

Undersökning kostchefer, sommaren 2023

Intervjuerna har genomförts per telefon under perioden 2023-06-07 – 2023-06-30

Frågor

1. **Har de ökade livsmedelskostnaderna påverkat din verksamhet i kommunen? På vilket sätt?**
Kvalitet, näringsinnehåll, specifika livsmedel.
2. **Hur tänker du att de ökande livsmedelspriserna kommer att påverka din verksamhet i framtiden när det gäller kvalitet, näringsinnehåll, specifika livsmedel? Utveckla.**
Hur tänker ni kring mjölk, kommer ni att fortsätta servera mjölk vid skollunchen?
3. **Har det blivit svårare att följa lagstiftningen gällande näringsriktig mat i skolan pga de ökade livsmedelskostnaderna? Utveckla.**
4. **Hur mycket dyrare tror du det skulle bli att servera näringsriktig mat dvs följa lagstiftningen när livsmedelskostnaderna ökar? Utveckla.**
5. **Hur känner du inför framtiden då det gäller möjligheten att servera näringsriktig mat till barn och unga i dina verksamheter. Tillförsikt, trygg, oro. Utveckla.**
6. **Det pågår just nu en samhällsdebatt om huruvida barn är mer hungriga nu, och om skolmaten har fått en större betydelse för barn och ungdomars näringsintag än tidigare. Har det gått åt mer mat hos er under det senaste läsåret? (22/23 jfr 21/22)**
Vad tror du att det beror på?
(Äter de mer mat pga att de har mindre pengar att köpa godis, snacks och snabbmat för, eller kan det bero på att familjerna har mindre pengar till mat?)
7. **Vad behövs i din kommun för att bibehålla kvaliteten, t ex avseende variation & valfrihet, hög andel svenska råvaror, näringsinnehåll osv.**

Uppdrag utfört av Kajsa Asp Jonson

1 Kostchef i Östergötlands län (Tillagningskök)

Frågor

1. **Har de ökade livsmedelskostnaderna påverkat din verksamhet i kommunen? På vilket sätt? Kvalitet, näringsinnehåll, specifika livsmedel.**

Än så länge: NEJ. Det ryms inom den budget som är lagd, han tog höjd för ökade kostnader då och lade in en ökning på 8%. Priserna har gått upp men han har god tillförsikt inför framtiden och känner att de ligger bra till.

2. **Hur tänker du att de ökande livsmedelspriserna kommer att påverka din verksamhet i framtiden när det gäller kvalitet, näringsinnehåll, specifika livsmedel? Utveckla. Hur tänker ni kring mjölk, kommer ni att fortsätta servera mjölk vid skollunchen?**

Frågan är inte så enkel, vi har ett politiskt beslut på att vi ska handla närproducerat och svenskt. Då måste man föra diskussionen på ett annat sätt. När förvaltningen får besparingskrav behöver man backa tillbaka och man kan inte bara säga att maten är för dyr. Om kraven ska följas måste pengar tillsättas. Kommunstyrelsen får svara på hur pengarna ska räcka.

Om det finns beslut kring krav på maten så behöver man följa dem, och resurserna behöver tas fram från andra delar av kommunens budget.

Vi har ett uppdrag att servera fisk, det är en råvara som har gått upp kraftigt i pris. Beslutsfattarna behöver stå för sina beslut, ska vi minska fiskserveringen så är det ett beslut som vi behöver fatta gemensamt. Vi ser även över våra recept och kan t ex i en köttfärssås byta ut en del kött mot morötter — så kan vi spara pengar utan att det drabbar kvaliteten.

Jag tror på tydlighet och arbetar utifrån de politiska beslut som fattas. Om det inte går att genomföra behöver vi prata med varandra. Måltidsverksamheten kan inte bara acceptera. Maten i skolan och äldreomsorgen måste få kosta.

3. **Har det blivit svårare att följa lagstiftningen gällande näringsriktig mat i skolan pga de ökade livsmedelskostnaderna? Utveckla.**

Nej, tror att det blivit lättare, eftersom det har blivit en diskussion som lyfts. Det har kommit till en gräns där det inte är rimligt längre, och det har även kommunpolitikerna insett nu. Vi har ett uppdrag, och de förstår att det behövs resurser för att utföra det.

4. **Hur mycket dyrare tror du det skulle bli att servera näringsriktig mat dvs följa lagstiftningen när livsmedelskostnaderna ökar? Utveckla.**

Budgeten jag lade 2022 håller (per den sista april). Jag har hållit mig inom ramen. Vi för löpande diskussioner med vår grossist, vi hjälps åt och har ett väldigt bra samarbete. Det är en fördel i liten kommun att man kan lägga om menyn och planera utifrån de råvaror som finns just nu och vad det finns att tillgå till bra pris.

5. **Hur känner du inför framtiden då det gäller möjligheten att servera näringsriktig mat till barn och unga i dina verksamheter. Tillförsikt, trygg, oro. Utveckla.**

Trygg i att det kommer att fortsätta fungera bra vad gäller de unga. Jag tror att 95% av alla elever i Sverige vill ha hamburgare och pizza, vi behöver jobba mer med frågor om matkulturen i högstadiet. Vi lagar näringsriktig mat, men vi måste se på helheten. Vi behöver jobba med miljön i matsalen, matro och minskad stress, då äter eleverna mer av maten. De frågorna är just nu viktigare än näringsinnehållet (som redan är bra). I äldreomsorgen finns andra problem.

Vi måste även komma ihåg att vi har fått in en ny generation pedagoger. De har ett annat tänk och saknar ofta kunskap om mat och pedagogik – det blir en kulturkrock när de ska äta tillsammans med eleverna.

6. **Det pågår just nu en samhällsdebatt om huruvida barn är mer hungriga nu, och om skolmaten har fått en större betydelse för barn och ungdomars näringsintag än tidigare. Har det gått åt mer mat hos er under det senaste läsåret? (22/23 jfr 21/22) Vad tror du att det beror på?**

(Äter de mer mat pga att de har mindre pengar att köpa godis, snacks och snabbmat för, eller kan det bero på att familjerna har mindre pengar till mat?)

Jättesvårt att svara på. Det är marginellt, men jag kan se en liten ökning i högstadiet. De har en frihet, och måste inte gå till matsalen men jag tror att barnen inte får med sig lika mycket pengar hemifrån längre. De lokala butikerna har inte "lika stor trafik". Det som inte går hem ordentligt på högstadiet är vissa soppor och fisk, andra rätter äter de mer av. Kroppsideal från media styr tjejerna, redan i sjuan. Det är svårt att förstå hur de tänker. Generellt tycker jag att barnen i äter bra.

7. Vad behövs i din kommun för att bibehålla kvaliteten, t ex avseende variation & valfrihet, hög andel svenska råvaror, näringsinnehåll osv.

Frågan är mycket komplex. Det behövs pengar och det får jag förståelse för. Det går att spara men man är helt fel ute om man sparar på råvarorna. Om politikerna vill spara pengar så går vi 15 år tillbaka i tiden och serverar hel- och halvfabrikat istället för att laga maten från grunden. Men det håller inte i längden, av många skäl, bl a produktion, beredskap och självförsörjning: Vi kan inte spara på råvarorna, då behöver man lägga om hela systemet, ta bort personal och lösa det med färdigmat. Det är personal och kringkostnader (hyror, löner, el mm) som är de höga kostnaderna. Alla i Sverige i dag vet att om vi ska få upp konsumtionen av svenskt, tänka på beredskap osv så måste vi köpa så mycket svensk mat som möjligt. Maten är en viktig investering, den ska vi inte spara på, även om det kan verka enklare än att dra ner på personalkostnaderna. Man behöver tillsätta tillräckligt med pengar för maten från början.

2 Kostchef i Västernorrlands län (Centralkök med mottagningskök)

Frågor

1. **Har de ökade livsmedelskostnaderna påverkat din verksamhet i kommunen? På vilket sätt? Kvalitet, näringsinnehåll, specifika livsmedel.**

Det är klart att det har, man tittar mer på vad sakerna kostar. Vi handlar efter befintliga avtal, men nu har man kunnat handla utanför avtal till ett bättre pris. Man är mer kostnadsmedveten men det får inte ta överhanden. Det positiva är att man har blivit bättre på att använda matsvinnet och gjort att man är mer aktsam om maten. Både som privatperson och i jobbet. Både totalt svinn och tallrikssvinn har minskat.

Vi har en matsedel lagd för hela terminen, hållbarhetsarbetet som pågått ett tag redan: man drygar ut färsrätter med bönor eller gulärta.

2. **Hur tänker du att de ökande livsmedelspriserna kommer att påverka din verksamhet i framtiden när det gäller kvalitet, näringsinnehåll, specifika livsmedel? Utveckla. Hur tänker ni kring mjölk, kommer ni att fortsätta servera mjölk vid skollunchen?**

Inför hösten tror hon att det kommer att bli annorlunda, vi har sett över menyerna: De rätt som är dyra att servera, det gäller t ex hamburgare och tacos, rätter med många tillbehör som är dyrare att servera, de kommer att serveras ytterst sällan. Dessutom äter barnen det ändå, på andra ställen. Kanske man kommer att lägga in någon mer soppa. Vi har fisk och kött kvar på menyn lika ofta som tidigare, men tänker på vilken fisk det är som serveras.

Politikerna ville inte att vi skulle höja priserna, så de har skjutit till mer pengar. De har förståelse för att vi inte kan hålla oss till den budget som lagts tidigare, när priserna var lägre. I hela kommunen ska man göra besparingar, så man måste titta på alla kostnader, även de som handlar om personalen.

3. **Har det blivit svårare att följa lagstiftningen gällande näringsriktig mat i skolan pga de ökade livsmedelskostnaderna? Utveckla.**

Vi har under året jobbat med att byta kostdataprogram, och håller nu på att näringsberäkna i det nya systemet, men vi har inte ändrat menyn. Vi tummar inte på näringen. Man vill handla eko och närproducerat men att följa regeringens beslut om ekologiskt kan vara svårt, ibland har vi t ex fått använda konventionell vitkål. Kommunens mål är att minska CO2-ekvivalenter. Våra nya livsmedelsupphandlingsregler gäller från september, det ska bli spännande att se vad det resulterar i. Vi serverar inte så mycket nötkött, det har vi aldrig gjort.

Hon vill även hitta recept för att laga vegetariskt från grunden, men det är de färdiga produkterna som är populära bland de unga matgästerna.

4. **Hur mycket dyrare tror du det skulle bli att servera näringsriktig mat dvs följa lagstiftningen när livsmedelskostnaderna ökar? Utveckla.**

Så länge man får de pengar som det kostar så är det inget problem, politiken måste förstå att mat kostar pengar. De vill att man ska servera bra mat, det är en del av kommunens varumärke. Nu talas det om att priserna sjunker igen, så det ska nog inte vara något problem.

En utmaning däremot är att vad vi tycker är näringsriktigt inte alltid stämmer överens med vad eleverna tycker är gott. Vi försöker, men det är svårt. Det enda sättet är att hitta en rektor som brinner för frågan, men det är svårt. De har också jättetuffa besparingskrav på verksamheterna. Många tror att det är maten som är dyrast, men det finns mkt annat som kostar mer.

5. **Hur känner du inför framtiden då det gäller möjligheten att servera näringsriktig mat till barn och unga i dina verksamheter. Tillförsikt, trygg, oro. Utveckla.**

Jag tror att det kommer att gå bra. Känner ingen oro, men vi behöver jobba mer tillsammans med pedagogiskt. Vi behöver lära barn att äta av olika sorters mat, det ingår i vårt uppdrag. Anpassade kostor ökar, vi måste lära alla bara att äta – inte bara äta de som de vill.

- 6. Det pågår just nu en samhällsdebatt om huruvida barn är mer hungriga nu, och om skolmaten har fått en större betydelse för barn och ungdomars näringsintag än tidigare. Har det gått åt mer mat hos er under det senaste läsåret? (22/23 jfr 21/22)
Vad tror du att det beror på?
(Äter de mer mat pga att de har mindre pengar att köpa godis, snacks och snabbmat för, eller kan det bero på att familjerna har mindre pengar till mat?)**

Det har vi inte sett så mycket av. På måndagar äts det mer, men så har det alltid varit, det är ingen större ökning. Det ser vi som positivt, men skolan tycker ibland att det kostar för mkt. De orkar mer, skolresultaten är bättre. Vi har 2 högstadieskolor och 1 gymnasieskola. I låg- och mellanstadiet äts det som vanligt.

Skolan ligger vid COOP och ICA maxi, de äldre eleverna handlar där, och de kör sina EPA-traktorer (och tankar dem). Det verkar inte som de har mindre pengar att röra sig med.

Vi har däremot sett att pedagogerna äter mer. De har inte med sig egen lunchlåda i samma utsträckning längre.

- 7. Vad behövs i din kommun för att bibehålla kvaliteten, t ex avseende variation & valfrihet, hög andel svenska råvaror, näringsinnehåll osv.**

Förståelsen från politiken om att mat måste få kosta pengar, och ett bättre samarbete med pedagogerna.

Kunskap i samhället behöver öka, om mat och matlagning, och resursklokt tänk.

Plocka bär, odla eget. Jag hoppas att det slår igenom.

3 Kostchef i Norrbottens län

Frågor

1. **Har de ökade livsmedelskostnaderna påverkat din verksamhet i kommunen? På vilket sätt? Kvalitet, näringsinnehåll, specifika livsmedel.**

Naturligtvis; vi har gjort om matsedeln, ny har vi bara 1 rätt istället för 2 (har tagit bort den vegetariska rätten). Vi har vegetariskt någon dag i veckan, de som vill äta det alltid får lämna in papper. Mjölken har vi kvar som tidigare.

Det allra dyraste kan vi inte ta in, t ex renskav har vi tagit bort. Skolmatsedeln är 5 veckors, då var det renskav en gång under den perioden. Vad gäller fisken: Har bytt ut lax mot billigare alternativ. Det är jättetråkigt, för vi har jobbat länge för att kunna ha två alternativa rätter varje dag.

2. **Hur tänker du att de ökande livsmedelspriserna kommer att påverka din verksamhet i framtiden när det gäller kvalitet, näringsinnehåll, specifika livsmedel? Utveckla. Hur tänker ni kring mjölk, kommer ni att fortsätta servera mjölk vid skollunchen?**

Det har vi inte pratat något om, jag tror vi kommer att behålla det som vi gjort hittills. Kanske politikerna fattar något nytt beslut som vi måste rätta oss efter, men inget som jag känner till.

3. **Har det blivit svårare att följa lagstiftningen gällande näringsriktig mat i skolan pga de ökade livsmedelskostnaderna? Utveckla.**

Vi försöker följa det i möjligaste mån, men vi har inte fet fisk. Att ha kvar mjölken är ett självklart val.

4. **Hur mycket dyrare tror du det skulle bli att servera näringsriktig mat dvs följa lagstiftningen när livsmedelskostnaderna ökar? Utveckla.**

Svårt att säga.

5. **Hur känner du inför framtiden då det gäller möjligheten att servera näringsriktig mat till barn och unga i dina verksamheter. Tillförsikt, trygg, oro. Utveckla.**

Man ska inte förlora hoppet, jag tror det kommer att bli bättre. Man måste kämpa för det. Det vi inte har gjort än är att försöka påverka politiker. Man har väl fått en liten ökning men inte så det täcker merkostnaderna. Vi brukar få lite påökning i budgeten varje år, men det var inte mer än vanligt senast. Man får en summa.

6. **Det pågår just nu en samhällsdebatt om huruvida barn är mer hungriga nu, och om skolmaten har fått en större betydelse för barn och ungdomars näringsintag än tidigare. Har det gått åt mer mat hos er under det senaste läsåret? (22/23 jfr 21/22) Vad tror du att det beror på?**

Har inte märkt av att de är hungrigare. Är inte så ofta där när de äter. Det går inte åt mer mat än tidigare, men har inte tänkt på att fråga dem som är i köket. Vi har alltid sett att de äter mer på måndagar, så har det alltid varit.

7. **Vad behövs i din kommun för att bibehålla kvaliteten, t ex avseende variation & valfrihet, hög andel svenska råvaror, näringsinnehåll osv.**

Att få mer pengar så de kan ta tillbaka att kunna servera 2 alternativa rätter. Det är ingen lätt situation, pengarna ska räcka till mycket. Svårt att veta var man ska satsa pengar. Vi har även svårt

med personal, framför allt kockar. Vi har vakanta tjänster, och personal som inte har utbildning, det är jättetufft. Det är så inom flera olika områden, även t ex inom vården och städningen av lokalerna.

4 Kostchef i Stockholms län (Tillagningskök)

Frågor

1. **Har de ökade livsmedelskostnaderna påverkat din verksamhet i kommunen? På vilket sätt? Kvalitet, näringsinnehåll, specifika livsmedel.**

Det är rektorn resp förskoleschefen som ansvarar för måltidsverksamheten på resp skola, vi har ingen centraliserad verksamhet. Vi har ingen centraliserad måltidsorganisation. Hon har en samordnande roll och träffar i det sammanhanget de som jobbar i köken.

Det jag kan se är t ex att man pga den stora prishöjningen på Mejeri, har bytt från mellanmjölk till lättmjölk; valt en sort med lägre fetthalt för att få ner priset. Ekologisk mjölk är det vi har upphandlat. Vi har inte minskat på mängden. Hon har inte fått signaler om att någon enhet ska begränsa eller sluta servera mjölk.

Det vi har gjort lirat ganska väl med hur vi jobbat de senaste åren av klimat- och miljöskäl: Mer grönt, mer fokus på att minska matsvinn, mindre kött. När priserna går upp blir det ett ytterligare motiv till att jobba i den riktningen.

Det är färre serveringar av helt kött (färs istället), fler soppdagar mm. Men man följer fortfarande rekommendationerna om hur måltiderna ska se ut.

2. **Hur tänker du att de ökande livsmedelspriserna kommer att påverka din verksamhet i framtiden när det gäller kvalitet, näringsinnehåll, specifika livsmedel? Utveckla.**
Hur tänker ni kring mjölk, kommer ni att fortsätta servera mjölk vid skollunchen?

Det beror på vad man lägger i begreppet kvalitet. Vi som jobbar med offentliga måltider tycker inte att vi ska äta kött varje dag. Det är inte så troligt att priserna kommer att gå tillbaka till hur det varit tidigare. Nu ser vi dessutom att det verkar bli torka, vi får en jobbig sommar och kött kommer att bli dyrare pga det. Det är en evig krishantering, man har vant sig och vi löser det.

Vi som jobbat länge vet att de äter mer på måndagar och fredagar, det är ingen nyhet. Det är positivt att barnen äter mer, vi vill ju att de ska äta. Ju fler som äter desto mer kostar det, men det är ju bra. Det är bra att våra offentliga pengar går till mat.

3. **Har det blivit svårare att följa lagstiftningen gällande näringsriktig mat i skolan pga de ökade livsmedelskostnaderna? Utveckla.**

Nej, jag tycker inte det. Vi har jobbat med klimatsmarta måltider tidigare, vi har redan förstått hur vi ska sätta ihop måltiderna och menyerna. Dock: Kanske bredden har minskat: På salladsbuffén har man inte riktigt så många olika varianter som tidigare, man riskerar att missa att lära barnen att äta varierat och smaka på olika saker.

4. **Hur mycket dyrare tror du det skulle bli att servera näringsriktig mat dvs följa lagstiftningen när livsmedelskostnaderna ökar? Utveckla.**

Eftersom det var många kostnader som ökade samtidigt: alla inköp, personal mm, så utökades den ekonomiska ramen för skolorna inför 2022. Men varje skola fördelar sina pengar så som de vill, så det kan se lite olika ut och kan även vara lite beroende på kockarnas kompetens, och rektorns intresse. Men jag tycker att det har varit mycket fokus på skolmat länge, de allra flesta skolledare tycker att maten är viktig, medvetenheten kring frågan har ökat ända sedan Arla började med sina Guldköktävlingar. Om det inte fungerar med maten, så fungerar inget annat heller. Det syns även i rekryteringen av personal till köken – de som jobbar där måste ha rätt kompetens.

Ang. näringsberäkning: Köken får en näringsberäkning och kostnadsberäkning inspirationsmeny av mig, de har den som stöd tillsammans med de nationella rekommendationerna. Den visar jag för nämnden så de får en översiktlig bild av näringsinnehåll och kostnader. Alla kök räknar inte själva.

5. Hur känner du inför framtiden då det gäller möjligheten att servera näringsriktig mat till barn och unga i dina verksamheter. Tillförsikt, trygg, oro. Utveckla.

Torkan blir nästa orosmoment. Det går inte att låta bli att tänka på det, och självklart finns det en viss oro, inte minst utifrån erfarenheter från 2018, då man blev tvungen att slakta för att det inte fanns foder. Samtidigt har många bönder satsat på att odla en stor mängd vete, och nu riskerar det att bli dålig skörd. Det pratas om det på nyheterna och det står i tidningarna om det varje dag nu. Och det är fortfarande krig, man behöver tänka långsiktigt men ibland behöver man även agera mer kortsiktigt för att lösa det som kommer upp.

6. Det pågår just nu en samhällsdebatt om huruvida barn är mer hungriga nu, och om skolmaten har fått en större betydelse för barn och ungdomars näringsintag än tidigare. Har det gått åt mer mat hos er under det senaste läsåret? (22/23 jfr 21/22) Vad tror du att det beror på? (Äter de mer mat pga att de har mindre pengar att köpa godis, snacks och snabbmat för, eller kan det bero på att familjerna har mindre pengar till mat?)

Jag kan inte se det, men har inte full koll på hur många som äter, men det beror på vad man jämför med. Det har gått åt mer mat under det här året än 2020, men då hade vi Covid, då var det inte alls lika många som åt i skolan.

Vi startade med gratis frukost i januari 2022, det är allt fler som äter frukost, jag tror att det beror på att det finns tillgängligt och att fler har upptäckt det. Kan inte uttala mig i frågan om de är hungrigare.

7. Vad behövs i din kommun för att bibehålla kvaliteten, t ex avseende variation & valfrihet, hög andel svenska råvaror, näringsinnehåll osv.

Det behövs även fortsättningsvis resurser, vi kan inte trola fram mat med ett trollspö. Vi har ett större fokus på att köpa sådant som kommer från Sverige, det kan också vara kopplat till en högre kostnad. Det måste finnas pengar för att köpa det som politikerna bestämmer att vi ska köpa.

Här finns bara tillagningskök, de lagar det mesta från grunden och det är så vi vill jobba. Jag hoppas att det ska finnas bra råvaror till detta även fortsättningsvis. Det blir tråkigt om vi ska behöva köpa prefabricerat.

Det är ekonomisk kris i skolan och finns inte ens tillräckligt med pengar till lärarna, och vi hoppas att mat fortsätter vara en sak vi fortsätter satsa på. Det är viktigt att skolmat, som vi betalar för gemensamt via skatten, fortsätter vara lagstadgat.

5 Kostchef i Norrbottens län (Både centralkök, mottagningskök och tillagningskök)

Frågor

1. **Har de ökade livsmedelskostnaderna påverkat din verksamhet i kommunen? På vilket sätt? Kvalitet, näringsinnehåll, specifika livsmedel.**

Ekonomiskt har det verkligen påverkat verksamheten. Vi har bytt ut vissa råvaror; fisk (har sett över vissa fisksorter och bytt ut t ex sej mot en färdigpanerad fisk istället. Den fisk som vi tillagar från grunden får vi slänga mer av, vi vill ju att de ska äta...).

Köken är väldigt prisedvetna, bl a i valet av frukt och grönt. På salladsbuffén finns varje dag vitkål, morötter och en blandad sallad, plus plock, t ex oliver. Skolmåltiderna har tagit bort keso och fetaost från buffén (har keso som tillhör när man serverar blodpudding, men serverar det inte annars). Vi har inte haft några besparingar på oss – än.

2. **Hur tänker du att de ökande livsmedelspriserna kommer att påverka din verksamhet i framtiden när det gäller kvalitet, näringsinnehåll, specifika livsmedel? Utveckla. Hur tänker ni kring mjölk, kommer ni att fortsätta servera mjölk vid skollunchen?**

Det är möjligt att det är på gång, budgeten är inte klar än. Det är mkt som händer i stadsomvandlingen som även påverkar oss. Det går väldigt bra för LKAB, det är roligt, men det påverkar kommunens arbete med grön omställning. Skattepengar kommer inte in i den utsträckning som behövs. Och staten går inte in och hjälper. Att man flyttar en stad innebär högre avskrivningar och högre räntor. Det påverkar stadens ekonomi väldigt mycket att vi behöver bygga mycket nytt.

Vi vet inte riktigt vad som händer i framtiden, det är mycket som är väldigt osäkert. Ekonomin kan absolut leda till att vi måste ändra i menyerna. Redan för ett antal år sedan fick vi ta bort lax, och renkött som var det enda lokala vi hade på menyn. Det hade varit fint att ha det kvar.

3. **Har det blivit svårare att följa lagstiftningen gällande näringsriktig mat i skolan pga de ökade livsmedelskostnaderna? Utveckla.**

Nej, det håller vi kvar.

4. **Hur mycket dyrare tror du det skulle bli att servera näringsriktig mat dvs följa lagstiftningen när livsmedelskostnaderna ökar? Utveckla.**

Vi har fortfarande lax kvar på menyn, men det var oftare förut. Den helstekta laxen kan vi nog inte ha kvar framöver. Av kostnadsskäl har vi fått byta till en fryst råvara, det är stor kvalitetsskillnad (smakmässigt), och det märker även barnen.

5. **Hur känner du inför framtiden då det gäller möjligheten att servera näringsriktig mat till barn och unga i dina verksamheter. Tillförsikt, trygg, oro. Utveckla.**

Vi kommer absolut att hålla på detta i det längsta. Det är vår grundsten att maten ska vara näringsrik, och det är även reglerat i skollagen. Barnkonventionen har vi också att luta oss emot. Jag känner en viss osäkerhet pga ekonomin. Men politikerna har förståelse för att man behöver satsa på det – de är ju också medborgare, och föräldrar.

Allt beror på vilka direktiv vi får, och på politikernas förhållningssätt. Politikerna tar frågan på allvar och lyssnar på oss, man har en bra dialog.

6. **Det pågår just nu en samhällsdebatt om huruvida barn är mer hungriga nu, och om skolmaten har fått en större betydelse för barn och ungdomars näringsintag än tidigare.**

Har det gått åt mer mat hos er under det senaste läsåret? (22/23 jfr 21/22)

Vad tror du att det beror på?

(Äter de mer mat pga att de har mindre pengar att köpa godis, snacks och snabbmat för, eller kan det bero på att familjerna har mindre pengar till mat?)

Nej, det märks att det går åt mer mat på måndagar, och det har det alltid gjort, men mängden har inte ökat annars. Dock har vi fått frågor från föräldrar om vi kommer att ha öppet och erbjuda lunch under sommarlovet. Vi måste i så fall få det som ett uppdrag, och det har vi inte idag. Det skulle i så fall behöva utredas för att se om det finns ett faktiskt behov. Om vi skulle ha en servering finns det risk att de bara kommer när det är populära rätter. Det är väldigt personalkrävande. Förskolor och fritids är ju igång, de vars föräldrar jobbar kommer att få mat där, precis som tidigare sommarlov.

7. Vad behövs i din kommun för att bibehålla kvaliteten, t ex avseende variation & valfrihet, hög andel svenska råvaror, näringsinnehåll osv.

Vi behöver de ekonomiska förutsättningarna för att köpa in de råvaror vi behöver. Att staden flyttas är en fråga som påverkar väldigt många människor.

Boendefrågan: Det finns inga hus och ingen vill flytta hit – vill inte bo i baracker någon längre tid.

Kompetensen: Det är svårt med bemanning, den frågan jobbar kommunen mycket med. Det är svårt att hitta kockar, det är ett nationellt problem men särskilt stort hos oss. Vi har ett projekt ihop med lärcentrum, för att höja kompetensen hos befintlig personal. När det inte finns folk att få tag på måste vi internutbilda.

6 Måltidschef i Örebro län (Tillagningskök)

Frågor

1. **Har de ökade livsmedelskostnaderna påverkat din verksamhet i kommunen? På vilket sätt? Kvalitet, näringsinnehåll, specifika livsmedel.**

Ja, vi har fått se över matsedeln och vad vi kan dra ner på. Vi har ändrat om så att det är mer grytor när det är säsong för det (mindre åtgång av kött), och istället för helt kött (t ex kassler) gör man en carbonara.

Vi har alltid arbetat med mer gröna proteiner än animaliska. Vi serverar 2 rätter varje dag, och en gång per vecka är det enbart vegetariskt.

Vi har sett över salladsutbudet, väljer bort de dyrare sorterna. Något färre alternativ.

Salladsost, och andra mejerier (röror) har man dragit ner på. Vi har fått plocka "bort det lilla extra".

Gällande frukost och mellis (på fritids): Har man inte längre en buffé av pålägg, utan färre sorter (två sorters pålägg/ protein).

2. **Hur tänker du att de ökande livsmedelspriserna kommer att påverka din verksamhet i framtiden när det gäller kvalitet, näringsinnehåll, specifika livsmedel? Utveckla.**

Hur tänker ni kring mjölk, kommer ni att fortsätta servera mjölk vid skollunchen?

Det kommer inte att göras några ytterligare förändringar inför hösten ("vi har inte fått svar på det, så just nu sitter vi stilla i båten"). Personalen har lyft frågan och menar att om de tvingas göra fler förändringar/neddragningar behöver de ha politikerna i ryggen. Dels för att det inte går att göra mer utan att det blir konsekvenser. Dels för att det blir hård kritik från elever, personal och vårdnadshavare när maten blir sämre.

Neddragningarna drabbar både inköpsbudgeten och personalen: Vi har inte fått mer pengar för livsmedel, och de ska dra ner på personalen i måltidsenheten och ta bort min måltidsstrateg (som jag kämpat länge för och som anställdes förra året). Detta är en följd av nytt styre i kommunen, och nu är vi tillbaka på ruta ett. Så det är utmaningar.

Detta kommer också att påverka kvaliteten: Personalnedskärningar innebär att vi nog behöver ta in fler hel- och halvfabrikat framöver. Det påverkar pedagogiken och samarbetet med skola, förskola etc. Hållbarhetstänket får man lägga åt sidan, för vi kan inte ro i land det, vi behöver fokusera på att leverera mat i verksamheterna.

3. **Har det blivit svårare att följa lagstiftningen gällande näringsriktig mat i skolan pga de ökade livsmedelskostnaderna? Utveckla.**

Nej, det tycker jag att vi följer.

4. **Hur mycket dyrare tror du det skulle bli att servera näringsriktig mat dvs följa lagstiftningen när livsmedelskostnaderna ökar? Utveckla.**

Vi följer det redan, så det kan jag inte svara på.

5. **Hur känner du inför framtiden då det gäller möjligheten att servera näringsriktig mat till barn och unga i dina verksamheter. Tillförsikt, trygg, oro. Utveckla.**

Det är en större utmaning, absolut. Jag tänker att om man inte får tillskott i budget så behöver man gå mer på med vegetabiliska proteiner, och det är svårare att få ungdomarna att äta det. Det faktum att vi får mindre möjligheter att gå ut i klasserna och informera om det, gör också att barnen inte vill äta av det vegetariska i samma utsträckning.

Om vi fortsätter att gå med underskott behövs det fler förändringar.

6. Det pågår just nu en samhällsdebatt om huruvida barn är mer hungriga nu, och om skolmaten har fått en större betydelse för barn och ungdomars näringsintag än tidigare. Har det gått åt mer mat hos er under det senaste läsåret? (22/23 jfr 21/22)

Vad tror du att det beror på?

(Äter de mer mat pga att de har mindre pengar att köpa godis, snacks och snabbmat för, eller kan det bero på att familjerna har mindre pengar till mat?)

Vi ser inte att det är så, vi har inte den uppfattningen.

De här frågorna diskuteras mycket, matkostnaderna är en fråga som det pratas mycket om överallt.

Det sägs ofta att elever inte har lika mycket fickpengar numera, men det är inget som jag har sett här. Kanske äter de lite mer, och det är ju det vi vill, det är ju bra!

Det leder också till att man inom köksverksamheten ännu mer tar vara på svinn och så på, det är ju också en positiv effekt. Vi använder t ex grönsaksrester och gröt i brödbakning.

7. Vad behövs i din kommun för att bibehålla kvaliteten, t ex avseende variation & valfrihet, hög andel svenska råvaror, näringsinnehåll osv.

Mer pengar och mer personal.

Mer personal för att hålla en hög kvalitet och för att inspirera matgästerna. Nu blir det neddragningar av personal och det kommer att märkas i verksamheten, t ex mer halvfabrikat och inte lika god mat, samt mindre fokus på hållbarhet.

Arbetsmiljön drabbas också– det mer stress för de som är kvar.

7 Kostchef Dalarnas län (Tillagningskök)

Frågor

1. **Har de ökade livsmedelskostnaderna påverkat din verksamhet i kommunen? På vilket sätt? Kvalitet, näringsinnehåll, specifika livsmedel.**

Vi har inte ändrat näringsinnehållet, det har vi sagt att vi måste hålla kvar. Vi har sett över menyerna och valt bort de dyrare fisksorterna, det vi har tullat på är hur vi serverar ekologiskt (konventionella potatisbullar t ex). Vi har även sett över hur vi kan göra vissa rätter billigare t ex bytt ut köttfärs delvis mot vegetabilisk färs när vi serverar tacos. På ett vis har detta gjort att vi gått mot en mer klimatsmart meny. Har inte haft så mycket helt kött tidigare, så vi har inte behövt ändra så mycket.

2. **Hur tänker du att de ökande livsmedelspriserna kommer att påverka din verksamhet i framtiden när det gäller kvalitet, näringsinnehåll, specifika livsmedel? Utveckla.**
Hur tänker ni kring mjölk, kommer ni att fortsätta servera mjölk vid skollunchen?

Nej, vi har tittat på inköpsmönster och kollat av så att personalen sköter de inköpsdirektiv vi har, t ex vad gäller frukt och grönt. Genom att följa våra beslut och recepten i databasen, samt jobbat mer målmedvetet med svinn, så har vi en förhoppning om att inte behöva göra mer förändringar. Mjolk: inga neddragningar är aktuella. Men för de i tillagningsköken finns uppmaning att tänka på att genom att använda de större förp (10 liters) även vid matlagningen, då kan man sänka priset något.

3. **Har det blivit svårare att följa lagstiftningen gällande näringsriktig mat i skolan pga de ökade livsmedelskostnaderna? Utveckla.**

Nej. Vi har inte fått ökad budget sedan 2022. Det finns inte pengar, politikerna har lagt frågan i knät på oss. Vi får trola och göra det bästa vi kan, trots att förutsättningarna har ändrats mycket.

4. **Hur mycket dyrare tror du det skulle bli att servera näringsriktig mat dvs följa lagstiftningen när livsmedelskostnaderna ökar? Utveckla.**

Frågan är ej aktuell, se svaren ovan.

5. **Hur känner du inför framtiden då det gäller möjligheten att servera näringsriktig mat till barn och unga i dina verksamheter. Tillförsikt, trygg, oro. Utveckla.**

Jag känner mig trygg men det kan bli utmaningar i att få barnen/eleverna att vilja äta den maten som vi serverar. Växtbaserat är inte alltid accepterat. Det gäller att hitta "instegsmat" och få dem att äta. Bara på de stora skolorna har man haft 2 alternativ förut, och det kan ofta vara en del av en resthantering, att man kan erbjuda något som man lagat av rester från tidigare servering.

6. **Det pågår just nu en samhällsdebatt om huruvida barn är mer hungriga nu, och om skolmaten har fått en större betydelse för barn och ungdomars näringsintag än tidigare. Har det gått åt mer mat hos er under det senaste läsåret? (22/23 jfr 21/22)**

Det märker vi tydligt. Och vi är förvånad över att det framför allt gäller kolhydraterna, särskilt pasta – där har vi fått öka mängden mkt. Det är fler som väljer att komma till oss och äta. Jag kan inte säga vad det beror på, men det är inte omöjligt att det beror på mindre mat hemma eller mindre pengar. Det är jättepositivt. Ännu större utmaning att det dessutom går åt mer. Det är tur att det mest är kolhydrater, om det gick åt mer protein hade varit tuffare.

7. **Vad behövs i din kommun för att bibehålla kvaliteten, t ex avseende variation & valfrihet, hög andel svenska råvaror, näringsinnehåll osv.**

En ökad budget och ett politiskt stöd.

8 Kostchef Värmlands län (Tillagningskök)

Frågor

1. **Har de ökade livsmedelskostnaderna påverkat din verksamhet i kommunen? På vilket sätt? Kvalitet, näringsinnehåll, specifika livsmedel.**

Matsedeln: inga hamburgare, kycklingburgare istället. Vi kör mycket "kökets val eller "restfest, det är mkt populärt. Vegetariskt lagat från grunden (det är inte billigare att köpa färdigt) har dragit ner på salladsbordet (färre sorter). Det som finns går åt.

Vi har alltid en grön rätt och en huvudrätt, eller två vegetariska. Och ofta någon extra rätt av rester. Rest-användningen är något mer uppstyrd. Innan slängde man mer. Man serverar i mindre kantiner på slutet av serveringen, så maten går att återanvända.

2. **Hur tänker du att de ökande livsmedelspriserna kommer att påverka din verksamhet i framtiden när det gäller kvalitet, näringsinnehåll, specifika livsmedel? Utveckla. Hur tänker ni kring mjölk, kommer ni att fortsätta servera mjölk vid skollunchen?**

Vi kommer att behöva se över om det är något mer vi kan göra. Men det är frågan om det går att göra mer. Det skulle i så fall vara att ta bort mjölken, men det är viktigt att de får i sig mjölk, så det känns inte aktuellt. Vi kör fisk en gång i veckan, inte kyckling lika ofta. Smaka på vegetariska rätter: Det handlar mkt om pedagogernas inställning.

3. **Har det blivit svårare att följa lagstiftningen gällande näringsriktig mat i skolan pga de ökade livsmedelskostnaderna? Utveckla.**

Ja, det har blivit en större utmaning att få med det man ska ha med på menyerna. Fisken är svindyr, och barnen tycker om det så det är synd att minska på fiskserveringen.

4. **Hur mycket dyrare tror du det skulle bli att servera näringsriktig mat dvs följa lagstiftningen när livsmedelskostnaderna ökar? Utveckla.**

Från förra året ökade det med 18%, vi har inte fått någon ökad budget. Vi försöker ha koll på att vi inte lagar för mycket, stämmer av med frånvaron så det inte blir matsvinn pga att vi inte haft koll på antalet elever, det man slänger är det dyraste.

5. **Hur känner du inför framtiden då det gäller möjligheten att servera näringsriktig mat till barn och unga i dina verksamheter. Tillförsikt, trygg, oro. Utveckla.**

Är orolig för att priserna kommer att öka ännu mer. Den här budgeten sattes innan priserna steg. Inför nästa år (2024) kommer det att bli lite mer anpassat till vad det faktiskt kostar. Det finns en förståelse för att man behöver prioritera detta.

6. **Det pågår just nu en samhällsdebatt om huruvida barn är mer hungriga nu, och om skolmaten har fått en större betydelse för barn och ungdomars näringsintag än tidigare. Har det gått åt mer mat hos er under det senaste läsåret? (22/23 jfr 21/22)**

Ja, det märks. Speciellt på måndagar och efter lediga dagar. Har noterat att det har ökat under året. Vi hade något barn som sa det var skönt med måndag, då får man äta, och någon som sa till sitt barn att hon måste äta mellanmål innan hon går hem.

7. **Vad behövs i din kommun för att bibehålla kvaliteten, t ex avseende variation & valfrihet, hög andel svenska råvaror, näringsinnehåll osv.**

Mer pengar. Att få tag på utbildad personal. Har just nu en vakant tjänst. Måste ibland köpa färdigt för att få tiden att räcka. Har fått backa på hållbarhetsarbetet, ekonomin får gå före.

9 Kostchef i Stockholms län (Tillagningskök)

Frågor

1. **Har de ökade livsmedelskostnaderna påverkat din verksamhet i kommunen? På vilket sätt? Kvalitet, näringsinnehåll, specifika livsmedel.**

Sedan inflationen och kriget i Ukraina har vi sett jättestora ökningar i kostnaderna, det är varierande i olika livsmedelsgrupper – och en utmaning för köken. Jag gjorde uträkningar på hur stora skillnaderna var, och det visade sig vara mycket mer än vi hade kunnat planera för: 20% eller mer på vissa livsmedel.

Kostnadsökningarna har inte påverkat kvalitet och näringsinnehåll. Uppdraget att servera mat av god kvalitet och högt näringsinnehåll står kvar, och vi strävar efter att främst servera svenskt och lokalt, så vi har fått tänka om lite vad gäller recept och menyer. Tidigare har man jobbat med längre cykler, nu rullar schemat med kortare intervall, med möjlighet att anpassa mer efter vilka råvaror man har tillgång till, till ett bra pris.

2. **Hur tänker du att de ökande livsmedelspriserna kommer att påverka din verksamhet i framtiden när det gäller kvalitet, näringsinnehåll, specifika livsmedel? Utveckla. Hur tänker ni kring mjölk, kommer ni att fortsätta servera mjölk vid skollunchen?**

Vi fick en ökad budget för året, men fler ökningar även varslas från leverantörerna. Men man får förhålla sig till budgeten och inom avtalen som är gjorda.

När det gäller inköpsmönster och menyplanering är målet att hålla kvar det lokala och det svenska, det blir för kortsiktigt om man inte håller i det. Pratar mycket med cheferna om hur det ser ut, vi har en aktiv och bra dialog för hur vi ska klara det.

Vi har ett uppdrag och vill leverera efter det. Dialogen uppåt och kompetensen i köken är viktiga förutsättningar. "Rädda maten" hos grossisterna är "win win": De har fått ett överskott och kan sälja till ett lägre pris, med kortare datum, och slipper slänga. Att man fortsätter jobba aktivt med matsvinn är också en viktig del i detta.

3. **Har det blivit svårare att följa lagstiftningen gällande näringsriktig mat i skolan pga de ökade livsmedelskostnaderna? Utveckla.**

Nej, det är inte ett problem. Utmaningen är snarare attityder, utformningen i matsalen mm, som får eleverna att vilja komma dit och äta. Man behöver hitta metoder som gör att man möter råvarorna utanför matsalen, t ex på lektionerna, då har vi märkt att de snabbt blir mer positiva till att smaka när den "nya" maten finns i serveringslinjen. Vi gör det svårt för oss och matgästerna om de inte får en lustfylld introduktion till de hållbara råvarorna. Det måste ätas upp för att det ska vara hållbart!

Vallentuna matmarknad, ett nytt upphandlingsätt för att främja det lokala. Det är en jätteviktig bit. Läs mer på vallentuna.se

Man får inte börja tänka kortsiktigt i det här läget! Vi har inte tid mer det, vi måste öka på dessa bitar, offentliga måltider behöver ta sitt ansvar. Lärande och utveckling är en viktig del av skolmåltiderna, det behöver alla få förståelse för, inkl föräldrar, elever, tjänstemän, köken. Maten ska vara en del av skoldagen. För folkhälsa, miljö och klimat. Den utmaningen har funnits även tidigare.

4. **Hur mycket dyrare tror du det skulle bli att servera näringsriktig mat dvs följa lagstiftningen när livsmedelskostnaderna ökar? Utveckla.**

Ej relevant fråga här, se svar ovan.

5. Hur känner du inför framtiden då det gäller möjligheten att servera näringsriktig mat till barn och unga i dina verksamheter. Tillförsikt, trygg, oro. Utveckla.

Hon ser positivt på möjligheten att servera det: – Vi serverar näringsriktig mat och kommer att fortsätta med det, men viktigt att jobba med förståelsen om varför, att eleverna får ett lärande om hållbar och hälsosam mat för att lyckas fullt ut.

**6. Det pågår just nu en samhällsdebatt om huruvida barn är mer hungriga nu, och om skolmaten har fått en större betydelse för barn och ungdomars näringsintag än tidigare. Har det gått åt mer mat hos er under det senaste läsåret? (22/23 jfr 21/22)
Vad tror du att det beror på?
(Äter de mer mat pga att de har mindre pengar att köpa godis, snacks och snabbmat för, eller kan det bero på att familjerna har mindre pengar till mat?)**

Att "man äter mer på måndagar", det har jag hört länge. Det är en uppfattning som troligen stämmer, men jag har inga siffror på det. Några säger att de serverar mer mat, andra ser ingen skillnad. Det kan bero på många saker – att man uppskattar maten mer, att man inte har pengar och därför stannar kvar på skolan och äter, kanske beror det på att vi jämför med matåtgången under pandemitiden. Det kan vara så att folk har det svårare, men vi behöver undersöka orsakerna och om det verkligen är så. Vi håller på att ta fram siffror och kommer att titta vidare på det efter sommaren.

7. Vad behövs i din kommun för att bibehålla kvaliteten, t ex avseende variation & valfrihet, hög andel svenska råvaror, näringsinnehåll osv.

*Att fortsätta uppmärksamma hur viktiga skolmåltiderna är, det bidrar till jämlik hälsa och jämlik utbildning. Vi jobbar på med Vallentuna matmarknad, vi fortsätter med våra pilotprojekt och att skolmåltiden fortsätter användas som ett verktyg i skolan, och för att skapa en ökad förståelse för hur man kan göra bra val. Vi är många som jobbar tillsammans, och det är väldigt positivt. – Vi måste hjälpas åt med hur vi kan bidra till att eleverna får ett lärande kring detta, vi behöver samarbeta och håller på att titta på hur det ska gå till. Skolmåltiderna är en potential som vi behöver använda fullt ut. LRF är en jätteviktig part, vi har haft mycket diskussioner med LRF lokalt här, i samband med Vallentuna matmarknad. Det finns många bra idéer:
Hur kan man som bonde bidra? Kan man sätta ett portabelt hönshus på skolan, kan barnen vara med vid skörd, etc. Samverkan och stöd i många sektorer i samhällen.*

*Det kan vara intressant att titta på statistiken och koppla till livsmedelspriserna. Hur ser det ut?
T ex: Många kommuner har uppdrag att köpa svenskt – hur håller vi i det? Vad händer med de bitarena när det blir utmaningar?*

*Många föräldrar förutsätter att man t ex använder svenskt kött, och vi behöver prata mer om varför det kostar mer, vilka mervärdena är. Hjälpa konsumenten att välja, och förstå varför man lagar rätter med mindre mängd kött – viktigt att man som konsument (även vuxna) får kunskapen.
Det finns mycket att jobba med.*

10 Kostchef i Skåne län (Tillagningskök)

Frågor

1. Har de ökade livsmedelskostnaderna påverkat din verksamhet i kommunen? På vilket sätt?

Det har inte påverkat jättemycket, vi har fått extra medel för att möta de ökade priserna, så det kan påverka kommunens budget i stort, den är ansträngd. Hela UKF (Utbildning, kultur, kost & fritid) ser ut att inte kunna hålla budgeten, vi har fått ändra lite. Fortsätter det vara tufft för kommunen kanske vi får sparkrav på oss, men det beror inte enbart på matpriserna, utan även på inflation etc.

2. Hur tänker du att de ökande livsmedelspriserna kommer att påverka din verksamhet i framtiden när det gäller kvalitet, näringsinnehåll, specifika livsmedel? Utveckla.

Det vi tittar på är specifika livsmedel: att minska mängden kött, ha mindre styckeprodukter (det går åt mer, och blir mer svinn när man har det) – och göra grytor istället, vilket även blir lättare att dryga ut med grönsaker. Vi tittar även på att laga ännu mer från grunden, för att få ner kostnaderna.

Samtidigt är det en balansgång: man vill servera mat som barnen känner igen och tycker om, annars blir det mer svinn istället.

Vi kommer eventuellt att behöva minska andelen ekologiskt något. Målet är att det ska vara 30 procent eko år 2030, vi skulle kunna dipa lite nu för att möta budgeten, och ändå nå det långsiktiga målet. Det kommer inte påverka matens kvalitet och näringsinnehåll.

3. Har det blivit svårare att följa lagstiftningen gällande näringsriktig mat i skolan pga de ökade livsmedelskostnaderna? Utveckla.

Nej egentligen inte, i och med att vi fått extra pengar. Det enda jag ser som är svårt är att följa rekommendationen för fet fisk – med de priser som är just nu så är det svårt. Fisk generellt har blivit väldigt dyrt, vi har fått dra ner på hur vi serverar lax.

4. Hur mycket dyrare tror du det skulle bli att servera näringsriktig mat dvs följa lagstiftningen när livsmedelskostnaderna ökar? Utveckla.

Vi fick 2 miljoner extra, (innan hade vi strax under 20 miljoner per år). Vi skulle behöva ytterligare 1-2 miljoner för att möta rekommendationen om fet fisk. Prisökningen på 20% motsvarar 4 miljoner. Vi har gjort vad vi kunnat för klara oss på det vi får, och även lyckats minska svinnet. Nu ser vi att prisökningarna har mattats av men jag har hört att regn och missväxt i södra Europa kan göra att priserna ökar på frukt och grönt. Kanske kommer skördarna och tillgången av svenskt även påverkas av torka i sommar, men nu har det regnat lite.

5. Hur känner du inför framtiden då det gäller möjligheten att servera näringsriktig mat till barn och unga i dina verksamheter. Tillförsikt, trygg, oro. Utveckla.

Jag känner mig ganska trygg, vi har en bra verksamhet och det finns utrymme att göra förändringar. Men man vill inte göra dem för snabbt.

Vi har ett bra stöd och förståelse från beslutsfattare i kommunen. Det finns även politiska beslut på att vi ska få mer pengar för att täcka merkostnaderna och kunna satsa på ekologiskt, så det känns också väldigt bra.

6. Det pågår just nu en samhällsdebatt om huruvida barn är mer hungriga nu, och om skolmaten har fått en större betydelse för barn och ungdomars näringsintag än tidigare. Har det gått åt mer mat hos er under det senaste läsåret? (22/23 jfr 21/22)

Ja, kockarna säger att det går åt mer mat, de har fått öka på ganska mycket. Snittkonsumtionen har ökat. I förskolan var det oförändrat, men i skolorna ökade det med i snitt 30 gram per portion. Vi blev lite förvånade, det är en rik kommun, vi trodde inte att det skulle vara en ökning här. Vill inte spekulera i vad beror på.

7. Vad behövs i din kommun för att bibehålla kvaliteten, t ex avseende variation & valfrihet, hög andel svenska råvaror, näringsinnehåll osv.

Så länge vi får behålla de förutsättningar och det stöd vi har ser jag goda möjligheter att behålla en hög andel svenskt och jobba vidare med hållbarhetsfrågorna. Kraven på näringsinnehåll har vi inga problem att uppfylla. Om kommunen får besparingskrav kan det bli svårt, men jag hoppas att det sparas på andra ställen om budgeten inte räcker, och att det inte ska drabba måltidsverksamheten.