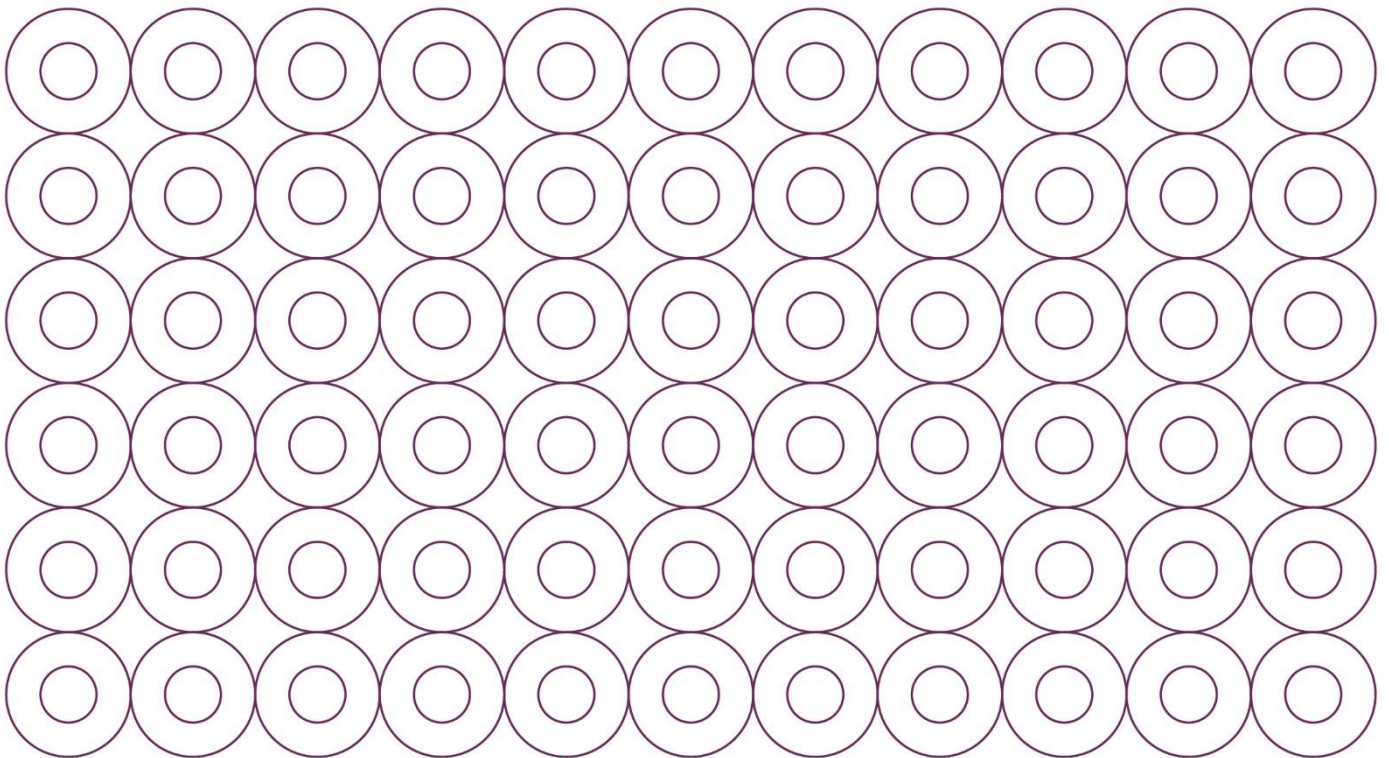




# Vad kostar skolmaten?



Publikationen finns att ladda ner som kostnadsfri  
PDF från Skolverkets webbplats:

[www.skolverket.se/publikationer](http://www.skolverket.se/publikationer)

ISSN: 1103-2421

ISRN: SKOLV-R-2023:6-SE

Skolverket, Stockholm 2023

# Innehåll

<b>Sammanfattande slutsatser</b> .....	<b>4</b>
<b>1. Inledning</b> .....	<b>6</b>
Studiens syfte och genomförande .....	6
Metod.....	7
<b>2. Budget och kostnader</b> .....	<b>9</b>
Måltiderna i grundskolan.....	9
Måltiderna i gymnasieskolan.....	10
Fördelning av budget .....	11
<b>3. Organisation</b> .....	<b>13</b>
Måltidsorganisationen .....	13
Tillagningskök eller mottagningskök? .....	13
<b>4. Utmaningar och strategier för att möta dessa</b> .....	<b>15</b>
Mål avseende ekologiska livsmedel.....	15
Personal och kompetensförsörjning.....	16
Minskat matsvinn .....	16
Mer vegetariskt .....	16
Pedagogiska måltider .....	17
Skolmåltider i skolor där eleverna har sämre socioekonomiska förutsättningar ....	17
<b>Rapporter för fördjupning</b> .....	<b>19</b>

# Sammanfattande slutsatser

Skolverket har genomfört en mindre studie om skolmåltider med fokus på de kommunala huvudmännens budget, kostnader, organisering och utmaningar. Huvudmännen har en rad olika faktorer att förhålla sig till när det gäller skolmåltiderna och syftet med denna studie är att ge en övergripande bild av hur det ser ut. Studiens resultat är uppdelad i tre delar:

- Budget och kostnader
- Organisation
- Utmaningar och strategier för att möta dessa

## Stora variationer i hur mycket skolmaten kostar

En skolmåltid kostar i genomsnitt 6 800 kronor per elev och år i grundskolan och 5 500 kronor per elev och år i gymnasieskolan. Skillnaderna mellan kommunerna är stora och för den kommun som ligger lägst är kostnaden i grundskolan 4 100 kronor medan för den som ligger högst är kostnaden 16 400 kronor per elev och år. I gymnasieskolan varierar kostnaderna ännu mer – från 200 kronor till 51 700 kronor per elev och år. Det är alltså en stor variation mellan kommunerna i hur mycket pengar man lägger ned på skolmåltider.

## Kostnaderna beror på flera faktorer – inte bara elevantalet

Statistiken visar att huvudmän med relativt få elever också tenderar att ha de högsta kostnaderna per elev för skolmåltider. Men det finns också huvudmän med relativt få elever som lyckas hålla nere kostnaderna per elev. Omfattningen på huvudmannens verksamhet är således en faktor som påverkar kostnaderna, men det är inte hela förklaringen.

Personal- och livsmedelskostnader är de stora kostnaderna och i våra intervjuer nämns att välutbildad personal i skolköken visserligen ger en ökad lönekostnad men att den kostnaden kan hämtas in genom att man kan laga god mat på billigare råvaror. Då variationen i andelen som har kockutbildning i landets kommuner är så pass stor, är det även rimligt att anta att detta får genomslag i kostnadsstatistiken. För inköp av livsmedel så blir det även stordriftsfördelar hos större kommuner vilket kan sänka kostnaden jämfört med mindre kommuner. Kostnaden för råvaror påverkas även av i vilken utsträckning man serverar vegetarisk mat samt hur stor andel av råvarorna som är ekologiska. Både andelen vegetarisk mat och andelen ekologiska råvaror varierar bland de intervjuade kommunerna.

## Variation i kostnadsstatistiken gör det svårt att jämföra

Uppgifter om hur stora kostnader kommunerna har för skolmåltider bygger på uppgifter som kommunerna rapporterar till den årliga undersökningen *Räkenskapssammandrag för kommuner*, som Statistiska centralbyrån (SCB)

ansvarar för. I de intervjuer som Skolverket genomfört framkommer att det finns stor variation i detta underlag som gör det svårt att jämföra kostnader mellan olika kommuner. Vi kan konstatera att det skiljer sig vad kommunerna rapporterar in som underlag för statistiken. Personal- och livsmedelskostnader ingår alltid men det varierar om lokalhyror, logistik, administrativa kostnader och energikostnader ingår i statistiken. Ytterligare en skillnad är att det finns olika sätt att fördela och hantera budgeten för skolmåltider. Variationen förklaras därmed huvudsakligen av kommunernas olika sätt att bedriva verksamheten.

### **Olika sätt att organisera måltidsverksamheten**

Även hur man organiserar måltidsverksamheten varierar mellan kommunerna. I våra intervjuer är det vanligaste att man har en samlad kostenhet med ansvar för måltider till både skola och omsorg. Kostenheten ligger under olika förvaltningar och storleken på kostenheterna varierar med kommunernas storlek. Intervjuerna visar att i större kommuner krävs att styrning och ledning delas mellan fler personer, områden och ibland på flera nivåer.

### **Ökade kostnader för livsmedel är en stor utmaning**

Alla intervjuade kommuner tar upp att den senaste tidens kostnadsökningar när det gäller råvaror är en extraordinär situation och i intervjuerna ges det olika exempel på hur man handskas med det. Ett exempel som ges är arbetet med att minska matsvinnet. De personer vi intervjuat har också övervägt att minska ned andelen ekologiska råvaror i maten för att spara pengar, men ingen vi intervjuat har ännu vidtagit sådana åtgärder.

### **Skolmåltider blir allt viktigare**

Den stora utmaningen är enligt de vi intervjuat att kunna möta kostnadsökningen utan att det drabbar eleverna. Flera av de intervjuade pekar på att ökade kostnader för livsmedel även påverkar elevernas hemmiljö. I flera av intervjuerna nämns att man ser eleverna äter mer i skolan nu när allting blivit dyrare. Vi kan konstatera att skolmåltider blir allt viktigare när hushållen får en mer ansträngd ekonomi.

# 1. Inledning

Sverige har lagstadgade krav på kostnadsfria skolmåltider till alla elever i den obligatoriska skolan.<sup>1</sup> I 2010 års skollag inkluderades också ett krav på att skolmåltiderna ska vara näringsriktiga.<sup>2</sup> Skolmåltider är en del av utbildningen i skolan.<sup>3</sup> I gymnasieskolan finns det däremot inget krav på att det ska serveras skolmåltider, även om de flesta kommuner och skolor ändå väljer att göra det. Att servera kostnadsfria skolmåltider är i ett internationellt perspektiv inte en självklarhet. Sverige, Finland och Estland serverar sedan lång tid tillbaka gratis skolmåltider, till skillnad från grannländerna Norge och Danmark, där var och en får ta med sig sin egen mat. I andra länder, som i USA och Storbritannien, erbjuds fattiga elever skolmåltid, medan övriga elever får betala själva.<sup>4</sup>

Livsmedelsverket har tagit fram nationella riktlinjer för måltider i skolan som är avsedda som övergripande vägledning, stöd och förslag till hur man kan arbeta för att skapa matglädje, ta vara på måltiden i det pedagogiska arbetet och främja bra matvanor. Råden bygger på vetenskap och på Livsmedelsverkets kostråd. Råden innehåller även ett utökat stöd kring måltidspedagogik och minskad miljöpåverkan.<sup>5</sup>

## Studiens syfte och genomförande

Syftet med denna studie är dels att ge en övergripande bild av organiseringen av skolmåltiden i kommunalt drivna skolor, dels att ge mer kunskap om hur huvudmän tänker kring skolmåltiden och dess kostnader utifrån rådande ekonomiska läge. Syftet är även att öka kunskapen om varför kostnadsnivån för skolmåltiderna hos huvudmännen skiljer sig åt och vad som kan ligga bakom dessa skillnader.

Studien har endast omfattat kommunala huvudmän. Enskilda huvudmän har inte ingått i studien eftersom uppgifter på huvudmannanivå om deras kostnader omfattas av sekretess enligt 24 kap. 8 § offentlighets- och sekretesslagen (2009:400). För att kunna relatera våra resultat till variationen i huvudmännens kostnader har vi därmed endast inkluderat kommunala huvudmän.

Studien ska besvara följande frågor:

1. Hur fastställer huvudmännen budgeten för skolmåltiden?
2. Hur ser huvudmännen på kostnadsnivån för deras skolmåltider?
3. Hur ser organisationen kring skolmåltiden ut?

<sup>1</sup> Se till exempel 10 kap. 10 § skollagen (2010:800).

<sup>2</sup> Se prop. 2009/10:165, sid. 374.

<sup>3</sup> Prop. 2009/10:165, sid 633.

<sup>4</sup> Roth & Lundborg (2021). Skolmat varje dag gav eleverna högre inkomst. *Forskning* (<https://www.forskning.se/2021/06/03/skolmat-varje-dag-gav-eleverna-hogre-inkomst/>).

<sup>5</sup> Livsmedelsverket (2019). *Nationella riktlinjer för måltider i skolan*.

#### 4. Vilka utmaningar ser huvudmännen nu och framöver gällande skolmåltiden?

## Metod

Såväl frågeställning 1, 2, 3 som 4 har undersökts genom en intervjustudie med ett urval kommunala huvudmän. Utöver det har vi för frågeställning 1 och 2 utgått från Livsmedelsverkets undersökning *Kartläggning av måltider i kommunalt drivna förskolor, skolor och omsorgsverksamheter 2021*<sup>6</sup> samt Livsmedelsverkets rapport *Matutbudet i ungdomars vardag*<sup>7</sup>.

För frågeställning 2 om huvudmännens kostnader så har även Skolverkets officiella statistik över kommunernas kostnader använts. Detta för att visa på de stora variationer som finns mellan huvudmän. Statistiken över de kommunala huvudmännens kostnader bygger på det s.k. räkenskapsammandraget som SCB årligen sammanställer utifrån uppgifter från kommuner och regioner. Från räkenskapsammandraget lämnar SCB uppgifter om kommunernas kostnader för förskola och skola till Skolverket för framställningen av officiell statistik på skolområdet.

Då det inte finns några krav på att gymnasieskolan ska servera kostnadsfria skolmåltider så är grundskolan huvudfokus i denna studie. Det vanligaste i den här studien är dock att huvudmännen har en samlad kostenhetsansvar för måltider till både skola och omsorg, vilket gör att många av resultaten även är giltiga för gymnasieskolan.

Intervjustudien har utgått från studiens övergripande frågeställningar med olika typer av följdfrågor som har berott på vad huvudmännen själva lyft fram under intervjusituationerna. Intervjuer har genomförts under januari–februari 2023 med personer som är ansvariga för skolmåltider på en övergripande nivå hos huvudmännen. Urvalet av huvudmän har utgått från maximal variation och består av 12 kommunala huvudmän. Urval har gjorts utifrån följande faktorer:

- Kostnadsnivå per elev och år
- Elevantal
- Geografisk spridning

Livsmedelsverkets undersökning *Kartläggning av måltider i kommunalt drivna förskolor, skolor och omsorgsverksamheter 2021* genomfördes i form av en nationell webbenkätundersökning där respektive kommun fick svara på ett antal frågor som berör olika delar av kommunens måltidsverksamhet. Områden som ingick är styrning, kompetens, beredskap för samhällsstörningar, samverkan och mål kopplade till hållbarhet. Kartläggningen omfattade de kommunalt drivna måltidsverksamheterna för förskola, skola (grundskola och gymnasieskola) och äldreomsorg. Totalt svarade 238 av landets kommuner på åtminstone någon av

<sup>6</sup> Kartläggning av måltider i kommunalt drivna förskolor, skolor och omsorgsverksamheter 2021-Fakta om offentliga måltider, Livsmedelsverket 2022

<sup>7</sup> Livsmedelsverket. L 2021 nr 07. Matutbudet i ungdomars vardag

frågorna i kartläggningen vilket motsvarar en svarsfrekvens på 82 procent. Livsmedelsverkets rapport *Matutbudet i ungdomars vardag* genomfördes som en enkätundersökning hösten 2020 där ett nationellt representativt urval av 800 högstadie- och gymnasieskolor ingick. Svarsfrekvensen uppgick till 65 procent.



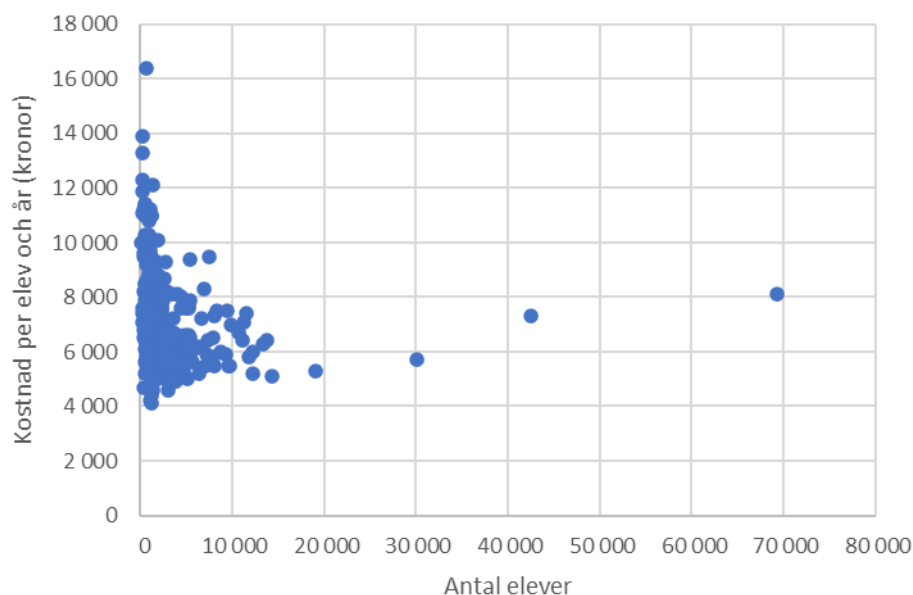
## 2. Budget och kostnader

I detta avsnitt presenteras kostnadsstatistik och budgetfördelning för skolmåltider hos kommunala huvudmän och hur huvudmännen själva resonerar kring dessa frågor.

### Måltiderna i grundskolan

Skolverkets officiella statistik visar att en skolmåltid i genomsnitt kostar 6 800 kronor per elev och år. Skillnaderna mellan kommunerna är stora och för den kommun som ligger lägst är kostnaden 4 100 kronor medan för den som ligger högst är kostnaden 16 400 kronor per elev och år. De huvudmän med högst kostnader är även huvudmän med lågt antal elever. Detta illustreras i Diagram 1.

**Diagram 1.** Måltidskostnad (kronor) per huvudman i grundskolan per elev och år relaterat till antal elever hos huvudmannen<sup>8</sup>



Källa: Skolverkets statistik.

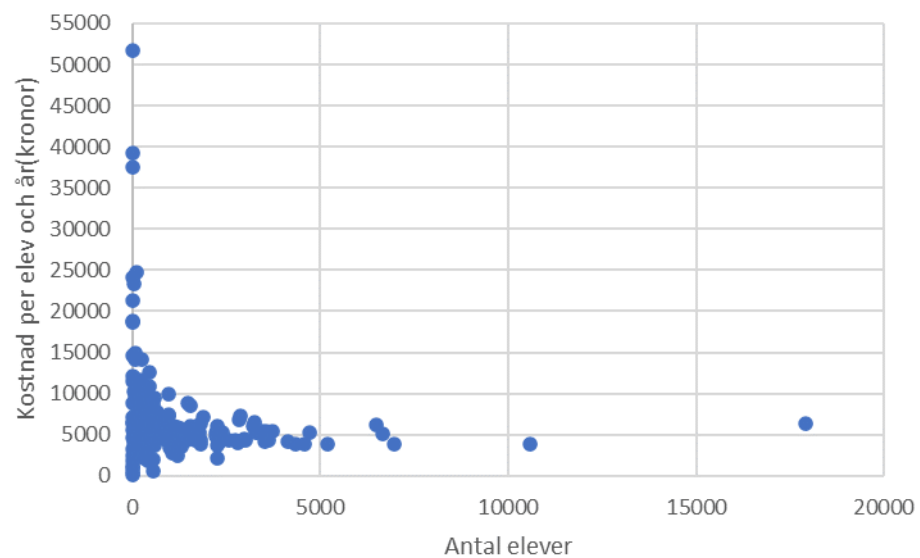
För enskilda huvudmän publicerar Skolverket endast kostnadsstatistik på nationell nivå. Detta eftersom den enskilde huvudmannens kostnader omfattas av sekretess enligt 24 kap. 8 § offentlighets- och sekretesslagen. Kommunernas genomsnittliga kostnad per elev för skolmåltider kan dock jämföras med det nationella genomsnittet för enskilda huvudmän. År 2021 kostade skolmåltider hos enskilda huvudmän 7 400 kronor per elev och år i grundskolan.

<sup>8</sup> I statistiken ingår kostnader för skolmåltids- och caféverksamhet, dvs. kostnader för personal, livsmedel, transporter, administrativa kostnader, t.ex. för kostkonsulent och intäkter från t.ex. försäljning till fristående skolor och sameskolan. I statistiken ingår inte lokalkostnader. Kostnad för lokaler m.m. kan dock ingå i priset för de kommuner som via entreprenad köper skolmåltider. För kommuner är kostnaden för skolmåltidsverksamheten nettoräknad så att intäkter för t.ex. försäljning har dragits från kostnaderna.

## Måltiderna i gymnasieskolan

För gymnasieskolan visar Skolverkets officiella statistik att en skolmåltid i genomsnitt kostar 5 500 kronor per elev och år. Även här är skillnaderna mellan kommunerna stora och den kommun med lägst kostnad har en kostnad på 200 kronor medan den som har högst kostnad har en kostnad på 51 700 kronor. Att kostnaden är så pass hög för vissa kommuner kan bland annat förklaras med att antalet elever i dessa kommuner är så pass litet att kostnaden per elev blir högre. Detta illustreras i Diagram 2.

**Diagram 2.** Måltidskostnad (kronor) per huvudman i gymnasieskolan per elev och år relaterat till antal elever hos huvudmannen (se fotnot 8)



Källa: Skolverkets statistik.

Den nationella genomsnittskostnaden för enskilda huvudmäns skolmåltider var 5 900 kronor per elev och år i gymnasieskolan år 2021.

Livsmedelsverkets kartläggning visar att 82 procent av kommunerna erbjuder kostnadsfria luncher till elever i gymnasieskolan och ytterligare en procent erbjuder delvis subventionerade luncher. Sju procent angav att de inte erbjuder kostnadsfria luncher och elva procent kunde inte svara på frågan. Här är det viktigt att komma ihåg att det finns kommuner som inte har någon gymnasieskola i kommunen. Då kartläggningen sammanföll med pandemin ställdes även en fråga om eleverna hade erbjudits måltider vid distansundervisning. Av kommunerna svarade 76 procent att de hade gjort det. Vanligast var att eleverna kunde hämta kyld eller fryst matlåda på en skola i närheten.<sup>9</sup>

I de intervjuer som har genomförts i den här studien ges två exempel på att kostnadsfria och bra skolmåltider utöver själva kostaspekten även ses som ett sätt att profilera sina skolor. I en av dessa intervjuer, där kommunen hade en köp- och

<sup>9</sup> Kartläggning av måltider i kommunalt drivna förskolor, skolor och omsorgsverksamheter 2021-Fakta om offentliga måltider, sid 21, Livsmedelsverket 2022

säljorganisation, erbjöd sig gymnasieförvaltningen att höja sin ersättning till måltidsenheten. Motiveringen var att om kommunens gymnasieskolor erbjuder bra skolmåltider så är det en viktig aspekt då eleverna väljer skola. I en annan intervju lyfts det att om man redan har en uppbyggd måltidsorganisation för ett visst antal elever i grundskolan så blir merkostnaden inte så stor för att även erbjuda gymnasieelever kostnadsfria skolmåltider. Detta skulle kunna vara en delförklaring till att kostnaden är lägre för måltider i gymnasieskolan jämfört med måltider i grundskolan.

## Fördelning av budget

I intervjuerna framkommer att det finns olika sätt bland kommunerna att fördela sin budget för skolmåltiden. Några av de intervjuade har rena köp- och säljorganisationer där måltidsenheten tar in beställningar från verksamheten och levererar utifrån det. Ett exempel som ges från en större kommun där skolmåltiden ligger under serviceförvaltningen är att måltidsenheten säljer sin tjänst till andra förvaltningar, såsom grundskola, gymnasiet och omsorg. På så sätt bär enheten sina egna kostnader. Andra exempel är att ansvarig förvaltning sätter en livsmedelsbudget för köksansvariga som sedan ska hållas. En kommun tar upp att man har gjort ett omtag och låter köksansvariga bli mer delaktiga i den delen av budgeten som man själva kan påverka genom måltidshanteringen. Innan var varje rektor ansvarig men man ändrade det till att lägga över ansvaret för kök och kost på de som har köks- och kostkompetens.

Att kommunerna hanterar sin budget för skolmåltider olika innebär enligt de intervjuade att det är svårt att jämföra kostnader mellan olika kommuner. En viktig faktor som kommer fram i intervjuerna är att det skiljer sig vad som kommunerna rapporterar in till SCB:s räkenskapssammandrag. Personal- och livsmedelskostnader ingår alltid men det varierar om lokalhyror, logistik, administrativa kostnader och energikostnader ingår i statistiken. En av de intervjuade menar att statistiken är för trubbig för att användas för jämförelser och tycker att det behövs en tydligare mall för vad som ska ingå och hur det ska beräknas. I nedanstående avsnitt presenteras vad som framkommit om dessa faktorer.

## Personal

Enligt Livsmedelsverkets kartläggning har andelen personal med storköksutbildning, kockutbildning eller liknande i grundskolan ökat sedan 2018. Andelen kommuner där över 90 procent av personalen har kockutbildning i grundskolans kök har ökat från 10 till 23 procent på fem år. Samtidigt så visar kartläggningen att variationen är stor och det finns exempel på kommuner i underlaget där andelen personal med kockutbildning är mindre än 10 procent.<sup>10</sup>

---

<sup>10</sup> Kartläggning av måltider i kommunalt drivna förskolor, skolor och omsorgsverksamheter 2021-Fakta om offentliga måltider, sid 30, Livsmedelsverket 2022

I våra intervjuer nämns att välutbildad personal i skolköken visserligen ger en ökad lönekostnad men att den kostnaden kan hämtas in genom att man kan laga god mat på billigare råvaror. Då variationen i andelen som har kockutbildning i landets kommuner är så pass stor, är det även rimligt att anta att detta får genomslag i kostnadsstatistiken.

## **Råvaror**

I våra intervjuer har det framkommit att kostnaden för råvaror kan variera av flera olika orsaker. Att laga mat från grunden i ett skolkök är till exempel ofta billigare än att köpa in hel- och halvfabrikat. En av de intervjuade menar att det med hel- och halvfabrikat är svårt att påverka kostnaden medan det motsatta gäller när maten lagas från grunden. Exempel på detta som ges från andra kommuner är att om maten lagas från grunden så ökar det möjligheten att arbeta med matsvinnet och på så sätt få ner råvarukostnaden. Kostnaden för råvaror påverkas även av i vilken utsträckning man serverar vegetarisk mat samt hur stor andel av råvarorna som är ekologiska. Både andelen vegetarisk mat och andelen ekologiska råvaror varierar bland de intervjuade kommunerna. Andra påverkansfaktorer på kostnaden som tas upp är olika inköpsavtal där stordriftsfördelar hos större kommuner kan sänka kostnaden jämfört med mindre kommuner.

## **Transporter**

När det gäller kostnadsposten för transporter så ges det, i intervjuerna, både exempel på att transporter ingår och att de inte ingår i underlagen som kommunerna rapporterar in för kostnadsstatistiken. Transportkostnaderna påverkas också av i vilken utsträckning kommunerna behöver transportera skolmåltider till mottagningskök samt vilka avstånd det handlar om.

## **Administrativa kostnader**

I posten administrativa kostnader är det utifrån vad som framkommer i intervjuerna ganska stor variation på vad som kan ingå. I en kommun så ingår internhyra samt el vilket inte ingår hos de andra kommunerna. Även kostnaden för ett beredskapskök ingår i vad som rapporteras in av en kommun. Vad som i övrigt kan ingå i administrativa kostnader bland de intervjuade kommunerna är arbetskläder, telefoner, datorer samt köksutrustning.

### 3. Organisation

I detta avsnitt presenteras hur huvudmännens organisation av verksamheten med skolmåltider ser ut. Det finns både likheter och olikheter i huvudmännens organisationer – ofta kopplat till storlek på huvudmännen.

#### Måltidsorganisationen

Även hur man organiserar måltidsverksamheten varierar mellan kommunerna vilket också bidrar till att det är svårt att göra jämförelser. I Livsmedelsverkets kartläggning är det en majoritet av kommunerna som har en eller flera måltidschefer vilket kan vara en konsekvens av att större kommuner, med fler kök och fler medarbetare, kräver att styrning och ledning delas mellan fler personer, områden och möjligen på flera nivåer. Bland större kommuner är det även vanligare att man har funktioner som måltidsstrateg eller måltidsutvecklare. Detta kan ge större möjligheter att arbeta strategiskt med hållbarhet och utvecklingsfrågor. Mindre kommuner kan ha svårare att driva utveckling och ta initiativ som kräver resurser utöver den dagliga driften.<sup>11</sup>

I våra intervjuer ges exempel på olika sätt att organisera skolmåltiden. Det vanligaste är att man har en samlad enhet med ansvar för måltider till både skola och omsorg. Enheten kan ligga under en förvaltning som kan vara teknisk förvaltning, socialförvaltning eller den övergripande kommunala förvaltningen. I denna studie är det två av enheterna som ligger under utbildningsförvaltningen. Enheten kan även vara en del i en så kallad köp- och säljorganisation och som ska bära sina egna kostnader. Storleken på enheterna varierar med kommunernas storlek. Liknande resultat som tas upp i Livsmedelsverkets kartläggning, att det i större kommuner krävs att styrning och ledning delas mellan fler personer, områden och ibland på flera nivåer, framkommer även i intervjuerna. Det kan till exempel handla om att det under kostchefen finns områdeschefer som under sig har en kökschef med det operativa ansvaret för ett antal skolor. I mindre kommuner så kan det i stället handla om en enhet med endast en kökschef som ansvarar för skolmåltiderna på ett mindre antal skolor.

#### Tillagningskök eller mottagningskök?

Skillnaden mellan ett tillagningskök och ett mottagningskök är att ett tillagningskök är ett kök med hög tillredningsgrad utrustat för att tillaga hela måltider på plats och som i huvudsak tillagar mat till en lokal restaurang eller matsal. Tillagningskök kan även leverera mat till enheter i direkt anslutning till köket eller till flera olika, geografiskt spridda enheter. Ett mottagningskök är ett

---

<sup>11</sup>Kartläggning av måltider i kommunalt drivna förskolor, skolor och omsorgsverksamheter 2021-Fakta om offentliga måltider, sid 30, Livsmedelsverket 2022

kök med begränsad tillredning av livsmedel som tar emot, serverar eller distribuerar huvudkomponenterna och tillbehör till måltiden från ett tillagningskök. Mottagningskök tillagar ofta potatis, ris, pasta och sallad. Ett mottagningskök kan ta emot varm, kyld eller fryst mat för vidare beredning. Mottagningsköket kan ha lokal restaurang eller matsal i anslutning till köket.<sup>12</sup>

Livsmedelsverket lyfter att ett eget tillagningskök ökar möjligheterna för att kunna anpassa måltiderna och kan minska mängden matsvinn och ge fler möjligheter att integrera måltiderna i verksamheterna inom skolan. Tillagningskök är dock enligt Livsmedelsverket inte i sig självt en garant för god måltidskvalitet utan måste bemannas med kompetent personal för att fungera på bästa sätt. I genomsnitt äter 75 procent av kommunernas gymnasieelever och 70 procent av kommunernas grundskoleelever skolmåltider från ett tillagningskök, medan cirka hälften av förskolebarnen gör det. Tillagningskök kräver högre kompetens hos måltidspersonalen än mottagningskök.<sup>13</sup>

Av kommunerna som har intervjuats så har alla tillagningskök men även mottagningskök i olika utsträckning. I en av de mindre kommunerna så har man ett centralt tillagningskök som lagar mat som transporteras till kommunens alla skolor där det finns mottagningskök. I en annan kommun med fler skolor har man ett antal tillagningskök som serverar elever på ett antal skolor kopplade till det köket. När det gäller skolmatsedel så har kommunerna antingen en och samma för alla skolor i kommunen eller så har man en decentraliserad skolmatsedel där köksansvarig får sätta en egen meny men utifrån riktlinjer och kommunens policyer. I intervjuerna tas det upp att även om personalkostnaden är högre när man har tillagningskök så är det nödvändigt för att svara mot de krav som finns. Maten som serveras ska vara god men också ha ett bra näringsinnehåll. Det finns lokala hållbarhetsmål om att den ska vara närproducerad och ekologisk, samtidigt som det ska rymmas inom budgeten. Man ska även ha kompetens för att kunna laga olika typer av specialkost. Flera av de som har intervjuats i denna studie menar att om man har ett tillagningskök där man kan laga mer mat från grunden så kan det även ge en lägre kostnad för skolmåltiden, både i inköp och i tillagning jämfört med om man har mottagningskök.

---

<sup>12</sup>

<https://skr.se/offentligsakermat/tjanster/omwebbplatsen/sok.43629.html?query=tillagningsk%C3%B6k&submitButton=>  
<sup>13</sup> Kartläggning av måltider i kommunalt drivna förskolor, skolor och omsorgsverksamheter 2021-Fakta om offentliga måltider, sid 20, Livsmedelsverket 2022

## 4. Utmaningar och strategier för att möta dessa

I intervjuerna ställdes en fråga om vilka utmaningar huvudmännen ser beträffande skolmåltiderna. Nedan presenteras utmaningarna samt olika strategier för att möta dessa.

Alla intervjuade kommuner tar upp att den senaste tidens kostnadsökningar när det gäller råvaror är en extraordinär situation. Kostnadsökningarna ligger på 15 till 30 procent under året och det ges olika exempel på hur man handskas med det. Ett exempel är en kommun där ansvariga på måltidsenheten i sin kommunikation med politiska ledningen listat olika alternativ för att kunna möta kostnadsökningen utan att minska på kvaliteten på maten som serveras. Dessa alternativ är liknande även för övriga intervjuade huvudmän. Alternativen som listats är:

- Avsteg från målet med ekologiska livsmedel
- Genomföra personalneddragningar
- Utöka den vegetariska menyn från vegetariskt två dagar i veckan till tre dagar i veckan
- Ta ut ett högre pris från de förvaltningar som man levererar maten till

### Mål avseende ekologiska livsmedel

I Livsmedelverkets kartläggning är det cirka 70 procent av kommunerna som har ett mål avseende livsmedelsinköp som gäller ekologiska livsmedel. Målet kan vara på kort eller lång sikt. Förutsättningarna varierar mellan kommunerna och därmed även den andel som eftersträvas, men vanligt är runt 35 procent på kort sikt.<sup>14</sup>

I intervjuerna har i princip alla ett mål kring andelen ekologiska livsmedel och andelen varierar från 25 till 80 procent ekologiska livsmedel. I ett fall gavs exempel på att måltidsenheten hade räknat fram vad varje ökning av målet i procent kostade i pengar för att kunna presentera för den politiska ledningen. Även om det inte framkom att någon av kommunerna faktiskt hade minskat andelen ekologiska livsmedel i förhållande till målen så togs det ändå upp som ett tänkbart alternativ i några av intervjuerna.

---

<sup>14</sup> Kartläggning av måltider i kommunalt drivna förskolor, skolor och omsorgsverksamheter 2021-Fakta om offentliga måltider, sid 26–27, Livsmedelsverket 2022

## Personal och kompetensförsörjning

Livsmedelsverket menar att det krävs kompetensutveckling för befintlig personal för att kunskaper ska matcha den takt som branschen utvecklas i och som krävs för en hållbar omställning av livsmedelssystemet.<sup>15</sup>

I alla intervjuerna tas kompetensförsörjningen upp som en stor utmaning. Pensionsavgångar och brist på utbildad personal är vanligt förekommande och snarare än att ta upp personalbesparingar så gavs det flera exempel på att man aktivt arbetar med att behålla personal, hitta personal samt att öka kompetensen. Det ges flera exempel på hur kompetent kökspersonal bidrar till att man kan spara pengar med bibehållen kvalitet. I några av intervjuerna ges exempel på att man har kunnat spara pengar genom att samverka mer mellan kommunens skolmåltidskök och arbetslag på olika skolor/enheter. Det kan handla om att man tillfälligt tar in en vikarie från ett annat kök eller att man har ett så kallat referenskök där man har kompetensutbyte samt internutbildning för övrig kökspersonal.

## Minskat matsvinn

Matsvinn kan delas upp i tre olika sorters svinn. Kökssvinn kan uppstå i samband med inköp, förvaring och tillagning. Serveringssvinn kan exempelvis uppstå i samband med att överbliven mat i serveringskärl inte tas om hand på ett korrekt sätt. Tallrikssvinn är mat som lämnas kvar på tallriken.<sup>16</sup> Ett exempel som ges av flera av de intervjuade kommunerna är att man sparar pengar genom att minska matsvinnet eller plocka bort dyra produkter och ersätta med billigare alternativ, till exempel att välja en billigare pastasort. Med tillagningskök och kompetent personal är det enklare att arbeta med matsvinnet då man har andra möjligheter att använda den mat som blir över till att göra nya maträtter i stället för att man slänger maten. Förutom att arbeta med matsvinnet i själva tillagningsprocessen och serveringen så ges även flera exempel på att man arbetar med det matsvinn som kallas för tallrikssvinn. Ett sätt att arbeta med tallrikssvinnet är att man dagligen väger den slängda maten och jämför med vikten av den serverade maten. På så sätt går det att räkna ut en kostnad för svinnet. Här handlar det även om att arbeta med den pedagogiska personalen och eleverna. Några av kommunerna tar själva upp att man i dagsläget har dålig koll på tallrikssvinnet men att det är något man vill arbeta mer med. Både i ett ekonomiskt perspektiv och i ett miljöperspektiv.

## Mer vegetariskt

Att utöka den vegetariska menyn för att möta ökade kostnader är en strategi som alla intervjuade kommuner tar upp. Denna strategi går även hand i hand med att

---

<sup>15</sup> Kartläggning av måltider i kommunalt drivna förskolor, skolor och omsorgsverksamheter 2021-Fakta om offentliga måltider, sid 31, Livsmedelsverket 2022

<sup>16</sup> Nationella riktlinjer för måltider i skolan, sid 38 (Livsmedelsverket, 2021)



kunna möta andra uppsatta mål. Sedan 2007 rekommenderar Livsmedelsverket i de nationella riktlinjerna för måltiderna i skolan att ett vegetariskt alternativ erbjuds alla elever, som att av alternativen till lunchen.<sup>17</sup> Livsmedelsverkets riktlinjer tar hänsyn till både hälsa och miljöpåverkan och ger stöd i hur skolan kan köpa in och servera miljösmart mat. Livsmedelsverkets kartläggning visar att 6 av 10 kommuner erbjuder vegetariskt till alla varje dag.<sup>18</sup> Att ge barn i förskolan och skolan möjlighet att äta mer växtbaserat är enligt Livsmedelsverket viktigt för att tidigt grundlägga hållbara matvanor och bredda perspektivet för god och hållbar mat.

I intervjuerna ges olika exempel där man förutom att öka andelen vegetariska rätter som serveras per vecka även använder svinn från salladsbordet till att dryga ut vissa köttträtter. Till exempel att man drygar ut köttfärssåsen med gårdagens rårivna morötter.

## Pedagogiska måltider

Samtliga huvudmän som deltagit i intervjustudien lyfter att det är svårt att få in skolmåltiderna i den pedagogiska verksamheten och att ansvaret för att måltiderna ska bli bra vilar på hela skolan. Det som lyfts är att skolmåltiderna genom att integreras i skolans övriga verksamhet kan skapa mervärden, utan att det behöver kosta mer. Flera tar upp att de övergripande målen och riktlinjerna som finns för skolmåltiden inte enbart handlar om själva lunchsituationen utan det behöver även tas upp i klassrummet. Till exempel diskussioner om folkhälsa, miljö och hållbarhet samt vad skolmåltiden bidrar till långsiktigt gällande dessa perspektiv. En ståndpunkt som flera lyfter är att det finns ett större syfte med skolmåltiden och man måste få ökad acceptans för vad det innebär från såväl pedagogisk personal, elever som föräldrar. I intervjuerna lyfts att man upplever ett ökat tryck och ibland även motstånd från föräldrar och då framför allt gäller det den vegetariska maten. I vissa fall har det gått så långt att det inneburit en negativ påverkan på arbetsmiljön för anställda i köken.

## Skolmåltider i skolor där eleverna har sämre socioekonomiska förutsättningar

Livsmedelsverket gjorde hösten 2020 en kartläggning av matutbudet på ett antal högstadie- och gymnasieskolor.<sup>19</sup> Den visade att skolor i områden med sämre socioekonomiska förutsättningar oftare erbjuder frukost och serverar mer vegetariskt. Livsmedelsverket menar att det finns goda skäl att anta att de skolor som erbjuder frukost får elever som orkar mer under förmiddagen och inte är lika hungriga vid lunchtid. Som tidigare nämnts är det en av fem kommuner som erbjuder frukost till alla elever i grundskolan. Livsmedelsverkets undersökning av

<sup>17</sup> Nationella riktlinjer för måltider i skolan, sid 21 (Livsmedelsverket, 2021).

<sup>18</sup> Kartläggning av måltider i kommunalt drivna förskolor, skolor och omsorgsverksamheter 2021-Fakta om offentliga måltider, sid 21, Livsmedelsverket 2022.

<sup>19</sup> Livsmedelsverket. L2021 nr 07. Matutbudet i ungdomars vardag.

matutbudet i skolor visar att det är mindre vanligt att skolor i områden med sämre socioekonomiska förutsättningar uppmuntrar eleverna att äta mer frukt och grönt och ta med sig frukt hemifrån, än skolor i områden med starkare socioekonomiska förutsättningar. Livsmedelsverket menar att det kan bero på att hänsyn tas till att vissa familjer inte har ekonomisk möjlighet att skicka med frukt och att man tar större hänsyn till skollagens princip om att skolan ska vara avgiftsfri. Livsmedelsverket menar även att en möjlig insats för att öka frukt- och grönsaksintaget under skoldagen, på lika villkor för alla elever, skulle kunna vara att skolan erbjuder kostnadsfri frukt eller grönsaker utöver skollunchen. I Livsmedelsverkets kartläggning framgår att det endast är 15 procent av kommunerna som erbjuder frukt eller grönsaker utöver skollunchen i merparten av grundskolorna. Livsmedelsverket pekar på att en möjlig väg för en sådan skolsatsning är det skolfruktsstöd som finns inom EU sedan 2008 och som innebär en ekonomisk ersättning till skolor som delar ut och undervisar kring grönsaker och frukt under skoltiden. Sverige är idag den enda medlemsstaten inom EU som inte deltar i skolfruktsstödet.<sup>20</sup>

De intervjuade kommunerna tar alla upp att kostnadsökningarna leder till en ansträngd budget och man försöker lösa det på olika sätt. Gemensamt är att det råder konsensus om att man inte vill att det ska drabba eleverna. Det flera pekar på är att ökade kostnader för livsmedel även gäller i hemmiljön. I flera av intervjuerna nämns att man ser att eleverna äter mer nu när allting blivit dyrare, framför allt på måndagar och fredagar. I vissa områden har det redan varit så sedan tidigare men nu syns det även i en del andra områden och utspritt på flera dagar. En positiv aspekt som tas upp är att man tycker sig se att eleverna äter bättre nu än innan. Några av de intervjuade kommunerna har provat att servera frukost i skolan och har sett att det då blivit lugnare resten av dagen.

---

<sup>20</sup> Livsmedelsverket. L 2021 nr 07. Matutbudet i ungdomars vardag

# Rapporter för fördjupning

**Skolmåltiden – En viktig del av en bra skola** (Skolverket, Livsmedelsverket)

<https://www.skolverket.se/getFile?file=3174>

**Nationella riktlinjer för måltider i skolan** (Livsmedelsverket)

<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyrier-foldrar/riktlinjer-for-maltider-i-skolan.pdf>

**Kartläggning av måltider i kommunalt drivna förskolor, skolor och omsorgsverksamheter 2021** (Livsmedelsverket)

<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2022/l-2022-nr-01-kartlaggning-av-maltider-i-kommunalt-drivna-forskolor-skolor-och-omsorgsverksamheter-2021.pdf>

**Matutbudet i ungdomars vardag** (Livsmedelsverket)

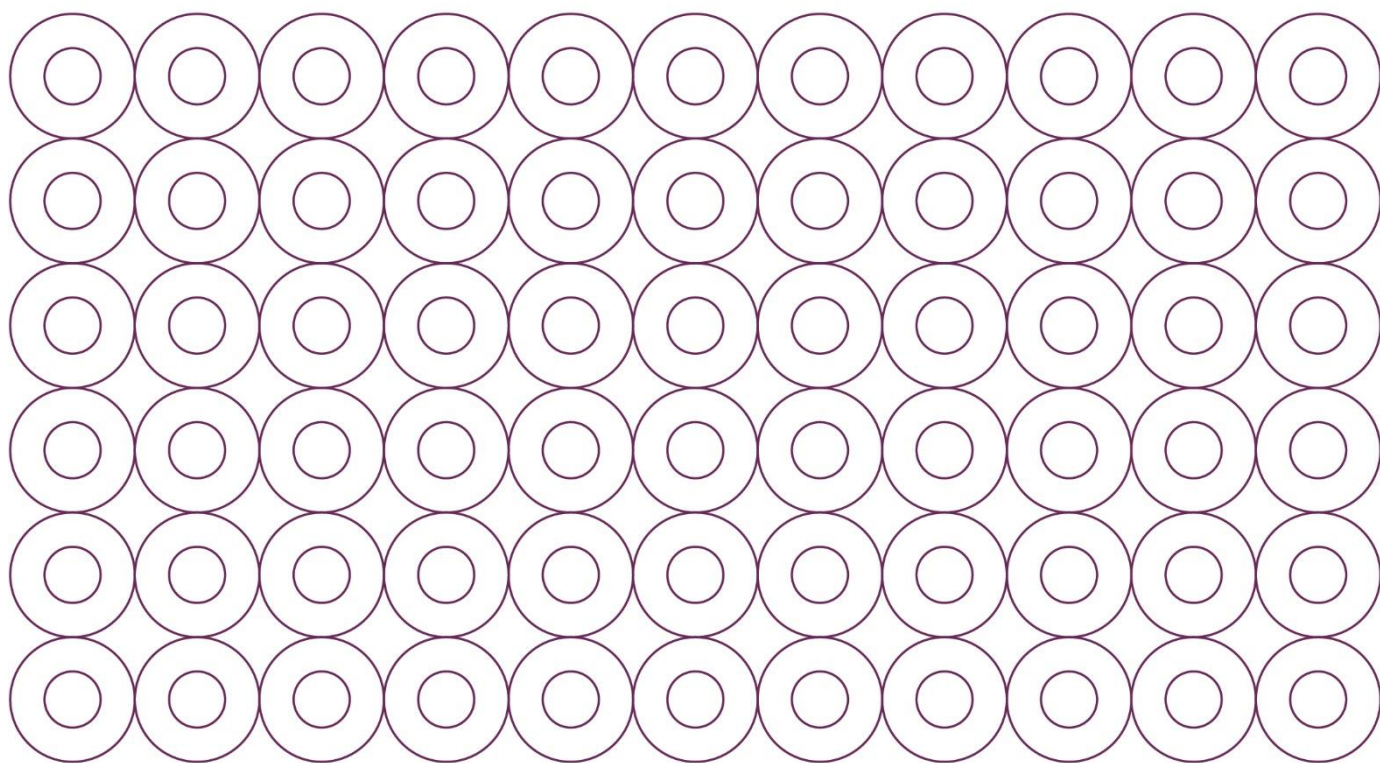
<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2021/l-2021-nr-07-matutbudet-i-ungdomars-vardag.pdf>

**Skolmat varje dag gav eleverna högre inkomst** (Artikel)

<https://www.forskning.se/2021/06/03/skolmat-varje-dag-gav-eleverna-hogre-inkomst/>

**Riktad tillsyn av skolmåltiden** (Skolinspektionen, 2012)

<https://www.skolinspektionen.se/globalassets/02-beslut-rapporter-stat/granskningsrapporter/ovriga-publikationer/2012/skolmaltiden--rt/riktad-skolmatiden-slutrapport.pdf>



*Skolverket*

[www.skolverket.se](http://www.skolverket.se)