

Uppskattning av kostnader vid implementering av föreslagen kostpolicy.

Bakgrund

Ekologisk samt hälsofrämjande mat är ett område som utvecklats snabbt under de senaste åren. Termen ekologiska livsmedel är definierad i ett EU-direktiv och innebär att livsmedlet ifråga framställts på ett speciellt sätt och att detta kan styrkas (certifieras) med hjälp av etablerade kontrollsystem. KRAV är ett exempel på ett sådant kontrollsystem som uppfyller EU-direktivets regler. Den svenska organisationen KRAV rapporterar kraftiga ökningar av volym och antalet artiklar som certifierats. Hos de största livsmedelskedjorna ökar de ekologiska produkterna kontinuerligt sin andel och i flera fall föreligger knappt någon merkostnad för privatkonsumenter som väljer ekologiska livsmedel. Marknaden för storkök har dock varit senare i starten men börjar nu, som ett resultat av ett ökat kundtryck att röra sig mot ett större och billigare ekologiskt utbud. Flera kommuner, stadsdelsförvaltningar och landsting har varit föregångare och tidigt bestämt sig för att öka inköpen av ekologiska produkter. Västra Götaland har en central budget för eventuella merkostnader för ekologiska livsmedel, Malmös skolrestauranger serverar redan 20% ekologisk mat, Trosa kommun ca 20%, Lunds kommun 10% och Region Skåne har nyligen beslutat att det ska serveras 25% ekologisk mat år 2010. Ändå ligger Sverige efter den snabba utveckling som förekommer i flera andra länder bl. a. Danmark, Tyskland och Österrike.

Förslaget till kostpolicy

Lsf har föreslagit en kostpolicy för SLL som bl a innebär att mål sätts för en gradvis ökande andel ekologiska måltider med ett slutmål på 25 % år 2011. Lsf har på grundval av nedanstående resonemang antagit att ett införande av kostpolicyen medför en merkostnad på 5-10% per serverad ekologisk måltid. Antagandet har ifrågasatts och därför redovisas beräkningsgrunden nedan.

Beräkningsgrunder

Som funktionell enhet, dvs räknebas, har Lsf valt en serverad matportion. Vidare har antagits att ca 32 % av priset på en serveringsportion härtör från råvarorna. Resterande 68 % är kostnader för personal, lokaler, köksinventarier m.m.

Exempel på smarta inköp

I förslaget till kostpolicy anges att inslaget av ekologiska livsmedel ska öka över tid. Dessutom anges att en hög kunskapsnivå i alla led från upphandlare till serveringspersonal möjliggör smarta val, dvs man upphandlar, avropar, beställer och tillagar sådana livsmedel som ger största möjliga mervärde till minsta möjliga kostnad. Det är viktigt att måltidsplanering och inköp sker med eftertanke och kunskap. Det blir då möjligt att, till en rimligt låg merkostnad, komponera måltider av hög kvalitet där vissa konventionella livsmedel ersatts av ekologiska sådana. Som nämnts ovan är det endast en del av måltidens kostnad som utgörs av råvarukostnader. Kostnaderna för personal, lokaler och köksutrustning torde knappast påverkas av att några konventionellt framställda råvaror ersätts med ekologiskt framställda sådana. Genom att gå försiktigt fram och välja ekologiska varianter av de livsmedel där merkostnaden för råvaran är noll, liten eller till och med negativ t.ex. mjölk (+13%), råris (0 %) och krossade tomater (+7%) pannkakor (-12%) kan serveringsportioner komponeras så att merkostnaden för tjänsten "måltid på tallriken" hamnar mellan 5-10%.

Antag att en måltid kostar 50 kr. Råvarukostnaden är då ca 16 kr (32% av priset). Antag sedan att vi ersätter några komponenter med ekologiska alternativ.

Livsmedel per serveringsportion	Kostnad konventionellt	Kostnad ekologiskt
Råris okokt, 40 g	0,42 kr	0,42 kr (0 %)
Riven morot, 50 g	0,60 kr	0,72 kr (+ 20%)
Nötfärs, 100 g	5,55 kr	7,62 kr (+ 37%)
Summa merkostnad per portion	0 kr	2,19

Ökning av råvarukostnad	0 kr	2,19 kr / 16 kr = 14%
Ökning av totalt portionspris	0 kr	2,19 kr / 50 kr = 4,4%

Merkostnaden för råvaran är 2,19 kr (14% ökat råvarupris) men då hänsyn tas till att råvarukostnaden endast utgör en mindre del av totalpriset innebär det ekologiska valet att den serverade portionens pris stiger med blott 4,4%. På liknade sätt har kostekonomiskt utbildad personal, med olika räkneexempel, visat att det är sannolikt att en klok tillämpning av SLLs föreslagna kostpolicy kommer att generera en totalkostnadsökning per serverad ekologisk måltid som ligger i intervallet 5-10%. Denna kostnadsökning har angetts i de dokument som åtföljer den föreslagna kostpolicyen.

I landstinget finns ca 5400 vårdplatser. På helårsbasis serveras heldagsmåltider vid ca 80 % av dessa, dvs ca 4300 heldagsmåltider serveras i landstinget. Om kostnaden för en heldagsmåltid antas var 130 kr (20 kr frukost, 55 kr lunch, 55 kr middag) blir totalkostnaden för patientmåltiderna ca 200 mkr. Om samtliga dessa skulle vara ekologiska skulle merkostnaden bli 5-10 % av 200 mkr, dvs 10-20 mkr. Eftersom endast 25 % av måltiderna föreslås vara ekologiska år 2011 blir merkostnaden 25 % av 10-20 mkr, dvs 2,5-5 mkr.

Erfarenheter från andra organisationer

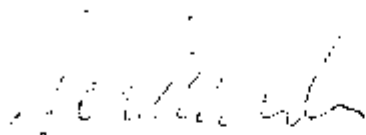
I skriften "Ekologiskt i offentliga storhushåll" redovisar organisationen Ekocentrum (www.ekocentrum.info) hur tjugo olika offentliga aktörer har arbetat med att introducera en ökande andel ekologiska livsmedel i storhushåll. Trosa kommun anger en merkostnad på 75 öre per portion för den ekologiska maten och det har räckt med tre helt ekologiska produkter (mjölk, morötter och vitkål) för att nå målet om 20%. Måltidsentreprenören har inte fått någon budgetförstärkning utan klarat detta inom konstant budget.


Malmö stad har ett politiskt beslut om att nå 20% ekologiska livsmedel redan 2007. Dessutom finns en vision om 100% ekologiskt till år 2012. Några extra finansiella resurser har inte tilldelats och redan 2005 nåddes 10%. Sedan 2001 har man inte haft några problem med att få leverantörerna att leverera ekologiska produkter.

Sammanfattning

Både nationellt och internationellt finns en stark utveckling mot att minska den miljöbelastning som framställningen av vår dagliga mat innebär. I den kostpolicy som nyligen föreslagits Landstingsstyrelsen finns ett program för att stegvis öka inslaget av ekologisk mat. Kostnaderna har beräknats på de

faktiska merkostnaderna för råvarorna med antagandet att övriga kostnader är konstanta. Det visar sig, också vid jämförelse med andra storköksaktörer, att det går att nå en hög andel ekologiska livsmedel till en rimlig merkostnad (5-10%). I ovanstående beräkning blir merkostnaden för införande av 25 % ekologiska måltider vid nuvarande antal vårdplatser 2,5-5 mkr årligen.


Åke Wennmalm
Miljödir.


Per Dahlgren
Upphandlingsdir.