

GÖTEBORGS UNIVERSITET
Institutionen för mat, hälsa och miljö



Hög andel ekologiska livsmedel i storhushåll

En fallstudie

Johann Kjellberg
Christel Stridsberg

Examensarbete, 10 poäng
Kostekonomprogrammet
Handledare: Kerstin Bergström
Examinator: Helena Åberg
Datum: Mars 2007

GÖTEBORGS UNIVERSITET

Institutionen för mat, hälsa och miljö

Box 320, SE 405 30 Göteborg



Titel: Hög andel ekologiska livsmedel i storhushåll
Författare: Johann Kjellberg & Christel Stridsberg
Typ av arbete: Examensarbete, 10 poäng
Handledare: Kerstin Bergström
Examinator: Helena Åberg
Program: Kostekonomprogrammet
Antal sidor: 22
Datum: Mars 2007

Sammanfattning

I Sverige är intresset stort för att arbeta mot en bättre miljö. Allt fler inser att vi inte kan leva som vi gör nu. Vi är 9 miljoner invånare som tillsammans förbrukar 17 000 ton livsmedel dagligen. Vi måste anpassa oss till de naturliga kretsloppen, för att inte äventyra nästa generationers möjligheter att tillgodose sina behov. Vid FN-konferensen 1992 i Rio de Janeiro kom världens länder överens om gemensamma strategier för att lösa några av de svåraste problem som världen står inför som till exempel miljöförstöring, överutnyttjande av jordens naturresurser, fattigdom och hälsoproblem (United Nation, 2002). Konferensen enades om handlingsprogrammet Agenda 21, detta för att uppnå en hållbar utveckling. Hösten 2004 bildades en projektgrupp på Malmö skolrestauranger. Deras uppdrag var att servera 100 procent ekologisk lunch på en skola. För att åstadkomma detta krävs en ännu noggrannare planerad och säsonganpassad matsedel, för att kvalitén och priset ska ligga på samma nivå som den traditionella skollunchen. En pilotskola valdes ut till Ekomatprojektet, som var i behov av renovering. För att kunna laga mat från grunden med hög andel ekologiska livsmedel byggdes köket om från att tidigare varit ett mottagningskök till ett tillagningskök med tillhörande bageri. Råvarorna kommer att bytas ut mot ekologiska. En utvärdering kommer att ske i början av 2007. Syftet med examensarbetet var att studera ”hög andel ekologiska livsmedel i storhushåll”. Vi gjorde kvalitativa intervjuer med projektmedlemmarna. Resultatet visade att Malmö stad genom projektet Mat & Klimat har som mål att vara 100 procent omställd till ekologisk produktion senast 2012. Ekoprojektskolan ska vara omställd senast i början av 2007. Detta mål ska nås genom omfattande utbildningsinsatser, mer användning av vegetabilier, säsonganpassad meny och ökad andel mat lagad från oberedda råvaror.

Nyckelord: ekologiska livsmedel, hållbar utveckling, resurshushållning, offentliga storhushåll, Malmö stad

1	Inledning	5
2	Bakgrund	5
2.1	Globalt Agenda 21-program	5
2.2	Hållbarhetsrådets beskrivning av hållbar utveckling	5
2.3	Regeringens mål för ekologisk produktion	6
2.4	Tidigare forskning	6
2.5	Mat-eko, ett rikstäckande projekt	7
2.6	Ekomatsprojekt i Västra Götalandsregionen	7
2.7	Lokala Agenda-21 program	8
2.8	Projektet Mat och Klimat i Malmö stad	8
2.9	Ekologisk odling och dess kontrollorganisationer samt certifiering av storhushåll	8
2.9.1	KRAV och SMAK AB	9
2.9.2	SVANEN	9
2.10	Lagen om offentlig upphandling (LOU)	10
2.11	Ät SMART	10
2.12	Riktlinjer för Malmö stad och dess skolrestauranger	10
2.12.1	Projektet Ekomat i skolan	11
2.12.2	Visioner för ett långsiktigt hållbart Malmö	11
2.13	Sammanfattning av bakgrunden	12
3	Syfte	12
3.1	Avgränsningar	12
4	Metod	12
4.1	Urval	13
4.2	Fallstudie som forskningsmetod	13
4.3	Datainsamling	13
4.4	Kvalitativ bearbetning av insamlad data	13
4.5	Metoddiskussion	14
5	Resultat	15
5.1	Gruppens sammansättning	15
5.2	Tidigare tankar på övergång till ekologiskt	15
5.3	Projektets uppkomst	16
5.4	Projektets genomförande	16
5.5	Projektets förväntade vinster	18
5.6	Sammanfattning av resultat	19
6	Diskussion	20
6.1	Ekologisk producerad mat blir inte dyrare	20
6.2	Förändrad meny	20
6.3	Genomförande av projektet	21
6.4	Förslag på vidare forskning	21
7	Referenser	22
Bilagor		
Intervjupresentation. Bilaga 1		
Frågeguide. Bilaga 2		

1 Inledning

Att vi måste fortsätta att äta är vi nog mer eller mindre överens om. För en del är det av ren nödvändighet som vi äter, för andra är det för att uppleva något. Det som förenar oss i att äta är att vi måste anpassa oss till de naturliga kretsloppen, vi kan alltså inte fortsätta att konsumera mat på det sättet vi gör nu. I dagens stressade tempo konsumeras allt fler måltider utanför hemmet. Sverige och Finland är de enda länderna i världen som fortfarande har gratis skollunch. Och eftersom dagens skolelever är morgondagens konsumenter (Malmö stad, 2006a) tror vi att det är bra att i tidig skolålder integrera ekologiska livsmedel i skolmåltiden med annan utbildning som har med det hållbara samhället att göra.

Genom kostekonomutbildningen ska vi, bland mycket annat, tillägna oss kunskaper i hushållsvetenskap med inriktning mot kost och ekonomi, detta för att skapa oss ett resurshållningsperspektiv på främst måltidsservice och livsmedelshantering. Att undersöka ett pågående projekt med målet att producera och servera 100 procent ekologisk skollunch ger oss som blivande kostekonomer kunskap, vilken vi kan ha nytta av på framtida arbetsplatser.

2 Bakgrund

Bakgrunden kommer kort att behandla några olika delar som vi tycker är viktiga för att få ett helhetsperspektiv. Vi vill i bakgrunden förklara regler och förordningar som styr utformningen av hur samhället ska bli mer hållbart. Vi vill också försöka ge läsaren kunskap om dels globala mål, men även visa på nationella, regionala och lokala mål och ekomatsprojekt inom storhushåll för hållbar utveckling.

2.1 Globalt Agenda 21-program

I Sverige är intresset för att arbeta mot en bättre miljö stort. Allt fler människor har kommit till insikt om att det enda hållbara för vår och nästa generationers överlevnad är att anpassa oss till de naturliga kretsloppen. Världens länder och folk fick ett gemensamt uppdrag vid FN:s konferens om miljö och utveckling i Rio de Janeiro 1992, även kallat "Earth Summit". Uppdraget innebar en uppmaning att arbeta för en hållbar samhällsutveckling. Där antogs ett globalt Agenda 21-program, ett handlingsprogram för det 21:a århundradet. Delegater från 193 länder enades om gemensamma strategier för att lösa några av de svåraste problemen som världen står inför. Dit hör miljöförstöring, övernyttjande av jordens naturresurser, fattigdom och hälsoproblem. Ett årtionde senare år 2002 motsvarar inte framstegen dessa förväntningar eftersom fattigdom och miljöförstöring oförminskat pågår (United Nation, 2002).

Under Världstoppmötet om hållbar utveckling i Johannesburg i Sydafrika den 26 augusti till 4 september, 2002, försökte man komma över hinder för att uppnå hållbar utveckling och att utveckla initiativ som ger resultat och förbättrar människors liv, samtidigt som de skyddar miljön. Världstoppmötet syftade inte till att omförhandla Rio De Janeiros Agenda 21, utan till att diskutera faktorer som har hämmat implementering av denna (United Nation, 2002).

2.2 Hållbarhetsrådets beskrivning av hållbar utveckling

Den mest kända definitionen på hållbar utveckling är "en samhällsutveckling som tillgodoser dagens behov utan att äventyra kommande generationers möjligheter att tillgodose sina behov". Definitionen kommer från världskommissionen för miljö och utveckling, även kallad Brundtlandkommissionen efter dess ordförande Gro Harlem Brundtland (Hållbarhetsrådet, 2006).

Hållbar utveckling består av tre delar:

1. miljömässig hållbarhet
2. social hållbarhet
3. ekonomisk hållbarhet (Regeringen, 2004)

Ofta läggs även en fjärde dimension till, nämligen kulturell hållbarhet. En hållbar utveckling innebär att skapa ett samhälle där ekonomisk utveckling, social välfärd och sammanhållning förenas med en god miljö. Det innebär ett samhälle som formas inom ramen för vad miljön och människors hälsa tål och där vi långsiktigt investerar i dessa resurser.

Definitionen av hållbar utveckling tolkas inte på samma sätt av alla. Olika länder och olika intressegrupper ger den ibland helt skilda innebörder. Ideella organisationer i sydliga länder (utvecklingsländer) menar att människor först måste få mat och tak över huvudet innan man kan börja tala om miljöfrågor. De betonar alltså den sociala utvecklingen, medan många regeringar framhåller att ekonomisk utveckling måste gå först (Hållbarhetsrådet, 2006).

2.3 Regeringens mål för ekologisk produktion

Sveriges regeringens femton mål för miljöpolitiken är att till nästa generation kunna lämna över ett samhälle där de stora miljöproblemen är lösta. Förhoppningen är att Sverige ska bli ett föregångsland när det gäller ekologisk hållbar utveckling. Målen för en hållbar samhällsutveckling är följande: ”frisk luft, grundvatten av god kvalitet, levande sjöar och vattendrag, mullrande våtmarker, hav i balans & levande kust och skärgård, ingen övergödning, bara naturlig försurning, levande skogar, ett rikt odlingslandskap, god bebyggd miljö, storlagen fjällmiljö, giftfri miljö, säker strålmiljö, skyddande ozonskikt, och begränsad klimatpåverkan” (Regeringens proposition, 1997).

En viktig del i arbetet mot ett hållbart Sverige är att stimulera lokala initiativ och projekt, därför har särskilda statliga miljöpengar avsatts så kallade KLIMP- pengar (klimatinvesteringsprogramspengar). För att säkra tillgången på ekologiskt framställda livsmedel har regeringen formulerat mål för den ekologiska produktionen. 20 procent av åkermarken skall till år 2010 odlas ekologiskt. Den ekologiska animalieproduktionen, det vill säga mjölkkor samt slaktdjur av nöt och lamm, ska öka till 10 procent. Vidare menar dåvarande regering att konsumenternas efterfrågan är avgörande för om målen ska uppnås (Regeringen, 2006a). Miljöstöden till den ekologiska produktionen bör också öka för att stimulera utvecklingen. Stödet bör utformas så att det blir en jämnare regional fördelning av den ekologiska produktionen i landet. Regeringen anslår årligen 700 miljoner kronor till Jordbruksverket för åtgärder till främjandet av den ekologiska produktionen i landet (Regeringen, 2006b).

2.4 Tidigare forskning

Forskningsprojektet med namnet ”Förädlingsgradens betydelse för användning av ekologiskt odlad potatis och rotfrukter i svensk måltidsservice” (Post m.fl, 2004), som omfattade hela Sverige, var finansierad av Jordbruksverket och genomfördes av dåvarande Institutionen för Hushållsvetenskap vid Göteborgs universitet, idag MHM (mat, hälsa och miljö). Ett av syftena med studien var att kartlägga användningen av ekologiskt odlad potatis och rotfrukter, samt vilka möjligheter och hinder som finns för en ökad användning av förädlad och ekologisk odlad potatis och rotfrukter inom olika kategorier av storhushåll. Resultatet från studien visade att det ofta högre priset är ett hinder för ökad användning av ekologiskt odlade

produkter, samtidigt uppskattar personalen att bidra till hållbar utveckling genom att köpa ekologiska produkter (Post m.fl, 2004).

2.5 Mat-eko, ett rikstäckande projekt.

Mat-eko är ett rikstäckande projekt som drivs av Hushållningssällskapen och Eko-informationscentrum för ekologiska produkter. Projektet startades genom projektet Mat-eko, där organisationen tillsammans med landstingen och kommunerna skapade förutsättningar för ökad konsumtion av ekologiska livsmedel i offentliga storhushåll. Mat-eko kan ses som ett led i ansträngningarna att uppnå de, av regering, uppsatta målen för ekologisk produktion. Mat-eko startades i januari 2003 och projektiden sträckte sig till oktober 2004. Jordbruksverket stödde projektet med 2 900 000 kronor. Genom den kompetens som Hushållningssällskapet erbjuder kunde de skapa verktyg för ett förändringsarbete samt hjälpa till där det fanns problem. Mat-eko ville nå ut till personal i offentliga storhushåll och beslutsfattare i kommuner och landsting som till exempel inköpare, enhetschefer, kostchefer och övrig storhushållspersonal. Mat-eko ville också nå ut till nyckelpersoner i grossistföretag som levererar till storhushåll (Forskningsstation Mösseberg, 2004).

2.6 Ekomatsprojekt i Västra Götalandsregionen

I maj 2004 startade ett samarbetsprojekt med namnet "Hållbara måltider i Lundby och Majorna" (Göteborgs stads miljöförvaltning, 2005). Deltagare var: Agenda 21 i Göteborg, Göteborgs stads miljöförvaltning, stadsdelsförvaltningarna Lundby och Majorna i Göteborg, Konsument Göteborg, Göteborgs stads Upphandling AB och Livsmedel i Väst. Projektets syfte var att arbeta fram en metod för arbetet med hållbara måltider inom olika verksamheter med betoning på ett ekologiskt, socialt och ekonomiskt perspektiv. Denna metod skulle kunna användas i andra stadsdelar inom Göteborgs stad, men också i andra kommuner. I metodarbetet poängteras aktörssamverkan, ett tvärsektorielt samarbete, i vilket aktörerna har fokus på ett gemensamt "mål", helheten. Kopplingarna mellan maten, miljön, hälsan och den hållbara måltiden där ett socialt, ekonomiskt och ekologiskt perspektiv ingick. Vidare utgjorde ett pedagogiskt arbete en del av helhetsbilden från köket via klassrummen till föräldrarna. Exempel på insatser var utbildning, matsedelsplanering och erfarenhetsutbyte samt kartläggning av möjligheter och hinder för att öka andelen ekologiska livsmedel.

Efter avslutat projekt visade resultatet att Lundby centralkök hade ökat sin användning av ekologiska livsmedel från 4,2 procent år 2004 till 13 procent i mars 2005. Majornas skolmåltidsverksamhet redovisade under perioden juni 2003 till juni 2004 en ökning från noll procent till 12 procent, med en prognos att nå 20 procent år 2005. Resultatet visade att den befintliga, respektive förändrade matsedeln, som innehöll ekologiska livsmedel, saknade de ekonomiska förutsättningarna att leva upp till begreppet hållbara måltider. Bidraget på 5,50 kronor per portion räckte inte för en hållbar måltid. En optimal matsedel med ekologiska ingredienser hade vid tiden en råvarukostnad på 7,66 kronor per portion. Matsedlarna innehöll ekologiska och konventionella livsmedel, men stämde inte överens med svenska näringsrekommendationerna utgivna av Livsmedelsverket (Göteborgs stads Miljöförvaltning, 2005).

I en utvärderingsrapport "Belysning av ett projekt för ökad användning av ekologiska och närproducerade livsmedel i offentlig sektor" (Sandström & Svensson, 2003), beskrivs syftet med projektet Näreko, vilket var att öka miljö- och hälsomedvetandet samt kunskapen om närproducerade livsmedel. Regionfullmäktige i Västra Götalandsregionen beslutade hösten 1999 att fem procent av inköpen till regionens produktionskök år 2001 skulle komma från ekologiska livsmedel, för att årligen öka med fem procent. Den treåriga utvärderingen av

Näreko utgjorde en av pusselbitarna i uppmärksamheten kring matens betydelse för kopplingen mellan mat, miljö och hälsa. Utvärderingen startades år 2000 och avslutades vid årsskiftet 2002/2003. Medfinansiärer var 27 västsvenska kommuner som tillsammans med bland andra Västra Götalandregionens miljönämnd, Västra Götalandsregionens folkhälsokommitté, Länsstyrelsen, Hushållningssällskapen och Vägverket. Uppdraget var att skapa förutsättningar för användning av ekologiska livsmedel och att utveckla miljöarbete i Västra Götaland inom livsmedelsförsörjningen samt att minska dess transportbehov. Vidare önskade man en ökad tillgänglighet av ekologiska livsmedel i regionen och att skapa en dialog mellan producenter och konsumenter samt att främja den biologiska mångfalden. Projektet inriktade sig på ett omfattande processarbete (Sandström & Svensson, 2003).

2.7 Lokala Agenda-21 program

I Sverige har mer än hälften av kommunerna formulerat lokala Agenda- 21 program. Kommunernas åtaganden är inte juridiskt bindande, men väl politiskt och moraliskt förpliktigande. Myndigheter, organisationer, företag och enskilda människor, har alla ansvar. Allt kan ske mer miljöanpassat (Agenda 21, Stockholm, 1996).

2.8 Projektet Mat och Klimat i Malmö stad

På många sätt påverkas vår miljö av den mat vi äter. Den energi som går åt för odling av råvaror, vidareförädling och transporter bidrar till utsläpp av växthusgaser. Genom att äta medvetet och skapa effektivare lösningar kan miljöpåverkan minskas. Syftet med klimatinvesteringsprogrammet Mat och Klimat var att på ett övergripande sätt minska utsläppen av växthusgaser relaterade till livsmedelsområden i Malmöregionen. Projektet Mat och Klimat (2004-2007) vände sig främst till grundskoleelever, personal inom skolrestauranger, pedagogisk personal samt upphandlare inom livsmedelsbranschen i Malmö stad. Malmös klimatinvesteringsprogram, där Mat och Klimat ingick, finansierades delvis av statligt medel från Naturvårdsverket. Projektsamarbetet mellan miljöförvaltningen och serviceförvaltningen bestod av:

- Ekologisk mat på skolor i Malmö.
- Lotta-Lotta och det stora matkalaset (Malmö stad, 2006d). Det var en miljöbarnbok som vände sig till barn från sju år och uppåt och som var en fortsättning på miljöboken Lotta-Lotta och eken (Malmö stad 2006c). Syftet med böckerna var att väcka barns intresse för mat, hälsa och miljö samt hur dessa faktorer hänger ihop.
- En regional livsmedelsmarknad, som också var ett samarbetsprojekt med olika aktörer i livsmedelsbranschen i Malmö stad och bönder i regionen med syftet att skapa ett kostnadseffektivt och miljöanpassat arbetssätt, samt öka regionalproducerat matflöde till beställare i Malmö (Malmö stad, 2006d).

2.9 Ekologisk odling och dess kontrollorganisationer samt certifiering av storhushåll

Ekologisk odling är att bedriva jordbruk i ett utvecklat samspel med naturen. Det sker genom att utnyttja och stimulera naturliga processer för att bevara jordens bördighet och motverka skadeangrepp på grödan. Den skillnad mot konventionellt jordbruk som ofta framhävs är att kemiska bekämpningsmedel eller konstgödsel inte får användas i det ekologiska lantbruket. Vissa preparat, som biologiska bekämpningsmedel får användas. Det ekologiska jordbruket bygger också på att djuren ska få utlopp för sina naturliga beteenden genom att få gå fritt och vistas ute. Genmodifierade organismer, GMO, får inte användas. Genom kretsloppssträvan brukas växelbruk, där grödorna varieras för att förhindra att ogräs, sjukdomar och skadedjur får fäste. Ärtväxter och vall (gräs & klöver) ingår i växtföljden eftersom dessa binder kväve. Användning av stallgödsel är en annan viktig del i den ekologiska odlingen vilket sluter det

eftersträvade kretsloppet (Konsumentverket, 2006b). Den ekologiska odlingen regleras idag av EU. EU:s förordningar är minimiregler som måste uppfyllas för att varor ska få säljas som ekologiska i EU:s medlemsländer. I Sverige finns två fristående organisationer som är godkända av Jordbruksverket och Livsmedelsverket för att sköta kontrollen och certifieringen av ekologisk produktion, enligt EU:s regler. Dessa är KRAV och SMAK AB (Konsumentverket, 2006a).

2.9.1 KRAV och SMAK AB

KRAV är en kontrollförening för ekologisk produktion som startades 1985. Den har idag 28 medlemsorganisationer och är en ekonomisk förening som representerar bland annat lantbruket, miljörörelsen, djurrättsrörelsen, förädlingsindustrin och butikskedjorna. Verksamhetsidén innebär att verka för en hållbar utveckling genom att ta fram regler för ekologisk produktion, kontrollera att de efterlevs och att informera om KRAV-märkning (Konsumentverket, 2006b). Enligt KRAV har Aranea Certifiering AB som är ett dotterbolag tagit över all verksamhet från KRAV:s kontroll och certifiering (KRAV, 2006d).

KRAV står för:

- Bra miljö
- God djuromsorg
- God hälsa
- Socialt ansvar

De viktigaste miljöreglerna för KRAV-godkänd lantbruksproduktion är att inga kemiska bekämpningsmedel, konstgödsel och genmodifierade organismer får användas (KRAV, 2006a). Djurhållningen ska utgå från djurens naturliga beteenden. Och ekologisk utfodring ska anpassas till djurens ursprungliga behov. Vidare ska hänsynstagande hantering ske vid djurtransport och slakt (KRAV, 2006b). KRAV står också för god hälsa och välbefinnande både hos människor som arbetar med ekologisk produktion och hos dem som konsumerar det som produceras (KRAV, 2006c). Enligt KRAV:s regler måste utövaren visa socialt ansvar i sin verksamhet. Arbetsvillkor samt sociala förhållanden vid produktionsstället ska vara gynnsamt (KRAV, 2006f).

För att storhushåll och restauranger ska bli KRAV-certifierade måste de erbjuda minst en KRAV-godkänd lunch varje vecka och så långt det är möjligt ska tillbehören vara KRAV-godkända. Även KRAV-godkända livsmedel kan registreras hos KRAV som utfärdar ett certifikat. Restauranger och storhushåll kan då marknadsföra livsmedlen med KRAV:s märke och namn (KRAV, 2006e).

SMAK AB är likaså godkänd av Jordbruksverket som kontrollorgan för ekologisk produktion gällande villkoren i EU:s regelverk. SMAK AB är ett dotterbolag till stiftelsen Potatisbranschen och startades i mars 2006 och har sin grund i kvalitetsanalyser och kvalitetssystem för matpotatis. Enligt Europeiska ekonomiska gemenskapen (EEG) i förordningen nummer 2092/91 kan SMAK AB certifiera djurhållning, växtodling och foderproduktion (SMAK, 2007a). Syftet med Smak:s olika certifieringsstandarder är till för att öka livsmedelsäkerhet och att ta hänsyn till miljö samt att odlare och packerier producerar ren och säker mat (SMAK, 2007b).

2.9.2 SVANEN

Svanen är ett välkänt etablerat nordisk miljömerke som utgör ett stöd och vägledning för konsumenter och inköpare. Från februari 2007 kan även restauranger Svanenmärkas. Det är

SIS Miljömärkning AB som sköter arbetet med Svanen. Val av produkt (vara eller tjänst) ska stimulera en produktutveckling som tar hänsyn till miljön. Svanenmärket är ett frivilligt märkningssystem, som ställer strängare kriterier än den svenska miljölagstiftningen. Kriterierna ändras kontinuerligt vilket innebär att systemet ständigt förbättras. Som exempel för att en restaurang/storhushåll ska bli Svanenmärkt måste det på menyn finnas ekologisk, rättvisemärkt och närproducerad mat. Vidare ska restaurangen arbeta med att reducera sin energianvändning, byta ut miljöfarliga kemikalier samt sortera sitt avfall i olika fraktioner och slutligen minska transportererna (SVANEN, 2007).

2.10 Lagen om offentlig upphandling (LOU)

Lagen om offentlig upphandling regleras genom EG:s centrala regelsystem och gäller i alla EU:s medlemsländer. Alla offentliga storhushåll måste beakta gränsvärdet för inköp över 1 845 000 kronor eller cirka 200 000 Euro (Post m.fl, 2004). Upphandlingsenheten måste välja den anbudsgivare som till lägst kostnad uppfyller alla de krav som ställs (LOU, 1990). Vidare kan upphandlingsenheten ställa krav på produkten att leverantör och underleverantör har en dokumenterad miljöpolicy. Ett avtal skrivs oftast på två år, med eventuell förlängning på ytterligare två år (Post m.fl, 2004). Nyligen skapades ett regelverk som innehåller kriterier för miljöanpassad offentlig upphandling och hållbar utveckling direkt kopplat till livsmedel och därmed hjälper upphandlare att välja ekologiska livsmedel vid upphandling (Miljöstyrningsrådet, 2007).

2.11 Ät SMART

Centrum för Tillämpad Näringslära (CTN) har i samarbete med Konsumentverket och Livsmedelsverket utarbetat ett utbildningsmaterial som vill visa hur man på ett enkelt sätt ska äta för att både kropp och miljö ska må bra. Matvanorna har stor betydelse för människors hälsa liksom för miljön. Med Ät S.M.A.R.T-modellen visas ett enkelt sätt att äta hållbart för en bättre hälsa och miljö.

S.M.A.R.T står för:

- Större andel vegetabilier
- Mindre "tomma" kalorier
- Andelen ekologiskt ökas
- Rätt kött och grönsaker
- Transportsnålt

Att äta för en bättre miljö skulle innebära att vi som konsumenter minskade vårt intag av animaliskt protein. För att hålla landskapet öppet och för den biologiska mångfaldens skull, är betande djur som nötkreatur och får viktiga. Ett rimligt mål för vår köttkonsumtion är att äta lika mycket svenskt beteskött, lamm och nöt som fläsk och kyckling. Viltkött är också bra ur miljösynpunkt. Genom att ersätta en del kött med bönor, ärter, och andra proteinrika vegetabilier kan både miljöpåverkan och energianvändningen minska. CTN pekar på att forskare menar att attitydförändringar redan i skolåldern skulle skapa stora möjligheter till förändringar av matvanor (CTN, Samhällsmedicin, 2001).

2.12 Riktlinjer för Malmö stad och dess skolrestauranger

Malmö stads kommunfullmäktige antog 2003 tydliga riktlinjer för inköp av ekologiska (Malmö stad, 2006e) och "rättvisemärkta" (Malmö stad, 2006b) produkter som till exempel kaffe, te och bananer. Märket står för rättvis världshandel som syftar till att skapa etik och social märkning som koncentrerar sig på mänskliga rättigheter (Malmö stad, 2006b). I Malmö stads miljöprogram 2003-2008 står det att år 2008 ska minst 10 procent av jordbruksarealen i

Malmöregionen vara ekologiskt odlad. Senast år 2007 ska motsvarande 20 procent av de inköpta livsmedlen i Malmö stads verksamhet vara ekologiskt producerade. Vidare ska upphandling av varor och tjänster fungera som en drivkraft i arbetet mot ekologisk hållbarhet. De enhetliga miljökraven som anges vid alla inköp ska stimulera leverantörer och entreprenörer att produktutveckla fler miljöpassande produkter och tjänster (Malmö stad, 2006e). Verksamheten i Malmö stads skolrestauranger omfattar tillagning, transport och servering av skolluncher inom grundskola och gymnasieskola. Det lagas sex miljoner skolluncher per år eller 35 000 skolluncher per dag på 12 olika tillagningskök. Dessa tillagningskök levererar i sin tur ut till 71 mottagningskök. Verksamhetsområdet sysselsätter cirka 350 personer. Utöver detta serveras dessutom frukost och mellanmål till både kommunala och privata skolor, förskolor och fritidshem. I Malmö menar man att skollunchen är en betydelsefull del av barns- och ungdomars vardag. Den ska ge avkoppling och samtidigt tillföra ny energi, vilket behövs för att klara hela skoldagen (Malmö stad, 2006f).

2.12.1 Projektet Ekomat i skolan

Malmö skolrestauranger har valt att aktivt arbeta för en miljömedvetenhet inom organisationen. Miljöledningssystem och miljömål finns. Skollunchen anses vara en bra arena där man med lätthet kan visa barn och ungdomar vad det hållbara samhället innebär genom att servera ekologisk mat. Samtidigt gynnar Ekomatsprojektet de ekologiska producenterna som på sikt är positivt för miljön. Miljöförvaltningen i Malmö Stad har gett Serviceförvaltningen uppdraget att i projektform starta ett ekologiskt skolkök. Statliga bidrag, så kallade klimatanläggningspengar (Klimppengar) från Naturvårdsverket gav Serviceförvaltningen möjlighet att genomföra uppdraget. En skola i Malmöregionen valdes ut i samråd med skolledningen, som ställde sig mycket positiva till idén som projektkök. För att kunna laga mat från grunden, byggdes köket om från mottagningskök till ett tillagningskök. Ombyggnationen påbörjades under sommarlovet 2005 och stod klar i december 2005. Det ombyggda köket togs i bruk vid vårterminens start 2006. Tanken var att successivt byta råvarorna mot ekologiska. Det var också tänkt att kvalitén och priset skulle ligga kvar på samma nivå som den traditionella skollunchen. Detta krävde en mer säsonganpassad matsedel. Målet är att den ekologiska andelen av livsmedel som serveras på projektskolan ska nå 100 procent i början av år 2007 (Löfven, 2004).

2.12.2 Visioner för ett långsiktigt hållbart Malmö

Malmö stad har tagit fram en vision som beskriver hur ett framtida, kretsloppsanpassat Malmö skulle kunna se ut. Visionen är tänkt att skapa en bild av det samhälle alla arbetar för att uppnå. Man menar att barnen redan i tidig ålder lär sig genom skolan att få förståelse och visa respekt för livet och naturens kretslopp. Visionen är att Malmö stads skolrestauranger ska vara 100 procent omställd till ekologisk produktion senast år 2012. Man skriver om att naturområden i närheten av skolan ska fungera som lektionssal. Och att allt fler varor och tjänster kommer att produceras lokalt. Det kommer att minska behovet av långväga varutransporter, vilket kommer att göra Malmö stad mer kretsloppsanpassat. I det hållbara Malmö kommer alla att leva det goda livet och tro på en ljus framtid. Man kommer att anordna kretsloppsseminarium och presentera uppnådda mål för att diskutera det fortsatta arbetet mot ett hållbart samhälle. I Malmö kommer det att ha skapats en "vikänsla" hos stadens politiker som leder till att medborgarnas önskningar och uppfinningsrikedom tas till vara. Bland annat kommer vägtransporter att ha minskat, då bilar och lastbilar ersatts med miljövänliga, kollektiva transportmedel. De vägtransporter som fortfarande rullar drivs med ickefossila energikällor (Malmö stads Miljöförvaltning, 1997).

2.13 Sammanfattning av bakgrunden

Allt fler människor inser att vi inte kan leva som nu, för vår och nästa generationers överlevnad måste vi anpassa oss till naturliga kretslopp. Vi är idag 9 miljoner invånare i Sverige och konsumerar dagligen 17 000 ton livsmedel. Produktionen av dessa livsmedel påverkar vår miljö på många olika sätt. Sveriges regering har höga ambitioner och visioner om målen för hållbar utveckling och har därför genom olika instanser arbetat fram riktlinjer till gagn för en hållbar utveckling, där Mat och Klimat i Malmö stad är en i raden. Det är utifrån detta projekt som Ekomatsprojektet i skolan har fötts. Malmö stad har visionen att stadens skolmat ska vara omställd till 100 procent ekologisk produktion senast 2012. Projektskolan har byggts om från ett mottagningskök till ett tillagningskök och personalen har utbildats.

3 Syfte

Vi kommer att i detta stora ämne behandla uppkomsten, genomförandet och eventuella vinster med Ekomatsprojektet. Syftet med examensarbetet var att studera ”hög andel ekologiska livsmedel i storhushåll”. I skrivandets stund december 2006 bedrivs ett Ekomatsprojekt på en grundskola i Malmö stad, vilken har som mål att producera och servera 100 procent ekologisk skolmat.

Med syftet som ledstjärna och ökade kunskaper under arbetets gång har vi formulerat följande frågeställningar:

Hur uppkom projektet?

Hur genomförs projektet?

Vilka vinster förväntas av projektet?

3.1 Avgränsningar

Undersökningen gäller ett projekt på en grundskola som ställer om från konventionell matlagning till 100 procent ekologisk. Vi har valt att avgränsa oss till att intervjua. Andra aktörer så som elever, lärare och föräldrar ingår inte i undersökningen.

4 Metod

När man använder fallstudie som vetenskaplig metod fokuseras det mer på processen än på själva resultatet. Det innebär att vi som forskare försöker att inhämta kunskaper om en viss situation och hur de inblandade personerna tolkar denna. När syftet för studien formulerats diskuterade vi hur frågeställningarna skulle utformas. Utifrån syftet bestämde vi vilka metoder som var lämpligast för att besvara problemformuleringarna. Vi kom fram till att genomföra en kvalitativ fallstudie i ett pågående projekt där ett mottagningskök byggts om till ett tillagningskök med målet att servera 100 procent ekologisk mat till i början av 2007. Enligt Merriam (1994) passar en kvalitativ fallstudie bäst för att undersöka till exempel en viss skola, en grupp, en händelse eller en situation. Vi valde att genomföra samtalsintervjuer med hjälp av bandspelare på de fem projektmedlemmarna. De verkar i Malmö stad som projektansvarig, matsedelsansvarig, upphandlare, kökschef och ekokonsult och alla ingår i ekomatsprojektet. Intervjun innebär att forskaren försöker att få fram andra människors uppgifter, berättelser och förståelse för ett visst ämne. Vi valde den här metoden för att vi ansåg att projektmedlemmarnas kunskaper gjordes mest rättvisa i denna metodtyp. De

tillfrågade fick möjlighet att besvara frågorna genom att berätta öppet och vi hade möjlighet att förtydliga frågorna och ställa följdfrågor. För att komplettera intervjuerna bad vi om en projektplan, tidplan och miljödokument. Dokumenten ligger till grund som fakta i vår undersökning och det låter sig inte påverkas av oss som forskare, även om vi kan uppfatta och tolka dem på olika sätt (Widerberg, 2002).

4.1 Urval

För att ta reda på vem som var ekomatsprojektansvarig för den ekologiska skolrestaurangen sökte vi på Malmö stads hemsida. Den första presentationen av oss gjorde vi via e-post till den projektansvarige. Vi frågade om det fanns något material vi kunde få ta del av i vårt förarbete till examensarbetet. Vi tog även kontakt via telefon för att fråga om vi kunde få göra intervjuer med alla projektmedlemmarna. Den projektansvarige sände oss en lista via e-post med namn och telefonnummer på övriga projektmedlemmar. Vi planerade och tog kontakt med alla projektmedlemmarna via telefon för att avtala en lämplig tid för intervjuerna. Vi skickade även ut ett informationsbrev (se Bilaga 1). I brevet förklarade vi den kommande studiens syfte och vilka som var ansvariga för den. Vi informerade att intervjun skulle var konfidentiell och att inga namn skulle anges, varken skolan/företaget eller de inblandade personerna (Etikregler, 1999).

4.2 Fallstudie som forskningsmetod

En forskare kan välja bland flera grundläggande vetenskapliga tillvägagångssätt, vilka vart och ett på sitt sätt belyser något särskilt hos den företeelse som studeras. Om man ska välja en kvalitativ fallstudie eller något annat tillvägagångssätt beror i grunden på vad forskaren är ute efter, vilka frågor han eller hon vill ha svar på (Merriam, 1994). Bromley menar att fallstudier är en metod där forskaren kommer närmare objektet, dels genom att observera de i sina naturliga miljöer och dels genom att komma åt faktorer som tankar, känslor och önskningar. Vid experiment och enkätundersökningar används information från till exempel test och protokoll. Fallstudier har dessutom ett bredare nät för att ta upp information (Bromley, 1986).

4.3 Datainsamling

Vi gjorde vår undersökning med fyra intervjuer på sammanlagt fem personer som alla ingår i projektgruppen. Intervjuerna utfördes med hjälp av bandinspelning, för att lättare kunna fokusera på att ställa våra frågor. Intervjuerna utfördes under hösten 2006 på respektive projektmedlems arbetsplats. Intervjuerna tog cirka en timma per deltagare. En av oss ställde de i förväg nedskrivna frågorna (se Bilaga 2) och den andra förde minnesanteckningar när vi fick mer information. Den som förde minnesanteckningar nedtecknade också störande moment som till exempel dörrar som slogs igen, telefoner som ringde och så vidare. Frågorna vi ställde var desamma till alla projektmedlemmar, dock ställdes följdfrågor efter respektive projektmedlems spetskompetens.

4.4 Kvalitativ bearbetning av insamlad data

Vid starten av en kvalitativ fallstudie vet vi som forskare vilken frågeställning undersökningen kretsar kring samtidigt som vi har avgränsat fallet för att det ska vara möjligt att undersöka det. Vi vet inte vad som kommer att dyka upp under resans gång, eller vem eller vad vi ska koncentrera oss på eller vad det slutgiltiga resultatet kommer att visa. Slutprodukten i en fallstudie formas av den information som samlas in och av den analys som görs fortlöpande (Merriam, 1994). De bandinspelade intervjuerna avlyssnades i flera omgångar och skrevs ned ord för ord. Detta var ett arbete som tog mycket tid. Därefter tolkades materialet med utgångspunkt från bakgrunden. Svaren på våra frågor presenteras i resultatdelen, där de dels finns med som egna citat, dels sammanställda med

projektmedlemmarnas svar. Dokument i form av matsedlar, Klimp-projektets tidsplan, Klimateffektiv mat i Malmö har också studerats.

4.5 Metoddiskussion

Vi människor har alla olika uppfattningar och förståelse av hur en specifik situation kan uppfattas, resultatet kan bli olika beroende på vem som gjort undersökningen. Vi som undersöker kan ha olika utgångsläge som till exempel, tidigare inhämtad kunskap i ämnet. Det kan också vara så att intresset för själva fallet kan skifta mellan de som utför undersökningen tillsammans. Detta kan bidra till hur intervjufrågorna har utformats. Eftersom vi ställde samma frågor till alla respondenterna hoppas vi att eventuella reaktioner hos respondenterna med tanke på olika tonfall hos oss som intervjuare har uteblivit. Vi märkte när vi lyssnade på banden att det är lätt för oss som intervjuare att omedvetet försöka skapa svar på frågor som rörde förutfattade meningar, detta kan säkerligen bidra till att vissa resultat kan bli skeva. Från respondentens sida kan finnas en stark vilja att vara intervjuaren till lags eller framstå i bättre dager, vilket också kan påverka resultatets reliabilitet eller tillförlitlighet (Thurén, 1999).

Validiteten i en fallstudie utgörs av att vi måste veta att vi undersöker det vi avser att undersöka, vi måste veta att vi har god validitet. Validitet och reliabilitet står i ett visst förhållande till varandra som gör att vi inte bara kan koncentrera oss på det ena och låta bli det andra. Att veta vad vi undersöker handlar om överensstämmelsen mellan vad vi säger att vi ska undersöka och vad vi faktiskt undersöker. När vi gör undersökningar om människor rör det oftast inställningar, upplevelser, kunskap och liknande. Allt detta är abstrakta fenomen, dvs. de är inte påtagliga i samma bemärkelse som t.ex. vikt eller längd (Patel & Davidsson, 1991).

Datainsamlingen med hjälp av bandinspelning vid intervju har både för- och nackdelar. En fördel är att vi kan koncentrera oss på att ställa frågorna och notera på vilket sätt respondenten svarar, här hade vi tid att observera och notera vilket tonfall, gester och eventuella pauser som respondenten gör. En nackdel är att det är en tidskrävande metod om man till exempel jämför med en enkätundersökning, där kan respondenterna delge mindre information eftersom naturliga följdfrågor inte skapas där. Ibland märkte vi att respondenterna ville berätta saker som vi inte hade frågat efter men som i efterhand när vi sammanställde arbetet kanske hade varit intressant att fråga om. Några gånger var ljudkvalitén på banden undermålig, vilket gjorde att det var svårt att höra vad som sagts. Vi hade redan i vårt utskickade informationsblad klargjort vad vi skulle använda intervjuerna till. Vi bestämde tid för intervjuerna och det var ingen som hade några invändningar mot att vi använde bandspelare. Vår bedömning är att dessa inte har stört intervjuerna, vi tror att projektmedlemmarna är relativt vana vid denna typ av intervjuer.

Intervjun med två av respondenterna, upplevdes som knapp, även om det var avsatt två timmar kunde vi endast bedriva intervjun 45 minuter hos dessa. Dessa två respondenter intervjuades samtidigt, vilket också kan ha gjort att de inte alltid svarade individuellt på våra frågor utan många gånger nöjde sig med vad den andra sa. Vi skulle ha kunnat skicka ut ett frågeformulär i förväg, så att respondenterna kunna förbereda sig bättre och samtidigt haft möjlighet till att ta fram mer dokument kring Malmö stads miljöprogram. Vi gjorde ingen förstudie eller pilotstudie, anledningen till det var att vi inte hittade något liknande projekt rörande ekologisk omställning av ett storhushåll. Senare fann vi litteratur kring några liknande projekt. Vi skulle ha provat att intervjuva något annat storhushåll med liknande frågor, samtidigt som erfarenhet från intervjuer med bandinspelning skulle skapats.

5 Resultat

I vårt resultat återfinns en redovisning av vad områdeschefer, upphandlare, kökschef och ekokonsult har svarat på våra frågor. Vi presenterar de fem respondenternas individuella svar, genom citat och genom sammanställningar. Vi har ställt samma frågor till alla i projektgruppen. Många gånger ställde vi följdfrågor efter respondenternas speciella spetskompetens. Vid några tillfällen, under intervjuerna kom det upp rena fakta som respondenterna ville delge oss, utan att vi hade ställt frågor om det, vilket om tiden hade tillåtit skulle vi ytterligare velat fördjupa oss i dessa fakta. Kapitlet inleds med beskrivning av projektets respondenter.

5.1 Gruppens sammansättning

Gruppen är sammansatt med utgångspunkt från olika kompetens som här beskrivs. Respondent 1 arbetar vid Upphandlingsenheten på Malmö stads Serviceförvaltning och ingår i projektgruppen. Respondentens huvudsakliga ansvarsområde omfattar livsmedelsupphandling för alla verksamheter i Malmö stad till en summa av 115 miljoner kronor. Av denna summa står Malmö stads skolrestauranger för knappt hälften.

Respondent 2 arbetar som konsult åt två olika kommuner. I Lunds kommun är hennes uppdrag att öka andelen ekologiska livsmedel. I Malmö stad arbetar respondent 2 med det nationella målet att nå 25 procents användning av ekologiska livsmedel inom offentlig sektor, som av år är satt till år 2010. Dessutom utbildar hon kökspersonal i ekologisk matlagning, och bidrar med sitt kunnande och föreläser för de olika aktörerna som till exempel grossister, leverantörer och beslutsfattare inom måltidsektorn. Hon har tidigare erfarenheter från liknande projekt med hög andel användning av ekologiska livsmedel inom offentlig verksamhet.

Respondent 3 ingår i projektgruppen och arbetar på den utvalda ekomatprojektskolan som kökschef. Respondenten arbetar med livsmedelsbeställningar, inköp, eventuella matsedelsändringar och specialkosten. Hon tar hand om studiebesök som kommer till köket.

Respondent 4 är områdeschef och tillhör Malmö stads Serviceförvaltning som ingår i projektet. Hennes ansvarsområde omfattar 25 skolrestauranger, där en är ekomatprojektskolan. Hennes huvudsakliga ansvarsområde är matsedelsplaneringen.

Respondent 5 är också områdeschef och tillhör Malmö stads Serviceförvaltning. Hon arbetar som projektledare och driver projektet framåt men lägger sig inte i detaljer rörande projektet som de andra i projektgruppen gör. Hon sammankallar projektmedlemmarna till möten och ansvarar för att budgeten hålls inom bestämda ramar för ekomatprojektet och det som händer inom projektet.

5.2 Tidigare tankar på övergång till ekologiskt

Inom Malmö stads Miljöförvaltning och ledningen för Malmö stads Serviceförvaltning har man tillsammans förberett sig för att starta projektet och diskuterat ökad användning av ekologiska livsmedel. År 2003 lämnade de in en projektansökan om stöd till Klimatinvesteringsprogrammet för Malmö stad. Det formulerades mål om hur en skola skulle kunna utvecklas och vilka verktyg som skulle ställas till förfogande för att uppnå målet att kunna producera och servera 100 procent ekologisk mat. Under arbetets gång var det inte helt

problemfritt eftersom de flesta av respondenterna aldrig varit med att starta ett liknande ekoprojekt. Respondent 4 säger:

- Att få med sig personalen, [...] vi har jobbat så pass mycket med skolan. Vi gör egna projekt i vår verksamhet. Att vi även jobbar med rektor och lärare, har varit nytt för oss och eleverna där också.

Områdescheferna har arbetat ihop sedan 1996 då Malmö stads Serviceförvaltning bildades. Från starten var ledningen tydlig med att det var miljöfrågor de skulle arbeta med. De första ekologiska varor som köptes in var inlagda gurkor och rödbetor från Felix. År 2000 skapades miljöledningssystemet ISO 14001, vilket innebär att de (Serviceförvaltningen och Miljöförvaltningen) sätter nya miljömål varje år och arbetar fram rutiner för skolrestaurangverksamheterna som är miljöanpassade efter Malmö stads miljöprogram.

Respondent 4 berättar trots att de har arbetat med miljöfrågor ganska långt innan projektet startades, har det varit rätt trögt att driva i början. Miljöledningsarbetet kom igång innan projektet startades vilket underlättade arbetet. Kökspersonalen har fått utbildningar om miljö, vilket gjort det lättare att få personalen med sig menar respondenten och säger vidare:

- Nu har vi fått mycket debatt i tidningar och TV och [...] kring planeten. Det bidrar mycket.

Alltså när ämnet blir offentligt känt går det lättare att arbeta med det.

5.3 Projektets uppkomst

Miljöförvaltningen och Serviceförvaltningen i Malmö stad skapade en projektbeskrivning (Malmö stad, Miljöförvaltning 2004). De ville se hur en viss konsumtion kan påverka klimatet. Enligt respondent 3 började ekomatprojektet med att projektledaren var den drivande kraften. Ett projekt med ekologisk mat ska vara på en liten skola därför valdes denna skola ut, säger respondent 3. Projektgruppen har fått Klimppengar och dessa är fördelade på följande sätt:

• Ombyggnation av skolkök	400 000 kr
• Utbildning av skolpersonal	450 000 kr
• Utbildning av elever, till exempel studiebesök och tryckt material	50 000 kr
• Projektsamordning till exempel löner	<u>300 000 kr</u>
Totalt:	1 200 000 kr

5.4 Projektets genomförande

Malmö stads upphandlingsavtal löper under två år med förlängning med två år om det fungerar. Både upphandlaren och leverantören har möjlighet att säga upp avtalet. Nuvarande avtal gäller till 2007. Upphandlaren kräver att leverantören eller anbudsgivaren lämnar förslag på alternativa produkter, både gällande ekologiska och konventionella livsmedel. Under avtalstiden sker kontinuerligt produktutveckling på livsmedelsföretagen. När det kommer nya produkter från leverantören testas dessa av upphandlingsenheten för att granska om de uppfyller de olika kraven som föreligger, och eftersom avtalet löper under tiden kan de nya produkterna skrivas in i avtalet. Hittar någon köksanställd på Malmö stads skolrestauranger en ekologisk produkt ute i en butik, så undersöks det om produkten finns storhushållsanpassad. Vid upphandlingsförfarandet ställer upphandlaren även krav på vilka produkter, antal samt hur stor volym de vill köpa av de ekologiska produkterna. Upphandlaren måste enligt avtalet köpa en viss del ekologiskt. Skolrestaurangen arbetar aktivt med högre ekologiska mål än Malmö stads centrala program. De tittar på vilka möjligheter som finns och vilka som inte finns.

Respondent 1 säger att:

- Det här ska kunna vara ett pilotprojekt för resten av Malmö skolrestauranger. Så man kan hämta erfarenheter.

Enligt respondent 4 har det största problemet uppstått under projektiden då de skulle göra livsmedelsval. Eftersom ekologiska livsmedlen kostar mer att köpa än konventionella är det svårt menar respondenten att göra denna omprioritering och samtidigt ha en god ekonomi. Det är svårt att få tag i vissa ekologiska varor menar respondent 1. Redan nu ser hon att den ekologiska mjölken börjar ta slut. Eftersom mjölken är en viktig produkt kan respondent 1 få söka sig utanför landets gränser, men det är svenskt som de vill ha. Att ställa krav vid upphandlingen på alla sorters mjölkprodukter försvårar inte, det är bara att vända sig till närliggande länder som till exempel Danmark och Tyskland om det sinar i Sverige. En annan ekologisk produkt som har varit svår att få tag på är kyckling, men efter en tids sökande har hon lyckas få tag i en leverantör.

I projektplanen står det beskrivet att man ska utbilda kökspersonalen, matsedelsplanerarna och kostchefer. Vidare ska ett kök byggas om för att skapa förutsättning till att laga ekologisk mat på platsen. Projektet finansieras med hjälp av Naturvårdsverket, där Malmö stads skolrestauranger bidrar med hälften. Dessa klimppengar går inte till själva maten utan till ombyggnation och utbildningar. Respondent 4 förklarar att:

- Det är mycket med att informera skolan och föräldrar. Vi har gjort provmatkassar som skickades med varje elev hem. De fick ta med sig hem smakprov på ekologisk mat. Meningen var att de skulle visa föräldrarna att ekologisk mat är vanlig mat och att det inte är konstigare än något annat.

Kökspersonalen lagar nästan all mat från grunden och erbjuder mycket olika frukter och grönsaker på den kalla salladsbuffén. Kökspersonalen på ekomatskolan har fått utbildning i ekologisk matlagning och därmed kunskap, som de lättare kan föra över till eleverna. Respondent 3 anser att miljön är en viktig faktor som hon tänker på då hon genomför projektet och säger:

- Miljön, när mina barnbarn växer upp. All information som vi fått av *respondent 2* [vår kursivering]. Kan vi hjälpas åt redan nu så är det jättebra.

Respondent 5 menar att samarbetet är viktigt. De har fått hela skolan med sig. Föräldrarna har fått information och de har även fått äta på skolan tillsammans med sina barn. Hur väl det har slagit ut vet hon inte men säger:

- Nu så håller vi på att genomföra en temaundersökning.

När de skriver matsedeln hämtar de inspiration från Ät S.M.A.R.T. modellen. Den visar ett enkelt sätt att äta hållbart för bättre hälsa och miljö. Respondent 5 säger att:

- Den är säsonganpassad med grönsaker, S.M.A.R.T- modellen tittar vi på, mindre kött och mera proteinrika vegetabilier. Säsonganpassat förkortar transporter, det är hela biten.

Ekomatskolan utgår ifrån sin vanliga matsedel och byter successivt ut konventionella mot ekologiska livsmedel. På ekomatskolan finns en vegetarisk salladsbuffé. Det krävdes ombyggnad av köket för att kökspersonalen skulle kunna baka bröd. Detta görs inte på någon

annan skola inom Malmö stad, eftersom de andra skolorna inte har godkända utrymmen för detta ändamål.

Respondent 5 menar också att ekomatskolan är ett projekt som ska ge ”ringar på vattnet” ut till alla Malmös 85 skolor, där det dagligen serveras cirka 35 000 portioner skollunch. Meningen är att de ska kunna använda sig av matsedeln och recept därifrån, och på så vis få hela konceptet färdigt, inklusive kostnads- och näringsberäkningar. Respondenten menar att en svårighet ligger hos dem som producerar ekologiska livsmedel, det vill säga det är brist på ekologiska varor i den omfattning som efterfrågas.

5.5 Projektets förväntade vinster

Innan ombyggnationen var det färre anställda på skolrestaurangen som då var ett mottagningskök, i dagens tillagningskök är det fler anställda som tillagar det mesta från oberoende råvaror. På det tidigare tillagningsköket som levererade maten till ekoprojektskolan har det blivit färre anställd kökspersonal eftersom de tillagar mindre antal portioner. På så vis har transportererna minskat mellan tillagningsköket och mottagningsköket. Respondent 1 säger att:

- Vinsten har man inte räknat på än utan det kommer man att göra när man utvärderar projektet.

Vinsterna med ökad andel användning av ekologiska livsmedel gör att koldioxidutsläppen minskas. Respondent 2 anser att det är en vinst att man lyft in maten i skolundervisningen, där läraren undervisar om ekologisk mat och hur den produceras. På så sätt menar hon att maten har fått höjd status man pratar om den i skolans värld. Andra vinster som respondenterna talar om är att barnen har gjort studiebesök ute på lantgårdarna. Mat är gjord av någon som sköter om djuren och så ser till att de har det bra. Respondenterna menar att barnen får en annan förståelse. Tanken är att barnen blir ambassadörer för maten och dessutom blir de morgondagens konsumenter. Barnen är mottagliga i lågstadiet och så kommer de ihåg när de blir äldre, eller när de själva skaffar barn. Detta är den pedagogiska vinsten som alla i projektgruppen talar om.

Det är också en vinst att visa att det går att ställa om till ekologisk produktion och att det fortfarande är en god produktkvalitet, att det finns tillräckligt med ekologiska produkter och att leveranserna kommer. Transporterna tas bara hänsyn till när man köper säsongsanpassade livsmedel. Respondent 4 säger att:

- När det är säsongsanpassat annars tittar vi inte direkt på det, det gör vi inte.

Respondent 4 tillägger att det är respondent 3, som gör livsmedelsinköpen, som kan styra genom att välja närodlade, ekologiska produkter istället för produkter som produceras i sydligare länder. Exempelvis kan man välja svenska ekologiska äpplen istället för ekologiska kiwifrukt från Nya Zeeland eller välja svenska ekologiska morötter istället för utländska ekologiska tomater. Man använder även mycket mindre färdigberedda produkter. De har valt att ha kvar vissa färdiga produkter som uppskattas av eleverna, köttbullar är ett sådant exempel. Respondent 4 menar att om de hade tagit bort alla färdiglagade produkter hade det blivit negativt för eleverna. De har försökt skynda långsamt genom att byta ut lite produkter i taget. Vissa produkter använder de inte i ekomatsköket som till exempel ox- och skinkstekar. Det är en av anledningarna till att de kan hålla priset nere, eftersom helt kött är dyrt. Respondenterna anser trots att ekologiska livsmedel är dyrare i inköp än konventionella blir

den färdiglagade ekologiska portionen inte dyrare. De tar lite mindre mängd av de ekologiska livsmedlen och mer av de billigare proteinrika vegetabilierna.

Respondent 4 säger:

- En köttbit kan man kanske ha 70 g istället för 100 g och ha lite extra morötter. Man får göra sådan omstrukturering hela tiden. Soppor har vi för det mesta utan kött, nästan alla sorter.

Syftet med projekt är att alla på ekomatskolan ska vara nöjda med maten. Respondent 4 säger:

- Det är viktigt att detta projekt lyckas [...]. Därför har vi också sagt, skulle maten kosta mer, så spelar det ingen roll, bara att man är nöjd.

Det långsiktiga projektet handlar om att livsmedelproduktionen belastar miljön mycket. Projektmedlemmarna vill hjälpa till att bromsa den belastningen, så att det blir mindre föroreningar från jordbruket i form av handelsgödsel och bekämpningsmedel som kan läcka ut i vattendrag och i havet samt minskad energiförbrukning i livsmedelsproduktionen. På så sätt menar respondenterna att genom ekologisk livsmedelproduktion kan projektgruppen bidra till långsiktiga miljöförbättringar.

Respondent 4 säger att:

- Vi vill spara på Östersjön och hela jordklotet.

Att bromsa klimatförändringar i framtiden är ett långsiktigt arbete. Det som är mätbart är koldioxidutsläppen. Den mätningen står Miljöförvaltningen för och kommer att göras under våren 2007 när projekttiden är slut. Miljöförvaltningen har vid projektstarten gjort olika preliminära uträkningar som bygger på olika antaganden, hur mycket koldioxid som kan minskas och hur stor energibesparingen kommer att bli (Malmö stad, Miljöförvaltningen 2004).

Slutligen säger respondent 5:

- Jag får säga, alla de här eleverna på skolan har varit ute på studiebesök på ekologiska gårdar, lantproduktion och mjölkproduktion och sett hur bra djuren har det.

5.6 Sammanfattning av resultat

Respondenten som arbetar med upphandlingen ställer krav på vad de vill köpa för ekologiska produkter och hur mycket de vill köpa. Respondenterna skriver en säsonganpassad ekologisk matsedel och utgår från Ät S.M.A.R.T.- modellen.

Malmö stad driver många miljöprojekt, ett av projekten som går under arbetsnamnet ekomatprojektet som delfinansieras med Klimppengar från Naturvårdsverket och Malmö stad bidrar med hälften. Dessa pengar går inte till maten utan till ombyggnad av skolans kök och utbildning av kökspersonalen. Vidare har det getts information till lärare och föräldrar samt studiebesök för eleverna ute på en bondgård.

År 2000 bildades stadens miljöledningssystem och sedan dess har organisationerna arbetat med dessa frågor. Det finns en projektbeskrivning, som beskriver tillvägagångssätt och tidsplan. De mätbara vinsterna som projektet bidrar med är att minska koldioxidutsläppen och minska miljöföroreningar inom jordbruket i länet. En tänkt pedagogisk vinst är att barnen nu

växer upp med det ekologiska tänkandet och kan ställa krav på ekologisk mat när de blir äldre, och tar med sig tanken hem till sin familj.

6 Diskussion

Syftet med arbetet var att studera ”hög andel ekologiska livsmedel i storhushåll”. För denna undersökning valde vi att göra en så kallad fallstudie. En fallstudie lämpar sig väl när syftet i själva verket inte är att komma fram till det ”korrekta” eller ”sanna” tolkningen av de fakta man har tillgång till utan snarare att undanröja felaktiga slutsatser så att man till slut har fått fram den bästa och den mest övertygande tolkningen (Bromley, 1986). Vi anser att vi har uppnått syftet och fått en inblick i hur man arbetar i en projektgrupp för att nästan nå uppsatta mål. Och valda metoder har på ett ganska tillfredställande sätt bidragit till att besvara våra frågeställningar. Självkritiskt skulle vi försökt intervjua längre upp i hierarkin, ända upp på kommunalrådsnivå, för att därigenom få mer bakgrundsfakta av vad som gjort att Malmö stad gått i bräschen i allt vad som rör hållbar utveckling. Malmö stad ligger idag december 2006 långt längre fram än övriga landet. Eftersom skolväsendet har många konsumenter (elever och lärare) har ätandet i skolrestaurangen stor betydelse för ansvaret att producera måltider på ett sätt som är skonsamt för en hållbar utveckling. Och kan denna typ av projekt sprida sig som ringar på vattnet till övriga Sverige, är det i sig en oerhörd vinst. Dagens skolelever är morgondagens konsumenter. Om vi kan integrera allt som har med det hållbara samhället att göra i undervisningen redan i tidig ålder är mycket vunnet. Projektmedlemmarna menar att det är kunden som söker efterfrågan och då måste leverantörerna följa efter. Idag kan storhushåll och restauranger med lunchservering KRAV-certifieras (KRAV, 2006e) och Svanenmärkas (SVANEN, 2007) om de uppfyller kraven. Projektmataskolan är inte certifierad men vi tycker oss se att den uppfyller kraven mer än väl och tycker därför att det är märkligt att skolan inte ens har sökt möjligheten till de olika certifieringarna, vilket ytterligare skulle vara ett sigill utåt att marknadsföra sig för omvärlden att visa att ekomatprojektskolan verkligen satsar för fullt på ekologisk omställning. Målet med ekomatprojektet att kunna servera 100 procent ekologisk lunch var satt till början av 2007, men projektet har nu förlängts hela år 2007. Projektet initierades av Miljöförvaltningen och Serviceförvaltningen i Malmö stad.

6.1 Ekologisk producerad mat blir inte dyrare

I vår undersökning hade vi till exempel den förutfattade meningen att ekologisk matlagning är dyrare, men samtliga respondenter dementerade detta. Själva råvaran är dyrare (Post m.fl, 2004) men med menyplanering och ökat intag av proteinrika vegetabilier hålls riktlinjerna från Svenska näringsrekommendationer (SNR). Bidraget till projektet har endast används till ombyggnation av det befintliga skolköket, ekologisk utbildning till personalen, föräldrar och eleverna på skolan. Liknande projekt där man försökt att öka andelen ekologiska livsmedel i offentlig måltidssektor såsom ”Mat-eko” (Forskningsstation Mösseberg, 2004), ”Näreko” (Sandström & Svensson, 2003) och, ”Hållbara måltider i Lundby och Majorna” (Göteborgs stad, Miljöförvaltning, 2005) har det oftast varit ekonomin som styr utvecklingen.

6.2 Förändrad meny

Med hjälp av respondent 3 och 4, har menyn i större utsträckning säsonganpassats och andelen proteinrika vegetabilier i huvudrätten ökats, så att andelen animaliskt protein har minskats. Allt detta sammantaget gör att råvarukostnaden kan ligga på samma nivå som med konventionell matlagning.

6.3 Genomförande av projektet

Själva genomförandet av projektet har som mål att kunna producera och servera 100 procent ekologisk mat. I november 2006 är projektskolan uppe i cirka 70 procent ekologiska inköp enligt respondent 3 och därmed tror vi inte att omställningen är helt genomförd till början av år 2007, vilket var det initiala målet. Senare fick vi kunskap om att projektet förlängs hela 2007 ut. Utan att ha gjort några exakta beräkningar, upplevde vi när vi gick igenom torrförråd, kylar och frysar att 70 procent var lite av en glädjekalkyl. Vi kunde heller inte få ut någon sammanställning av de totala inköpen från projektskolan. Det var intressant att undersöka ett pågående projekt, men vi tror med facit i hand att resultatet hade blivit annorlunda om vi hade haft möjlighet att ta del av de olika utvärderingarna och fler faktiska dokument som till exempel sammanställningar av de totala inköpen. Vi har bara tagit del av muntliga redovisningar av hur de olika respondenterna i dagsläget tror sig veta vilken fas projektet befinner sig i.

6.4 Förslag på vidare forskning

Regeringen har höga mål att lösa de stora miljöproblemen inom en generation (Regeringens proposition, 1997). I det stora perspektivet skulle det vara intressant att ta reda på vilka verktyg eller medel som regeringen ställer till förfogande för att underlätta för kommunerna att komma lika långt som i Malmö stad. I det lilla perspektivet skulle det vara intressant att jämföra till exempel en högstadieskola eller en gymnasieskolas omställning till ekologiskt producerad mat. Det skulle vidare vara intressant att näringsberäkna och kostnadsberäkna portionerna, för att se om SNR efterlevs. Det skulle även vara av intresse att undersöka hur långt aktörer på leverantörernas och grossisternas sida är insatta i "tänket" kring det hållbara samhället.

7 Referenser

Agenda 21, Stockolm. (1996). *Tycker abborren om cyklister*, Stockholms Miljöförvaltning. [Informationsbroschyr]

Bromley, D.B. (1986). *The Case- Study Method in Psychology and Related Disciplines* (Wiley, New York)

CTN, Samhällsmedicin. (2001). *Ät S.M.A.R.T, ett utbildningsmaterial om maten, hälsan och miljön*, Stockholm

Forskningsstation Mösseberg. (2004). Arbetsrapport 2004:D ISSN 1651-6974 1:A upplagan 3 Forskningsstation Mösseberg:s hemsida [2006-12-19]
http://www.forskningsstation.com/Arbetsrapport_2004_D.pdf

Göteborg stad, Miljöförvaltning. (2005). *Hållbara måltider i Lundby och Majorna, Ett projekt inom Agenda 21 Göteborg*, R 2005; 7

Hållbarhetsrådet. (2006). *Vad är hållbar utveckling?* Hållbarhetsrådets hemsida: [2006-10-06]
http://www.hallbarhetradet.se/templates/hallbarhetsradet_Page.aspx?=230

Konsumentverket. (2006a). *Frågor och svar om ekologisk mat*, Konsumentverkets hemsida: [2007-02-06]
<http://www.konsumentverket.se/mallar/sv/artikel/.asp?1ngArticleID=2506&.IngCategoryId=1285>

Konsumentverket. (2006b). *Vad är ekologisk mat?* Konsumentverkets hemsida: [2006-11-15]
<http://www.mat.konsumentverket.se/mallar/sv/artikel.asp?1ingCategoryId=1266&1ng...>

KRAV. (2006a). *Bra miljö*, KRAV: s hemsida: [2007-02-05]
http://www.krav.se/ArticlePages/200408/20/20040820131531_public045/200408201315

KRAV. (2006b). *God djuromsorg*, KRAV: s hemsida: [2007-02-05]
http://www.krav.se/ArticlePages/200408/20/20040820131813_public104/200408201318

KRAV. (2006c). *God hälsa*, KRAV: s hemsida: [2007-02-05]
http://www.krav.se/ArticlePages/200408/20/20040820132408_public474/200408201324

KRAV. (2006d). *Lediga Jobb*, KRAV: s hemsida: [2007-02-07]
http://www.krav.se/ArticlePages/200408/19/20040819114835_public650/200408191148

KRAV. (2006e). *Restaurang och storhushåll*, KRAV: s hemsida: [2007-02-05]
http://www.krav.se/ArticlePages/200408/25/20040825161406_public309/200408251614...

KRAV. (2006f). *Socialt ansvar*, KRAV: s hemsida: [2007-02-05]
http://www.krav.se/ArticlePages/200408/20/20040820133016_public487/200408201330

LOU. (1990). *"Kort om LOU lagen om offentlig upphandling"*, LOU:s hemsida: [2006-12-20]

<http://lou.se/pdf/broschyr.pdf>.

Löfven, H. (2004). Malmö skolrestauranger, *Projekt EKOMat i skolan*, dokument, Malmös hemsida: [2006-09-18]
<http://www.malmo.se/skolautbildning/skolmat/ekomatiskolan.4.d2883b1066e2aee8a8...>

Malmö stad, Miljöförvaltningen. (1997). *Malmö Agenda 21, Avstamp för en god miljö och en hållbar utveckling*

Malmö stad, Miljöförvaltning. (2004). *Klimatprogram Malmö*, dokument: Miljöförvaltningen.

Malmö stad. (2006a). *Agenda 21 Malmö stad, Ekomat i Malmö stad- så funkar det*, [broschyr]

Malmö stad. (2006b). *Fairtrade city*, Malmös hemsida: [2007-02-14]

Malmö stad. (2006c). Malmös hemsida: [2007-02-11]. Ohlsson Brandsma, E. Nordin, A (2000). *Lotta-Lotta och eken*. <http://www.lotta-lotta.nu/>

Malmö stad. (2006d). *Mat & klimat*, Malmös hemsida: [2006-10-04]
<http://www.malmo.se/miljohalsa/projektnatverk/projekt/matklimat.4.1dacb2b108f69e...>

Malmö stad. (2006e). *Miljöprogram 2003-2008*, Malmös hemsida: [2007-02-05]
<http://www.malmo.se/miljohalsa/arbeteforhallbarutveckling/miljoprogrammet/miljoprogr>

Malmö stad. (2006f) *Vad är Malmö skolrestauranger?* Malmös hemsida: [2006-10-04]
<http://www.malmo.se/skolautbildning/skolmat/vadarmalmoskolrestauranger:4.33aee3>

Merriam, B. (1994). *Fallstudie som forskningsmetod*, Lund: Studentlitteratur.

Miljöstylningsrådet. (2007). *Miljöstylningsrådet- en hjälp i arbetet för en hållbar utveckling*, Miljöstylningsrådets hemsida: [2007-03-08]
<http://www.miljostyrning.se/>

Patel & Davidsson. (1991). *Forskningsmetodens grunder*, Lund: Studentlitteratur

Post, A.; Bergström, K.; Jonsson, L.; & Shanahan, H. (2004). *Förädlingsgradens betydelse för användning av ekologisk odlad potatis och rotfrukter i svensk måltidsservice*, Jordbruksverket, Jönköping.

Regeringen. (2006a). *Ekologisk produktion och konsumtion*, Regeringen:s hemsida: [2006-09-18] <http://www.regeringen.se/sb/d/1603/a/61179>

Regeringen. (2006b). *Regeringen vill tredubbla odlingen av eko-märkta produkter*, Pressmedelände 21 mars 2006. Jordbruksdepartementet. Regeringen: s hemsida: [2006-09-18] <http://www.regeringen.se/sb/6441/a/60472>

Regeringen. (2004c). *Hållbar utveckling i Norden*
<http://www.regeringen.se/content/1/c6/03/28/54/0c306264.pdf>

- Regeringens proposition. (1997). *Svenska miljömål - Miljöpolitik för ett hållbart Sverige*, En sammanfattning av regeringens proposition 1997/98:145, Stockholm.
- Sandström, A & Svensson, I. (2003). *Näreko, Belysning av ett projekt för ökad användning av ekologiska och närproducerade livsmedel i offentlig sektor*, Forskningsstation Mösseberg, Falköping, 2003:1.
- Smak. (2007a). *SMÅK certifierar nu även ekologiska produkter*, Smak: s hemsida: [2007-02-07] http://www.smak.se/p208/p208_swe.php
- Smak. (2007b). *Certifiering av trädgårds- och lantbruksföretag*, Smak: s hemsida: [2007-02-07] http://www.smak.se/sitedirect_function/print.php?id=4781&lang=swe
- Etikregler. (1999). *Etikregler för humanistisk-samhällsvetenskaplig forskning*, Stingefondens hemsida: [2006-10-04] <http://www.stingefonden.org/documents/hsetikregler.pdf>
- Stockholm miljöprogram. (1996). Stockholms Miljöförvaltning. [Informationsbroschyr]
- Svanen. (2007). *Restaurangkriterierna är nu färdiga!* Svanen: s hemsida: [2007-02-27] http://66.45.250.141/ravintola/news_detail.asp?id_nws=32&language=1
- Thurén, T. (1991). *Vetenskapsteori för nybörjare*, Stockholm: Liber AB
- United Nation. (2002). *Hur gick det?* Swedish/Johannesburgs hemsida [2006-10-03] http://www.un.dk/swedish/Johannesburg/Hur_gick_det.htm
- Widerberg, K. (2002). *Kvalitativ forskning i praktiken*, Lund: Studentlitteratur

GÖTEBORGS UNIVERSITET
Institutionen för mat, hälsa och miljö, MHM
Göteborg 2006-10-04

Till Bästa intervjuemedlem

Vi har följande dag och tid bokade:
Namn, datum, tid för intervju.

Våra namn är Christel Stridsberg och Johann Kjellberg
som läser till kostekonomier på Göteborgs Universitet.
Under hösten 2006 läser vi sista terminen på utbildningen.
Detta innebär att en vetenskaplig uppsats ska skrivas på 10 poäng.

Som en del av målet med kostekonomutbildningen skall vi som studenter ha tillägnat oss de kunskaper i hushållsvetenskap med inriktning mot kost och ekonomi som fordras för att tillämpa ett resurshushållningsperspektiv på måltidsservice och livsmedelshantering.

Vi kommer att göra en fallstudie på Ekoskolan.

Vårt arbetsnamn för uppsatsen är:

Undersökning av det goda exemplet på hög andel ekologiska livsmedel i skolrestaurangen på Ekoskolan i Malmö

Sverige strävar alltmer efter att producera och konsumera hållbara livsmedel, mat och måltider. Storhushållen har i dessa sammanhang stora möjligheter att vara förebilder för ändrade matvanor. Våra matvanor har stor betydelse för hälsan och miljön.

Syftet med vår studie är att beskriva ett gott exempel på ett projekt med hög andel ekologiska livsmedel i skolrestaurangen. För att kunna besvara detta syfte vill vi intervjua er som medlem i organisationen.

Ditt deltagande med praktisk kunskap och kompetens är oerhört viktig för vår studie. Intervjun kommer att vara konfidentiell och inga namn kommer att anges i uppsatsen.

Med vänliga hälsningar

Christel Stridsberg
Johann Kjellberg

Frågeguide för intervjuerna med projektrespondenterna

A-frågor – Hur uppkom projektet?

Vad har du för befattning i Malmö stad? Beskriv lite om din yrkesbefattning/ansvar.

Har du tidigare erfarenheter av liknande projekt? Beskriv lite om liknande projekt.

Vem/vilka initierade projektet?

Av vilken anledning uppkom projektet?

Finns det någon skriftlig arbetsplan för genomförandet av projektet på ekomatskolan?

B-frågor – Hur genomförs projektet?

Vad är din uppgift i projektet? Beskriv lite.

Hur finansieras projektet?

Vilka problem har uppstått under resans gång?

Vad har gjorts på skolan för att kunna producera ekologisk mat?

ombyggnationer/flödesschema

personal

maskiner/utrymme

Hur många lunchportioner produceras dagligen? Kostnad per portion?

Hur går upphandlingen till?

Har ni samarbete med andra partners?

Kommer ni att kunna producera 100 % ekologiska produkter i början av 2007?

Vad måste man tänka på när man skriver en ekologisk matsedel?

Det står i hemsidan att ni ska kunna servera kvalitet med samma pengar, hur tänker ni då?

Ställer regeringen genom Naturvårdsverket några speciella krav på genomförandet?

C-frågor – Vilka vinster förväntas av projektet?

Finns det andra vinster med projektet?

Ekologiskt

Ekonomiskt

Socialt

kulturellt

Hur mäter ni detta? Hur är fördelningen?

Finns det uträkningar på vinsterna när hela Malmö stad ställer om 2012.

Hur är det planerat att fortsätta med ekologisk produktion när omställningen är genomförd?

