

Kontaktperson
Mia Prim
Sensorik och Arom
010-516 66 70
Mia.Prim@sik.se

Datum
2012-11-30

Beteckning
Dnr 19-700/11

Sida
1 (7)

Jordbruksverket
Landsbygdsavdelningen
551 82 Jönköping

Den svenska skolmaten – en gastronomisk måltidsupplevelse

Diarienummer: 19-700/11

Stödmottagare: SIK AB

SAMMANFATTNING

Positiva effekter

- Nulägesanalysen visade att det görs flera skolmatsprojekt i Sverige, vilket är glädjande.
- Nulägesanalysen bekräftade att ingen har satt fokus på elevens måltidsupplevelse, vilket gör detta projekt än viktigare.
- Observationer gjorda i sex olika skolor visade på att maten endast är en av flera faktorer som påverkar måltidsupplevelsen.
- Maten upplevedes ur vuxenperspektiv som förhållandevis bra vid observationerna och faktorer som miljö och människor bedömdes ha större förbättringspotential.
- Rektorer och politiker har identifierats som roller med stort ansvar för skolmåltidsupplevelsen samt stor möjlighet att påverka.
- Projektet har lockat till sig 14 olika företag och organisationer vilka har tagit aktiv del i projektet.
- Projektgruppen har definierat att mervärden av projektet bl.a. är att projektet ser Skolmåltiden ur ett helhetsperspektiv, har fokus på eleverna samt ger skolmatsfrågan status, tyngd och stolthet.
- Seminarierna som var inplanerade i projektet primärt för rapportering, beslutsfattande och verifiering blev en viktig mötesplats för deltagarna och en arena och gränssnitt för diskussioner mellan olika beslutsfattare med ansvar för skolmåltidsupplevelser.
- Spridning av projektets resultat har bedömts mycket viktigt varför ett större öppet seminarium planeras inför nästa år istället för 2014.

Övriga erfarenheter

Under nulägesanalysen samt i projektets diskussioner har det varit tydligt att många bra skolmatsprojekt varar en kortare tid och att kunskapen och lärdomarna sedan tenderar förloras med brist på fortsatt finansiering eller engagerad personal. Hållbarheten i vårt arbete har därför fått ökat fokus och målet är att projektets resultat ska få en långlivad ägare.

BAKGRUND

Det finns modeller utvecklade för att skapa måltidsupplevelse inom restaurang men inte för offentlig sektor där måltidsnjutningen sällan kommit i första rummet. Mycket forskning talar för att njutbar mat gör större nytta än icke njutbar mat, den ger i vissa fall bättre näringsupptag och fram för allt - den äts och ger glädje. Måltidsupplevelse är ett mycket komplext begrepp och innefattar många aspekter på ätandet och den ätandes. Den enskilde individens uppfattning om vad som överhuvudtaget inbegrips i begreppen *ätligt* och *mat*, definitionen av vad som inbegrips i en *måltid* och hur den ska ätas är grundläggande för om måltiden ska anses vara just en måltid. I en icke privat kontext spelar andra faktorer in – sällskapet vid måltiden, servicen, förväntningarna, möjligheterna att välja, rummet, inredning, dukning, ljud, dofter, temperatur, namnet på måltiderna etc. Det här är faktorer som forskning har visat påverkar våra förväntningar och absoluta upplevelser. Det är också klart bevisat att samma rätt serverad i olika kontexter såsom bättre restaurang jämfört med studentrestaurang och sjukhus, upplevs mycket olika.

Många projekt pågår idag i Sveriges kommuner för att titta på skolmåltider men i de fall där man har studerat även måltidsupplevelsen har man ofta antagit den modell, Five Aspects Meal Model (Gustafsson, I-B m.fl.), som för drygt tio år sedan skapades utifrån Guide Michelins bedömningskriterier vid betygssättning av restauranger. Det finns skäl att pröva tillämpningsbarheten av denna modell och ännu hellre, göra en grundläggande vetenskaplig studie av vilka faktorer som spelar roll i den aktuella kontexten, svenska skolmatsalar. Med en anpassad och användbar tankemodell kan produktionsprocessen struktureras och målet med njutningsfulla måltider för bättre prestanda i skolan uppnås.

Five Aspects Meal Model är en modell som utvecklats och publicerats av Restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan, Örebro universitet, och som har väckt internationell forskningsintresse. En vidareutveckling och skräddarsydd anpassning av denna vore, utöver den direkta nyttan för användarna, ytterligare ett svenskt framsteg inom måltidsforskningen.

SYFTE OCH MÅLGRUPP

Syftet med detta tvååriga projekt (mars 2012-mars 2014) är att tillsammans med personal och ätandes inom offentlig sektor ta fram en användarvänlig tankemodell, grundad i forskning och empiriska studier, för att skapa bättre måltidsupplevelser i svenska skolmatsalar.

Syftet för aktiviteterna utförda under 2012 var:

(1) att göra en nulägesanalys av skolmatsalsprojekt med fokus på måltidsupplevelse. Detta gjordes, (se Bilaga) samt att presentationer om måltidsupplevelse, FAMM, och aktuella forskningsprojekt gjorts vid projektmöten som varit öppna för deltagare i styr- och referensgrupp. Detta har därefter diskuterats i workshops.

(2) att genom deltagande observation under måltider i definierade skolmatsalar kartlägga olika faktorer som inverkar på måltidsupplevelsen. Styrgruppen och referensgruppen var delaktiga i planeringen. När studien presenterades fördes även diskussioner med projektgruppen.

(3) sammanfatta projektets aktiviteter i rapporter. Detta har gjorts, se bilaga. Efter varje projektmöte har dessutom en dokumentering av aktuell workshop gjorts.

(4) hålla i två projektmöten för deltagande företag och intressenter. Detta har gjorts men då deltagarnas behov var större än väntat och resultaten från workshops ett värde i sig infördes ett tredje projektmöte i slutet av projektperioden.

Målgrupp för modellen är offentlig sektor, hela den svenska livsmedelsindustrin som utvecklar och producerar produkter till offentlig sektor samt kommunala och privata måltidsproducenter. Målgrupp för resultatet av modellen, bättre skolmåltider, är elever i skolorna och i förlängningen även skolverksamheten.

Projektet har nått ut till alla i denna målgrupp genom valet av en stor bredd i styr- och referensgrupp samt valet av inbjudna till seminarier. Vid det första projektmötet presenterade Livsmedelsverket, SkolmatSveige samt CreoHälsa sina respektive arbeten för skolmaten. Vid det andra projektmötet presenterade Hushållningssällskapet sitt arbete med FokusMatglädje och två elever som representerade Ungdomsfullmäktige i Göteborgs Stad presenterade sitt arbete för bättre skolmat. Särskilt det senare skapade mycket intressanta diskussioner. Vid det tredje projektmötet bjöds Pär Bergkvist från Magasin Måltid in för att berätta mer om sina hundra skolmatsupplevelser samt arbetet med White Guide Junior. Därefter berättade Annika Unt Widell om sin strävan och stora engagemang för bättre skolmat via Skolmatens Vänner. Inbjudna till detta möte var ett flertal lokala politiker men endast en hade möjlighet att närvara. Denna närvaro var givande för projektet.

PROJEKTETS MÅL

Målet med projektet totalt är att kunna förse offentlig sektor med en enklare tankemodell för att kunna förbättra matupplevelsen och därmed allt som följer på detta.

- Ett effektivare system för att skapa måltidsupplevelser
- Större kunskap om vilka faktorer som påverkar måltidsupplevelsen i skolmatsalar
- större möjlighet att förse eleverna med lagom mycket av god mat i en behaglig miljö
- hög och jämn måltidskvalitet

- ett svenskt framsteg inom måltidsforskningen
- Under detta första år har vi:
- uppnått en större kunskap om vilka faktorer som påverkar måltidsupplevelsen i skolmatsalar.
 - identifierat rollerna som påverkar de olika faktorerna som skapar måltidsupplevelserna.
 - lagt grunden till ett svenskt framsteg inom måltidsforskningen.

GENOMFÖRANDEPLAN OCH TIDSPLAN

De aktiviteter som var planerade i projektet under 2012 var:

- Projektmöte 1, Q1
- Nulägesanalys, Q2
- Projektmöte 2, Q2
- Rapport 1, Q2
- Observation, Q3+ Q4
- Rapport 2, Q4

Projektmöte 1 genomfördes den 15 maj, dvs i Q2 istället för planerat i Q1. När godkännandet av projektet väl var i hamn i början av mars månad fick datumet för mötet läggas senare än planerat för att kunna få med alla villiga företag och organisationer. Mötet hölls på SIK och var ett heldagsseminarie inklusive föreläsningar och workshops. Presentationer från seminariet samt resultatet från workshopen lades ut på hemsidans interna sidor till medlemmar i styr- och referensgrupp.

Nulägesanalysen genomfördes under Q3, dvs med fördröjning efter den sena starten.

Projektmöte 2 genomfördes den 27 septembr på SIK, dvs i Q3. Mötet hölls på SIK och var ett heldagsseminarie inklusive föreläsningar och workshops. Presentationer från seminariet samt resultatet från workshopen lades ut på hemsidans interna sidor till medlemmar i styr- och referensgrupp.

Rapport 1. Rapporten om nulägesanalysen har presenterats för styr och referensgrupp, diskuterats samt skickats ut till berörda parter för verifiering. Den är nu utdelad och ska publiceras på projektets hemsida. Detta skedde i Q3.

Observationerna på sex utvalda skolor genomfördes under Q4.

Rapport 2, Resultatet av observationerna har presenterats för styr- och referensgrupp, diskuterats samt skickats ut till berörda parter för verifiering. Den ska publiceras på projektets hemsida. Detta skedde i Q4.

Utöver det planerade har även **ett extra tredje projektmöte** hållts den 29 november samt att projektet har kommunicerats via **media och hemsida**.

Sammanfattningsvis kan vi konstatera att projektet startade senare än planerat men har därefter hållit tidsplanen och dessutom gjort fler aktiviteter än planerat.

SPRIDNING AV PROJEKTETS RESULTAT

Projektet berör såväl företag, offentlig förvaltning och övriga intressenter varför projektet kommer att publicera sina resultat på en hemsida som är öppen för alla. De rapporter som under året har publicerats kommer att läggas upp på hemsidan och även spridas till berörd media. Detta är dokumentering som lever vidare efter projektet. I september nästa år planeras ett större öppet seminarium. En artikel till en måltidsforskningsinriktad tidskrift är planerad till nästa år.

Under 2012 har projektet främst marknadsförts via Face Book, egen hemsida och Livsmedel i Fokus men inför 2013 kommer spridningsaktiviteterna att öka i och med att det finns information och kunskap att sprida.

Tydligt i diskussionerna vid seminarierna samt av resultaten från nulägesanalysen är att hållbarheten i svenska skolmatsprojekt är ganska dålig. Det arbete som gjorts tenderar att försvinna eller glömmas bort och hjulet måste uppfinnas återigen. Detta är något vi har tagit till oss och ska arbeta mer med under nästa år för att säkerställa att projektets resultat lever vidare efter det att projektet avslutats.

PROJEKTETS FINANSIERING

Den totala slutkostnaden för projektet blev 748 029 kr mot 900 000 kr enligt ansökan.

Finansiärer (likvida medel):

Arla Foods	25 000
Fazer Food Services Sverige	25 000
Findus Sverige AB	25 000
Göteborgs stad	20 000
Martin & Servera	25 000
Menigo	25 000
Sodexo AB	25 000
Uddevalla kommun	15 000

Utöver 185 000 kr i likvida medel har arbetsinsatser gjorts av ovanstående samt Creo Hälsa, Hushållningssällskapet Väst, skolmat Sverige, Skolmatens Vänner, Svensk Fisk samt Svensk Mjök vilket anges i projektdagböcker och medfinansieringsintyg. Värdet av arbetsinsatserna motsvarar 262 200 kr. **Total medfinansiering** är således **447 200 kr**.

Kommentar till budgetutfallet:

Lönekostnaderna för Mia Prim och Annika Åström blev lägre än beräknat främst för att beslut togs att låta Creo Hälsa, ett av de medverkande företagen, utföra de faktiska observationerna. Deras erfarenhet av samma arbete talade för att detta var en mycket lämplig lösningen.

Mötesomkostnaderna var lägre då mötena har kunnat hållas på SIK i Göteborg där lokalerna har upplåtits kostnadsfritt till projektet. Endast en föreläsare på ett av mötena har vi betalt arvode och reseersättning för, resterande föreläsare har gjort detta kostnadsfritt eller som deltagare i projektet.

Resekostnaderna har varit obefintliga då projektdeltagarna själva bekostat sina resor till mötena på SIK och deltagarna från SIK inte har varit tvungna att resa eller betala övernattningskostnader.

Extra utgifter som uppstått är kostnader för det konsultuppdrag Creo Hälsa utförde i observationsstudien, inköp av en bok från Allebarnsrätten vilken ingick i Nulägesanalysen, samt inköp av foto till hemsidan. Fotot kan nu användas till artiklar och publikationer inom projektet.

Medverkande företag har lagt mer tid än vad som var beräknat men det beror på egna val och intresse så det uppfattar vi enbart som positivt.

PROJEKTETS ARBETSSÄTT

Projektledare Mia Prim, SIK AB

Projektledning, PR-arbete, föreläsningar, seminarieplanering och genomförande, genomfört nulägesanalys, planerat och analyserat observationerna, rapporter.

Annika Åström, SIK AB

Kontakt styr samt referensgrupp, granskare, seminarieplanering,

Såväl styr- som referensgrupp har under året träffats under projektmöten (3st) för att planera nya aktiviteter och få information om de aktiviteter som utförts. Vid dessa möten har även information insamlats till projektet via workshops. Varje deltagande företag har fått lov att skicka olika representanter för att möjliggöra så god stabilitet som möjligt i projektet. Några företag/organisationer har skickat flera deltagare till projektmöten, vilket har välkomnats.

Styrgrupp

Arla Foods

Creo Hälsa

Fazer Food Services Sverige

Findus Sverige AB

Göteborgs stad

Martin & Servera

Menigo

Sodexo AB

Uddevalla kommun

Referensgrupp

Hushållningssällskapet Väst

Skolmat Sverige

Skolmatens vänner

Svensk Fisk

Svensk Mjök

SLUTSATS OCH REKOMMENDATIONER

Det här projektet har pågått i ett år och befinner sig i halvtid. De slutsatser vi kan dra nu är att de planerade aktiviteterna har varit väl genomtänkta och har följaktligen svarat på syftet. Nulägesanalysen bekräftade att det finns en brist på skolmatsprojekt med elevfokus. Hade det funnits ett projekt med elevfokus hade vi omarbetat planen och utvärderat om samarbete var lämpligt. Observationerna utfördes på skolor av mycket olika karaktär vilket var glädjande. Detta möjliggjorde en bättre bild av hur skilda måltidsupplevelser kan vara.

Utan projektets deltagare, samarbetspartners i styr- och referensgrupp, hade detta varit ett ganska platt projekt med kort livslängd. Så är inte fallet. Deltagarna kommer från olika delar i skolmatens kedja från jord till bord och alla har olika roller och ansvar samt ett stort engagemang som har varit mycket inspirerande att ta del av. Det har funnits en samsyn kring måltiden och vikten av att ha ett elevfokus. Tillsammans har deltagarna definierat framgångsfaktorer, mervärden och förbättringspotential för projektet. Mötena i sig har varit mycket uppskattade. Varje gång har något nytt tillförts kring skolmatsarbete i Sverige eller utomlands, projektets aktiviteter har presenterats och diskuterats, gemensamma kunskaper i gruppen har lyfts och nästa steg har planerats. Rekommendationerna är att ha en bred deltagargrupp i ett projekt som berör så många olika yrkesroller och aktörer, samt att deltagarna har mandat i sin organisation att driva frågan. Nästa år kommer vi att kunna dra nytta av deltagarnas egna kommunikationskanaler för att sprida information.

KONTAKTPERSON

Mia Prim
SIK AB
mia.prim@sik.se
010-516 66 70

Annika Åström
SIK AB
annika.astrom@sik.se
010-516 66 78

SIK - Institutet för Livsmedel och Bioteknik AB
Sensorik och Arom

Utfört av

Mia Prim