

Skolmatens väg till tallriken

Följer Livsmedelsverkets råd | Dyrare ekologisk mat väljs bort

JÖNKÖPING

Hur skolmaten smakar och vem som lagat till den vet den genomsnittlige eleven, men varifrån den kommer känner inte många till.

Lina Ekeroth är kvalitetsutvecklare inom kost på Jönköpings kommun och jobbar med att planera och utveckla kvalitén på skolmaten.

När en skola ska göra mat till sina elever finns ett antal regler som bestämmer hur det får gå till och i vilka steg det ska göras. Först måste de följa den grundmatsdel som Lina och hennes kollegor på utbildningsförvaltningen har skapat. Det är ett rullande

schema med två mål mat per dag i sex veckor och matsedel är framtagen med speciella näringskrav i åtanke.

- Vi formlar grundmatsdelen utifrån rekommendationerna från Livsmedelsverket, men den är inte satt i sten. Om det en dag till exempel ska finnas fisk att välja, bestämmer skolan själv hur de vill tillaga den, säger Lina Ekeroth Sandqvist.

NÄR SKOLORNA SEDAN har gjort sin egen matsedel väljer man livsmedel utifrån anbudet.

- Detta går till så att upphandlingsenheten på kommunen ser till att alla företag och grossister som kan leverera de eftersökta råvarorna kan ta del av informationen och ansöka om att få göra en

upphandling. Enligt Lagen om offentlig upphandling (LOU), väljs de billigaste företagen av de som uppfyller kvalitetskraven. Alltså prioriteras inte till exempel ekologiska produkter alltid, på grund av deras höga pris. Det görs sedan en ny upphandling vart tredje år.

Till sist behöver de planera hur mycket mat som delas ut till ungdomarna, ett jobb som kökets personal sköter.

- DET ENDA KÖKET kan göra för att förhindra att mat slängs är att göra en god planering och laga lagom mycket. Man tvingas nämligen slänga mat som en gång har serverats. Tyvärr beror dock det mesta av svinet på mat kastad av eleverna själva.

Ekologiska produkter, Fairtrade och närproducerat är viktigt för många, men det kostar mer.

Lina Ekeroth Sandqvist förklarar att varje skollunch kostar i snitt 7 kronor och 60 öre, vilket gör det utmanande att följa de riktlinjer som finns. En sådan strävan är att alla kommunala inrättningar ska köpa ekologiskt för 25 procent av sin kostbudget, något som endast ett fåtal av Sveriges 290 kommuner har lyckats med.

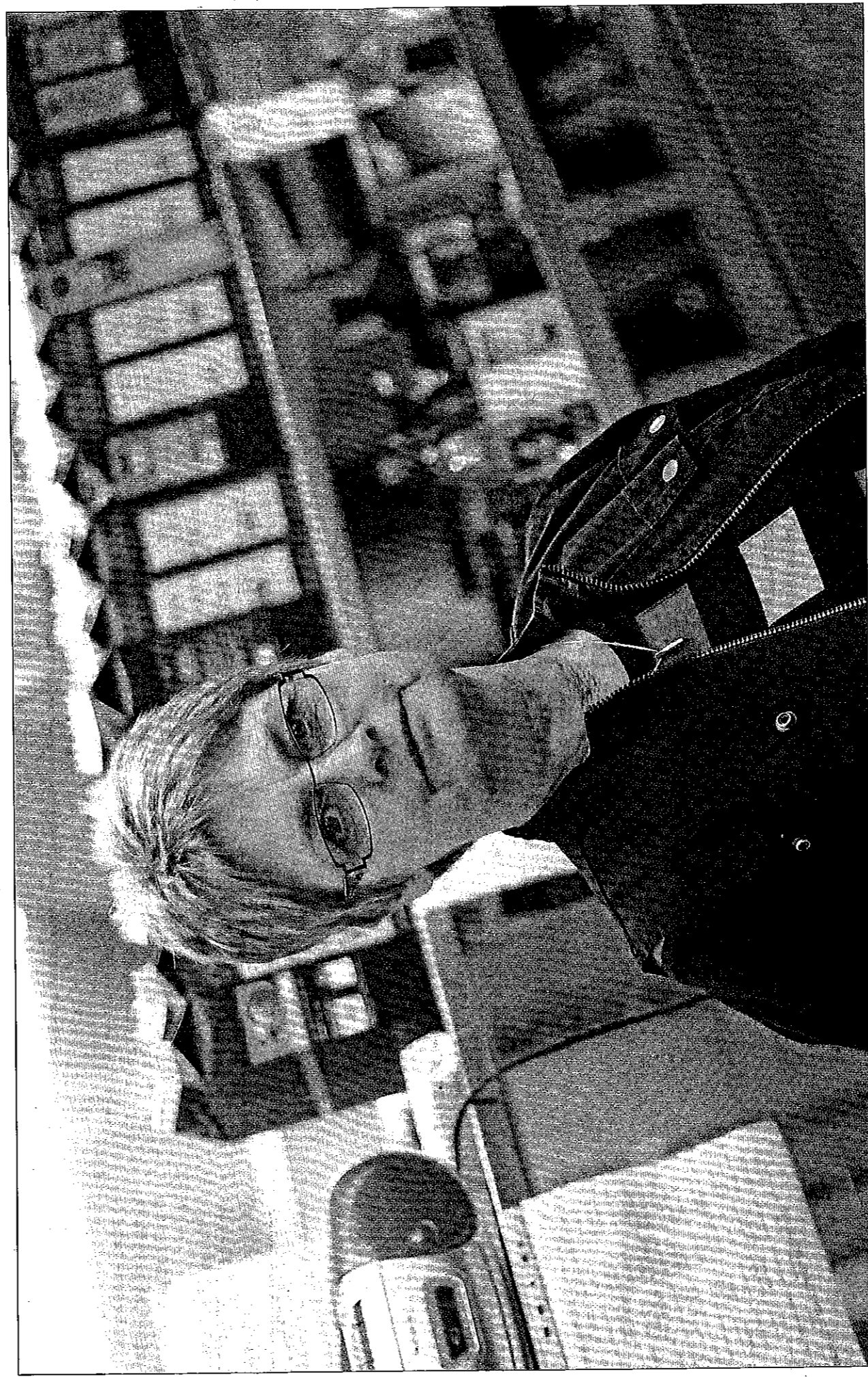
- VI HAR ANSÖKT om att få mer pengar av kommunen för att uppnå detta, men att vi skulle få tillräckligt är inte realistiskt i dagsläget, säger Lina Ekeroth Sandqvist.

Henning Schygge
rookie@jonkopingsposten.se



Lina Ekeroth Sandqvist, kvalitetsutvecklare inom kost på Jönköpings kommun, berättar att Lagen om offentlig upphandling (LOU) förhindrar skolor från att välja närproducerade varor i länd, men att de svenska företagen faktiskt oftast blir smidiga gäst att handla av.

Foto: MARCUS YNGWE



"På Erik Dahlbergsgymnasiet används halvfabrikat som köttbullar, bifår och korv. Annars lagas det mesta på plats i köket", berättar Anna-Lena Näslund, kökschef på ED.

Foto: ELLEN LINDBERG

Avtal bestämmer vad skolorna kan köpa

ERIK DAHLBERGS- GYMNASIET

Fem dagar i veckan året runt slavar vi upp den på våra tallrikar, diskuterar den och bedömer den. Skolmaten. Men vet vi egentligen vad den kommer ifrån? Och bryr vi oss om vad den innehåller?

Rookie begav sig till Erik

handla utanför avtalet, vilket innebär vissa begränsningar.

- VI KAN TILL EXEMPEL inte köpa ägg eller grönsaker från lokala aktörer. Det hoppas jag ska förändras när vi får ett nytt avtal i höst. Vi kan inte heller påverka att köttet och fisken vi serverar ska vara enbart svensk, utan maten innehåller även kött från Danmark och Tyskland, säger hon.

Att köttet och fisken inte

är enbart svensk har dels med avtalet att göra, men det är också en fråga om tillgång.

- Det finns inte så mycket svensk fisk att det räcker till alla skolor i Jönköping, till exempel. Då finns det inga andra alternativ än att några får nöja sig med utländsk, säger Anna-Lena Näslund.

MJÖLKEN SOM SERVERAS i Erik Dahlbergsgymnasiet matsal är ekologisk. Dock används vanligt i matlagningen.

Bland grönsaker är en del ekologiska, men inte alla.

- Det skulle bli alldeles för dyrt att enbart ha ekologiska råvaror. Vi har bara åtta kronor per portion att röra oss med, det är inte så mycket. Men det är en politisk fråga, inget vi kan göra någonting åt, säger Anna-Lena Näslund.

En annan viktig miljöaspekt är vad som händer med maten efter att den har slängts från elevernas tallrikar. Många skolor i Jönkö-

ping gör biogas av sitt matavfall, snart även Erik Dahlbergsgymnasiet. Tills dess går dock maten rätt ner i soporna.

- ALL MAT SOM SLÄNGS är ett stort problem. Hade det inte varit så mycket svinn hade vi haft mer pengar att handla för, konstaterar Anna-Lena Näslund.

Elin Hermansson
rookie@jonkopingsposten.se

JP
19/1-12