

Mot 40 procent eko 2012 i Lund

ÅR 2010 HADE LUND uppnått 38 procent ekologiska livsmedel i de offentliga köken. Arbetet med att öka andelen ekologiskt i Lund är ett långsiktigt, målmedvetet och strategiskt arbete där flera eldsjälar drivit på och samverkat i processen. Berättelsen om Lunds kommuns arbete med ekologiska livsmedel i de offentliga köken bygger på en intervju med Kerstin Andersson, projektledare för projektet EMIL i Lund och ett föredrag av Gertrud Sonesson, två personer som drivit arbetet mot de satta målen. Gertrud är kostchef och även affärsområdeschef för Måltidsservice, en serviceförvaltning där mat- och måltidsverksamheten i tre förvaltningar slagits ihop.

Här berättar Kerstin och Gertrud historien om hur Lunds framgångsrika arbete för mer eko i skolan och vad de ser som deras främsta framgångsfaktorer.

1998 Pilotprojektet

Möjligheterna att laga ekologiskt i något skolkök undersöktes av personal i kommunens miljöstrategiska enhet. Villiga att prova var Nyvångsskolan med 1 400 portioner mat för skola, fritis och skoldaghem.

Ettårigt projektet startades med inriktning på att satsa på kvalitet och göra Nyvångsskolan till en KRAV-märkt skola.

Utbildning av personalen för att få kunskaper om ekologisk mat.

Målet sattes: All mjölk och 75 procent av frukten och grönsakerna skulle bytas ut mot ekologiska produkter. Första terminen ett mål i veckan 100 procent ekologiskt, andra terminen två mål helt ekologiskt per vecka.

Förutsättningar för arbetet: Att laga maten från grunden till 75 procent. Att använda sig av kommunens leverantörer. Att bara använda färska grönsaker. Att använda egna säsongsanpassade recept – inga dyra italienska veckor. Projektet fick extra pengar.

Resultat: Projektet var lyckat och visade att det går att laga ekologiskt i stor skala. Det 100 procentiga lunchmålet misslyckades ett par gånger på grund av missar i leveransen. De extra pengarna behövdes bara till viss del utnyttjas.

Erfarenheter:

- 🍏 Det är ett långsiktigt arbete att ställa om köket är. I början fanns ingen kostchef och ingen kostorganisation. Man trodde inte heller det skulle gå att fortsätta utan extra pengar.
- 🍏 Det är viktigt med förankring i alla led. Först informerades skolans elevråd *att* man skulle servera ekologisk mat, men inte *varför*. Det ledde till kritik från framför allt elever med föräldrar som var konventionella lantbrukare. Då gjordes en informationssatsning i årskurs 4–7 och en ekologisk gris fick komma till skolan. Bra elevdemokrati ledde till en positiv inställning till projektet. Information är viktig för att möta eventuellt motstånd från lärare och annan personal, elever och föräldrar.
- 🍏 Det var viktigt att satsa på kvalitet hela tiden.
- 🍏 Ett livsmedel i taget byttes ut till ekologiskt. Det blir lättare än att hantera dubbla produkter av samma sort.

2002 Projektplan beviljades

Arbetet på Nyvångsskolan fortsatte på ett strukturerat sätt. Man lyckades dock inte få in den ekologiska maten i fler enheter. År 2002 var andelen ekologiskt i Lund 3 procent men projektet fick mer uppmärksamhet runt om i landet än i Lund självt.

Dragningar gjordes för kommunens politiker i miljöutskottet och en projektplan skrevs för att visa hur andelen ekologiskt skulle öka. Besök gjordes i kommunens samtliga kök där attityder lyssnades av och där man berättade om kommunens ambitioner att byta ut all mjölk till ekologisk.

Insikten att man måste arbeta med pedagogerna ledde till att utbildningsmaterialet Ekologik utformades.

2003 Projekt EMIL (Ekologisk Mat i Lund) startades

Det är viktigt att förstå varför man ska gå över till ekologiskt. Utbildning är därför central. EMIL startades för att anordna utbildningar, information och inspirationsdagar i hela Lund. Exempelvis har man haft salsutbildning på ekorestaurangen Salt och Brygga. Genom att bygga nätverk med föregångare och proffs kan man lära och inspireras av andra.

EMIL har en referensgrupp bestående av representanter från kommunala förvaltningar, politiker och andra ledande beslutsfattare i kommunen. Referensgruppen bidrar till den politiska förankringen i förvaltningarna.

Engagerade medarbetare är en viktig framgångsfaktor därför kom utbildning av kökspersonalen först. Med utbildningen känner kökspersonalen att den är betydelsefull och kan känna sig stolta över maten de lagar. Utbildningen utfördes som fyra heldagar samt studiebesök. All skolkökspersonal i kom-

munen utbildades vilket tog två år. Utifrån Nyvångsskolans erfarenheter började personalen arbeta på liknande sätt i den övriga måltidsverksamheten.

2004 hade Lund uppnått 10 procent ekologiskt. En uttalad politisk vilja fanns men fortfarande inget politiskt mål.

2006 LundaEko slår fast 40 procentmålet

Kommunens miljöambitioner beskrevs i LundaEko, kommunens policy för hållbar utveckling. LundaEko antogs i kommunfullmäktige av alla partier 2006 och är ett vägledande dokument. I LundaEko fastslås ett tydligt politiskt mål: Andelen inköpta ekologiska livsmedel ska öka till 40 procent år 2012. EMIL blev ett verktyg för att nå 40 procentmålet.

LundaEko myntade begreppet Ekologik. Med Ekologik menas samarbetet i enheterna mellan köket, den pedagogiska personalen och skolan elevråd. Syftet var att skapa förståelse för ekologisk hushållning och anledningen att man exempelvis använder mindre kött och säsongsanpassar råvarorna. Att ställa om köket till mer ekologiskt får inte uppfattas om en försakelse utan något positivt och ansvarfullt. Konkret organiserades en gemensam ekologikdag. Bordsryttare sattes upp i matsalen, material skickades med eleverna hem och aktiviteter genomfördes i klassrummet.

Upphandlingen

Upphandlingen organiserades i samarbete mellan Lund, Kävlinge, Eslöv, Höör, Hörby och Svalöv. En princip var att avtalstrohet ger bra priser. Andra principer för upphandlingen är tydlighet, fungerande och användarvänliga produkter samt bra kvalitet och bra förpackningsalternativ. Man kräver ekologiska alternativ och för en dialog med grossist kring den ekologiska inriktningen.

Fortsatt utbildning, inspiration och förankring

Att övergå till ekologiskt tänkande i skolorna kräver en del förändringar som i sin tur kräver kunskap. Maten är också en pedagogisk tillgång, därför är lärare och annan pedagogisk personal är en viktig länk. Ett utbildningsmaterial med lärarhandledning för årskurserna 6–9 togs fram för att ge en bra kunskapsgrund till diskussionerna i klasrummen.

Som inspiration anordnas varje år en ekologisk miniatmässan. Mässan flyttar runt till ny plats varje år – Landskrona 2007, Lund 2008 och Kristianstad 2009. Genom samling och diplomutdelning sporrar man varandra.

Arbetet inriktas nu mest på förankring, exempelvis hos de kök om inte kommit så långt och hos förvaltningschefer för verksamheter som bara köper in enstaka produkter som kaffe.

Våren 2010 hade Lunds kommun uppnått 38 procent ekologisk mat i de offentliga köken. Alla kök utom ett är med och många små enheter som förskolor har nått 80 procent eller mer.

Lunds framgångsfaktorer

Politiska beslut, mål

- 🍏 Ett tydligt politiskt mål som är väl förankrat och som kommuniceras med alla berörda är mycket betydelsefullt för kostchefer och lokala inköpare att stödja sig på vid valet av de miljövänligaste alternativen. Kostchefer kan inte heller bortse från sitt uppdrag om det finns ett mål i kommunen.
- 🍏 Ordna ett studiebesök för politiker på en ekologisk gård.
- 🍏 Gör ett rundabordssamtal. Diskutera.

Regelbunden uppföljning av målet, statistik över inköpta livsmedel är viktig information.

- 🍏 *Förankring* hos alla chefer. Det har stor betydelse vem som är chef, någon som har kunskaper om mat måste driva frågorna. Kostchefen är en nyckelperson som kan få mycket att hända i positiv riktning – och som kan sätta käppar i hjulet om inte viljan finns!
- 🍏 *Utbildning och information* i alla led för att förstå varför köken läggs om till ekologisk mat.
- 🍏 *Samarbete* mellan köken och den pedagogiska personalen, med omvärlden och dem som kommit längre, med leverantörerna osv.
- 🍏 *Planering* och bra beställningsrutiner är A och O. En långsiktig plan för utbyte av konventionella till ekologiska livsmedel hjälper till.
- 🍏 *Tydliga principer* för upphandlingen.
- 🍏 Dialog med upphandlare och leverantörer. Det mesta finns att köpa ekologiskt. Intensivt upphandlingsarbete för att få bra avtal. För små kök går det att med hjälp av datorn göra smarta val i beställningsögonblicket.
- 🍏 *E-handel* för beställningar, uppskattas sär-

skilt av de framgångsrika köken

- 🍏 *Inga extra pengar* till livsmedel men till utbildning – kunskap ger engagemang! – och till ev pilotverksamhet. Det behöver inte bli dyrare, det går att servera ekologisk mat utan att kostnaderna rusar iväg.
- 🍏 *En produkt i taget*. Satsa först på produkter som har stor volym och därmed bra priser: Mjölk: utbildning, information, en broschyr om mjölk. Köttfärs: utbildning, information, broschyr. Grönsaker: säsongsanpassa, utbildning etc. Spannmålsprodukter: baka själv, utbildning etc.
- 🍏 *Matsedlar* är bra redskap för skola, förskola och äldreomsorg samt beräkning av näringsinnehållet i produkter och måltider.
- 🍏 *Arbeta långsiktigt* och strukturerat steg för steg
- 🍏 *Organisationens struktur*. Det finns ett samlat kostansvar med en kostpolicy och gemensam matsedel.
- 🍏 *Tydliga kostnadsexempel* för t.ex. köttfärsås, säsongsanpassning och receptutveckling
- 🍏 *Prova – utvärdera – redovisa* nyckeltal – prova igen
- 🍏 *Små mål är bättre än inga mål!*

TIPS FÖR ATT HÅLLA BUDGET!

1. Ta ett steg i taget, börja med någon produkt som har god tillgång och bra pris.
2. Säsongsanpassa menyer, byt ut t. ex. tomater och gurka mot rotfrukter på vintern.
3. Förändra vissa recept, minska och ersätt kött med linser och bönor i vissa rätter, till exempel köttfärsås, gratänger och grytor. Linser och bönor är billigare än kött och bra proteinkällor.
4. Inför billigare alternativ, exempelvis soppa som dagens rätt.
5. Laga mer vegetariskt.
6. Skapa planerings- och beställningsverktyg för kökspersonal och beställare. Avdramatisera beställningsförfarandet.
7. Gör regelbundna uppföljningar.
8. Gör stora beställningar med samma leverantör. Då kan du förhandla ner priserna.
9. Köp lokalt producerat ekologiskt, gärna på beställning direkt från lantbrukare. Då blir det färre fördyrande mellanhänder.