Inspel:
Livsmedelsstrategi 2.0

Som ett led i arbetet med att ta fram en ny livsmedelsstrategi version 2.0 har regeringen våren 2023 gått ut med en inbjudan om att komma med inspel på vad som bör prioriteras i denna uppdaterade version.

Kost & Näring, en branschförening inom chefsorganisationen Ledarna, har hörsammat inbjudan och välkomnar initiativet.

Våra medlemmar utgörs till övervägande del av offentliganställda kostchefer, måltidschefer, livsmedelsupphandlare och andra måltidsansvariga. Det är vi som svarar för inköp, planering och organisation i de offentliga måltidsverksamheter som en vanlig dag serverar omkring tre miljoner måltider inom förskolan, skolan, omsorgen och vården.

I olika medlems- och föreningsforum inom Kost & Näring har Livsmedelsstrategin under våren 2023 varit föremål för dialog och diskussion. Processen har mynnat ut i ett inspel fördelat över sju olika delpunkter.

I det följande redovisas dessa delpunkter, till vilka alltså Kost & Näring står som avsändare.

Vi vill avslutningsvis också ta tillfället i akt att tacka för möjligheten att komma med inspel på detta viktiga område, liksom att önska er framgång i det arbete mot färdigställande som nu ligger framför er. Har ni frågor och/eller behov av fördjupning när det kommer till perspektiv på goda, näringsriktiga och hållbara offentliga måltider, kontakta oss gärna.

Nyköping i juni 2023

Marianne Backrud-Hagberg
Ordförande, Kost & Näring

marianne.backrud-hagberg@kostochnaring.se

1. Göra upp med matsvinnet

Mot bakgrund av den stora klimatbelastning som orsakas av livsmedelsproduktion – tillsammans med det obekväma faktum att obegränsad tillgång på mat inte är en självklarhet i en orolig och krigsdrabbad omvärld – bör det vara en självklarhet att sträva mot en minimering av matsvinnet.

Vi vill här vara tydliga med att ansvaret för att anta denna utmaning finns i hela livsmedelskedjan ”från jord till bord”, där såväl producent-, grossist- och konsumentled ingår.

I våra medlemmars verksamheter pågår sedan länge såväl uppföljning som ansträngningar för att minska matsvinnet i de led vi kan påverka. Det handlar om allt ifrån att underlätta för inköp av varor från grossist med kort hållbarhetsdatum till att minska mängden mat som slängs i köken (kökssvinn), i serveringen/matsalarna (serveringssvinn) och av matgästerna (tallrikssvinn).

2. ”Härifrån kommer maten”

Det är rubriken på det förslag till policy för redovisning av livsmedelsursprung som Kost & Näring i samarbete med Jordbruksverket/Mattanken lanserade 2020.

Bakgrunden: Nuvarande regelverk och praxis gör det komplicerat att ge ett entydigt svar på den i sig både naturliga, rimliga och enkla frågan: ”Varifrån kommer maten?”

I en folder (bifogas som bilaga i PDF-format) formuleras både dagens problem och våra förslag till förändringar och lösningar:

- Att genomgående endast använda begreppen ”Råvarans ursprung” respektive ”Tillverkningsland”.
- Att använda dessa begrepp på ett enhetligt sätt – genom hela informationsflödet.
- Att råvarornas ursprung även redovisas i sammansatta produkter, åtminstone för den primära ingrediensen.

Vi ser Livsmedelsstrategin 2.0 som ett potentiellt effektivt verktyg att lägga grunden för tydliga, enhetliga och rimliga definitioner när det gäller ursprungsmärkning av livsmedel.

3. Förskola och skola:
Integrerade måltider att räkna med

Det krävs lite eller ingen ansträngning för att inse att den pedagogiska verksamheten i landets förskolor och skolor redan i dag har en stor utmaning i att möta de många krav på – och önskemål om – rapportering, samverkan och utbyte kring olika aspekter av kärnuppdraget: Att bilda, utbilda och rusta barn och unga för framtiden.

Med det sagt: Vi i Kost & Näring ser tydligt hur just måltiderna, som ju redan finns med som en naturlig del av skol- och förskoledagen, har en mycket stor, och på många håll outnyttjad, potential.

Rätt använt kan mat och måltider som få andra områden bidra inte bara till mätta magar och energi som räcker dagen ut – utan även till kunskap, förståelse, möten, insikter om hållbarhet, hälsa och inte minst: ren glädje. Kort sagt, ett enastående verktyg som vi anser borde vara en självklarhet att integrera på djupet i undervisningen och planeringen av den pedagogiska verksamheten. Här står såväl våra medlemmar som deras medarbetare ute i köken redo som aktiva dialogpartner och medskapare.

4. RISE klimatdatabas för alla

Hållbarhetshänsyn angår alla som arbetar professionellt med mat och måltider: både inom privat och offentlig verksamhet. För att underlätta för måltidsverksamheter att gå i klimatsmart riktning när det kommer till inköp och menyplanering har forskningsinstitutet RISE, ett aktiebolag helägt av staten, skapat en unik databas som omfattar klimatavtryck för i nuläget (uppgift från mars 2023) omkring 1 600 olika livsmedel.

Vi i Kost & Näring anser att det varit ett steg i helt rätt riktning att ta fram, och löpande ”drifta”(uppdatera) klimatdatabasen. Vi tror heller inte att en privatägd aktör hade kunnat genomföra en motsvarande satsning.

Vad vi däremot vänder oss emot är den finansieringsmodell som i dagsläget tillämpas för klimatdatabasen, där den kommun, region eller privata aktör som vill använda sig av databasen faktureras en årlig avgift för detta. För offentliga aktörer är avgiften upp till 25 000 kronor per år och för privata upp till 65 000 kronor.

Vi ser ett tydligt problem i avgiftsbeläggningen av en tjänst framtagen i hållbarhetssyfte och tillhandahållen av ett statligt helägt bolag. Eftersom klimatnyttan torde bli större ju fler aktörer som använder sig av tjänsten, anser vi att tillgången till klimatdatabasen i grunden ska vara kostnadsfri och att finansieringen av drift, underhåll och uppdateringar borde komma från statligt håll.

Vår uppfattning delas också av RISE själva. I en intervju med Kost & Närings medlemstidning Förenade Måltider (mars 2023) svarar projektledaren Thomas Angervall så här på frågan om huruvida en avgiftsfinansierad modell var RISE förstahandsval:

> *– Nej, tvärtom. Vi har under åren sökt finansiering från en lång rad myndigheter, men misslyckats. I pengar handlar det om omkring 3–4 miljoner kronor per år, med nuvarande ambitionsnivå.*

Nämnda artikel bifogas i sin helhet (PDF) som bakgrund till vårt inspel rörande klimatsdatabasen.

5. Stärkt måltidsfokus i akademiska utbildningar och yrkesutbildningar

Som kost- och måltidschefer med ansvar för planering och organisation av landets offentliga måltider, upplever vi som är medlemmar i Kost & Näring inte sällan att vi ”skriker oss hesa” om måltidernas betydelse.

Att påstå att kunskapen saknas inom andra yrkesgrupper vore troligen fel. Tvärtom upplever vi att andra yrkesgrupper generellt helt delar vår uppfattning om att rätt mat och måltider främjar lärande och utveckling i skolan, ett snabbare tillfrisknande inom sjukvården – och inte minst guldkant i vardagen och en avgörande faktor för att förebygga undernäring inom äldreomsorgen.

Vad vi tror saknas är snarare den praktiska insikten om maten och måltidernas betydelse. Lärare, förskollärare, rektorer, läkare, sjuksköterskor och vårdbiträden är alla viktiga exempel på yrken och yrkesroller där den praktiska förståelsen för matens och måltidernas betydelse behöver bli bättre.

För att komma tillrätta med glappet mellan kunskap och insikt är vi övertygade om att utbildningarna, både yrkesutbildningarna och de akademiska, spelar en mycket stor roll. Det är ju just under utbildningen som värderingarna för ett kommande yrkesliv tar form.

I kartläggningen ”Delikata utmaningar” har Kost & Näring vid två tidigare tillfällen, 2004 och 2014, gjort en genomlysning av gymnasieskolans program Restaurang- och livsmedelsprogram, Barn och fritid och Vård och omsorgsprogrammet, samt sjuksköterske- och lärarutbildningarna, avseende mat- och måltidsrelaterade kurser. Resultaten har hittills varit nedslående i meningen att sådana kurser i allmänhet, och som obligatoriska kurser i synnerhet, förekommer i mycket begränsad omfattning.

I år, 2023, gör vi en ny uppföljande kartläggning av utbildningarna, som offentliggörs under senare delen av hösten.

6. Stärkta möjligheter att köpa in svenskt och lokalproducerat

Såväl corona-pandemin som Rysslands anfallskrig mot Ukraina har under de senaste åren ställt frågorna kring beredskap och försörjningsförmåga i blixtbelysning.

Vad som däremot inte är något nytt, utan varit en återkommande diskussion när det kommer till offentliga inköp av livsmedel, är kommunernas/regionernas och deras måltidsverksamheters möjligheter att upphandla just inhemska och lokalproducerade livsmedel.

Vi kan konstatera att det från många måltidsverksamheter och deras upphandlingsavdelningar under de senaste åren lagts ned en hel del ansträngning på att – i regel i enlighet med önskemål

från den politiska ledningen – på olika sätt försöka runda LOU:s restriktioner kring att upphandla lokalt och svenskt.

Detta sätt att hantera situationen må ha varit acceptabelt som en form av tillfällig lösning – men både för oss inom måltidsverksamheterna och de offentliga upphandlare vi arbetar tillsammans med framstår det som självklart att regelverken behöver förändras också formellt.

Många offentliga måltidsverksamheter vill via sina livsmedelsinköp på ett enkelt, transparent och lagligt sätt fungera främjande för svensk primärproduktion, och i förlängningen även för Sveriges försörjningsförmåga. Ett första konkret steg i den riktningen skulle vara att utöka den procentandel för inköp av lokala och inhemska produkter som redan i dag medges av LOU.

7. Tydlighet och vägledning kring beredskap och beredskapslager

När det gäller frågorna om hur, var, i vilken omfattning och för vilka grupper av medborgare som kommuner och regioner ska bygga upp och hålla nöd- och beredskapslager av livsmedel, efterlyser Kost & Näring nationell samordning, med framtagning av ett gemensamt ramverk som också kommuniceras tydligt. Här ingår också ansvarsfördelning och hur dessa beredskapsåtgärder ska finansieras.

Brist på nationell styrning och vägledning på området bidrar i dagsläget till stora skillnader i hanteringen mellan olika kommuner, regioner och verksamheter, och till onödig osäkerhet och otydlighet om de utmaningar som rör denna viktiga del av beredskapsarbetet.