nu har vi så knapert med pengar. Det är ju konjunktur Anpassning och sånt och då har vi svårt att få pengarna att räcka ändå. Så ska vi göra detta också. Men vilja finns och vi försöker föra fram budskapet att vi måste jobba mycket mer med säsongsanpassat och informera mer till våra gäster att vi kan inte alltid ha tomater. Att vi inte alltid kan ha paprika. Men att vi har detta istället därför att vi ska kunna ha råd att handla mer ekologiskt.</p>	<p>Öka andelen ekologiskt. Ekonomi är ett hinder.</p> <p>Informera kunder och nå fram med budskapet till personal.</p> <p>Positiv till att det ska kunna införas mer ekologiskt.</p>	<p>Samtliga tre kostchefer anser att ekologiskt är centralt för miljöarbete, och att ekonomi är ett hinder.</p>
<p>2. Borås stad har ju en miljöpolicy om att vi ska ha 25 % ekologiskt 2010, men det är ju tveksamt. Vi har ca 4-5 % här. Upphandlingen ser till att vi har några produkter som är ekologiska. Sedan är det pengar som styr. Nu har vi ganska stora budgetkrav på oss att vi ska hålla våra livsmedelsbudgetar osv. Hur vi då ska få in ekologiskt i detta.</p> <p>Tittar man på mjölken som också är ett beslut taget i kommunfullmäktige om att det ska vara ekologisk mjölk till alla förskolor och skolor så är den ekologiska mjölken 1 kr dyrare. Det motsvarar ungefär 100 000 kr på ett år.</p> <p>Man blir väldigt kluven, för vi hade gärna köpt in hur mycket ekologiskt som helst men samtidigt får vi tillbaka att vi måste nå det ekonomiska målet som går före alla andra</p>	<p>Ekologiskt.</p> <p>Ekonomi.</p> <p>Direktiv "uppifrån".</p> <p>Skeptisk till hur man jobbar mot ökad andel ekologiskt.</p> <p>De ekonomiska kraven går före de ekologiska målen.</p>	<p>.</p>

<p>mål. Vi kan ta bort alla andra verksamheter bara ekonomin hålls. Men de vill gärna ha mat och så.</p>		
<p>3. Jag tänker på 2 saker. Dels är det ekologisk mat, målet 25 % och så tänker jag på hur mycket mat som slängs i skolorna. Det är de stora saker som jag tänker på; hur man ska få bukt med det, utan att vara alltför grönig som kökspersonal. För jag försöker få kökspersonalen att begränsa vad barnen tar på tallriken, men inte så långt att man blir alltför otrevlig. De får ta en normal portion och så får de gå och ta mer sedan om de behöver mer eller vill ha mer mat. Det är svårare när det är god mat och är mer liv i matsalen. T.ex. när det är hamburgare äts det mycket mer och slängs mycket mer.</p> <p>25 %-målet, vi är ganska dåliga här. Vi har ju bara mjölk i princip som vi är ålagda att köpa av kommunstyrelsen. Sedan har vi lite inköp, lite frukt och grönt på skolan. Men det är inte några stora volymer. Har sagt att de bara får köpa om det finns till ett rimligt pris. Vi pratar mycket ekonomi och spara in. De första 3 månaderna var ganska tuffa. Det var ganska mycket matinköp. Så jag tycker det var lite bromsen och då dras det in på den ekologiska biten.</p>	<p>Ekologiskt och svinn.</p> <p>Svårt att reglera svinnet.</p> <p>Ekonomin hindrar att köpa in ekologiskt.</p> <p>Minska svinnet genom arbetsledarnas bemötande med barnen.</p> <p>Personalen är ett verktyg i miljöarbete.</p> <p>Anser att de är dåliga när det gäller ekologiskt, tar på sig ansvaret för uteblivna ekologiska inköp.</p>	
<p>Miljöarbete (arbetsledare)</p>	<p>Sammanfattning</p>	<p>Centralt tema</p>
<p>1. Vi har ju inget uttalat miljöarbete, så att säga, just för köket utan det är ju de mål som Borås stad har för övrigt. Vi har ju inget eget.</p> <p>Så det är ju noggrann sopsortering. Till att börja med då. Ja... och vad ska jag säga mer....</p> <p>Alla rengöringsmedel och sånt... de ska ju godkännas av miljö och hälsa... när de upphandlas då så att säga. Ska vara godkända för vår rening då. Att de fungerar.</p>	<p>Anser inte att de har något miljöarbete.</p> <p>Sopsortering.</p> <p>Hänvisar till övergripande mål.</p>	<p>I samtliga tre verksamheter förstås miljöarbete som sopsortering.</p>

<p>2. Jag tänker mer på hur man sorterar sopor och grejer. Ja och sånt. Att man sorterar rätt och det gör vi här. Vi har ett stort soprum där vi sorterar wellpapp vanligt papper. Vita påsar svarta påsar, glas, plast.</p>	<p>Sopsortering. Bra soprum.</p>	
<p>3. Jaaa du... Näääeee... hmmm... Jag har faktiskt funderat lite på vad det är ni ska komma och prata om men ... nääääeeee! Jag har väl inte alls haft några tankar så. Det är ju lite så där återvinning och sånt där. Sortering av sopor och mycket sånt. Pappsortering ... Det är väl det mest.</p>	<p>Tveksam till om de har något miljöarbete. Återvinning och sopsortering.</p>	
<p>Maten och miljön (kostchefer)</p>	<p>Sammanfattning</p>	<p>Centralt tema</p>
<p>1. Viljan finns och vi försöker föra fram budskapet att vi måste jobba mycket mer med säsonganpassat och informera mer till våra gäster att vi kan inte alltid ha tomater. Att vi inte alltid kan ha paprika. Men att vi har detta istället därför att vi ska kunna ha råd att handla mer ekologiskt.</p> <p>På vissa delar har vi kommit upp i lite över 10 % ekologiskt men vi har ju långt kvar...</p> <p>Det blir ju en utmaning för köket då att tänka om. Just det här med, vad är onödigt och vad kan man köpa istället för att få ner kostnaderna?</p>	<p>Reducera inköp av vissa varor för att ha råd med ekologiskt. Utmaning för köken.</p>	<p>Rannsaka sina livsmedelsinköp för att göra plats åt ekologiskt. Minska tomat, gurka. En utmaning för personalen att byta råvaror.</p>
<p>2. Man har ju alltid haft paprika eller tomat och gurka hela året. Vi har plockat fram speciella listor på grönsaker för olika tidpunkter. Vi äter mycket protein och har pratat om att minska mängden och samtidigt minska kostnaderna genom att tillföra mer baljväxter i t.ex. köttfärsås. Sådant diskuterar vi mycket med. Försöker plocka fram bra recept.</p> <p>Helst ska man ju inte se att det är bönor i. I alla fall ungdomar har väldigt svårt att äta bönor i dag. Så det är också en bit som man måste jobba med i skolan. I alla fall den pedagogiska biten. Det är mycket som vi måste</p>	<p>Säsonganpassade grönsaker. Reducera köttmängden och tillföra mer baljväxter, utan att barnen märker det. Förändra barnens beteende för att skapa hållbara matvanor på lång sikt.</p>	

<p>jobba vidare med. Just det här att få barnen att våga testa på de här bönorna och så. Därför tror jag att förskolorna är mycket viktiga i den biten med grönsaker och jobba med säsongsanpassat. Så att barnen vågar testa på lite olika sorter. De har man ju med sig sedan då man börjar högre upp.</p>		
<p>3. Säsongsanpassat gör vi ju i salladsbordet, jobbar vi mycket mot säsongsanpassat. Vi jobbar mycket med att ta bort tomat och gurka ur så här års. Det är väldigt dyrt att köpa in, innehåller mycket vätska och lite näring. Men det sitter djupt i ekonomibiträderna, de tycker att barnen vill ha. Så det är lite svårt att förändra det, men vi jobbar på det.</p> <p>Även om jag säger att vi inte ska ha det så ser jag att det finns, "men det är för barnens skull". Men det kanske också är för deras egen skull också. Jag försöker få in lite mer bönor, kikärtor och sådana saker också. Men det är sådant man får kämpa med lite för att barnen ska tycka om det.</p>	<p>Reducera vissa råvaror, de råvaror som innehåller lite näring och mycket vätska.</p> <p>Personalen måste förändra sitt beteende för att få barnen att pröva nytt.</p> <p>En utmaning.</p>	
<p>Maten och miljön (Arbetsledare)</p>	<p>Sammanfattning</p>	<p>Centralt tema</p>
<p>1. Mjölk till exempel. Jag tycker att det ska finnas valfrihet då. Då har jag så att man kan välja mellan mellanmjölk och lättmjölk. Och för dem som till äventyrs skulle vilja ha standardmjölk så har jag det också. I enlitarer som man kan komma och hämta då. Och vill man dessutom ha ekologiskt då är det mellanmjölken som är ekologisk.</p> <p>(Har säsongsguiden i huvudet). Jobbar delvis efter säsong... Som nu idag har jag haft lammfärsbiffar. När det är påsk och så då. När vitkålen kommer så har man det. Delvis då. När rotfrukterna är som bäst så har man det... Ja... Det sitter ju i sen krogiden.</p>	<p>Maten ut miljösynpunkt får inte inskränka på kreativitet och valbarhet.</p> <p>Använder de livsmedel som är bäst för säsongen.</p>	<p>Gemensamt för två av arbetsledarna är att ekologiskt och närodlat ska ha ett mervärde för den egna verksamheten. Ska innebära en kvalitetshöjning.</p> <p>Den tredje arbetsledaren utgår från konsumtionen.</p> <p>Ekonomi styr utbudet.</p>
<p>2. Innan hade vi ju (ekologisk) mjölk då som beställdes. Men det var så dyrt så det ska</p>	<p>Ingen annan ska styra över salladsbordet.</p>	

<p>inte beställas längre.</p> <p>Och det är likadant med alla andra produkter med, det är för dyrt.</p> <p>Vi har påpekat att vi vill ha närodlat. För det är också det med miljön då. Att hämta kyckling från Thailand är väl inte så vidare roligt.</p> <p>Vi gjorde alltid vår egen matsedel förr. Men nu ska vi ha bestämt och då blir det mycket halvfabrikat, sprödbakad fisk och köttbullar. Vi gjorde vår egen matsedel och då blev det mer ifrån grunden och nu blir det mer att bara värma.</p> <p>Bönor (på salladsbordet). Linser har vi i maten.</p> <p>(Salladsbordet) är nästan det enda vi får styra över. Det var ett tag vi fick papper om att det och det ska göras. Men då sa vi nej nu får det vara bra, nu slänger vi dessa papper. Ni ska inte ta bort hela vårt glädje med att stå i salladen och får hitta på vad man vill göra! Fick ett schema över salladsbordet.</p> <p>Grönsaker köps efter säsong, det har ju med priset att göra. Vi kan ju inte köpa gurka för 50 kr/kg. Men den andra maten, det spelar ju igen roll vilken dag på året det är, det är ju samma pris ändå.</p> <p>Våra mål är att laga ekologisk mat, närodlat, från grunden och vet inte hur många gånger vi har sagt detta, men vi trappas ju bara bakåt i stället.</p>	<p>Vill sätta sin egen prägel på maten genom att använda närodlade livsmedel och laga från grunden.</p> <p>Känner sig styrda utifrån, genom matsedelsplanering.</p> <p>Grönsaker köps utifrån priset, indirekt säsongsanpassning.</p> <p>Försöker hävda sig själva, höja sin status genom närodlade livsmedel.</p>	
<p>3. Ekologiskt då. Vi har väl haft ekologiskt. Och det är väl meningen att vi ska ha... Mjölk har vi ju ekologiskt. Grönsaker har vi haft litegrann. Men det har jag faktiskt tagit bort nu lite för det är så himla mycket besparingar. Och det kostar ju mer pengar så att... så att just nu har vi tagit bort det nu då, under en kort tid. Men annars så har vi haft lite.</p> <p>Mjölken har vi nu då, och morötterna tror</p>	<p>Ekologiskt medveten och verkar ha lite dåligt samvete över att de inte har mer.</p> <p>Att Borås stad styr och begränsar utbudet.</p> <p>Ekonomi i kombination med begränsat utbud styr</p>	

<p>jag att vi har ekologiska också. Morötter, vitkål och bananer vet jag att vi haft. Nu är det bara bananer och mjölken då. Det är ju Borås Stad som gör en upphandling på ett visst antal varor som vi har att välja mellan. Så det är väl det som avgör lite vad vi har också.</p> <p>Vi har ju en bas och så kan man ändra litegrann framförallt med grönsaker och så. <i>(angående matsedel och säsongsanpassning)</i></p> <p>På salladsbuffén brukar vi ha lite <i>(bönor och linser)</i>, det är ofta kikärter och sånt. Det är väl inte jättepulärt men vi har en liten skål i alla fall så att de kan välja om de vill ha. Men det är väl ingen jätteomsättning direkt. Men när de väl smakar så ser de att det inte är så hemskt.</p>	<p>inköpen.</p> <p>Utgår från vad barnen äter snarare än att försöka förändra deras vanor. Det är upp till barnen själva.</p>	
Avfallshantering (kostchefer)	Sammanfattning	Centralt tema
1. (Behandlades inte under intervjun.)		
<p>2. Så vi har många förskolor och skolor som har Grön flagg. Det här med sortering av sopor. Innebär att man sorterar på ett speciellt sätt. Tror det är på 5-6 olika sorteringsar; vit och svart påse, metall, man delar upp det. Plus att man jobbar med någon förn av tema. Jag veta att några förskolor jobbat med temat hälsa. Just det här med kosten och grönsaker och sådant. Då är barnen involverade i detta, genom skola och förskola, men det behövs ju en brinnande själ i det här. Men det är väl så med allting, att det behövs en engagerad. Så en del förskolor har gått in i det här och haft hälsa. Några har haft andra bitar, inte hälsa utan motion. Grön flagg gäller endast för förskolor och skolor. Vet inte om äldreomsorgen har det, men tror att de skulle kunna ha fått det.</p>	<p>Stolthet över Grön Flagg.</p> <p>Anser att det krävs engagemang.</p> <p>Engagera personalen och barnen via projekt.</p> <p>Sortera sopor.</p>	<p>Definierar avfallshantering som sopsortering.</p> <p><i>(Kostchef 1 nämnde inget som berörde avfallshantering)</i></p>
3. Det är ju att separera det som är restavfall, plåt, papp. Det är det som ska återvinnas också som glas, och allt restavfall ska	Osäker kring rutinerna.	

<p>man hantera på ett hanterbart sätt.</p> <p>Fast nu blev jag osäker på om vi har komposterbart och brännbart för sig. Det är kanske bara brännbart allting. De vita och svarta sopsäckarna har vi inte så mycket i köket, där har vi endast svarta säckar. De lägger allting i brännbart.</p>	Lägger allt i brännbart.	
Avfallshantering (arbetsledare)	Sammanfattning	Centralt tema
<p>1. Det är jag faktiskt dåligt insatt i men det har för ett tags sedan i Borås Stad, vi hade ju kompostering då, både för privathushåll och även för storkök och offentlig verksamhet. Men jag tror att det går till fjärrvärmeverket nu så att det eldas eller förbränns på nåt vis så det är ingen kompost nu för det är nåt nytt nu att man inte får slänga kaffesump och såna där saker, blöta grejer och sånt där. Utan sånt som brinner bara. Men det måste jag säga, att det har jag fått information om hemma men inte fått någon information om här.</p>	Anser sig vara dåligt insatt och inte fått någon information i sitt arbete utan snarare hemifrån.	Samtliga anser att det finns ett värde i att sopsortera men på olika sätt.
<p>2. Vi har ett stort soprum där vi sorterar wellpapp vanligt papper. Vita påsar svarta påsar, glas, plast.</p> <p>Ja det är ett jättefint soprum vi har. Massa olika bingar för wellpapp och så.</p> <p>Det har vi (kompostering), vit påse, svart påse. Ja vit påse. För glas och för plåt.</p>	Stolta över sitt soprum och över den organiserade sopsorteringen.	
<p>3. Mjölkkartonger, plast, glas, porslin. Svart och vit påse. Men ingen kompostering, det lägger vi i dem svarta påsarna.</p> <p>Jag betalar ju räkningarna för soporna. Och det är dyrt. (skratt) Det är jättedyrt!</p>	Medveten om hur mycket sopor kostar.	
Svinn (kostchefer)	Sammanfattning	Centralt tema
1. Behandlades ej	-	

2. Behandlades ej.	-	
<p>3. (--) så tänker jag på hur mycket mat som slängs i skolorna. Det är de stora saker som jag tänker på; hur man ska få bukt med det, utan att vara alltför grinig som kökspersonal. För jag försöker få kökspersonalen att begränsa vad barnen tar på tallriken, men inte så långt att man blir alltför otrevlig. De får ta en normal portion och så får de gå och ta mer sedan om de behöver mer eller vill ha mer mat. Det är svårare när det är god mat och är mer liv i matsalen. T.ex. när det är hamburgare äts det mycket mer och slängs mycket mer.</p> <p>Det gör vi tyvärr inte (väger maten), vi har inte en sån där våg. Men det skulle nog var bra att göra det.</p> <p>Det blir ju lite både och (miljöarbete och ekonomiskt) eftersom den maten har ju transporterats till köken, värmts upp, värmebehandlats och mycket energi har gått åt till den maten och så bara slängs det ut. Blir ju en stor miljövinna om man kan få ner det.</p>	<p>Medvetenhet om att man måste begränsa hur mycket som slängs eftersom det påverkar både ekonomi och miljö. Medveten om vad som försvåras.</p> <p>Kökspersonal måste begränsa vad barnen tar på tallriken.</p>	<p>Endast en av kostcheferna tog upp minskning av svinn som miljöarbete. De övriga två kostcheferna nämner inte svinn över huvudtaget.</p>
Svinn (arbetsledare)	Sammanfattning	Centralt tema
<p>1. Undrar om inte det var Umeå universitet som gjorde en enkätundersökning med svinn och hur mycket som kastades. Så jag mäter ju inte frekvent men däremot så höftar jag av hur mycket som har slängts. Inte för att... hur mycket som man slänger i köket som är svinn det, det får det ju inte vara så att säga. Där ska det gå jämnt upp så att säga. Men vad ungarna slänger det kan man ju inte påverka mer än att servera god mat så att de slänger så lite som möjligt, då va. Men även om det är hamburgare och sånt där som de tycker om så tar de sig för mycket och slänger. Tacos till exempel var en sådan grej. Det var ett oerhört svinn på det. Det kunde nog ligga en fyrtyo kilo köttfärs i... bara för att de roffar åt sig för mycket. Det klassiska : ma-</p>	<p>Minska svinn genom att servera god mat.</p> <p>Konkret handling, tog bort populär rätt då det blev för mycket svinn ("Magen blir mätt före ögat").</p>	<p>Svinn som ett tecken på om maten uppskattas eller inte.</p> <p>Har indirekta eller direkta metoder för att hantera svinn.</p>

<p>gen bli fortare mätt än ögat, dårå. De tycker att det är gott och så tar de ett jättelass men så orkar de inte. Så jag tog faktiskt bort taco ett tag. Och sa att jag tar det som ett tecken på att ni inte gillar det när ni slänger. Då blev det bättre igen. Men det är... Sen börjar det öka igen då.</p>		
<p>2. Det ser man ju att barnen inte är lika för-tjusta i maten längre, lärarna äter inte lika mycket längre. Innan var det ju alltid: "åh, skolans mat är så god". Man märker de nu, för nu slängs det mycket mat också. Det är ju inte heller bra för miljön. Att det slängs betydligt mycket mer än förr.</p> <p>3 kg (slängd mat) har aldrig någonsin hänt. Brukar lägga på en nolla till bakom. 3 kg var för en dag. Det var potatis och köttfärsgratäng. Håller de det 5 dagar i sträck ska de få en belöning. Bulle, glass eller någonting. Är ca 650 som äter här. Slänger mellan 25-30 kg per dag, tycker jag är alldeles för mycket.</p>	<p>Svinn som ett bevis på att maten inte längre är lika populär.</p> <p>Väger maten och belönar barnen om man kan hålla nere svinn.</p>	
<p>3. <i>(Angående om de väger maten)</i> Nää. Det har vi ju inte. Men man följer ju upp ändå varje dag liksom om vi gör för mycket mat. Så vet man ju det till nästa gång och lägger upp det så då. Och vi har inte jättemycket rester heller. Jag tror att det beror på att barnen gillar maten. För några år sen var det lite olika och då mätte vi nån gång för att få lite bättre koll.</p>	<p>Uteblivet svinn som tecken på bra mat.</p> <p>Kontinuerlig uppföljning och åtgärder.</p>	
<p>Transporter (kostchefer)</p>	<p>Sammanfattning</p>	<p>Centralt tema</p>
<p>1. Vi har ingen samsyn när det gäller transporter och lokaler det kan ju vara så att ett kök bygger ut och så kanske det finns ett kök som har överkapacitet i kommundelen bredvid, då kanske man skulle kunna hjälpa varandra.</p> <p>I våra upphandlingar så måste vi... ah, det finns ju sådana där fordonskrav. Men jag kan inte det där riktigt men... Våra leverantörer får ju inte ha vilka bilar som helst och... Ja,</p>	<p>Medvetenhet om fördelar med samsyn kring transporter och att man kan ställa krav på leverantörerna.</p>	<p>Effektivisera transporter utifrån syftet.</p>

de får inte ha vilka däck som helst... Det måste vara miljögodkänt för att vi ska samarbeta med dem. Men jag kan inte de detaljerna riktigt...		
2. Många tror att transporten (av kyld mat) från Sala borde påverka miljön mer, men det blir mer miljöpåverkan om personbilar kör varje dag än att det kommer en långtransport. Det har Samhall kunnat studera. De har gjort en skrivelse om miljö och transporter. Jag har inte själv gjort en sådan studie.	Hellre en längre transport, än små korta.	
3. Ekologiskt, ja.... Ibland kan jag tycka att man ska fokusera lite mer på transporter. Ekologisk odlad mjölk framtagen ifrån Umeå i stället kommersiellt framtagen mjölk ifrån Göteborg-Boråsregionen, kanske man skulle fokusera på sådana saker.	Anser att transporter är lite underprioriterat ekologiskt, man borde fokusera mer på transporter.	
Transporter (arbetsledare)	Sammanfattning	Centralt tema
1. Jag tycker det känns helt vansinnigt... det är väl bara en sak i det stora hela men vi har ett bageri som ligger ett par hundra meter neråt gatan här. Som jag köpte bröd från tidigare, det var varmt när det kom hit på morgonen. Men nu är inte de med på nya upphandlingen utan vi ska handla bröd från Alingsås istället. Och det är jättebra bröd därifrån också, det är inget fel på det men liksom, det känns så fel. Att man ska köra det tre mil med lastbil istället för två hundra meter uppför gatan då.	Tycker att det känns vansinnigt att man ska transportera bröd flera mil med lastbil när man kan få det varmt från bageriet i närheten. Kopplar transporter med lokalproducerat.	Långa transporter förknippas med sämre kvalitet och stor miljöpåverkan.
2. Men vi har påpekat att vi vill ha närodlat. För det är också det med miljön då. Att hämta kyckling från Thailand är väl inte så vidare roligt. Den kylda maten... var väl mycket i äldreomsorgen att den maten vi lagade där nere och skickade ut inte stod sig näringsmässigt och värmemässigt så många timmar som den fick stå när de kör ut maten. Det blir för lång tid i mellan. Det var därför de fick ta bort den. Det är ju inte miljövänligt om man	Man anser att långa transporter är negativt för kvaliteten i den egna verksamheten. Långa transporter ger en negativ påverkan på miljön.	

tänker var den tas ifrån då. Är väl 40 mil, Sala. (--) Det är ju inte miljövänligt.		
3. Ämnet behandlades inte	-	
Elförbrukning (Kostchefer)	Sammanfattning	Centralt tema
1. Ämnet behandlades inte	-	
2. <i>(Angående att mäta energiförbrukning)</i> Vi gör ju inte det, men vet att lokalförsörjningskontoret för statistik över energiförbrukning och vattenförbrukning. Vi tittar inte så mycket på energiförbrukningen med lokalförsörjningskontoret gör det mycket. Kan få energiförbrukningen för varje ställe om vi vill. De jobbar väldigt aktivt för att sänka energin, tittar t.ex. på vilka pannor vi har. I den biten är inte personalen involverad i det arbetet så mycket. Fast jag tror att skulle man få de siffrorna så skulle medvetenheten öka. Vore kul att kunna presentera hur energiförbrukningen ser ut i köken.	Positiv till att redovisa energiförbrukning men verkar inte anse att det ligger på hennes bord. Vet vart man kan få information om man vill ha den, viss förskjutning till utomstående aktör (lokal-försörjningskontoret).	Förskjutning till utomstående aktörer (lokal-försörjningskontoret). Endast en av kostcheferna behandlade inte ämnet.
3. <i>(Angående inköp av miljövänliga maskiner)</i> Det är ju en fråga för <i>(tystnar)</i> ... Vi hyr ju lokalerna. När något går sönder så får vi klaga hos hyresvärderna så får de sätta in något. (--)Vi är bara glada att det kommer nya maskiner. Jag har inte funderat i de banorna. Ingen aning! Det ligger väl också hos dem som vi hyr av. <i>(Om mätning av elförbrukning)</i>	Omedveten, var inte så insatt. Ansvaret ligger hos hyresvärderna.	
Elförbrukning (arbetsledare)	Sammanfattning	Centralt tema
1. <i>(Angående mätning av elförbrukning)</i> Näpp! Det har jag ingen som helst koll på. Utan det tror jag inte att man kan få loss i köket för i den här skolan är det ett uråldrigt elsystem i huset. Det är ju lokalförsörjningskontoret som äger fastigheterna. Som skolan sen i sin tur hyr. De har också hand om all	Tror inte att man kan få fram det, förskjutning till lokalförsörjningskontoret.	Vagt engagemang för ämnet.

fast utrustning.		
2. <i>(att se på elförbrukningen)</i> Det hade ju varit intressant. Men vi pratar egentligen inte så mycket med våra chefer. Det vi mest diskuterar med dem är hur vårt schema ser ut och hur vi ska jobba och ska vara. Det här med maten och hur vi jobbar i köket är alldeles för lite och alldeles för dåligt.	Svårt då det brister i kommunikationen med cheferna.	
3. Ämnet behandlades inte.	-	
Borås miljömål och upphandling (kostchefer)	Sammanfattning	Centralt tema
<p>1. Ja det enda gemensamma vi har det är att vi innan 2010 så ska vi handla 25 % KRAV-märkt. Och vi jobbar ju med det hela tiden att utöka detta då.</p> <p>Det känns som att man skulle vilja göra mycket mer. Det är ju inte det. Det har ju mycket att göra med pengarna. Det är jättesynd. Som mjölken var vi tvungen att ta ekologisk rätt av, det fanns inget val. Utan det togs i fullmäktige att det skulle bara ske och vi fick inga extra pengar till det heller. Och det gjorde en krona per liter. Det är ganska mycket mjölk för hela Borås stad. Så det är klart att även om vi tycker att det är värt det så fick vi ta bort andra saker. Det är ju bara så.</p> <p>Ja det kan vi göra. Däremot får vi aldrig ställa krav på att maten ska vara närodlad. Det är ju lite synd. Men annars... vi ställer sådana krav om just bränsle och däck och sådant. Men jag vet inte riktigt hur och vad kraven är. Och det är ju inte säkert att det är särskilt svårt att uppfylla de kraven heller. Det är väl det att det inte får vara värsta miljöfarliga bilarna.</p>	<p>Jobbar endast med det ekologiska miljömålet. Vill göra mer men pengarna begränsar. Kompromissa för att klara målen.</p> <p>Tycker att det är synd att de inte får ställa krav om närodlad i upphandlingen.</p>	Känner till de miljömål som berör deras verksamhet, det ekologiska målet.
2. <i>(Kännedom om Borås miljömål).</i> Det finns nog på nätet att hämta det där miljömålet.	Verkar inte känna till miljömålen. Kopplar inte att	

<p>Finns ju en, Lina Tärnström, som jobbar aktivt med det. Hon kan säkert plocka fram lite uppgifter och så.</p> <p>Upphandlingen ser till att vi har några produkter som är ekologiska. Sedan är det pengar som styr. Nu har vi ett ganska stora budgetkrav på oss att vi ska hålla våra livsmedelsbudgetar osv. Hur vi då ska få in ekologiskt i detta?</p>	<p>det 25 %:iga miljömålet är ett av dessa. (Hon nämner det tidigare)</p> <p>Upphandlingen ser till att det förekommer en viss del ekologiskt. Pengarna styr dock inköpen.</p>	
<p>3. De är ju ganska så sammanflätade. Jobbiga är de inte för de är ganska så konkreta för hela verksamheten. De här 25% är ju ganska så jobbiga i och för sig.</p> <p>Det är inte för högt satt, men vi har inte fått ekonomisk kompensation för det kan jag tycka, för det är fortfarande en kostnad. Det är lite dåligt att staten inte sätter krav på sina egna verksamheter så mycket man kanske skulle kunna önska. Att försvaret inte handlar upp i den utsträckningen. Att inte ens regeringsbyggnaden har 25% ekologiskt, det kan jag tycka är en brist. Det sätter ju lite standard på oss andra om vi ser att de inte sköter sig. Det enklaste är att kommunstyrelsen fattar det beslutet att vi ska ha det som mål. Det underlättar om vi får pengar för det, en kompensation. För det är trots allt en högre kostnad för det. Då skulle det inte vara så svårt att uppnå det egentligen.</p> <p>I dag får man ju ta in på annat för att få ihop pengar till det. Då ställs det mot näringsmässigheten i maten, då ska man ta bort mjölken vissa dagar för att få plats med ekologiskt. Det är ju en sådan här bedömning som man får göra då. Det är lättare att politikerna gör det, det är en politisk inriktningsfråga vad de vill ha. Vi ska ju bara utföra det som politikerna tycker. <i>(Om Borås miljömål)</i></p>	<p>Tycker att miljömålen är konkreta men det är svårt att nå det ekologiska miljömålet utan kompensation.</p> <p>Identifierar sig med högre instanser som inte själva når det ekologiska miljömålet. En politisk inriktningsfråga. Lättare att arbeta efter sånt som politikerna beslutat.</p>	
<p>Borås miljömål och upphandling (arbetsledare)</p>	<p>Sammanfattning</p>	<p>Centralt tema</p>

<p>1. Borås stad har ju nåt mål att, så ska vi se så att jag inte lurar er, att nån procentsats som man inom en femårsperiod skulle handla ekologiskt. Men man har ju inte anslagit om några pengar till det. För det är ett faktum alltså, det är ju dyrare! Och inte alltid bättre kvalitet! På grund av att det är för dålig omsättning på det tror jag.</p> <p>Nä... Nä... det här med att målen... det är ju mål... det är inget krav att man ska uppnå de här procenten, vad det nu var för nåt. Och är det inget krav då är det svårt att få kök att gå ut och följa det, särskilt om man inte får medel till det.</p> <p>Det är väl bara en sak i det stora hela men vi har ett bageri som ligger ett par hundra meter neråt gatan här. Som jag köpte bröd från tidigare, det var varmt när det kom hit på morgonen. Men nu är inte de med på nya upphandlingen utan vi ska handla bröd från Alingsås istället. Och det är jättebra bröd därifrån också, det är inget fel på det men liksom, det känns så fel. Att man ska köra det tre mil med lastbil istället för två hundra uppför gatan då.</p>	<p>Medveten om ett ekologiskt miljömål men inte hur det ser ut. Menar att det är mål och inget man måste uppnå. Annorlunda om det är ett krav.</p> <p>Upphandlingen hindrar deras handlingsutrymme vid inköp på lokal nivå.</p>	<p>Har hört talas om miljömålet om 25 % ekologiskt men inget de verkar tagit till sig.</p> <p>Verkar inte tycka att det är relevant för just sin verksamhet.</p> <p>Har begränsat inflytande på upphandlingen.</p>
<p>2. Dom har väl diskuterat det på mötena men det är väl inget som vi tar till oss. Det är inte så intressant. Kan ni dem så? (<i>Angående miljömålen</i>)</p> <p>Det här med upphandling är ju bara cheferna som sitter med det. Vi får ju aldrig vara med och påverka vad vi vill ha för produkter. Det är bara cheferna. Får man en lista sedan är det jätte dyrt ändå.</p> <p>Det finns ekologiskt upphandlat men det är så dyrt. Då spräcker vi vår budget, vi får bara handla för en viss summa varje vecka.</p>	<p>Miljömålen är inget som de tar till sig. Tycker inte det är intressant.</p> <p>Får inte vara med och påverka upphandlingen även om de vill det.</p>	
<p>3. Det enda de sagt (<i>cheferna</i>) är att det är viss många procent till ett visst år. Som Borås kommun har bestämt då, men inget</p>	<p>Inte direkt medveten om de ekologiska miljömålen.</p> <p>Får diskutera upphandling i</p>	

<p>annat.</p> <p>Jag är ju med i en livsmedelsgrupp. Och då är det ju en från varje kommundel i Borås stad. Och vi träffas väl en fyra gånger per termin. Och det är jättebra faktiskt.</p> <p>Vi pratar mycket om upphandlingar och beställningar, vad som krånglar och sånt. Vårt dataprogram som vi beställer med då, Agresso. Vad som krånglar där. Idéer och sånt. Så det är jättebra faktiskt. Att få byta idéer med varandra.</p>	<p>den livsmedelsgrupp hon ingår i.</p>	
Relationer och referenser (kostchefer)	Sammanfattning	Centralt tema
<p>1. På tal om ekologisk mat. Nu kommer jag inte ihåg vad hon heter... Men det är ju en tjej som har varit på tv lite grann, det här med Bert och det... <i>(Om Carola Magnusson, tv-kändis)</i></p> <p>Sen vet jag att hon, hon ingår ju inte i vår organisation för det är ju inte kommunen på så sätt men på Fristad folkhögskola finns en tjej som jobbar väldigt mycket med ekologiskt och miljö i maten, i sin verksamhet. Jag vet inte vad hon heter men det kan inte vara så svårt att ta reda på... Hon har varit ute och föreläst lite grann om sitt miljöarbete. Det är ju i Borås i alla fall...</p> <p>Utan det togs i fullmäktige att det skulle bara ske och vi fick inga extra pengar till det heller. Och det gjorde en krona per liter. Det är ganska mycket mjölk för hela Borås stad. Så det är klart att även om vi tycker att det är värt det så fick vi ta bort andra saker. Det är ju bara så.</p> <p>Man kanske kan påverka på så sätt att man kan jobba mycket med sina kök, påverka dem och vara en god inspiratör. På så sätt kan jag ju påverka dem. Men det kan vara svårt för mig att hävda att jag ska ha mer pengar än nån annan verksamhet. För det är ju inte bara jag som vill ha mer pengar utan</p>	<p>Utomstående förebilder.</p> <p>Namedropping och nämner en annan verksamhet i Borås som jobbar mycket med ekologisk mat.</p> <p>Politiska beslut kan påverka verksamheten negativt.</p> <p>Ska vara god inspiratör för sin personal och kan då påverka dem.</p> <p>Är inte bara storhushållens ansvar att jobba med miljö, konsumenter och privata affärer har också ett ansvar. Måste sparka den vanlige konsumenten i ändan också.</p>	<p>De tycker inte att de är ensamma aktörer som kämpar för ekologiskt utan att de ingår i ett sammanhang med politiker som styr uppifrån och omgivning som gör egna val, såväl privata konsumenter som andra verksamheter inom livsmedelsbranschen. På så sätt sker viss förskjutning av det egna ansvaret.</p>

<p>alla vill ju ha det. Skolan vill ha mer pengar för att de behöver lärare och de behöver skolböcker och det är svårt att säga: "ja men...ja!"</p> <p>Mmm...sen är det också... man tror att stor-kök är så otroligt stort. Men egentligen är vi en väldigt liten del i det stora hela. Om man tittar på den vanliga konsumenten. Så om vi har en livsmedelsupphandling som omsätter runt 110 miljoner så omsätter bara Citys butiker i Borås 550 miljoner. Och då har vi därtill Coop, Wilys, ICA Maxi. Så även om det är viktigt att vi går i bräschen så måste man ju sparka den vanlige konsumenten lite grann i ändan också.</p>		
<p>2. Tittar man på mjölken som också är ett beslut taget i kommunfullmäktige om att det ska vara ekologisk mjölk till alla förskolor, skolor så är den ekologiska mjölken 1 kr dyrare. Det motsvarar ungefär 100 000 kr på ett år.</p> <p>Även om kostcheferna kommer överens om något så är det kommundelsnämnderna som tar beslutet, så även om vi kommer med förslag så kan det vara så att nämnden inte alls tycker så här. Typiskt på det här är priserna på maten. Pratade om ett enhetligt pris men slutade med att nämnderna tyckte olika och nu har vi olika priser i alla fall.</p> <p>Ibland saknas det lite engagemang i sitt jobb, något som jag tror har med kunskap att göra. <i>(Om personalen ute i köken)</i></p>	<p>Politiska beslut kan påverka verksamheten negativt.</p> <p>Även om kostcheferna sinsemellan kan komma överens om något så är det politikerna som tar beslutet.</p> <p>Oengagemang bland personal kan ha med okunskap att göra.</p>	
<p>3. Det är lite dåligt att staten inte sätter krav på sina egna verksamheter så mycket man kanske skulle kunna önska. Att försvaret inte handlar upp i den utsträckningen. Att inte ens regeringsbyggnaden har 25 % ekologiskt, det kan jag tycka är en brist. Det sätter ju lite standard på oss andra om vi ser att de</p>	<p>Staten borde ställa krav på sina egna verksamheter. Det sätter standarden på övriga verksamheter.</p> <p>Det bästa och lättaste är att kommunstyrelsen bestämmer vilka mål som ska</p>	

<p>inte sköter sig.</p> <p>Det enklaste är att kommunstyrelsen fattar det beslutet att vi ska ha det som mål. Det underlättar om vi får pengar för det, en kompensation. För det är trots allt en högre kostnad för det. Då skulle det inte vara så svårt att uppnå det egentligen.</p> <p>I dag får man ju ta in på annat för att få ihop pengar till det. Då ställs det mot näringsmässigheten i maten, då ska man ta bort mjölken vissa dagar för att få plats med ekologiskt. Det är ju en sådan här bedömning som man får göra då. Det är lättare att politikerna gör det, det är en politisk inriktningsfråga vad de vill ha. Vi ska ju bara utföra det som politikerna tycker.</p> <p>Det finns en del som är intresserade av miljön, men det är inte mycket prat om det. Dom pratar mer sinsemellan kanske men inte så mycket med mig.</p> <p>Sedan har den här diskussionen som har kommit nu om Marit Paulsen, om att ekologiskt inte är riktigt bra heller. Hon har bytt sida, hon har varit väldigt mycket för ekologiskt och stått för dem på barrikaderna. Hon har nu ändrat uppfattning och tycker att det nu är alldeles för dåliga skördar så vi klarar inte världssvälten om vi går över till ekologiskt.</p>	<p>följas. Vill bli styrd uppifrån.</p> <p>Viss personal är intresserade av miljön, men de pratar inte så mycket med sin chef.</p> <p>Nämner Marit Paulsens ändrade uppfattning om ekologiskt.</p>	
<p>Relationer och referenser (arbetsledare)</p>	<p>Sammanfattning</p>	<p>Centralt tema</p>
<p>1. Det är klart att man tänker på miljön. Men det är ju inte det som präglar mina inköp så att säga. Utan det tycker jag ligger högre, på politikernivå. Man ska lagstifta om livsmedel, det ska man inte behöva sitta och bekymra sig om i ett kök. Visst kan man påverka, men mitt jobb är att se till att ungarna har bra mat. Resten finns det annat folk som ska jobba med anser jag!</p>	<p>Lagstifta om livsmedel, det ska man inte behöva sitta och bekymra sig om i ett kök.</p> <p>Köket vill bli styrt i miljöarbete.</p> <p>Ansvar i köket handlar om att inte göra sånt som</p>	<p>Arbetsledarna har olika förhållningssätt, ett kök vill bli styrt ovanifrån genom lagstiftning och menar att det krävs konkreta handlingar. Ett annat kök vill vara involverade men cheferna ska inte inkräkta</p>

<p>Man är ju mån om miljön men jag tycker ändå att när det är som det är att Borås stad nånstans och i sin tur riksdag och EU och vice versa som får sätta reglerna. Och så får man då rätta sig efter det. Det är klart att man har ett ansvar själv. Man gör ju inte sånt som man vet är direkt skadligt men det enda sättet att komma tillrätta med miljön det är att lagstifta alltså.</p> <p>Elevrådet, det finns inget renodlat matråd utan det är elevrådet det går igenom då. De ber mig komma när det är matfrågor som kommer upp då.</p> <p>Man kan informera dem till förbannelse men sen blir det likadant ändå då. Men gör man nåt konkret, det kanske var lite taskigt då, men det fungerade i alla fall.</p>	<p>är direkt skadligt.</p> <p>Man kan informera men det krävs konkreta handlingar.</p>	<p>på de kreativa aspekterna och det tredje köket såg fördelar med utbyte av idéer från andra verksamheter.</p>
<p>2. Det här med upphandling är ju bara cheferna som sitter med det. Vi får ju aldrig vara med och påverka vad vi vill ha för produkter. Det är bara cheferna. Får man en lista sedan är det jätte dyrt ändå.</p> <p>Och så fort man är lite kritisk, känner jag, så är det som om ... ”hur ska vi kunna göra för att det ska bli bra? Vad har vi för mål, vad har vi för visioner? Sitt och prata med din granne i 10 min”. Lite barnsliga grejer blir det då.</p> <p>Våra mål är att laga ekologisk mat, närodlat, från grunden och vet inte hur många gånger vi har sagt detta, men vi trappas ju bara bakåt i stället.</p> <p>Målet från chefernas sida är nu bara samarbetet mellan kökens. Att vi ska vara här och där. I stället för fokus på det som egentligen gäller.</p> <p><i>(Angående salladsbuffén)</i> Ja, det är nästan det enda vi får styra över. Det var ett tag vi fick papper om att de och det ska göras. Men då sa vi nej nu får det vara bra, nu</p>	<p>Tycker inte att cheferna involverar dem samt att det inte finns något utrymme för kritik.</p> <p>Inte samma mål som cheferna.</p> <p>Vill inte bli helt styrda uppifrån när det kommer till kreativa aspekter.</p>	

<p>slänger vi dessa papper. Ni ska inte ta bort hela vårt glädje med att stå i salladen och får hitta på vad man vill göra. Fick ett schema över salladsbordet.</p>		
<p>3. Jag är ju med i en livsmedelsgrupp. Och då är det ju en från varje kommunal i Borås stad. Och vi träffas väl en fyra gånger per termin. Och det är jättebra faktiskt.</p> <p>Vi pratar mycket om upphandlingar och beställningar, vad som krånglar och sånt. Vårt dataprogram som vi beställer med då, Agresso. Vad som krånglar där. Idéer och sånt. Så det är jättebra faktiskt. Att få byta idéer med varandra.</p>	<p>Positivt att diskutera och ha utbyte av idéer med andra verksamheter.</p>	
<p>Utbildning & Utveckling (kostchef)</p>	<p>Sammanfattning</p>	<p>Centralt tema</p>
<p>1. Ja nu i det sista har vi väl inte haft något så specifikt om ekologiskt men annars försöker vi ju samordna utbildningar och så. Men vi har inte haft någonting förutom det här när vi bjöd in alla kök och hade utställningar om lite säsongsanpassat och så. Vad man kan göra. Då bjöd vi in både politiker och kökspersonal och lärare. Det är väl det enda vi har gjort...</p> <p>Även om det är viktigt att vi går i bräsch så måste man ju sparka den vanlige konsumenten lite grann i ändan också.</p>	<p>Har inte haft utbildning men projekt om bland annat säsongsanpassat.</p> <p>Den "vanlige" konsumenten måste också engageras.</p>	<p>Har inte konkreta miljöutbildningar.</p>
<p>2. Ja, vi har viss utbildningspengar. Det vi strävar efter är att alla har kokerskeutbildning. Har haft lite småkurser. Gick med i växtkraft mål 3 år 2006, i det fick vi ca 200 000 kr till utbildning. Då gällde det både för kök, lokalvård och vaktmästeri. Var en del salladsutbildningar, några fick specialkost, matlagning, HACCP. Var lite uppdelat hur de fick.</p> <p><i>(Om eventuella kurser som efterfrågas)</i> Inte för ekologiskt, men vi har någon anställd</p>	<p>Har utbildningspengar och haft en del småkurser men har inte haft något specifikt om miljöarbete.</p> <p>Man kan göra ganska mycket om man tänker lite annorlunda.</p> <p>Strävar efter fler tillagningskök.</p>	

<p>som är väldigt engagerad för ekologiskt och så vidare. Det som efterfrågas är mer salladsutbildningar, lite nya recept, matlagningsmetoder. I bland upplever man att man inte kan göra så mycket ute i storhushållen men med lite nya sätt kan man egentligen göra väldigt mycket om man kan jobba på ett speciellt sätt. Ibland kan man inte göra precis som hemma, med t.ex. bottenredning, utan jobbar man på ett annorlunda sätt tror jag att man kan komma långt.</p> <p>Jag strävar efter att de ska bli fler tillagningskök. Vi har tittat på det när jag jobbar i kostchefsgrupper, vi träffas i Borås i bland. De gjorde en utredning där man skulle göra om alla till mottagningskök. Men man kan inte se besparingen i det, eftersom du behöver ju ändå finnas på morgonen. Och du behöver ändå vara där på eftermiddagen för mellanmål och så. Besparingen av personal är tämligen låg.</p> <p>Många pratar om mottagningskök om att det är billigare och det är möjligt att det blir kyld mat i framtiden då.</p>		
<p>3. De har fått grönsaksutbildning, de har de fått. Det kommer någon från...vad heter de hära...</p> <p>De har tidigare åkt iväg på en föreläsning som berättar lite om grönsaker och sedan får de vara med och göra lite olika grönsaksblandningar. Det som det har visats på är att vi har fått många småsallader, så att de ska bli attraktivt för barnen att de får äta många olika saker.</p> <p>Säsongsanpassat gör vi ju i salladsbordet, jobbar vi mycket mot säsongsanpassat. Vi jobbar mycket med att ta bort tomat och gurka ur så här års. Det är väldigt dyrt att köpa in, innehåller mycket vätska och lite näring. Men det sitter djupt i ekonomibiträdena, de tycker att barnen vill ha. Så det är lite svårt att förändra det, men vi jobbar på</p>	<p>Personalen har gått gå på grönsaksutbildning.</p> <p>Utveckling mot mer säsongsanpassat och att ändra personalens inställning.</p>	

<p>det.</p> <p>Även om jag säger att vi inte ska ha det så ser jag att det finns, ”men det är för barnens skull”. Men det kanske också är för deras egen skull också. Jag försöker få in lite mer bönor, kikärter och sådana saker också. Men det är sådant man får kämpa med lite för att barnen ska tycka om det.</p>		
Utbildning & Utveckling (arbetsledare)	Sammanfattning	Centralt tema
<p>1. Man ska lagstifta om livsmedel, det ska man inte behöva sitta och bekymra sig om i ett kök. Visst kan man påverka, men mitt jobb är att se till att ungarna har bra mat. Resten finns det annat folk som ska jobba med anser jag!</p> <p>Nä. Nä... det här med att målen... det är ju mål... det är inget krav att man ska uppnå de här procenten, vad det nu var för nåt. Och är det inget krav då är det svårt att få kök att gå ut och följa det, särskilt om man inte får medel till det.</p> <p>Man är ju mån om miljön men jag tycker ändå att när det är som det är att det är Borås stad nånstans och i sin tur riksdag och EU och vice versa som får sätta reglerna. Och så får man då rätta sig efter det. Det är klart att man har ett ansvar själv. Man gör ju inte sånt som man vet är direkt skadligt men det enda sättet att komma tillrätta med miljön det är att lagstifta alltså.</p>	<p>Nämner inget om utbildning.</p> <p>Kan få bukt med miljöarbete om man lagstiftar och ställer krav, inte bara mål, för köksverksamheterna.</p>	<p>Positiva till utbildningar men har inte tagit något initiativ till utbildning i miljöarbete.</p>
<p>2. Miljöarbete? Njaa, vet inte ja... Jag är ju miljöombud. Jag har ju varit det i 4 år men inte gått på någonting. Så bra sammanhållning är det. Och så säger de: ”har du inte fått något mail om det”. Nej säger jag; jag bara väntar, väntar och väntar. Men då har det varit att åka till sopstationen och lite andra träffar och sånt där, men de har glömt av mig. De har de gjort. Jag tycker att det är slarvigt.</p>	<p>Inte ens miljöombudet har fått utbildning. Positivt inställda till utbildningar.</p>	

<p>Men det är väl ingen som tackar nej till lite utbildning. Det är alltid skoj.</p>		
<p>3. <i>(Om utbildning)</i> Näää. Det är väldigt dåligt med det faktiskt. Det är sånt som kostar pengar. Vi hade förra året nåt med äldreomsorgsmaten, ja vi skickar ju mat till äldreomsorgen också, men inget sånt direkt om miljö...</p> <p>Vi vill ju gå utbildningar och sånt för att få lite nytänk och så men det är ju det... allt kostar pengar. Och nu är det ju väldigt dåliga tider. Men visst, det är jättebra med utbildningar.</p>	<p>Vill gärna ha utbildning för att få lite nytänk, men medveten om att det kostar pengar.</p>	