



GÖTEBORGS UNIVERSITET

Hållbar utveckling

- med fokus på mat i förskola och skola

Petra Aderheim
Josephine Ljungberg

LAU390

Handledare: Lennart Bornmalm

Examinator: Göran Dave

Rapportnummer: HT13-3140-01

Abstract

Examensarbete inom Lärarprogrammet LP01

Titel: Hållbar utveckling – med fokus på mat i förskola och skola

Författare: Petra Aderheim, Josephine Ljungberg

Termin och år: Hösttermin, 2013

Kursansvarig institution: Institutionen för sociologi och arbetsvetenskap

Handledare: Lennart Bornmalm

Examinator: Göran Dave

Rapportnummer: HT13-3140-01

Nyckelord: Hållbar utveckling, ekologiska livsmedel, klimatsmart mat, skolmat.

Föreliggande studie behandlar begreppet hållbar utveckling. Genom detta arbete har vi fått en större medvetenhet inom det nämnda området. Syftet har varit att undersöka huruvida olika kommuner arbetar för en hållbar utveckling med fokus på maten som serveras i förskolan och den ordinarie skolan. Studien baseras dels på en enkätundersökning vilken kökspersonal besvarat och dels intervjuer med verksamhetschefer. Detta gjordes för att ta reda på hur Ale respektive Kungsbacka kommuner arbetar för att uppnå regeringens målsättning att minst 25 procent av alla livsmedelsinköp skall vara ekologiska. Vidare har vi utforskat i vilken omfattning skolmatspersonalen använder ekologiska varor och deras attityd till dessa. Resultatet av studien visar att regeringens mål inte är uppnådda i de aktuella kommunerna och att brister i arbetet föreligger. I dagsläget ligger de båda kommunernas inköp av livsmedel på likvärdig nivå. Kungsbacka kommun är däremot på god väg att nå målet på 25 procent, vilket inte är fallet i Ale kommun. Det saknas tydliga direktiv i Ale kommun, vilket är nödvändigt för att kunna uppnå en långsiktig hållbar utveckling. Dessutom framgår att kökspersonalen i vissa fall saknar helhetsperspektiv i vilken utsträckning livsmedel påverkar arbetet för hållbar utveckling. Därför bör lärarna verka för att barn och elever blir medvetna om hur de skall agera för att kunna gynna en hållbar utveckling.

The present study deals with the concept of sustainable development. Through this work, we have gained a greater awareness within this topic. The aim was to investigate whether different municipalities follow goals of sustainable development when working with a focus on the food served in preschool and the ordinary school. The study is based partly on a questionnaire which was filled in by kitchen staff and also included interviews with business managers. The main purpose was to investigate how Ale and Kungsbacka municipalities are working to achieve the Government's objective that at least 25 percent of all food purchases should be of ecologic origin. Furthermore, we intended to explore in what extent school meals staff use organic products and their attitude towards these. The results of the study showed that the government's goal is not achieved by the municipalities and that a presence of shortcomings in the performed work. In the current situation, the two local purchase of food on an equal level. In a case of Kungsbacka municipality, it is close to reaching the target of 25 percent. In contrast, Ale municipality is far from reaching the Government's goal. This study showed an absence of clear directives in Ale, necessary to achieve long-term sustainable development. Moreover, the kitchen staff, in some cases lacked overall perspective over the extent to which foods affect efforts of the sustainable development. Therefore, we recommend teachers to work effectively to ensure that children and students are aware of actions promoting sustainable development.

Förord

Denna studie utfördes under senare delen av höstterminen 2013 och skrevs inom Lärarprogrammet Lp 01 vid Göteborgs universitet. Det har varit lärorikt och intressant att ta del av relevant forskning kring begreppet hållbar utveckling. Trots att arbetet har varit mycket intensivt och krävande så har det varit en rolig del i vår utbildning. Tack vara denna studie har vi fått en ökad kunskap om förhållningssättet samt hur våra hemkommuner arbetar för detta.

Vill vi tacka dem som har ställt upp på intervjuer samt de som har medverkat i vår enkätundersökning. Vi vill också tacka våra familjer som orkat med oss under denna höst.

Därtill vi tacka vår handledare Lennart Bornmalm för värdefull handledning och roliga pratstunder.

Göteborg hösten 2013
Petra Aderheim och Josephine Ljungberg

Innehållsförteckning

| | |
|--|----|
| Abstract..... | 2 |
| Förord..... | 3 |
| Introduktion..... | 5 |
| Syfte och problemformulering..... | 5 |
| Frågeställning..... | 5 |
| Teoretisk anknytning och tidigare forskning..... | 6 |
| Vad är hållbar utveckling?..... | 6 |
| Betydelsefulla årtal..... | 6 |
| Agenda 21..... | 6 |
| Förskolan och skolans uppdrag..... | 7 |
| Ekologiskt perspektiv..... | 7 |
| Miljömål..... | 7 |
| Sveriges miljömål..... | 7 |
| Regeringen - nationell nivå..... | 8 |
| Länsstyrelsen – regional nivå..... | 8 |
| Västra Götalandsregionen..... | 8 |
| Hallands län..... | 9 |
| Kommunen - lokal nivå..... | 9 |
| Ale kommun..... | 9 |
| Ale kommuns kostprogram..... | 9 |
| Kungsbacka..... | 10 |
| Offentlig upphandling..... | 10 |
| Upphandlingsprocessen..... | 11 |
| Inköpsprocessen..... | 11 |
| Miljöstyrningsrådet..... | 11 |
| Ekomatcentrum..... | 12 |
| Är det ekonomiskt möjligt att öka inköpen av ekologiskt mat, utan att spräcka budget?..... | 12 |
| SMART-modellen..... | 13 |
| Grön Flagg..... | 13 |
| Överkonsumtion av livsmedel..... | 14 |
| Matens klimatpåverkan..... | 14 |
| Jordbrukens miljöpåverkan..... | 15 |
| Ekologisk och konventionell odling..... | 15 |
| Närproducerade livsmedel..... | 16 |
| Ekologisk djurhållning..... | 16 |
| Fisk - MSC-certifiering..... | 16 |
| EU-loggan..... | 17 |
| K R A V..... | 17 |
| Metod och tillvägagångssätt..... | 17 |
| Resultat..... | 19 |
| Intervju Ale kommun och Kungsbacka kommun..... | 19 |
| Enkätredovisning..... | 22 |
| Diskussion..... | 29 |
| Slutsatser..... | 32 |
| Referenser och referenslista..... | 34 |
| Rapporter..... | 34 |
| Länkar..... | 35 |

Introduktion

Under lärarutbildningen har vårt intresse för hållbar utveckling successivt utvecklats. Vi vill veta mer om detta förhållningssätt. I vår uppsats har fokus lagts på det ekologiska perspektivet för en hållbar utveckling. Vi kan konstatera att intresset för hållbar utveckling inom samhälle och skola har ökat. Bland annat nämns detta på olika kommuners hemsidor. Det framgår också tydligt i vår läroplan, LGR 11.

”Genom ett *miljöperspektiv* får de möjligheter både att ta ansvar för den miljö de själva direkt kan påverka och att skaffa sig ett personligt förhållningssätt till övergripande och globala miljöfrågor. Undervisningen ska belysa hur samhällets funktioner och vårt sätt att leva och arbeta kan anpassas för att skapa hållbar utveckling” (Utbildningsdepartementet, 2011, s 9).

Studien handlar om ett förhållningssätt, vilket just begreppet *hållbar utveckling* innebär för oss, det är ett förhållningssätt som vi vill sprida, till vår omgivning och till framtida blivande elever som därmed också är världens nästkommande generation. Vi har valt att undersöka i hur stor utsträckning ekologiska livsmedel används på skolor och förskolor. Ale och Kungsbacka kommun är de två kommuner vi valt att göra vår studie i. Med denna studie vill vi få större kunskap om hur vi ska förhålla oss till ekologisk mat, genom att skapa en djupare förståelse för att kunna förmedla, leva och sträva efter en bättre hållbar värld. Vi vill veta vad som egentligen är bäst, men främst skapa oss en medvetenhet som kan föras vidare.

Syfte och problemformulering

Syftet är att kartlägga hur våra hemkommuner arbetar för en hållbar utveckling med fokus på mat i förskolan och skolan. Vi vill undersöka hur hemkommunerna arbetar för att uppnå de nationella mål som regeringen satt upp samt se i hur stor utsträckning skolmatspersonal använder ekologiska livsmedel. Därtill vill vi se hur attityden för ekologiska livsmedel är.

Frågeställning

Ekologisk mat i förskolan och skolan?

- Hur är attityden för ekologisk mat hos måltidspersonalen i förskolor och skolor?
- Arbetar kommunen i linje med regeringens miljömål?
- Vad prioriteras i inköp, närproducerade eller ekologiska livsmedel?

Teoretisk anknytning och tidigare forskning

Vad är hållbar utveckling?

År 1987 ledde Norges dåvarande statsminister, Gro Harlem Brundtland, en kommission som presenterade begreppet *Hållbar utveckling*. Begreppet fick ett stort genombrott både på politisk samt internationell nivå (Skolverket, 2002). Enligt Björneloo och referenser inom denna (2008) kan begreppet hållbar utveckling delas in i tre olika perspektiv; social-, ekonomisk och ekologisk hållbarhet. Hon menar att begreppet är svårt att beskriva med en entydig och klar definition men hävdar att mellan de olika generationer finns ett ansvar för att tillsammans kunna skapa en hållbar värld. Hållbar utveckling är ett förhållningssätt som alla bör ta vara på, alla länder i världen har en skyldighet eftersom vi påverkar varandra. Björneloo (2008) skriver att "hållbar utveckling handlar om ansvar och solidaritet mellan generationer, mellan folkgrupper och nationer, mellan kvinnor och män" (s 12). Alla individer bör ha ett intresse av att skapa en hållbar och rättvis värld. Skollagen, nationella styrdokument, läroplaner och kursplaner genomsyras av de tre olika perspektiven på hållbar utveckling. Därmed är vårt uppdrag tydligt att skapa medvetna individer och samhällsmedborgare (Skolverket, 2012). Alla världens länder har ett ansvar för att skapa en hållbar värld och "en helhetssyn på människor och samhällets behov; förutsättningar och problem är utgångspunkten" (Björneloo, 2008, s 12). Vidare skriver Björneloo att en viktig del för att skapa en hållbar utveckling är utbildning och lärande för att vi människor ska kunna hantera det som vår värld står inför (s 13).

Betydelsefulla årtal

- 1949 bildades Förenta nationerna (FN) och den första konferensen om miljöfrågor som medförde internationella diskussioner om människans påverkan av miljön.
- 1962 publicerades boken *Tyst vår*; ("Silent spring") som bland annat visar på miljögifters inverkan på djur och natur (Lärande för en ny värld, 2004).
- 1972 anordnades en miljökonferens i Stockholm där miljöfrågor diskuterades på internationell nivå, vilket resulterade i bland annat ett handlingsprogram som för första gången var av global art. (Skolverket, 2002)
- 1987 presenterades en rapport, *Our Common Future*, även kallad *Brundtlandrapporten*, där begreppet hållbar utveckling lanserades och tydliggjordes som en "utveckling som tillgodoser dagens behov utan att äventyra kommande generationers möjligheter att tillgodose sina behov" (Björneloo, 2008 och referenser inom denna, s 17). I rapporten framgår att det är viktigt att föra samman de ekologiska, sociala och ekonomiska perspektiven för en hållbar utveckling.
- 1992 hölls en FN-konferens i Rio de Janeiro, där produkten blev en handlingsplan vid namn Agenda 21, där fokus är samarbete på alla plan för en hållbar utveckling och miljömål som skall uppnås. Efter att Agenda 21 skrevs fick miljöfrågor i Sverige en större plats och arbetet med dem förändrades. Alla Sveriges kommuner arbetade efter denna handlingsplan kort efter konferensen.
- 1996 enades Östersjöländerna om att skapa en lokal Agenda 21 som antogs 1998 och döptes till Baltic 21E eller Haga-deklarationen (Aderheim, m fl., 2013).

Agenda 21

År 1992 höll FN en konferens för hållbar utveckling i Rio de Janeiro, där antogs ett handlingsprogram vid namn Agenda 21. Att motverka miljöförstöring, stärka demokratin och utrota fattigdom är sådant som handlingsprogrammet handlar om. Agenda 21 visar också på vikten att

göra medborgare engagerade, från lokalt via regionalt till nationellt (www.agenda21.se, 2013). Målen och riktlinjerna är långsiktiga för att kunna skapa en hållbar utveckling utan att äventyra miljön för våra nästkommande generationer. Världens länder, från högsta beslutande organ till de lokala beslutande organen. Alla kommuner i Sverige har därtill antagit en lokal Agenda 21 för att skapa ett hållbart samhälle (www.regeringen.se, 2013).

Förskolan och skolans uppdrag

“Förskolor, skolor och vuxenutbildningar har ett tydligt uppdrag att bidra till en socialt, ekonomiskt och ekologiskt hållbar utveckling. Uppdraget formuleras i nationella styrdokument som skollag, läroplaner och kursplaner” (www.skolverket.se, 2013). I läroplanen för förskolan, LPFÖ 98 reviderad 2010 framgår det att förskolans verksamhet ska präglas av ett ekologiskt förhållningssätt och skapa en positiv framtidstro. Barnen ska skapa förståelse för hur de varsamt kan ta tillvara på vår natur och miljö, vidare ska barnen få kunskap om hur de själva påverkar naturens kretslopp. Förskolan har också i uppdrag att medvetandegöra barnen på hur deras vardagsliv påverkar vår miljö. De ska bli medvetna om hur de kan bidra till en bättre miljö både nu och i framtiden (Utbildningsdepartementet, 2010). I läroplanen för grundskolan, förskoleklassen och fritidshem, LGR 11, framgår det att elever ska få möjligheter att själva ta ansvar för sådant de kan påverka när det gäller miljöfrågor. Genom att undervisningen belyser hur samhällets olika funktioner, sätt att leva och arbeta kan påverka vår värld för att skapa en hållbar utveckling, ges eleverna möjlighet att själva skapa sig förståelse för vad de kan göra (Utbildningsdepartementet, 2011). “Skolan ska ansvara för att varje elev efter genomgången grundskola har fått kunskaper om förutsättningarna för en god miljö och en hållbar utveckling” (Utbildningsdepartementet, 2011, s 14). I näst intill alla kursplaner för grundskolan nämns begreppet *hållbar utveckling*, det genomsyrar hela LGR 11, eleverna ska exempelvis kunna redovisa för hur deras sätt att vara påverkar en fortsatt hållbar utveckling. Vidare ska de kunna föra ett resonemang “kring hur människans användning av energi och naturresurser påverkar miljön och visar på fördelar och begränsningar hos några åtgärder som kan bidra till en hållbar utveckling” (Utbildningsdepartementet, 2011, s 143).

Ekologiskt perspektiv

Hållbar utveckling kan ses ur tre olika perspektiv; socialt, ekonomiskt och ekologiskt. Alla berör varandra, därmed måste hänsyn tas till de tre olika perspektiven för att skapa en hållbar värld. “Den ekologiska hållbarheten handlar om att värna om ekosystemets återhämtningsförmåga, för dessa är en förutsättning för ekonomisk och social välfärd” (Björneloo, 2008 och referenser inom denna, s 12). De 16 miljö kvalitetsmål som finns i Sverige är en del i ett led att skapa en ekologisk hållbar samhällsutveckling (www.slv.se, 2013).

Miljömål

Sveriges miljömål

Sverige har ett miljömålssystem. Systemet innefattar 16 miljö kvalitetsmål, 19 etappmål samt ett generationsmål. Generationsmålet står för den omställning som samhället måste göra för att kunna uppnå miljö kvalitetsmålen. Målet är det som ska visa på hur alla nivåer i samhället ska arbeta för miljön. Därtill står det i målet att när vi i Sverige ska lösa våra miljöproblem, är det inget som får göras så att det orsakar miljö- och hälsoproblem i andra länder. Etappmålen är uppsatta för att delar av miljö kvalitetsmålet och generationsmålet ska uppnås. Olika etappmål är exempelvis biologisk mångfald, luftföroreningar, farliga ämnen och klimatpåverkan. Hur miljöarbetet fortskrider och hur det aktuella tillståndet för den svenska miljön ser ut, detta beskriver miljö kvalitetsmålen (www.miljomal.se, 2013). Nedan följer en lista på alla Sveriges miljö kvalitetsmål:

- Begränsad klimatpåverkan
- Frisk luft
- Bara naturlig försurning
- Giftfri miljö
- Skyddande ozonskikt
- Säker strålmiljö
- Ingen övergödning
- Levande sjöar och vattendrag
- Grundvatten av god kvalitet
- Hav i balans samt levande kust och skärgård
- Myllrande våtmarker
- Levande skogar
- Ett rikt odlingslandskap
- Storslagen fjällmiljö
- God bebyggd miljö
- Ett rikt växt- och djurliv (www.miljomal.se, 2013).

Regeringen - nationell nivå

Det är regeringen som har ansvaret för miljö kvalitetsmålen, därmed är regeringens mål på en nationell nivå. Regeringskansliet och miljöministern är de parter som har det övergripande ansvaret, inom regeringen, för miljöfrågorna. De i sin tur har delat ut olika mål till myndigheter i Sverige och gett dem ansvar för dessa. Årligen rapporterar regeringen till riksdagen om det pågående arbetet med målen. Vart fjärde år ger Naturvårdsverket en utvärdering till regeringen. Utvärderingen är den som ligger till grund för förslag om bland annat lagstiftningen eller om ändrade miljömål (www.miljomal.se, 2013). Regeringen satte 2006 upp ett mål att inköp av livsmedel inom den offentliga sektorn skulle vara minst 25 procent ekologiska (www.skolmatsverige.se, 2013).

Länsstyrelsen – regional nivå

I Sverige finns det 21 län. De har i uppdrag av regeringen att samordna arbetet med miljömålen. Länsstyrelsen samarbetar med kommuner, frivilliga organisationer, näringsliv samt mindre aktörer för att göra Sverige mer hållbart. Sedan 1999 när miljömålssystemet infördes har Länsstyrelsen fått mer tydliga direktiv att arbeta med på regional nivå. I samarbete med kommunerna tar de fram åtgärdsprogram för att komma igång och även för att uppnå de miljömål som hela Sverige har som mål (www.lansstyrelsen.se, 2013).

Västra Götalandsregionen

Alla län i landet har 16 miljö kvalitetsmål uppsatta. Några exempel på mål som är uppsatta i Västra Götalandsregionen, därmed på den regionala nivån, är *Begränsad klimatpåverkan*, *Friskare luft*, *Giftfri miljö* och *Ett rikt odlingslandskap* (www.lansstyrelsen.se, 2013). Ovan nämnda mål är sådana som också finns på nationell nivå. Målet med *Giftfri miljö* är att minska användningen av olika ämnen som skadar vår miljö, vi bör välja ekologiska varor istället för konventionella. Målet går dock inte att nå utan nationella och internationella åtgärder (www.miljomal.se, 2013). Naturvårdsverket menar att “för att nå miljö kvalitetsmålet *Giftfri miljö* behövs förutom medvetna producenter även medvetna konsumenter, som efterfrågar ekologiskt producerad mat” (www.miljomal.se, 2013). Miljö kvalitetsmålet *Ett rikt odlingslandskap* kommer inte heller det kunna nås fram till 2020, men det finns en positiv del, vilken är att det finns cirka 20 procent av nötköttproduktionen och mjölkproduktionen som är ekologisk, som också fortsätter att öka (www.miljomal.se, 2013).

Hallands län

På regional nivå togs 2003 beslut om gemensamma miljömål för alla Hallands kommuner. Det arbetades även fram en handlingsplan för att nå dessa mål. En revidering av dessa gjordes 2007. Alla miljömålen hade fram till 2011 delmål som man arbetade efter. Delmålen togs bort 2012 och ersattes med nya etappmål. För alla 16 nationella miljömål finns det nu etappmål och ytterligare preciseringar till dessa (www.lansstyrelsen.se, 2013).

Kommunen - lokal nivå

Kommunerna i Sverige har i uppgift att själva bryta ner de nationella och regionala målen och gör dem till sina egna. Näst intill alla kommuner arbetar själva med olika miljömål. Kommunerna samarbetar ofta med lokala aktörer, länsstyrelsen och regionala samverkansorgan. Det är fritt att välja hur de ska arbeta med miljömålen men i vissa delar av landet har man infört olika miljöplaner, miljösystem och miljöbokslut. Kommunerna har valt att implementera miljömålen på olika sätt, dels kan arbetet vara en del i infrastrukturen dels bevarande av grönområden. Vidare är två väsentliga delar att "Skola och förskola är viktiga för att få barn och ungdomar intresserade av miljö. Kommunerna är också själva stora arbetsgivare och utbildning av egna anställda kan ha stor betydelse för att miljömålen ska nås" och "att ställa miljökrav i upphandlingar" (www.miljomal.se, 2013). Sveriges kommuner och landsting (SKL) menar att en av de viktigaste bitarna för att kunna nå miljömålen är att koppla samman de olika utvecklingsplaner och miljöprogram som finns i kommunerna med prioriteringar i budgetprocessen (www.skl.se, 2013).

Ale kommun

Ale kommun har tolv miljömål uppsatta i sitt miljöprogram för år 2006-2010 (ett nytt miljöprogram är under utredning), ett av dem är att "Kommunens totala livsmedelsinköp av KRAV-märkt skall öka med minst 1 procent per år under kommande mandatperiod. I övrigt skall närproducerade livsmedel vara ett mål" (www.ale.se, 2013). År 2006 var det totala inköpet av ekologisk mat uppe i 19 procent i kommunen. Ytterligare ett mål är att "på all kommunal mark som arrenderas ut för jordbruksändamål ska, i takt med att arrendeavtalen skrivs om, miljökrav ställas på brukandet av marken. Miljökraven ska anpassas till markens beskaffenhet och läge och ekologisk odling ska vara målet. Målet bör vara uppnått till år 2015" (www.ale.se, 2013). Ale kommun ger tips på hur kommunmedborgare kan leva ett hållbart liv, ett tips är "Välj om möjligt ekologisk, säsonganpassad och närproducerad mat så bidrar du till att minska kemikalieanvändningen inom jordbruket och transportererna" (www.ale.se, 2013). Enligt föreningen *Ekologiskt marknadscentrum* låg Ale kommun 2006 i topp vad det gäller inköp av ekologiska livsmedel (www.ale.se, 2013). Ale kommun är medlem i *Sveriges Ekokommuner* (www.sekom.nu, 2013). Följande livsmedel som finns att tillgå i det upphandlade sortimentet som är ekologiska är; mannagryn, pytt i panna, ketchup, äppelmos, smörgåsrån, senap, blomkål, djupfrysade gröna ärter, köttbullar, glass, havregryn, makaroner, kikärter, bitsocker, smörgåsgurka, inlagda rödbetor, rågsikt, vetekli, kaffe, gula ärter, grahamsmjöl, bananer samt matolja, linser, bönor, sylter, knäckebröd, te, pannkakor, bröd, fler frysade grönsaker, fryst potatis, fiskprodukter, ägg, ost, oberett kött samt vegetariska rätter, mjölk, filmjölk, vispgrädde och vissa yoghurtstyper (www.ale.se, 2013).

Ale kommuns kostprogram

Tillsammans med Göteborgs upphandlingsbolag har Ale kommun gemensamma ramavtal för upphandling av livsmedel. På så vis nås högsta kvalitetskrav på de livsmedel som inhandlas. På grund av den stora kvantiteten blir också priset lågt. "Råvaror ska väljas så att klimatpåverkan och negativ inverkan på miljön minimeras och så att djuren behandlas med omsorg och att vårt kulturlandskap bevaras" (Ale kommun, 2011, s 5). Kostprogrammet visar grundläggande riktlinjer

för hur Ale kommun arbetar (Ale kommun, 2011).

Kungsbacka kommun

Kungsbacka kommuns vision är att den ska “utvecklas till en ekologiskt, ekonomiskt och socialt hållbar kommun” (www.kungsbacka.se, 2013). 2005 blev kommunen medlem av *Sveriges Ekokommuner* (www.sekom.nu, 2013). De 16 nationella miljömål har kommunen anpassat och gjort till sina egna i förhållande till vad de vill uppnå. De senaste miljömålen som togs fram för kommunen gäller från år 2008-2015. Målen utvärderades 2011 och de reviderades efter detta för att arbetet skulle intensifieras ytterligare kring vissa mål. För varje miljömål finns ytterligare lokala miljömål, totala antalet för kommunen ligger på 67 mål. En handlingsplan finns för varje mål där det redovisas för hur kommunen har tänkt att nå det uppsatta målet och inom vilken tidsram. De reviderade målen gäller från år 2012-2015. Kungsbacka har i samråd med Agenda 21 valt att lägga extra fokus på följande mål:

- hållbara transporter
- maten i det hållbara samhället
- uthålligt byggande och minskad energianvändning
- hållbar planering och exploatering
- hållbar konsumtion
- kunskap och delaktighet (www.webbkampanj.com/kungsbacka, 2013).

Kommunen strävar mot att ha en tydlig miljökommunikation med sina invånare. Detta arbete tydliggör den uttalade vision som vi har nämnt ovan för Kungsbacka kommun. Ett miljömål som har prioriterats sedan 2008 är att införa mer ekologiska livsmedel i de offentliga kök som finns i kommunen. 2011 var målet att uppnå 25 procent ekologiska livsmedel, som även är ett nationellt mål. 2009 låg andelen på 12 procent. På kommunens hemsida står att “genom aktiva insatser har vi ökat andelen från noll till över tolv procent. Ansträngningarna har gett resultat men behöver kompletteras med nya åtgärder och idéer” (www.kungsbacka.se, 2013). I kommunen serveras det cirka 9000 luncher varje dag. Det serveras även frukost och mellanmål inom skolbarnomsorgen. I kommunens offentliga kök serveras det några utvalda livsmedel som den har valt att alltid handla ekologiskt. Dessa varor är bland annat mjölk och bananer. Denna satsning på ekologiskt har möjliggjorts efter att förvaltningarna har tilldelats bidrag för att stimulera de offentliga köken att handla mer av ekologiska livsmedel (www.grundskola.kungsbacka.se, 2013). ”I genomsnitt per elev kostar en skollunch ungefär 29 kronor. I summan ingår kostnader för personal, lokal och utrustning samt livsmedelskostnaden på cirka 10 kronor” (www.kungsbacka.se, 2013).

Offentlig upphandling

Ale kommun och Kungsbacka kommun köper in livsmedel från de företag eller bolag som vunnit den offentliga upphandlingen.

“Den offentliga upphandlingen regleras i lag för att den ska ske så effektivt som möjligt och bidra till väl fungerande marknader. Kommuner, landsting, statliga myndigheter och offentligt styrda organ ska följa bestämmelserna om offentlig upphandling innan de bland annat köper varor och tjänster. Syftet är att upphandlingen ska ske öppet och i konkurrens där alla företag får möjlighet att delta. Förutom att konkurrera om pris är det möjligt att, om upphandlaren vill det, även konkurrera om kvalitet och estetik” (www.regeringen.se, 2013).

Lagen om offentlig upphandling (LOU) är den lag som ser till att bland annat kommuner, landsting och statliga myndigheter förhåller sig till den upphandling som gäller vid inköp exempelvis varor och tjänster. LOU grundas på olika EU-direktiv eller liknande regler. LOU togs fram 1993 och baseras på de EU-rättsliga principerna som är:

- Icke-diskrimineringsprincipen: principen innebär att det inte är tillåtet att diskriminera olika leverantörer. En myndighet får till exempel inte gynna ett lokalt företag framför ett annat bara för att det finns lokalt i kommunen.
- Likabehandlings-principen: alla leverantörer ska behandlas på lika sätt. Samma information ska gå ut till samtliga leverantörer, detta ska också ske vid samma tillfälle. Inget företag ska få bättre möjligheter att vinna ett anbud bara för att de fått mer fördelaktig information
- Transparens-principen: innebär att processen kring en upphandling ska vara öppen. Anbudsgivarna ska få samma förutsättningar genom att de ska få ett tydligt förfrågningsunderlag tillsammans med samtliga kraven på det som ska upphandlas.
- Proportionalitets-principen: denna princip innebär att kvalifikationskraven måste ha ett samband med det som ska upphandlas som är naturlig. Kraven ska vara rimliga i proportion med det som ska upphandlas.
- Principen om ömsesidigt erkännande: den innebär att de intyg eller certifikat som utfärdats av behörig myndighet måste godkännas av alla medlemsländer i den Europeiska unionen (EU).

Upphandlingsreglerna finns för att tydligt visa var de offentliga medlen används till, vidare att de används på bästa sätt, då bland annat genom att se hur konkurrensen ser ut på den aktuella marknaden. Genom dessa regler får alla leverantörer och företag samma möjligheter att vinna olika upphandlingar (www.konkurrensverket.se, 2013).

Upphandlingsprocessen

Själva processen när det gäller upphandling kan beskrivas på följande sätt; ett behov uppstår, då kontaktas olika leverantörer och det annonseras ut vad som ska upphandlas. Efter att olika leverantörer gett sina anbud sorteras det mellan de olika leverantörerna. Vidare kvalificeras leverantörerna och anbudet utvärderas, leverantören tilldelas ett kontrakt. Därefter skrivs kontrakt och processen följs upp (www.konkurrensverket.se, 2013).

Inköpsprocessen

I Ale kommun köps de flesta varor och livsmedel in av Ale Matservice och levereras därefter ut till de olika kök som finns i kommunen. Det finns även vissa enheter som själva beställer livsmedel, bland annat grönsaker och mjölk, direkt från andra leverantörer. Dessa är då upphandlade och levererar direkt till köken utan att landa på Ale Matservice (www.ale.se, 2013).

Miljöstyrningsrådet

Miljöstyrningsrådet (MSR) bildades år 1997 och ägs av miljödepartementet och Sveriges landsting och kommuner. MSR såg att det rådde brist på utbildning för hållbar upphandling och med hjälp av EU-stöd tog de fram material om detta. Rådet är regeringens expertorgan, det arbetar för att all offentlig upphandling i Sverige ska verka för en långsiktig hållbar utveckling. Det har även i uppdrag att bidra till att miljömålen ska nås. MSR framhåller att kökspersonalen arbetar bland annat för att skapa näringsriktiga måltider.

”De offentliga restaurangköken lyfter fram att råvaror av god kvalitet är en förutsättning för att laga god mat. Att föra dialog med matgästerna leder till att en större andel av maten också äts upp. Detta ger mer näring och mindre miljöpåverkan i form av svinn men även mer pengar till inköp av råvaror” (www.msr.se, 2013).

Enligt MSR har kökspersonalen en viktig roll i hur hållbar maträtten är, därtill att det i menyplaneringen bör finnas utrymme för kreativitet. MSR har ett kontaktcenter där bland annat leverantörer, upphandlare, beslutsfattare och allmänheten kan få svar på frågor och rådgivning (www.msr.se, 2013).

Ekomatcentrum

Ekomatcentrum är en ideell förening med syfte att “verka för en bättre miljö och hållbara produktionsmetoder på lång och kort sikt” (www.ekomatcentrum.se, 2013). Jordbruksverket stödjer föreningens verksamhet. Föreningen vill sprida information om ekologiska produkter, därtill information om klimatet och miljön i vårt samhälle. Ekomatcentrum ses som ett nätverk för den ekologiska marknaden, nätverket är till för alla olika aktörer på marknaden, bland annat grossister, kommuner, landsting, restauranger och storkök. Föreningen vill påverka olika företag och konsumenter så att dessa ställer högre miljökrav vid handel och inköp av livsmedel. Ekomatcentrum ger information om bland annat produkter som är KRAV-märkta, godkända av EU och om MSC-godkänt fiske (www.ekomatcentrum.se, 2013). “För att lyckas med klimatsmart och öka användningen av ekologiska livsmedel i offentliga kök krävs både kunskap och nya grepp” (www.slv.se, 2013). Ekomatcentrum har flera år i rad fått statliga medel för att bedriva kurser och vidareutveckling för bland annat skolmatspersonal, politiker och kostchefer. Detta projekt ska i första hand handla om att bedriva rådgivning och kompetensutveckling för hur ekologiska livsmedel påverkar klimatet. Eva Fröman, projektledare för Ekomatcentrum, menar att det inte går att byta till ekologiska livsmedel rakt av, dels för att de oftast är dyrare än konventionella livsmedel, dels för att det inte alltid är just det ekologiska alternativet som är bäst för miljön. Det vi bör göra är att säsongsanpassa våra matsedlar och lägga vikt vid att laga vegetariska maträtter, enligt Fröman (www.slv.se, 2013). Vidare menar Fröman att projektets grundtanke är att öka mängden ekologiska livsmedel i de offentliga köken, men projektet lägger också vikt vid att tänka mer brett kring frågan. Det är inte alltid så att vi bör välja ekologiska livsmedel bara för att de är ekologiska. Visserligen är det bättre i miljösynpunkt jämfört konventionella, men för miljön kan det vara bättre att välja bort ett livsmedel helt och hållet och att välja något annat istället (www.slv.se, 2013). Vidare menar Fröman (2013) att många inte lagar mer klimatsmart mat för att de

“...fastnar i det där med att de tror att det blir dyrare och så är det ju inte. Däremot handlar det om ett långsiktigt arbete där man behöver ta fram någon typ av politisk förankrad handlingsplan – en kost- och miljöpolicy helt enkelt. Därefter ska man se till att förankra policyn bland måltidspersonalen med hjälp av utbildning. Kunskap och inspiration är vad som behövs – inte extra pengar” (Fröman, 2013).

Är det ekonomiskt möjligt att öka inköpen av ekologiskt mat, utan att spräcka budget?

Flera olika förskolor och skolor har bevisat att det går att öka inköpet av mängden ekologiska livsmedel utan att spräcka den matbudget som de har. Två förskolor har lyckats uppnå ett inköp på 90, respektive 98 procent av ekologiska livsmedel. Dessa ligger i Lunds kommun. Förskolorna har

vunnit pris i *Lilla ekomatsligan* 2012 (www.ekomatcentrum.se, 2013). De har lyckats genom att bland annat minskat svinn, de har haft en egen kompost, egna odlingar och haft sopsortering. De lagar mat med stor andel vegetabilier i maten och har därtill köttfria dagar. Förskolorna har gjort ett gediget arbete med barnen, de har pratat med dem och påvisat vikten av att det är klimatsmart att äta och laga denna mat. Kockarna som lyckats med att uppnå detta pekar på att det är viktigt att ha en yrkesstolthet, en vilja och en verkligt engagemang (www.ekomatcentrum.se, 2013). Detta stämmer väl överens med vad Ekborg (2002, och referenser inom denna) menar att det är viktigt att det finns eldsjälar, för annars är risken stor att arbetet faller. Kockarna lägger också stor vikt vid att planera måltidsverksamheten, samt att förskolan och skolans önskemål anpassas i upphandlingen av matinköpen (www.ekomatcentrum.se, 2013).

SMART-modellen

Ät *SMART-modellen* har många fördelar, några exempel är att maten blir billigare, djurhållningen blir bättre och den globala rättvisan ökar. I Sverige näringsrekommendationerna som modellen bygger på, tillsammans med de miljömål som finns i landet. Modellen är ett bra redskap och ger vägledning till att välja rätt livsmedel. I ät *SMART-modellen* står för följande;

- S: Större andel vegetabilier
- M: Mindre "tomma kalorier"
- A: Andelen ekologiskt ökas
- R: Rätt kött och grönsaker
- T: Transportsnålt (www.folkhalsoguiden.se, 2013).

En sammanfattning av de fördelar som Ät *SMART-modellen* genererar är att det går åt färre naturresurser för att producera vegetabilier jämfört med att producera kött, därför bör vi öka mängden vegetabilier och baljväxter. Livsmedel som till stor del består av "tomma kalorier" innehåller många kalorier i form av fett och socker, därmed har de ett lågt eller inget innehåll av näringsämnen. Det finns stor risk att vi inte får i oss tillräckligt av de näringsämnen vi behöver om intaget av "tomma kalorier" är stort. Vidare är det även ett resursslöseri för både ekonomin och miljön om konsumtionen av dessa kalorier är högt. A:et i SMART står för att öka andelen ekologiska livsmedel. Om vi ökar andelen ekologiska livsmedel sparar vi på vår planet och användandet av konstgödsel och kemiska bekämpningsmedel minskar, vilket gynnar en framtida hållbar utveckling av vår värld. Genom att välja "rätt kött" och "rätt grönsaker" bidrar vi till att bevara de odlingslandskap vi har och den biologiska mångfalden ökar. Vidare gynnar det miljön att välja frilandsodlade grönsaker och rotfrukter, jämfört med växthusodlade. T:et står för transportsnålt, mycket av vår mat, mer än en fjärdedel, har sin produktionsyta utomlands. Därför är det fördelaktigt att säsongsanpassa inköpen till att välja mer närproducerad mat (Ale kommun, 2011).

Grön Flagg

“*Håll Sverige Rent* (HSR) är en stiftelse som har ett projekt vid namn Grön Flagg. “Grön Flagg är en internationell certifiering för förskolor och skolor och ett verktyg för att arbeta handlingsinriktat med hållbar utveckling ur ett tydligt barn- och ungdomsperspektiv” (www.hsr.se). Idag är det drygt 2500 skolor och förskolor i Sverige som innehar Grön Flagg. Arbetet mot certifiering börjar med att skolan fyller i nyckeltal, i vilka det blir överskådligt hur dessa konkret arbetar för hållbar utveckling. Därefter bildas en Grön Flagg-grupp där varje årskurs ska representeras. Vidare bör det

finnas representanter från pedagoger, övrig personal och skolledning. Gruppens uppgift är att delge information till resten av verksamheten. Målet är att alla på skolan ska vara delaktiga och ha inflytande. Skolan väljer tre utvecklingsområden utifrån olika teman. De som finns är: Klimat och Energi, Konsumtion, Kretslopp, Livsstil och Hälsa, Närmiljö och Vattenresurser. Utifrån de ifyllda nyckeltalen kan skolan utläsa vilka områden de i första hand bör fokusera på. En handlingsplan utvecklas utifrån de tre, av skolan valda, utvecklingsområdena. Planen ska visa på hur skolan ska arbeta för att uppnå egna uppsatta mål inom varje utvecklingsområde och tydligt visa hur eleverna får inflytande i arbetet. Koppling till läroplanen ska finnas med. Planen ska även innehålla information om hur skolan ska synliggöra deras Grön Flagga-projekt för utomstående, dessutom ska det visa på hur projektet kan bidra till skolans omvärld och närsamhälle. Handlingsplanen skickas in till HSR där den kan godkännas. Om arbetet godkänns får skolan ett certifikat och en grön flagga. Därefter har skolan ett halvår till ett och ett halvt år på sig att arbeta utefter planen och skriva en rapport. Arbetet ska dokumenteras kontinuerligt med bilder och texter på verksamhetens konto på HRS:s hemsida. Slutligen diskuterar och reflekterar klasserna tillsammans med Grön Flagga-gruppen hur arbetet har upplevts. En utvärdering görs och denna kan leda vidare till nya områden att arbeta med för hållbar utveckling. Samma process startar igen. För att få behålla Grön Flagga måste den nya handlingsplanen skickas in inom sex månader från det att föregående arbete blivit godkänt” (Aderheim, m. fl och referenser inom denna, 2013).

Överkonsumtion av livsmedel

I världen råder det en snedfördelning av jordens resurser. 20 procent av världens befolkning klassas som den rika delen. Denna kategori av befolkningen använder sig av 80 procent av jordens resurser. Den fattiga delen som utgör 80 procent av världens befolkning får använda sig enbart av de resterande 20 procent. Det skulle behövas tre jordklot med alla dess resurser om den fattiga delen börjar att konsumera i linje med den rika delen. Denna överkonsumtion som den rika delen av världen bidrar till är en stor påfrestning för vår miljö. Matsvinnet i livsmedelsproduktionen och konsumtionen av mejeri- och köttprodukter behöver minskas i västvärlden (www.naturskyddsforeningen.se, 2013). EU vill vända detta till att uppnå en mer rättvis och balanserad fördelning av jordens resurser. En av EU:s åtgärder för att få bukt med detta är att genom olika handlingsplaner öka den ekologiska produktionen samt konsumtionen av dessa produkter. Regeringen har tagit beslut om att Sveriges konsumtion av ekologiska livsmedel ska öka. Kommunerna har fått i uppdrag att de ska köpa in mer ekologiskt så att andelen av dessa uppgår till 25 procent av de totala inköpen (www.ekomatcentrum.se, 2013). Jordbrukarna uppmuntras att ställa om från konventionell odling till ekologisk odling i form av ett miljöstöd för detta (www.jordbruksverket.se, 2013).

Matens klimatpåverkan

Livsmedelsproduktion genererar alltid utsläpp av växthusgaser och detta kommer man aldrig ifrån. En del av dessa utsläpp är biologiska i form av metangas från bland annat nötkreatur. En femtedel av växthusgasutsläppen står livsmedelskonsumtionen för. Genom att äta mer säsongsanpassat, minskad köttkonsumtion, göra medvetna val kring det kött som äts och ett minskat matsvinn är några av de vägar som leder fram till en mer klimatsmart kost. Genom en större medvetenhet hos konsumenterna kring sina val av livsmedel, kan det vara fullt möjligt att klimatpåverkan halveras (www.jordbruksverket.se, 2013).

Jordbrukens miljöpåverkan

Inom jordbruket i Sverige pågår en ständig utveckling av det ekologiska och konventionella odlingssätten. Båda metoderna strävar efter att bli "ett ekologiskt, ekonomiskt och socialt hållbart jordbruk" (www.slu.se, 2013). Denna vision för lantbruket delas av merparten aktörer inom denna näring. De olika odlingssätten vill båda producera näringsrika livsmedel till konsumenterna, de vill värna om miljön och få en bra avkastning av sin produktion. Det diskuteras flitigt kring om ekologisk odling eller den konventionella odlingen är det rätta alternativet för att nå hit. Beroende på vilket värde eller miljöpåverkan som väljs att jämföra metoderna efter så blir resultaten olika. Det finns en svårighet i att varken ekologisk odling eller konventionell odling uppfyller alla önskvärda kriterier som eftersöks i ett långsiktigt hållbart jordbruk (www.slu.se, 2013). Det finns flera likheter för vad de vill uppnå. Metoderna har dock olika tillvägagångssätt för uppfylla dessa mål. "Att minska kväveutlakningen från åkermark är inte en fråga om att odla ekologiskt eller konventionellt, utan snarare om att använda ändamålsenliga motåtgärder. Denna insikt behöver styra vårt tänkande vid utvecklingen av miljömässigt uthålliga odlingssystem" (www.slu.se, 2013).

Uppskattningsvis fördelar sig utsläppandelarna från jordbruket så här:

- 35 % - lustgas från kväve i mark
- 20 % - metan från djurens matsmältning
- 19 % - koldioxid från bearbetade mulljordar
- 9 % - mineralgödseltillverkning
- 7 % - metan och lustgas från gödsel (lagring och spridning)
- 7 % - koldioxid från fossila bränslen
- 3 % - importerat foder (www.slu.se, 2013).

Ekologisk och konventionell odling

Inom ekologisk odling hittar vi flest fördelar om det är de nationella miljömålen som ska uppfyllas när det kommer till val av metod. I ekologisk odling används inte kemiska bekämpningsmedel eller industriellt framställt gödsel. Metoden använder sig av naturligt gödsel, kompost eller grüngödsling. Denna faktor bidrar till en *giftfri miljö* och *grundvatten av god kvalitet*. Jordens bördighet påverkas positivt av att stallgödsel tillförs marken och ekosystemtjänsterna främjas. Inom metoden används vallar på åkermarken och en naturlig växtföljd. Detta kan bidra till att uppnå miljömålen *ett rikt växt- och djurliv* och *ett rikt odlingslandskap* samt att den biologiska mångfalden ökar. Sett till miljömålen är ekologisk odling till fördel för arbetet. En av de stora skillnaderna mellan odlingssätten är bekämpningen av ogräs. I den ekologiska förebyggs ogräsproblemen medan man i det konventionella istället bekämpar det när det väl uppstår och då med kemiska bekämpningsmedel. Även det konventionella jordbrukets mål är att bli ett mer hållbart jordbruk. Utveckling pågår ständigt för att minska klimatpåverkan som denna metod utgör bland annat genom en minskad i användning av kemiska bekämpningsmedel. Som vi har nämnt innan så förekommer det svårigheter att egentligen kunna få fram konkreta resultat vid jämförelser metoderna emellan beroende på vilket värde som mäts vid studien. I ekologisk odling är till exempel kväveutsläppen högre än i den konventionella om man ser till utsläpp per enhet. Totalt sett är kväveutsläppen mindre vid den ekologiska men denna metod ger mindre avkastning och därför blir resultatet vid utsläppen högre per producerad enhet. Användningen av mineralgödsel vid denna metod gör att miljömålet *begränsad miljöpåverkan* är svårt att uppnå. Ekologisk odlings energianvändning anses vara högre än det konventionella. I alla led av jämförelser vinner ingen av metoderna i alla avseenden. Däremot visar flera studier "att ekologisk primärproduktion har samma eller i varierande grad lägre totalutsläpp av klimatpåverkande gaser än motsvarande konventionell produktion" (www.jordbruksverket.se, 2013; www.vaxteko.nu, 2013; www.slu.se, 2013; www.formas.se, 2013).

“Ett sätt att arbeta för en hållbar utveckling är att öka andelen ekologiska livsmedel. Vilken påverkan livsmedel gör på miljön styrs av hur de är odlade, förädlade, förpackade, transporterade, förvarade och tillagade. Genom att välja ekologiska livsmedel kan den skadliga påverkan på miljön minskas i jämförelse med om man väljer konventionella livsmedel” (Hillén, 2005, s 6).

Närproducerade livsmedel

Det märks av en ökad efterfrågan av närproducerade livsmedel hos konsumenterna i Sverige. Fler och fler vill veta varifrån råvarorna de köper har sitt ursprung ifrån. I Sverige finns ingen enhetlig definition av vad detta begrepp står för egentligen. Olika distributörer väljer att ha olika kriterier för råvarorna. Inom organisationen Livsmedelssverige “definieras närproducerat som mat där såväl produktion, förädling och distribution till konsumenter sker inom ett visst avgränsat område” (www.jordbruksverket.se, 2013). *Bondens marknads* kriterier för närproducerat är att livsmedelsproduktionen finns inom 25 mils radie (www.merekoiskolan.se, 2013). Fler konsumenter väljer närproducerade livsmedel av bland annat klimathänsyn. Det är dock ingen självklarhet att det närproducerade alternativet är det bästa ur detta perspektiv. Många konsumenter hänvisar till de långa transporterna som en anledning till varför de istället väljer närproducerat framför ekologiska livsmedel. Transporten av livsmedel utgör inte den stora andelen av utsläpp som påverkar växthuseffekten. Hela produktionskedjan av livsmedel bidrar till utsläppet. Närproducerade tomater kan ändå ha en större miljöpåverkan än importerade, ekologiska tomater. Om tomaterna inte har EU:s ekologiska logga eller KRAV: stämpel, “då finns det inga som helst garantier för att till exempel odlingen skett utan kemiska bekämpningsmedel och lättlösliga mineralgödselmedel eller att djurens foder har odlats på den egna gården” (www.jordbruksverket.se, 2013).

Ekologisk djurhållning

Det finns åtskilliga kriterier som måste uppfyllas för de producenter med ekologisk djurhållning. Dessa handlar om bland annat vilket foder djuren ska ges, fodrets ursprung, möjlighet till utevistelse och att de ska kunna fortplanta sig på naturlig väg (www.jordbruksverket.se, 2013).

Fisk - MSC-certifiering

MSC är en förkortning av Marine Stewardship Council. Detta är en organisation som utför certifiering miljömärkning av fisk och skaldjur runt om i världen. Målet med arbetet är att premiera de fisken som bidrar till en hållbar marknad för fisk och skaldjur. När konsumenter köper produkter med denna märkning kan de vara säkra på att produkten har fiskats genom hållbara fångstmetoder. Märkningen hjälper till i arbetet med att skydda arbetstillfällena, att utveckla en förbättrad havsvård samt att stoppa nedgången i fiskebestånden (www.msc.se, 2013).

MSC-certifierade fisken runt om i världen uppfinner nya sätt att vårda havsmiljön för kommande generationer genom att:

- Främja god fiskeriförvaltning
- Teknologin på vår sida
- Bekämpa olagligt fiske
- Skydda havens mångfald
- Stoppa skadliga fångstmetoder

Marine Stewardship Council fokus är att de skall:

- samarbeta med fisken, detaljister, beredningsföretag, konsumenter och andra för att driva förändringsarbetet framåt;
- aldrig kompromissa om den miljöstandard vi sätter eller vårt oberoende;

fortsätta att vara världens ledande organisation för certifiering av fisken som fångar vild fisk och vilda skaldjur och ha det mest förtroendeingivande, mest erkända och trovärdigaste miljömärket för fisk och skaldjur (www.msc.se, 2013).

EU-loggan

EU har beslutat om att det ska vara lättare för konsumenter att kunna välja produkter som är ekologiskt odlade. Därför har EU skapat en logotyp för detta. Om en produkt innehåller EU-loggan kan du som konsument säkert veta att minst 95 procent av produkten och dess innehåll har producerats ekologiskt, och därigenom följer produkten de regler som finns i den officiella kontrollen. Loggan visar därtill på att produkten kommer direkt från förädlaren eller producenten i en förseglad förpackning. Vidare ska försäljarens namn eller kontrollkod finnas på förpackningen (ec.europa.eu, 2013).

EU:s nya logotyp för märkning av ekologiska varor fastställer att varan har genomgått stränga kontroller för att bli godkända. Varje steg i livsmedelskedjan genomgår en hård kontroll. Medlemsländerna har alla ett eller flera kontrollorgan som kontrollerar att alla kriterier blir uppfyllda (ec.europa.eu, 2013).

K R A V

I Sverige finns det ett antal olika miljömärkningar, varav KRAV är den vanligaste märkningen. När en vara har KRAV-märket visar det att den är ekologiskt producerad. Varan har också producerats, med visad hänsyn till naturen, klimatet, människorna och djuren. För att en vara ska få bära KRAV-märket måste den uppfylla de regler som KRAV sätter upp och minst en gång per år kontrolleras detta. Att en vara är KRAV-märkt visar därtill att djuren har levt en värdigt liv och det har inte använts konstgödsel eller kemiska bekämpningsmedel på olika grödor. Maten med KRAV-märket innehåller inte heller några konstiga tillsatser och har inte heller producerats med genetiskt modifierade organismer (GMO). I jämförelse med EU-ekologisk märkning har KRAV regler för klimatet och social hänsyn, vilket inte EU-märkningen innehåller. De regler KRAV sätter upp finns i hela livsmedelskedjan, från jorden till att maten står på bordet. Restauranger, storhushåll och fiske omfattas också av reglerna. Reglerna finns bland annat till för att underlätta för konsumenter och också skapa ett trovärdigt certifikat. De har vidare skapats för att visa att det går att "bedriva en långsiktigt hållbar verksamhet enligt den ekologiska produktionens målsättning" (www.krav.se, 2013).

Metod och tillvägagångssätt

Undersökningen genomfördes dels i form av en enkätundersökning dels genom samtalsintervjuer för insamling av material till vår studie. Vi har därtill tagit del av relevant forskning, litteratur och rapporter inom området. Intervjuerna har ägt rum med olika personer i kommunerna, bland annat verksamhetschefer. Vid intervjuerna var det en av oss som ställde frågor medan den andra antecknade och spelade in samtalet. Kommunerna i studien valdes för att det är våra respektive hemkommuner, Ale och Kungsbacka kommun. Båda intervjuerna genomfördes under samma dag och respektive samtal varade cirka en timme. Enkäterna lämnades ut till alla förskolechefer och

rektorer i respektive kommun. De i sin tur distribuerade vidare till de enheter som var i fokus för vår studie. "Hög variation bland informanterna kan anses öka studiens validitet eftersom det tack vare denna variation är sannolikare att olika uppfattningar blir upptäckta" (Jonsson, 2007, s 71). Med citatet ovan i tanke valde vi att sprida ut våra intervjuer och enkäter inom de undersökta kommunerna, och vi såg även till att personerna vi samtalade med hade olika antal verksamma år inom yrket och olika yrkesbefattningar. Vi valde att göra vår studie i två olika kommuner, därmed fick studien en naturlig geografisk spridning. Enkäten skickade vi, som ovan nämnt, till alla förskolechefer och rektorer i båda kommunerna. Detta gjordes för att på så sätt få tillstånd till att göra enkäten.

Samtalsintervjuer som metod valdes för att skapa en bild av hur kommunerna arbetade för en hållbar utveckling med fokus på mat i förskolan och skolan. Enligt Esaiasson m. fl., (2007) ska "man vid samtalsintervjuundersökningar arbeta med problemformuleringar som handlar om *synliggörande*, hur ett fenomen gestaltar sig" (s 284). Intervjuguiden (se bilaga 2) består av informantfrågor, för att ta reda på hur kommunerna ställde sig till de olika mål som är uppsatta av regeringen. Vi använde oss också av respondentfrågor för att få reda på hur intervjupersonerna själv tänkte kring ämnet. Esaiasson m.fl. (2007) anser att intervjupersonerna vid en respondentundersökning bör vara: individer som inte är vinklade experter, ett mindre antal och personer som du inte känner (s 291). De personer vi har intervjuat är från de två olika kommunerna, det är inte personer vi känner. De två verksamhetscheferna kan eventuellt av vissa ses som vinklade experter, vi ser det hellre som sakkunniga inom området vi vill göra vår studie om.

Esaiasson m. fl. (2007) anser att tio personer kan vara tillräckligt i en undersökning för att göra givande analyser (s 292). Vi har genomfört två person- till person-intervjuer, tre mail-intervjuer och en samtalsintervju via telefon. Ett dilemma vid samtalsintervjuer kan vara tidsbrist, men i vårt fall av vi ändå nöjda med antalet personer vi har kunnat intervju. De personer som har intervjuats har givit oss tillgång till relevant information i förhållande till vår studie. Enkätundersökningen är en del i vår studie som utgör den kvantitativa delen. Denna metod ledde till att samtalsintervjuer inte behövde genomföras i en större mängd.

De frågor som användes i intervjuguiden formulerades så att de inte kunde missförstås, därtill användes ett förståeligt språk (Esaiasson m. fl., 2007, s 298). Alla personer som intervjuades blev införstådda med studiens syfte och vad den skulle användas till. Vi berättade för dem att vi inte skulle skriva med några namn och att intervjupersonerna fick lov att vara anonyma. Esaiasson m.fl. (2007) förordar att det är väsentligt att tänka igenom huruvida intervjupersonerna kan lovas anonymitet (s 290). Före intervjuerna beslöt vi oss för att intervjupersonerna kunde få lov att vara anonyma då namnen inte hade gjort studien mer trovärdig. Däremot har vi valt att skriva vilka två kommuner som använts i vår studie, vilket båda kommunerna har gett sitt godkännande till. Vi har alltid varit två personer som intervjuat vid varje intervju, med undantag för telefonintervjun. De andra spelades in med mobiltelefon, vilket intervjupersonerna fick godkänna innan intervjun påbörjades.

När intervjuerna hade genomförts gjordes kvalitativa textanalyser av relevant litteratur för att få ut det som är det centrala och mest väsentliga för vår studie (Esaiasson m.fl., 2007, s 237). Den litteratur i bokform vi tagit del av har inte alltid känts direkt aktuell, då forskning inom hållbar utveckling uppdateras mer frekvent. Därigenom är större delen av den litteratur vi använt oss av i form av rapporter och tillförlitliga hemsidor.

De personer som valdes skickades vår enkät ut till. De är därmed inte slumpmässigt utvalda, men

inte heller valda för att gynna vår frågeställning. De som svarat på enkäten arbetar på olika arbetsplatser, men har i stort sätt samma arbetsuppgifter. Det enda kravet vi hade var att de skulle arbeta i en av de kommuner vi valt att fokusera på. Enkäten har skickats ut till alla förskolor och skolor i Kungsbacka kommun och i Ale kommun, som är i kommunal regi. Svarsfrekvensen har inte varit så hög som vi hoppats på, men vi har sammanlagt fått in underlag från kockar som serverar drygt 500 luncher i Ale kommun, respektive 4750 luncher i Kungsbacka kommun. Det var 12 kockar som svarade på enkäten i Ale kommun. I Kungsbacka kommun var det 8 kockar som svarade på vår enkät.

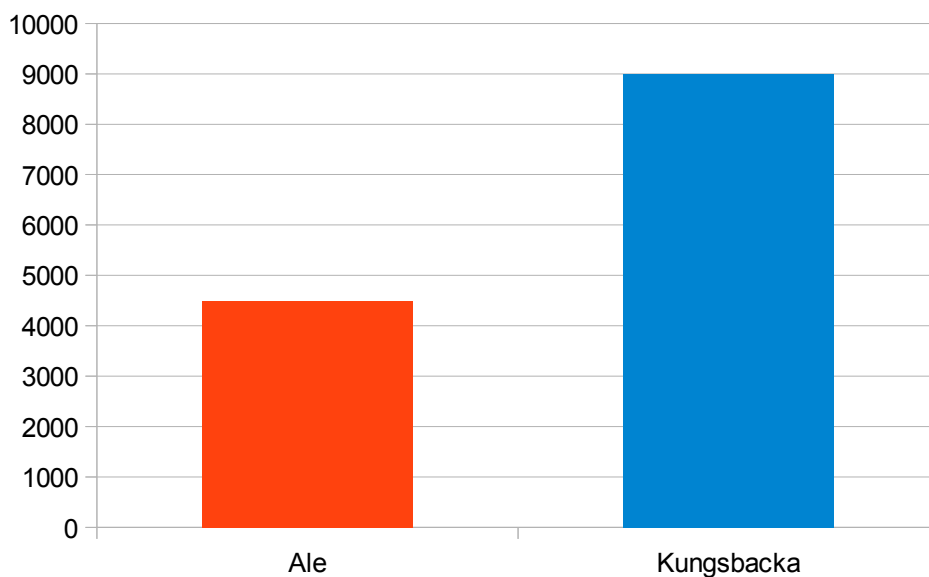
En svårighet vi har haft är att ju mer relevant litteratur vi har tagit till oss under studiens gång, desto fler frågor har dykt upp. Flera av dessa skulle vi önskat ha haft möjlighet att ställa under intervjuerna. Vi har via mail ställt ett antal följdfrågor till intervjupersonerna som har uppkommit under arbetets gång. En av de intervjuade har inte svarat på dessa. Den andra har svarat en gång men har sedan inte svarat då vi har mailat ytterligare frågor.

Resultat

I följande avsnitt presenteras våra intervjuer samt vår enkätundersökning. Resultatet presenteras med text och olika diagram för att ge läsare en överskådlig bild av vad undersökningen har kommit fram till. Intervjuguiden och enkätfrågorna finns att läsa som bilagor.

Intervju Ale kommun och Kungsbacka kommun

Nedan följer en sammanställning av intervjuerna som har genomförts med en verksamhetschef i Ale kommun samt en verksamhetschef i Kungsbacka kommun.



Figur 1. Visar antalet luncher som serveras dagligen i de offentliga köken i respektive kommun.

I Ale kommun har informanten arbetat som verksamhetschef i cirka två år. Han är utbildad kostekonom. Begreppet *hållbar utveckling* enligt honom är ett stort perspektiv. Han menar att vi ska ta vara på de resurser som finns, det är viktigt att få med alla delar, inte enbart det ekologiska perspektivet. Vi bör planera allt från transporter till mat, enligt verksamhetschefen. Något som han vidare poängterar är att det är mycket viktigt att få med alla medarbetare för att lyckas. Verksamhetschefen i Kungsbacka kommuns har tankar om att servera mat som är klimatsmart, bland annat att maten inte har transporterats en längre sträcka. Välj livsmedel som inte har så stor miljöpåverkan. Ett "miljöpåverkansindex" hade varit bra att ha tillgång till för att visa hur stor

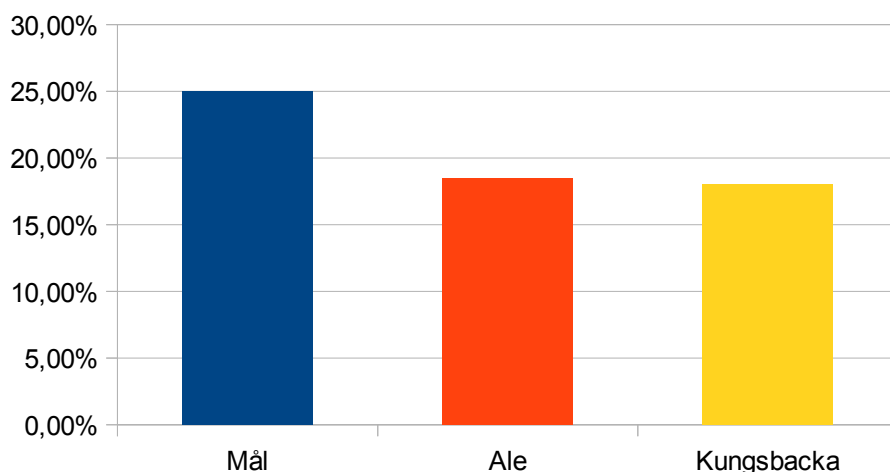
miljöpåverkan produkten orsakar. Hon framhåller också att föräldrar gärna föredrar att använda närproducerade livsmedel kontra ekologiska livsmedel. Det är enligt båda politikerna som bestämmer över hur stor budget skolorna har att använda till mat. Kungsbacka kommun köper för närvarande in cirka 17-18 procent ekologiska livsmedel, av det totala inköpet. De har haft en merkostnad på cirka 1,3 miljoner kronor för att uppnå detta, jämfört med att enbart köpa konventionella livsmedel. Det mål som riksdag och regering har satt upp, att minst 25 procent av det totala inköpet av livsmedel ska vara ekologiska odlade eller producerade, handlar inte om mängden i volym, utan enbart om pengar, vilket framgår av båda intervjuerna. Detta sätt att mäta den ekologiska andelen på anser de båda två ger en skev bild av hur det egentligen ser ut.

Verksamhetschefen i Kungsbacka anser att det måste komma från högsta beslutande organ för att det ska kunna fungera med mer ekologiskt. Detta stämmer väl överens med vad verksamhetschefen i Ale framhåller. Han menar att inga direktiv finns från politikerna i kommunen för att det nationella målet på 25 procent ska uppnås i Ale. Så länge det inte finns ett sådant beslut och inte heller resurser för att åstadkomma detta, är inte arbetet för att nå upp till målet i fokus för kommunen. Ytterligare en viktig aspekt i arbetet för hållbar utveckling är att ha med föräldrar på samma spår, annars är det svårt att fånga eleverna. Denna åsikt delas av de båda verksamhetscheferna.

Kockarna har möjlighet att påverka de olika inköp som utförs. Det sker regelbundet en dialog om vad de vill köpa in och det ges förslag på vad som kan läggas in i systemet i Ale kommun, i denna kommunen har kockarna två till tre möten per termin med kostchefen. Vilket dock inte varit fallet för tillfället eftersom kostchefen är sjukskriven. Även i Kungsbacka kommun har kockarna möjlighet att påverka inköpen av livsmedel. Alla kommuner måste följa LOU, när de gör sina inköp av livsmedel. Kockarna har dock möjlighet att framföra önskemål om exempelvis en producent de vill införa, ofta handlar det om producenter i närområdet.

Det finns endast en liten andel av kockarna som är utbildade kostekonomier i de båda kommunerna. Ale kommun har en policy på att alla som de nyanställer i köken ska ha en kockutbildning eller motsvarande i grunden. Om inte, har de haft möjlighet att valideras till kock. Alla anställda i köken ges möjlighet att fortbilda sig inom hållbar utveckling, ekonomi och säsongsanpassade menyer. Utbildad personal ger mindre svinn och Ale kommun har även märkt ett större intresse för maten i takt med att personalen har rätt utbildning för kök. I Kungsbacka kommun är enhetscheferna utbildade kostekonomier och de ansvarar för de offentliga köken och dess personal.

I Kungsbacka kommun har beslut tagits om att de ska nå målet på 25 procent andel ekologiska livsmedel till nästa år, 2014. Verksamhetschefen nämner att kommunens mål (se Figur 2) för att nå upp till detta har försenats av många diskussioner kring vem som ska finansiera dessa inköp. För att kunna verkställa detta ska varje enhet som serverar måltider stå för den merkostnad som uppstår när det ekologiska livsmedlet prioriteras i inköpen. "Så ofta som möjligt, till så många som möjligt ska få äta ekologiska produkter varje dag" (Kungsbacka kommun, intervju). I Ale kommun kommer detta dock inte att uppnås. Det finns inga direktiv från politikerna i kommunen att de offentliga köken ska sträva efter att detta ska nås och inget utrymme ges i budgeten heller.



Figur 2. Visar nuvarande inköp i kronor av ekologiska livsmedel jämfört med det nationella målet på 25 procent.

I båda kommunerna finns det varje dag minst två olika alternativrätter på skolorna. I Ale kommun finns det alltid ett vegetariskt alternativ, vilket inte är fallet i Kungsbacka. Ale kommun lägger stor vikt vid att köpa in kött från "Gröna gårdar", då den ekologiska produktionen av kött inte kan tillgodose kommunens efterfrågan av detta. "Om inte upphandlingsbolaget kan möta upp oss i det här med bland annat ekologiskt kött får vi skriva ett sidoavtal med en annan leverantör" menar informanten i Ale kommun.

Det finns för närvarande inte några "ekomatprojekt" i kommunerna, men båda informanterna menar att det är viktigt att få med alla medarbetare på en och samma linje för att lyckas nå en hållbar utveckling. Attityden kring förhållningssättet hållbar utveckling har gått från enbart ett "miljötänk" till ett bredare perspektiv. Båda informanterna framhåller att kommunen ska ha ett helhetsperspektiv kring begreppet. De märker av en efterfrågan hos kommunernas invånare kring närproducerade livsmedel, framför ekologiska, för en tid sedan var det snarare ekologiska livsmedel som efterfrågades. "Först var trenden kanske mer ekologisk, men nu pratar man väldigt mycket om ursprung och närodlat de senaste tre åren" säger informanten i Kungsbacka kommun.

Det största hindret för att öka inköpen av ekologiska livsmedel är att de oftast är dyrare, däremot påpekar båda informanterna att om en vara som är ekologiskt producerad och ligger på ungefär samma pris som en konventionell vara, väljs den ekologiska. "Är priserna något sänkt varandra försöker vi välja så mycket ekologiskt vi kan" (citerat informanten i Ale kommun).

Informanten i Kungsbacka säger att merkostnaden för att ha ekologiska livsmedel är 100 000 kronor per procent. När de kommer upp till de 25 procent som är målet nästa år kommer detta innebära en merkostnad på cirka 2 000 000 - 2 500 000 kronor för kommunen. I Ale kommun menar informanten att budgeten bör öka med 10 procent för att kunna nå upp till 25-procentmålet.

Trots att leverantören av till exempel frukt och grönsaker som är ett lokalt företag kan kommunen aldrig få en garanti på att allt som levereras från dem faktiskt kommer från närområdet, enligt verksamhetscheferna. Leverantören köper in mat i sin tur och här styr absolut pengarna inköpen i slutändan. Om en leverantör befinner sig i närområdet kan det vara enklare att föra en dialog kring önskemål om användning av exempel ekologiskt mjöl vid tillverkning av bröd. Verksamhetschefen i Kungsbacka nämner att bara för att en leverantör finns i närområdet är det inte automatiskt det bästa alternativet sett ur miljösynpunkt, detta beror på att transporter inte utgör den största miljöpåverkan i livsmedelskedjan.

Verksamhetschefen i Ale nämner att om en ekologisk vara efterfrågas av de offentliga köken och

den leverantör som har avtal med kommunen inte kan erbjuda detta så kan upphandlingsavtalet kringgås.

En skillnad mellan kommunerna ligger i hur budgeten för förskolorna ser ut. I Ale finns det riktlinjer kring hur mycket en portion ska kosta. Förskolechefen tar beslut om detta ska ökas på eller inte beroende på om det finns pengar att tillgå. Kocken på förskolan och förskolechefen för en dialog angående hur budgeten ska läggas upp. Pedagoger har stor möjlighet att påverka barn och elever under måltiden. Informanten efterfrågar större medvetenhet hos pedagoger och deras egna förhållningssätt till begreppet hållbar utveckling och allt vad detta innebär.

I Kungsbacka kommun är alltid följande livsmedel ekologiska, fisk som köps in är alltid MSC-märkt.

- Mjök
- Fil
- Yoghurt
- Bananer
- Kaffe
- Pannkakor
- Köttbullar

I Ale kommun är alltid följande livsmedel ekologiska enligt informanten.

- Mjök
- Kaffe

Att tillägga, på Ale kommuns hemsida (www.ale.se, 2013), framgår det att det är fler livsmedel som alltid köps in ekologiska.

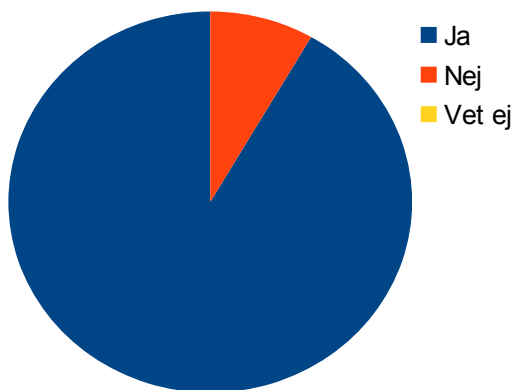
Enkätredovisning

Enkäten har skickats ut till alla förskolechefer och rektorer på samtliga förskolor och skolor i de båda kommunerna. Sammanlagt till 24 förskolechefer och rektorer i Ale och 50 i Kungsbacka. En påminnelse om enkäten har också skickats ut, dock har svarsfrekvensen inte varit så stor som vi hoppats på. I Ale kommun är det tolv kockar som svarat på enkäten, sammanlagt lagar dessa mat till drygt 500 barn och elever varje dag. I Kungsbacka kommun är det åtta kockar som svarat på enkäten, sammanlagt lagar dess mat till 4750 barn och elever varje dag, vilket motsvarar cirka hälften av alla offentliga luncher som serveras i hela kommunen. Vi har även fått fyra svar från Ale att de inte vill eller kan medverka, av olika anledningar, samt tio svar från Kungsbacka med samma svar. Vi har även fått veta att alla förskolechefer eller rektorer inte alltid har vidarebefordrat enkäten till de personer som enkäten berör, vilket också kan vara en förklaring till det låga deltagarantalet. Vidare har det antytts att alla kockar eller kökspersonal inte använder dess mailadress över huvudtaget vilket således gör det svårt att svara på en enkät som mailats till dem. Nedan visas en sammanställning av hur de kockar och måltidspersonal som svarat på enkäten tycker.

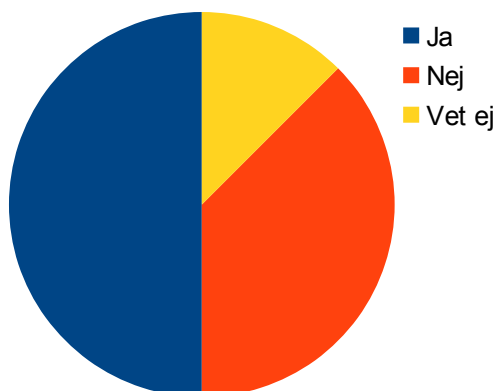
1. Utbildning?

Näst intill alla som arbetar i köken har svarat att de är utbildade kockar. Antingen har de gått gymnasial utbildning, med inriktning kock eller så har de blivit validerade genom fortbildning. Fem personer har svarat att de är kokerskor, två svars personer har svarat att de endast vikarierar under en viss period och har ingen utbildning inom kök.

2. Kan kökspersonalen påverka inköp av livsmedel?



Figur 3. Visar Ale kommuns svar om huruvida de kan eller inte kan påverka inköpen av livsmedel.

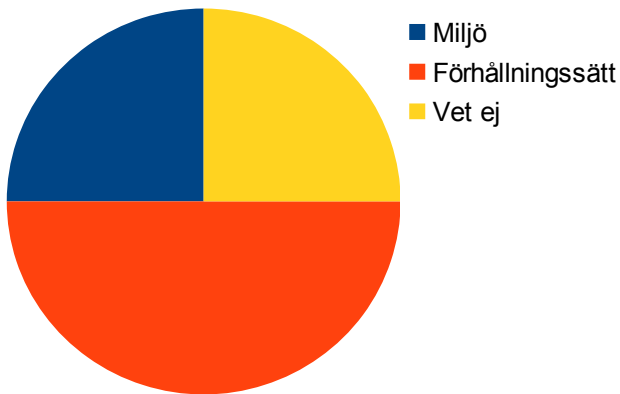


Figur 4. Här visas vad Kungsbacka kommun anser om ovanstående fråga.

3. Vad betyder begreppet "Hållbar utveckling" för svarspersonerna?

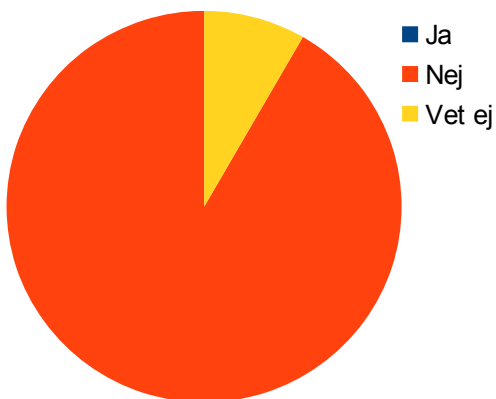


Figur 5. Visar vad svarspersonerna i Ale kommun anser att begreppet "hållbar utveckling" betyder för dem.

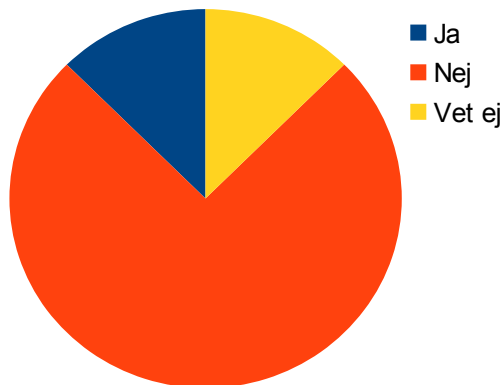


Figur 6. Ovan visar svar från Kungsbacka kommun, angående vad de förknippar begreppet "hållbar utveckling" med.

4. Utbildning inom begreppet Hållbar utveckling?

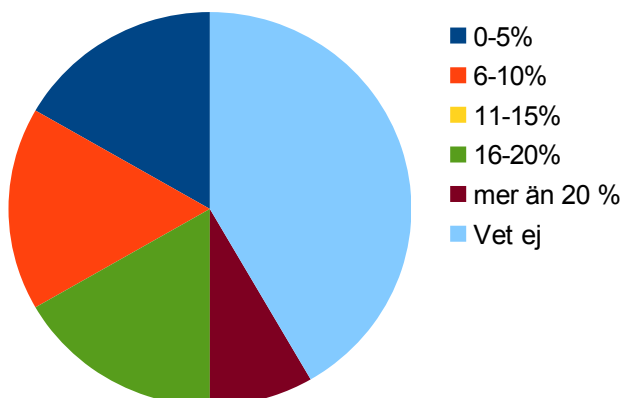


Figur 7. Redovisar Ale kommuns svar angående deras utbildning inom begreppet hållbar utveckling.

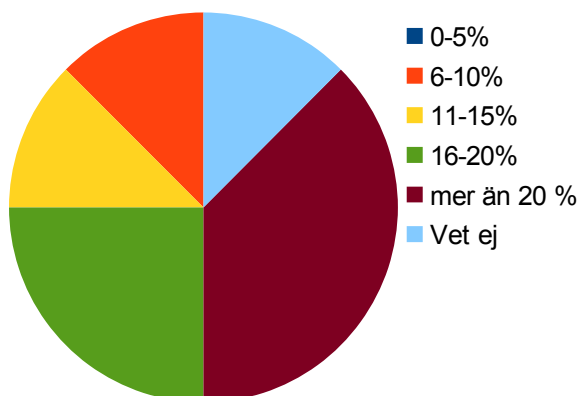


Figur 8. Redogör huruvida personalen i Kungsbacka fått utbildning om begreppet hållbar utveckling av sin arbetsgivare.

5. Andel ekologiska livsmedel?

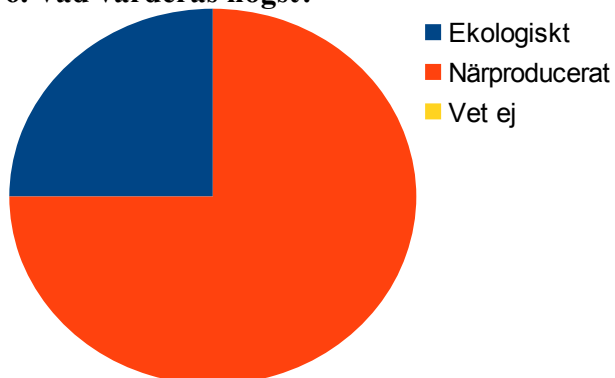


Figur 9. Redovisar i procent, hur mycket ekologiska livsmedel kockarna i Ale kommun använder.

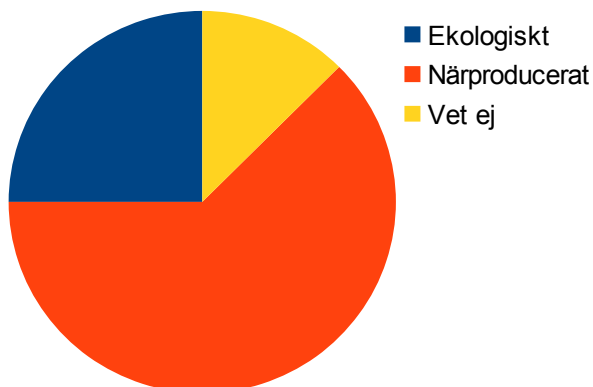


Figur 10. Visar i procent, hur mycket ekologiska livsmedel som används i Kungsbacka kommun, enligt kökspersonalen.

6. Vad värderas högst?



Figur 11. Redogör för vad Ale kommuns informanter värderar högst.



Figur 12. Redovisar Kungsbacka kommuns svar om vad som värderas högst av ekologiska och närproducerade varor.

7. Antal luncher?

I Ale kommun har vi sammanlagt fått svarsunderlag för totalt 506 antal luncher per dag.

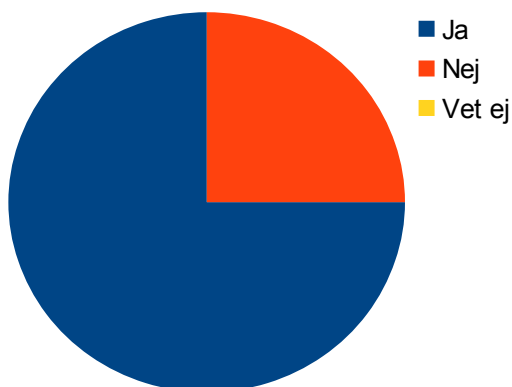
I Kungsbacka kommun har 4750 luncher per dag legat som underlag i studien.

8. Budget?

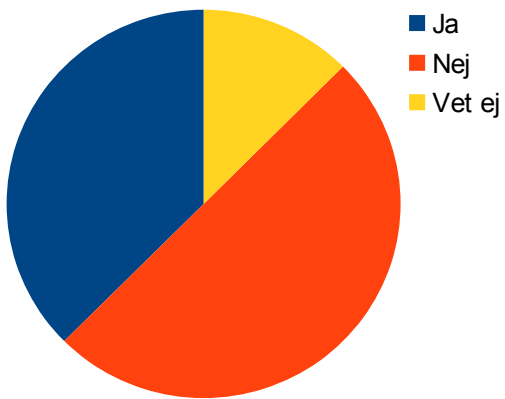
I Ale kommun känner flertalet av de berörda kockarna inte till budget storlek för maten. En kock har svarat att denne har 3200 kronor per år och barn vilket resulterar i drygt femton kronor per dag, två andra har cirka femton kronor per barn och dag, resterande vet inte.

I Kungsbacka har majoriteten svarat att de har cirka femton kronor per dag och barn, en svarsperson har hela 30 kronor per dag och barn.

9. Samarbete med kostchefen i kommunen?

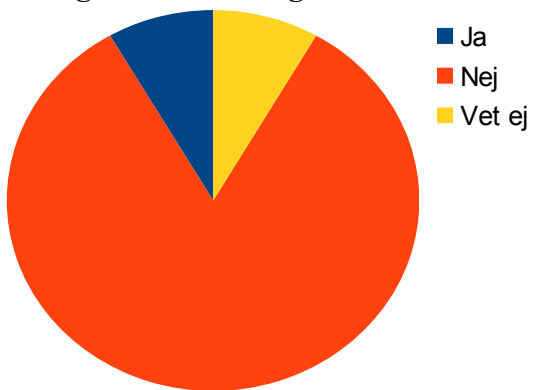


Figur 13. Visar huruvida det finns ett samarbete mellan kökspersonal och kostchef i Ale kommun.

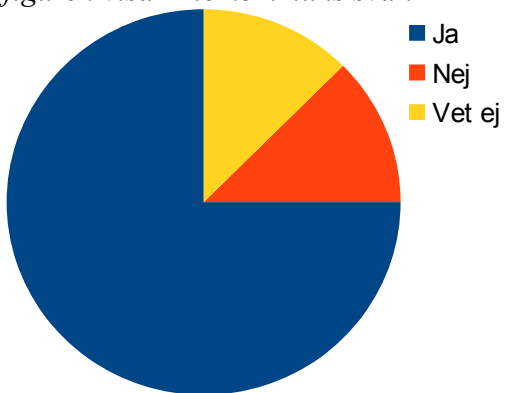


Figur 14. Ovan redogör Kungsbacka kommuns samarbetet mellan kostchef och kökspersonal.

10. Lagas maten från grunden?

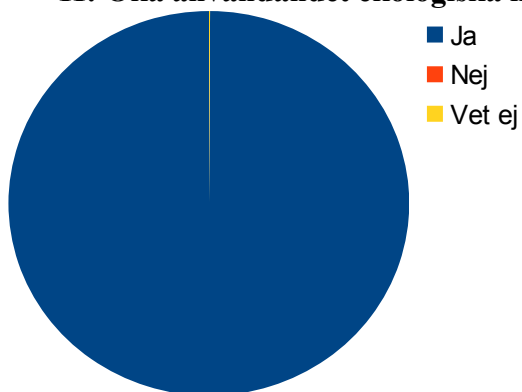


Figur 15. Ovan visas i procent hur många av kökspersonalen som lagar maten från grunden, figuren visar Ale kommuns svar.

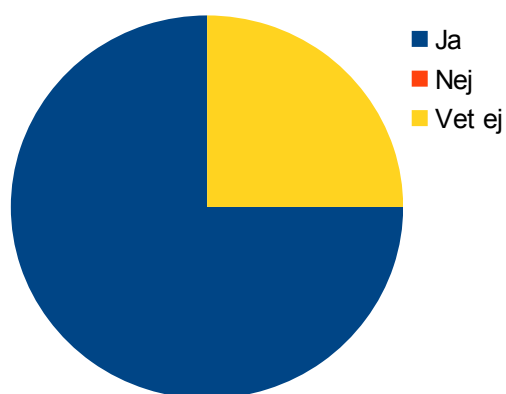


Figur 16. Visar Kungsbacka kommuns svar om maten lags från grunden.

11. Öka användandet ekologiska livsmedel?



Figur 17. Visar ifall kökspersonalen vill öka sitt användande av ekologiska livsmedel, denna visar Ale kommuns svar.



Figur 18. Redovisar svaret på hur personalen i Kungsbacka vill göra när det gäller användningen av ekologiska livsmedel.

12. Kommentarer för att kunna öka inköpet av ekologiska livsmedel

En sammanfattning av de båda kommunernas svar för att kunna öka inköpet av ekologiska livsmedel är att deras budget måste höjas. Svartspersonerna menar också att det är viktigt att få in mer ekologiska produkter i upphandlingsavtalen. "Upphandlingen måste se till så att det finns ett större utbud i sortimentet. Större budget" (Informant, Ale kommun). Större andelen av svartspersonerna är eniga om att det måste ges större utrymme i deras budget för att kunna köpa mer ekologiskt. "Jag anser att det behövs mer pengar eftersom ekologiska produkter i regel kostar mer" (Informant, Kungsbacka kommun).

Diskussion

Som blivande lärare anser vi att det är viktigt att bli mer medvetna om olika val som ska göras för att nå en hållbar utveckling. I styrdokument framgår att begreppet hållbar utveckling genomsyras från förskolan upp till och med hela grundskolan. Detta måste vi som lärare förhålla oss till. Genom att själva bli mer medvetna om vad som kan göras, vidare hur vi ska förhålla för att skapa en hållbar värld. Med denna medvetenhet och insikt för hållbar utveckling kan vi nå våra elever och föra detta vidare till dem. Genom att undervisningen belyser hur samhällets olika funktioner, vårt sätt att leva och arbeta kan påverka vår värld för att skapa en hållbar utveckling, ges eleverna möjlighet att själva skapa sig förståelse för vad de kan göra (Utbildningsdepartementet, 2011). "Skolan ska ansvara för att varje elev efter genomgången grundskola har fått kunskaper om förutsättningarna för en god miljö och en hållbar utveckling" (Utbildningsdepartementet, 2011, s 14). Som lärare vill vi arbeta med våra elever för att uppnå denna kunskap, genom bland annat arbeta med olika teman. Vi kan dela upp klassen i olika grupper, *den ekologiska tomaten*, *den närodlade tomaten* och *den konventionellt odlade tomaten*. De olika grupperna får i uppgift att ta reda på vilken miljöpåverkan dess tomat har. Hur denna bland annat odlas, gödslas, transporteras. Vi menar att man kan arbeta med detta eller liknade teman för att synliggöra för eleverna vad som kan göras för att nå en långsiktig hållbar utveckling. Vi anser att om barn och elever i skolorna blir mer medvetna om vad ett livsmedel kommer ifrån, hur det har odlats och vilken miljöpåverkan det har, finns en större möjlighet till att de också vill förändra. Är barnen och eleverna engagerade och vill förändra och förbättra, ska det mycket till för att stoppa dem enligt oss.

Genom att arbeta för att bli certifierade med Grön flagg, anser vi att förskolor och skolor kan bli bättre på att arbeta för en hållbar utveckling. Genom att de själva skapar de olika målen som de vill uppfylla så kan det leda till att arbetet känns mer betydelsefullt för dem. Vi menar att barn och elever, tillsammans med lärare och skolmatspersonal exempelvis kan utveckla egna matsedlar, med utgångspunkt i att använda sig av klimatsmarta råvaror. Det kan innebära att de använder mer säsongsanpassade livsmedel, mer vegetariska alternativ samt minskar matsvinnet. Genom ett sådant arbete eller mål blir alla delaktiga och har chans till att bidra till en hållbar utveckling.

Jordbruksverket menar att genom att äta mer säsongsanpassat, minska köttkonsumtionen och minska matsvinnet, tillsammans med att konsumenter blir mer medvetna om de val de gör så kan vi tillsammans drastiskt sänka den klimatpåverkan maten har idag.

Björneloo (2008) skriver att "hållbar utveckling handlar om ansvar och solidaritet mellan generationer, mellan folkgrupper och nationer, mellan kvinnor och män" (s 12). Alla individer bör ha ett intresse av att skapa en hållbar och rättvis värld. Skollagen, nationella styrdokument, läroplaner och kursplaner genomsyras av de tre olika perspektiven på hållbar utveckling. Vi är eniga med vad Björneloo skriver om att alla har ett ansvar. I samtalsintervjuerna pekade båda enhetscheferna på det är mycket viktigt att alla medarbetare, så som inköpare, kockar, skolpersonal, lärare, barn och elever är med på samma spår i arbetet för hållbar utveckling. Båda påpekar också att det är mycket viktigt att få med föräldrar och vårdnadshavare för att kunna nå ut till eleverna och barnen. Genom att tydligt visa på det arbete som görs på skolorna kan det synliggöra för föräldrarna och få med dem på samma linje.

Figur 7 och 8 i enkätundersökning visar att i stort sett alla kockar och kökspersonal inte har givits någon utbildning inom hållbar utveckling, vilket förvånar oss något. I Ale kommun ges kökspersonalen möjlighet att gå olika fortbildningskurser inom bland annat vegetarisk matlagning, säsongsanpassade menyer och ekonomi. Vi anser att det ska vara en självklarhet och ett krav att kökspersonalen utbildar sig inom detta. Livsmedelsverket menar att det krävs kunskap och utbildning för att kunna lyckas med att öka användningen av ekologiska livsmedel i de offentliga

köken (www.slv.se, 2013). Vi ser det som en självklarhet att kökspersonalen ska vara insatta i vad de kan göra för en hållbar utveckling. Vi är eniga med Livsmedelsverket att utbildning kan vara ett första steg för att nå regeringens 25-procentsmål. Ale kommun nyanställer enbart personal som har kockutbildning, eller liknande, vid nyrekrytering till köken. Genom detta leder det till större medvetenhet ute i köken. Detta har ändrat sättet i hur personalen tänker kring olika livsmedel. Planering bakom inköpen och vad de ska laga har lett till bland annat mindre svinn. Effekten av att ha utbildad personal har enligt intervjupersonen i Ale lett till ovanstående, men effekten var oväntad. Vi menar att det är väsentligt att ha utbildad, engagerad och medveten personal för att nå upp till målet. Figur 11 och 12 visar att de flesta svars personer förknippar begreppet hållbar utveckling enbart med miljö istället för ett förhållningssätt. Trots att utvecklingen av begreppet har vidgats till en helhetssyn i övriga samhället, visar en tidigare studie vi har genomfört att begreppet *hållbar utveckling* förknippades i större utsträckning enbart med miljö hos pedagoger (Aderheim, m.fl., 2013). Vi finner likheter i vår nuvarande studie, enhetscheferna visar på en stor medvetenhet kring begreppet då hänsyn tas till alla tre perspektiven inom hållbar utveckling i deras dagliga arbete. Vår nuvarande studie visar tyvärr på brister i kommunikationen mellan dem och kökspersonalen. Hade det funnit ett tydligare samarbete mellan kökspersonal och enhetschefer så anser vi att en bredare kunskap om hållbar utveckling kan uppnås.

Merparten av informanterna i enkätundersökning menar att en högre budget är det som krävs för att kunna öka inköp av ekologiska livsmedel. Vi är av en annan åsikt. Vi har läst om ett flertal andra kommuner som har lyckats öka inköpet ekologiska livsmedel med bibehållen budget, bland annat Borlänge kommun och Lunds kommun. Därför anser vi att både Ale kommun och Kungsbacka kommun borde kunna öka sina inköp med samma budget som nuvarande. Som vi nämnt tidigare finns det åtgärder för att få ner kostnaderna, som till exempel att införa mer vegetariska alternativ. I Kungsbacka visar vår intervju att det fanns en motion om att införa en ”köttfri måndag” men detta röstades ner. Om förslaget hade godtagits menar vi att det hade varit ett steg i rätt riktning mot en hållbar utveckling. För att det ska till en förändring i förhållningssättet mot animaliska produkter anser vi att det behövs tydliga direktiv från politikerna, inte enbart på enskilda skolor.

Enkätredovisningen visar att båda kommunerna har olika höga budgetar. Enligt vårt förmenande kan det vara lättare om alla hade liknande budget och tydligare krav på vad som krävs. Regeringen har trots allt satt upp ett mål att av alla kommuners inköp av livsmedel ska minst 25 procent av dem vara ekologiska livsmedel. Intervjuerna visar att ingen av kommunerna lyckas med detta. Kungsbacka kommun kommer förhoppningsvis nå målet nästa år, vilket inte är fallet för Ale. Båda intervjupersonerna menar att det måste komma från högre politiker för att kunna uppfylla målet. Vi ställer oss frågan, Regeringen har satt upp mål, räcker inte det? I Ale kommun menar intervjupersonen att budgeten bör öka med cirka 10 procent men återigen anser vi, att det är utbildning som krävs. Genom Ekomatcentrums satsning på att utbilda, bland annat politiker, menar vi att starten har gått för att kunna nå målet med att alla livsmedel som köps in av den offentliga sektorn ska vara minst 25 procent. Därtill menar vi att Miljöstyrningsrådet kan vara en bra plattform att ta hjälp utav för guidning kring hållbarhetsfrågor.

Under en lång tid i vår studie har vi haft uppfattningen om att 25-procentsmålet stod för att 25 procent av volymen livsmedel skulle vara ekologiskt. Vilket inte är fallet. 25-procentsmålet är istället enbart 25 procent av pengarna och inte av volymen. Studien visar att båda kommunerna väljer att köpa ekologiskt odlat kaffe, vilket genererar en hög pengaprocent, då kaffe är en dyr livsmedelsvara. Genom sådana inköp blir den ekologiska mängden missvisande. Inte minst då det gäller barn och elever som inte får ta del av den ekologiska varan. Vi anser inte att det är fel att köpa ekologiskt kaffe, vi menar istället att det är fel att räkna på det sättet som det görs nu. Men tanke på de val av livsmedel som görs, stämmer enligt oss inte citatet från Kungsbacka. Vi hade hellre sett en

ändring på hur det räknades och anser att det bör vara volymen ekologiska livsmedel, inte bara hur mycket det kostar. För att barn och elever ska få vara del i detta anser vi att en ändring krävs, eller att procentmålet höjs.

Föreliggande undersökning har visat att det finns ett stort intresse hos kökspersonalen att öka sitt användande av ekologiska livsmedel. En del av kökspersonalen har inte vetskap om att möjlighet finns för att påverka inköp av livsmedel. För oss är detta faktum förbryllande. Vi menar att det bör finnas ett tydligare samarbete mellan kostchefer, enhetschefer och kökspersonal. För enhetschefen i Ale finns det absolut möjlighet för kökspersonalen att påverka inköp. Vi ser därmed en brist i samarbetet mellan kökspersonal och kost- och enhetschef. Ett tydligare samarbete där alla inblandade vet vilka möjligheter som finns kan generera ett bättre arbete för en hållbar utveckling och för 25-procentmålet anser vi.

Regeringen har tagit beslut om att Sveriges konsumtion av ekologiska livsmedel ska öka. Enligt båda enhetscheferna behövs det direktiv från högre nivåer för att kunna öka inköpen. Vi ställer oss frågan. Regeringen har satt ett visst mål som inte uppfylls, hur kan detta fortskrida år efter år. Hur kan kommuner "komma undan" utan att göra några åtgärder. Är det möjligen så att miljö kvalitetsmålen inte borde få bestämmas i så stor utsträckning av kommunerna själva. Borde regeringen ge tydligare krav och också vägledning för hur det ska uppnås? Vi anser att en tydlig vägledning och uppföljning borde leda till bättre resultat. I stället för att målen bara skjuts upp och att det tar längre och längre tid att uppnå dem.

I vårt resultat visar det sig att merparten av de som svarat på enkäten värderar närproducerade livsmedel högre än ekologiska, vilket också framgick i intervjuerna. Intervjupersonen i Kungälv menade föräldrar ofta frågade om närproducerad livsmedel framför ekologiska. Närproducerat är just nu det "moderna" ordet när det gäller mat och miljö. Vi håller med om detta men menar att det är viktigt att vara medveten om att det inte alltid är det bästa. Det är ingen självklarhet att det närproducerade alternativet är det bästa ur ett miljöperspektiv. Därmed anser vi att det är mycket svårt för oss konsumenter att veta vilka livsmedel som ska väljas. För att vara säkra på att ett livsmedel är odlat ekologiskt bör man se efter KRAV-märket eller livsmedel som är certifierade med EU-loggan. Endast dessa garanterar att livsmedlet är odlat ekologiskt. Forskare inom området dividerar sinsemellan vilken av odlingsmetoderna som är bäst för ett långsiktigt hållbart jordbruk. Som vi har nämnt i bakgrunden är ingen av vare sig ekologisk eller konventionell odling det bästa alternativet rakt av. De mätningar och jämförelser mellan metoderna som gjorts visar på olika resultat beroende på vilket mål som ska uppnås. "Att minska kväveutlakningen från åkermark är inte en fråga om att odla ekologiskt eller konventionellt, utan snarare om att använda ändamålsenliga motåtgärder. Denna insikt behöver styra vårt tänkande vid utvecklingen av miljömässigt uthålliga odlingssystem" (www.slu.se, 2013). Vi är eniga med citatet ovan om att det inte bör vara en kamp mellan de två olika alternativen. Istället bör vi lägga fokus på ett arbete för ett långsiktigt hållbart jordbruk. En producent som har kommit långt med sin tolkning av detta sätt är Wapnö.

"Gårdens växtodling har i första hand till uppgift att förse gårdens djur med Härodlat® foder såsom gräs, klöver, bete, halm, spannmål samt halm till strö. Gräsarealen är omfattande och utgör 60-70 % av det som odlas. Utöver foder till djuren odlas en del areal för vete till avsalu och för eget dinkelmjöl och vetemjöl. Odlingen sker okonventionellt. Vi är inte helt klara med vilket odlingssystem som är bäst, "ekologiskt" eller "konventionellt". Vi kan med vår långa erfarenhet av KRAV-godkända odlingar se att det där är större

fältspill och mer insatser per producerad enhet foder eller mat. Vi har även åkermark som har sitt ursprung i konventionell odling, men som är "uppgraderad" till Wapnöodlat, eller som vi också kallar det, okonventionellt. Det borde bli det tredje odlingssystemet som är lite smartare än de andra två som i dag gärna ställs mot varandra. Vår långa erfarenhet säger att det borde finnas en kombination av odlingssystem för att nå det långsiktigt hållbara lantbruket" (www.wapno.se, 2013).

Vi har en tanke om att när det endast fokuseras på ett enskilt alternativ, exempelvis ekologiskt, kan vi då gå miste om andra alternativ som också kan vara bra för en långsiktig hållbar utveckling. Ytterligare en tanke vi har kring detta kan vara att det anses vara enklare att enbart välja ett alternativ. Finns det en engagerad person som verkligen vill ta reda på hur olika livsmedel gör avtryck på miljön, menar vi att fler alternativ har större chans att väljas in. Det krävs en eldsjäl med utbildning, kunskap och vilja för att förändra och förbättra för att välja det som är bäst för en långsiktig hållbar utveckling enligt oss. Genom att använda Ekomatcentrum och dess utbildning och rådgivning tror vi att chansen är större att fler vill bedriva arbete för hållbar utveckling framåt.

Intervjuerna visade i båda kommunerna att det är mycket komplicerat att veta vad de ska välja. Intervjupersonen i Kungsbacka menade att det hade varit bra med ett miljöprisindex. På så vis hade det varit lätt att veta hur mycket just ett livsmedel påverkade miljön. Vi anser att ett sådant index hade förenklats i många fall, vidare hade producenter så som exempelvis Wapnö, också godkänts och värderats på liknade premisser som ekologiskt och närodlat.

I intervjuerna visar det sig att det har varit svårt att ändra förhållningssättet hos elever och barn när det kommer till maten. Att införa mer vegetabilier i måltiderna och vegetariska alternativrätter har genererat mer svinn. Intervjuerna visade därtill att det bör finnas tydligare direktiv uppifrån som ska gälla hela Sverige. Exempelvis att kött endast ska serveras ett fåtal gånger i veckan. SMART-modellen är tydlig och kan vara ett bra hjälpmedel för att uppnå sådana resultat anser vi. "Köttproduktionen globalt bidrar med mer växthusgaser än den totala transportsektorn och regnskog skövlas för att producera foder till svenska kycklingar, grisar och kor" (www.ekomatcentrum.se, 2013). För oss är det en självklarhet att minska köttmängden för att kunna uppnå en långsiktig hållbar utveckling.

Under studiens gång har vi själva pendlat fram och tillbaka angående vilken odlingsmetod som verkligen är den bästa ur hållbarhetssynpunkt. Vi menar att beroende på vilket material eller jämförelsestudier man tar del av, blir val av odlingsmetod olika. De jämförelser som görs metoderna emellan redovisas med olika enheter, ibland per enhet och ibland per hektar, vilket gör det svårt att jämföra dem. Beroende på vilket metod man själv vill välja, finns alltid resultat som visar att det är den som bör gälla.

Slutligen anser vi att det är en komplex fråga och istället för att ställa olika metoder mot varandra bör vi se framåt för att hitta en metod som gynnar en långsiktig hållbar utveckling. Vi har förhoppningar om att kökspersonalen arbetar vidare och skapar en större medvetenhet om att de kan åstadkomma ett arbete som leder till fler hållbara måltider.

Slutsatser

Vi har genom vår studie kommit fram till ett antal slutsatser.

- Utbildning krävs för att nå en långsiktig hållbar utveckling.

Genom att kökspersonalen erbjuds fortbildning inom hållbar utveckling har de en större möjlighet

att påverka 25-procentsmålet. Det finns ett antal olika forum som kan bidra med stöd och kunskap för kökspersonalen. Om denna kunskap nyttjas framhåller vi att långsiktig hållbar utveckling kan nås.

- Öka medvetenheten i skolköken.

För snålt tilltagen budget ses som det största problemet för att öka andelen ekologiska livsmedel enligt kökspersonalen. De bör arbeta med säsonganpassad mat, minska sitt svinn, öka andelen vegetabilier för att bibehålla samma budget.

- Tydligare direktiv för kommunerna att arbeta efter.

Det behövs klara mål och riktlinjer för vad och hur de ska arbeta för att nå en hållbar utveckling och 25-procentsmålet.

- Engagemang krävs i alla led för att nå en långsiktig hållbar utveckling.

Eldsjälar behövs för att vilja förändra och förbättra. Finns viljan anser vi att det finns stora möjligheter att nå 25-procentsmålet och nå en långsiktig hållbar utveckling.

- Det finns flera faktorer att ta hänsyn till vid inköp av livsmedel.

Valet är komplext, vilket försvårar det hela. Ska vi välja ekologiskt, härodlat, närodlat eller konventionellt? De olika metoderna har alla sina för- och nackdelar. Större kunskap om dessa leder till en medvetenhet som i sin tur kan leda till ett ställningstagande som gynnar hållbar utveckling, enligt oss.

Referenser och referenslista

Aderheim, P., Josefsson, J., Ljungberg, J., Rosenlöw, E. (2013) *Hållbar utveckling i skolans värld*. (Studie). Göteborgs Universitet.

Björneloo, I. (2008), *Hållbar utveckling - att undervisa utifrån helhet och sammanhang*. Liber AB. Stockholm.

Ekborg, M. (2002), *Naturvetenskaplig utbildning för hållbar utveckling? - En longitudinell studie av hur studenter på grundskoleläraryrket utvecklar för miljöundervisning relevanta kunskaper i naturkunskap*. (Studie). Göteborgs universitet.

Esaiasson, P., Gilljam, M., Oscarsson, H. och Wängnerud, L. (2007). *Metodpraktikan: Konsten att studera samhälle, individ och marknad*, uppl. 3. Stockholm: Norstedts Juridik.

Jonsson, G. (2007), *Mångsynthet och mångfald - Om lärarstudenters förståelse av och undervisning för hållbar utveckling*. (Doktorsavhandling). Luleå tekniska universitetet.

Skolverket. (2002), *Hållbar utveckling i skolan*. Liber Distribution. Stockholm.

Utbildningsdepartementet. (2011). *Läroplan för grundskolan, förskoleklassen och fritidshemmet - Lgr 11*. Stockholm: Fritzes.

Utbildningsdepartementet. (2010). *Läroplan för förskolan - LPFÖ 98, reviderad 2010-* Stockholm: Fritzes.

Rapporter

Ale kommun. (2010), *Kostprogram för Ale kommun*. Kommunstyrelsens förvaltning, kontorservice, Ale kommun. (Version 1) 23 s.

Ale kommun. (2006), *Ale kommuns miljöprogram*. Kommunstyrelsens förvaltning, Ale kommun. 11 s.

Bergström, L. Kirchmann, H. (2000), *Jordbruk, sammanfattar aktuell forskning*. Sveriges landsbruks universitet. 4 s.

Ekomatcentrum. (2010) *Mat, klimat och ekologi i restaurang och storhushåll*. EkoMatCentrum – Informationscentrum för Ekologiska Produkter, Sigtuna. 40 s.

Hillén, S. (2005), *Maten och skolan - ett hållbart tänkande*. Centrum för konsumentvetenskap, Handelshögskolan, Göteborgs universitet. 38 s.

Ivarson, J. Albertson Juhlin, A-M. (2005), *Fördel eko? En jämförelse mellan konventionell och ekologisk odling*. Hushållningssällskapet i Kristianstad. 12 s.

Jordbruksverket. (2013), *Hur liten kan livsmedelskonsumtionens klimatpåverkan vara år 2050? -*

ett diskussionsunderlag om vad vi äter i framtiden. 56 s.

Kungsbacka kommun. (2011), *Handlingsplan för Kungsbacka kommuns miljöarbete 2012–2015*. Kungsbacka kommun. 20 s.

Länsstyrelsen. (2012), *Regionala miljömål för Hallands län*. Länsstyrelsens arbetsgrupp för Miljö-, Energi- och Klimat. 24 s.

Moberg, F. (Redaktör), Albaeco, Lundberg, J. Björklund, J. (2013), *100% ekologiskt? – det agroekologiska och ekologiska jordbrukets roll för livsmedelstrygghet och miljö*. Örebro Universitet samt Naturvårdsverket. 44 s.

Nilsson, J. (2007), *Ekologisk produktion och miljö kvalitetsmålen – en litteraturgenomgång*. Sveriges lantbruks universitet. Snabba Tryck, Visby. 88 s.

Skolverket. (2004), *Lärande om hållbar utveckling*. (Temaskrift) Katarina Tryck Stockholm. 20 s.

Sveriges kommuner och landsting. (2012), *Kommunerna och miljömålen Samspel på lokal nivå – en idéskrift*. 22 s.

Wretling Clarin, A. (2010) *Hållbar konsumtion av jordbruksvaror – vad får du som konsument när du köper närproducerat?* Rapport, 2012:19. 31 s.

Länkar

<http://www.miljomal.se/sv/Miljomalen/Regionala/?l=14&t=Lan&eqo=2> hämtad 2013-11-08

<http://www.miljomal.se/sv/Miljomalen/> hämtad 2013-11-08

http://www.skl.se/vi_arbetar_med/tillvaxt_och_samhallsbyggnad/miljo/miljomal hämtad 2013-11-08

<http://ale.se/download/18.4ccce16141195bac3c15303/1379493394823/Milj%C3%B6program+och+milj%C3%B6m%C3%A5l.pdf> hämtad 2013-11-08

<http://www.lansstyrelsen.se/vastragotaland/Sv/miljo-och-klimat/miljomal/Pages/default.aspx> hämtad 2013-11-11

<http://www.ale.se/utbildning-och-barnomsorg/grundskola/mat-lunch/ekologisk-mat.html> hämtad 2013-11-11

<http://www.ekomatcentrum.se/formedlemmar.htm> hämtad 2013-11-11

<http://www.skolmatsverige.se/skolmat-i-sverige-nu> hämtad 2013-11-11

<http://www.krav.se/krav-markningen> hämtad 2013-11-12

<http://www.krav.se/regler-1> hämtad 2013-11-12

<http://www.krav.se/regel/2-allmanna-regler> hämtad 2013-11-12

<http://www.miljomal.se/Miljomalen/Alla-indikatorer/Indikatorsida/?iid=233&pl=2&l=14&t=Lan> hämtad 2013-11-13

<http://www.miljomal.se/Miljomalen/Regionala/Regionalt/?eqo=4&t=Lan&l=14> hämtad 2013-11-13

<http://www.agenda21.ax/om-agenda-21> hämtad 2013-11-18

<http://www.regeringen.se/sb/d/1591/a/184920> hämtad 2013-11-18
<http://www.sekom.nu/index.php/medlemmar> hämtad 2013-11-20
https://gupea.ub.gu.se/bitstream/2077/23188/1/gupea_2077_23188_1.pdf hämtad 2013-11-20
<http://www.lansstyrelsen.se/halland/Sv/miljo-och-klimat/miljomal/Pages/default.aspx> hämtad 2013-11-21
<http://www.folkhalsoguiden.se/Informationsmaterial.aspx?id=1068> hämtad 2013-11-21
<http://www.regeringen.se/sb/d/12362> hämtad 2013-11-21
<http://www.konkurrensverket.se/upload/Filer/Trycksaker/Infomaterial/Uppladdningsreglerna.pdf> hämtad 2013-11-21
http://www.slv.se/upload/dokument/rapporter/mat_miljo/2008_livsmedelsverket_9_miljoanpassade_kostrad.pdf hämtad 2013-11-21
http://ec.europa.eu/agriculture/organic/consumer-confidence/logo-labelling_sv hämtad 2013-11-25
http://www.kungsbacka.se/upload/Kommun/Dokument/Kungsbacka_handlingsplan_miljo_feb2012_webb.pdf -2013-11-25
<http://www.webbkampanj.com/kungsbacka1/2008miljomal/?page=1&mode=50&noConflict=1> 2013-11-21
<http://grundskola.kungsbacka.se/utbildning/grundskola/fakta-och-praktisk-information/maten-i-skolan/ekologisk-mat/>
<http://www.sekom.nu> 2013-11-25
<http://www.skolverket.se/skolutveckling/miljo-och-halsa/hallbar-utveckling> hämtad 2013-11-25
<http://www.ekomatcentrum.se/OmEkocentrum.htm> hämtad 2013-12-04
<http://www.slv.se/sv/grupp1/Mat-och-naring/Maltider-i-var-d-skola-omsorg/Andras-initiativ-och-projekt/Projekt-offentliga-maltider-inom-visionen-Sverige--det-nya-matlandet/Klimatsmart--mer-an-bara-ekologiskt/> hämtad, 2013-12-04
<http://www.webbkampanj.com/kungsbacka1/2008miljomal/?page=1&mode=50&noConflict=1> hämtad 2013-12-04
<http://www.lansstyrelsen.se/halland/SiteCollectionDocuments/Sv/miljo-och-klimat/miljomal/Regionala%20milj%C3%B6m%C3%A5l%20f%C3%B6r%20Hallands%20%C3%A4n%202012.pdf> hämtad 2013-12-04
<http://www.msc.org/hav-och-fisk/haven-idag> hämtad 2013-11-26
<http://ekomatcentrum.se/files/Matklimatochekologiir&storhushall2010.pdf> hämtad 2013-12-05
<http://www.naturskyddsforeningen.se/nyheter/alla-munnar-ska-mattas> hämtad 2013-12-05
http://www2.jordbruksverket.se/webdav/files/SJV/trycksaker/Pdf_ovrigt/ovr296_1.pdf, rapport, hämtad 2013-12-06
<http://www.slu.se/Documents/externwebben/overgripande-slu-dokument/popvet-dok/faktajordbruk/pdf00/Jo00-20.pdf> hämtad 2013-12-06
<http://www.jordbruksverket.se/download/18.7409fe2811f8e7990b88000649/1235132156290/Ekologisk+produktion+och+miljom%C3%A5len.pdf> hämtad 2013-12-06
http://www.vaxteko.nu/html/sll/hs_1_lan/utan_serietitel_hs_1_lan/UST04-14/UST04-14.PDF
<http://www.jordbruksverket.se/amnesomraden/odling/ekologiskodling/vadarekologiskproduktion.106.510b667f12d3729f91d80008069.html> hämtad 2013-12-06
http://www.slu.se/Documents/externwebben/centrumbildningar-projekt/epok/Publikationer/Ekoprod_o hämtad 2013-12-06
http://www.formas.se/PageFiles/3426/%C3%84re_eko_reko_Formas_pocket.pdf hämtad 2013-12-06
<http://merekoskolan.se/wp-content/uploads/ekofakta/ekofakta-21-11-29-31.pdf> hämtad 2013-12-06
http://www2.jordbruksverket.se/webdav/files/SJV/trycksaker/Pdf_rapporter/ra10_19.pdf hämtad 2013-12-06
<http://www.lrf.se/Mat/Narproducerat/> hämtad 2013-12-06
<http://www.ale.se/invanare/invanare/utbildning---barnomsorg/mat-lunch/ekologisk-mat.html>

hämtad 2013-12-12

<http://grundskola.kungsbacka.se/utbildning/grundskola/fakta-och-praktisk-information/maten-i-skolan/> hämtad 2013-12-12

<http://www.msr.se/sv/Om-oss/> hämtad 2013-12-12

<http://www.msr.se/sv/Om-oss/Historia/> hämtad 2013-12-12

<http://www.msr.se/sv/Uppdrag/Livsmedel/Koken-och-matgasten/> hämtad 2013-12-12

<http://www.msr.se/sv/Hem/Aktuellt/Blogg/MSRs-blogg/Utbildning-kring-Ostersjon/> hämtad 2013-12-13

<http://www.msr.se/sv/helpdesk/> hämtad 2013-12-13

Bilagor

Bilaga 1

Enkät – mat i skola och förskola

Hej!

Vi är två lärarstudenter som skriver vårt examensarbete om maten i förskola och skola. Vi skulle gärna vilja ha er åsikt om detta. Var vänlig och svara på denna enkät, det tar endast ett par minuter. Sätt ett kryss när det finns svarsalternativ. Maila tillbaka till oss.

Tack på förhand! Petra och Josephine

mail: petraa_a@hotmail.com

1. Vad har du för utbildning inom kök? _____
2. Har du möjlighet att påverka inköp av livsmedel? JA _____ NEJ _____ VET EJ _____
3. Vad innebär begreppet ”hållbar utveckling” för dig?
Miljö _____ Ett förhållningssätt _____ Vet ej _____ Har ingen åsikt _____
4. Har din arbetsgivare gett dig utbildning inom detta begrepp? JA _____ NEJ _____ VET EJ _____
5. Hur stor andel ekologiska livsmedel serverar ni idag? Svar: _____ procent.
6. Vad värderar ni högst?
Ekologiska livsmedel _____ Närproducerade livsmedel _____ VET EJ _____
7. Hur många luncher serverar ni per dag? Svar: _____ st. VET EJ _____
8. Hur stor budget har ni? Svar: _____ kronor/barn. VET EJ _____
9. Samarbetar ni med kostchefen som finns i kommunen? JA _____ NEJ _____ VET EJ _____
10. Lagar ni mat från grunden? JA _____ NEJ _____ VET EJ _____
11. Skulle ni önska använda mer ekologiska livsmedel? JA _____ NEJ _____ VET EJ _____
12. Vad anser ni krävs för ett ökat användande av ekologiska livsmedel?
Svar: _____

Enkäten är anonym, vi kommer inte skriva vilka förskolor/skolor som svarat utan endast sammanställa hur det ser ut i kommunen.

Med vänlig hälsning Josephine och Petra

Bilaga 2

Intervjuguide

Befattning?

År inom detta?

Vad har ni för utbildning inom detta?

Hållbar utveckling? Vad innebär begreppet för dig?

Vem bestämmer förskolornas/skolornas budget för maten?

Finns det gemensamma riktlinjer för de inköpen eller är det upp till varje verksamhet?

Har ni kontinuerliga möten med de som sköter inköpen ute på förskolor/skolor?

Har de möjlighet att påverka besluten?

Hur många är utbildade kostekonomer?

Finns det en uttalad policy om att laga mat från grunden?

Finns det möjlighet för fortbildning av skolmatspersonalen?

Budget för skolluncher?

Antal offentliga luncher/dag?

Regeringen har förlängt till 2013, 25 procent ekologiska livsmedel ska vara uppnått,

Gör ni detta eller när kommer ni att göra detta?

Vilka uppsatta mål angående livsmedelsköp arbetar ni efter?

Handlingsplan för att uppnå miljömålen?

Finns det några ekomatprojekt i kommunen?

Märker ni av en förändring i attityden kring hållbarhetsfrågorna under de senaste åren?

Hur tänker ni kring ekologiska livsmedel?

Hur tänker ni kring närproducerade livsmedel?

Vilka ekologiska/närproducerade livsmedel prioriteras? Varför?

Hur anser ni att attityden i kommunen är för att öka delen ekologiska livsmedel i skolköken?

Siffror på skillnader mellan inköp? Hur mycket mer pengar anser ni skulle behövas för att nå upp till de 25 procent?

Hinder för att öka andelen ekologiska livsmedel?

Borlänge kommun- ändrat förhållningssätt har gjort att mer ekologiska livsmedel har köpts in, ingen skillnad i budget, ändrad matsedel. 50 procent i medel i kommunen, vissa förskolor/skolor med 98 procent andel ekologiska livsmedel

Säsongsanpassad matsedel, nya maträtter, mer vegetariska rätter

Fungerar samarbetet hela vägen ut till klassrummen/förskoleverksamheten?

Vad skulle behövas för att öka samarbetet ytterligare?