

Du ska använda blanketten för att skriva en slutrapport som beskriver genomförandet och resultatet av projektet. Rapporten kommer att publiceras på Jordbruksverkets webbsida.  
Du ska skicka in slutrapporten i elektronisk form tillsammans med ansökan om utbetalning till Jordbruksverket.

### A. Uppgifter om stödmottagaren

Namn och adress Vara kommun Stora torget 8 534 81 Vara	Diarienummer  19-582/12
Projektname Projekt Måltidsutbildare	

### B. Uppgifter om kontaktperson

Namn och adress Mija Gustafsson, Vara kommun Stora torget 8 534 81 Vara	Telefonnummer (även riktnummer) 0512-31890 Mobiltelefonnummer 0767604049 Faxnummer (även riktnummer) 0512-31310
E-postadress mija.gustafsson@vara.se	

### C. Sammanfattning av projektet

#### C1. Projektet genomfördes under perioden

Från och med 2012-04	Till och med 2012-11
-------------------------	-------------------------

Var genomfördes projektet?

Projektledning i Vara, utbildningsdagar i Göteborg. Hemmastudier i deltagarnas egna kommuner.

Här ska du kort och konkret beskriva projektet

Huvudsyftet med projekt "Måltidsutbildare" är att höja kompetensen inom storkök/offentliga kök genom att upprätta en struktur för kunskapsöverföring till storkök/offentliga kök. Målet med projektet var att rekrytera kockar hemmahörande i offentliga storkök och utbilda dessa till Måltidsutbildare. Utbildningen har varit en distansutbildning uppdelad i fyra block med tvådagarsträff samt hemuppgifter i varje "block". Efter genomgången utbildning har kockarna fått kompetens i att utveckla de i projektet prioriterade områdena – val av råvaror med tanke på kvalitet, tillagningsmetoder, helhetsupplevelsen med måltiden med hänsyn till måltidsmiljö, service och bemötande, ledarskap i olika situationer, inläring och grupprocess samt förmågan att överföra denna kunskap till andra. 11 kockar rekryterades till projektet, varav sju utbildade sig färdigt och diplomerades vid projektets slut. En vision för projektet är att utvärderingen av projektet ska ligga till grund för att varje kommun i framtiden har en egen måltidsutbildare som verkar för att säkerställa utbildningsnivån bland kommunens kökspersonal i skola, vård och omsorg.

#### D. Målgruppen - Vem riktade sig projektet till?

Personer eller grupper	På vilket sätt har de fått nytta av projektet?
Kockar verksamma i storkök/offentliga kök	Delaktiga kockar har genom projektet fått ökad kunskap yrkeskunskap, samt praktiska verktyg om hur man överför denna kunskap till andra. Genom att få ökad kunskap, samt verktyg för att överföra denna kunskap ges förutsättningar för att utvecklas i sitt arbete och att ha möjlighet till att utveckla den verksamhet man själv arbetar i.

#### E. Genomförandet av projektet

##### E1. Varför ville ni genomföra projektet?

I Nationellt Centrum för Måltidens arbete med att ta fram underlag för ett utbildningscentrum för måltider i storkök/offentliga kök har man genomfört en behovsinventering för att kartlägga målgruppen, i denna har man sett att det finns ett stort behov att höja kompetensen hos kökspersonalen. I underlagen framkom också tydligt bristen på utbildare inom den offentliga måltiden. Utbildningar inom storkök som finns idag har ofta större fokus på verksamhet i privat regi, och eftersom arbetssätten och styrsystemen skiljer sig åt ser vi ett stort behov av att ta fram utbildare/utvecklare med rötterna i den offentliga måltidsverksamheten.

##### E2. Vilka har varit med och genomfört projektet? (ange inga namn på personer)

Kön	Antal	Beskriv deras roll i projektet	Om de representerat organisation, förening, företag eller myndighet ange i så fall vilken
Män	1	Ansvarig för utbildningar på plats i Göteborg	Studium R&B, Gbg Stad
	1	Utbildningsutförare	Studium R&B, Ggb Stad
	1	Föreläsare	Jonas Eriksson Mat AB
Kvinnor	1	Projektledare	Vara kommun, NCFM
	2	Utbildningsutförare	Studium R&B, Gbg Stad
	1	Föreläsare	Göteborgs Fiskauk/Hanssons
	1	Föreläsare	Nordmark Utveckling AB

### E3. Hur har ni förankrat projektet?

Projektet bygger på samverkan mellan kommunen som måltidsutbildaren arbetar i, och Nationellt Centrum för Måltiden (NCFM). Rekryteringen gick till så att kostchefer i NCFMs nätverk fick en uppmaning att rekommendera duktiga kockar som de ansåg kunde passa för projektet och som de såg hade potential att bli duktiga framtida måltidsutbildare. Ansökningar kom således in från kockarna själva, och med rekommendationsbrev från sina chefer. Under hela projektets tid har NCFM haft dialog med måltidsutbildarnas chefer och ansvariga för måltidsutvecklingen i den egna kommunen. Cheferna bjöds också in till utbildningens sista dag där stjärnkocken Paul Svensson berättade om måltidsutbildarnas uppdrag och roll som måltidsutbildare och utvecklare inom offentlig måltidsverksamhet. För andra kommuner, organisationer och företag har projektet förankrats på NCFMs hemsida, i samband med utbildningar och seminariedagar, i presentationer och informationsblad. Projektet har också presenterats för Skolmatsakademiens medlemmar i Västra Götaland.

### E4. Vilka har ni samarbetat med?

Har ni haft kontakter med andra organisationer, föreningar, företag, kommuner eller myndigheter under projektet?

Ja

Nej

Om "Ja", vilka

Kommuner: Hjo, Tibro, Skövde, Uddevalla, Halmstad, Vänersborg, Huddinge, Göteborg (Studium). Morot AB, Paul Svensson AB, Hanssons Fisk AB/Göteborgs Fiskauktion, Jonas Eriksson Mat AB, Nordmark utveckling

Har projektet skapat nya samarbeten eller nätverk?

Ja

Nej

Om "Ja", med vilka

Projektet har skapat ett nätverk för de deltagande kockarna samt deras chefer i sina kommuner.

### E5. Vad har ni genomfört i projektet?

Vid starten av projektet tog man fram informationsmaterial om projektet i samverkan med reklambyrå. Detta följdes av ett rekryteringsarbete, där materialet skickades ut till kostchefer i NCFMs nätverk där de uppmanades att informera kockar de ansåg kunde passa till projektet, och uppfordra kockarna till att skicka in sin ansökan. Urvalet skedde på basis av meriter och rekommendationer från sina chefer. Parallellt arbetade man med att ta fram en utbildningsplan och utbildningsmål i samverkan med utbildningsutföraren Studium Göteborg. Utbildningen har genomförts i 4 block med 2 utbildningsträffar och hemmastudier i varje block. Utbildningsträffarna genomfördes på Studium Göteborg, samt hemuppgifter med distansstudier på egen hand och i sin egen verksamhet. I utbildningen ingick även en "skuggning" av annan utbildningsutförare, då måltidsutbildarna följde en utbildningsutförare under en dag för att utifrån studera hur andra lägger upp utbildningar. Utbildningen inkluderade även två utvärderingar av utbildningen.

### E6. Har något gått bättre än planerat?

Rekryteringen av kockar förenklades av engagerade kostchefer i vårt nätverk som rekommenderade lämpliga personer som kunde passa för projektet. Genomförande och planering av utbildningen underlättades genom Studiums erfarenhet och kompetens av utbildning.

## E7. Vilka svårigheter eller hinder har ni upplevt under projektets gång?

Tyvärr drabbades projektet av flera avhopp, vår förklaring är en för kort rekryteringsperiod. Möjligen skulle vi ha använt oss av ett tydligare avtal där kock och kommun som accepterar sin utbildningsplats förbinder sig att fullföra utbildningen. Det har även varit en ojämnhet i kockarnas förkunskaper, även detta beroende av den korta rekryteringsperioden, lämpligt hade varit att i samband med rekrytering göra en kartläggning av kockarnas förkunskaper i form av ett test.

## F. Projektets mål och resultat

### F1. Vilka resultat skapade projektet?

Projektet har vid sitt avslut sju välutbildade måltidsutbildare med kompetens om kunskapsmålen: Kunskap om hur man arbetar med planering av och struktur för kunskapsöverföring samt koppling till mål och syfte, förstå sambandet/skillnaden mellan görande och lärande och vilka förutsättningar som påverkar resultatet, förståelse för inlärningsprocesser, förståelse för skillnad mellan inspiration och utbildning, förståelse om gruppdynamik, förståelse för ledarskap i olika situationer, förståelse för pedagogik och retorik. Kunskaper om tips och verktyg för att presentera mat i olika situationer och förutsättningar på ett lockande sätt. God kännedom om råvarukunskap, god kunskap om metod för matlagning i storkök. Dessa måltidsutbildare kan nu bidra till att kunskapsnivån hos kökspersonal inom offentliga måltider höjs, både i sin hemkommun och i andra kommuner genom Nationellt Centrum för Måltiden.

### F2. Vilka var projektets mål? Vad blev resultatet?

Mål	Resultat	Är målet uppfyllt? (Ja/Nej)	Om målet bara är delvis uppfyllt, ange orsaken
10 Måltidsutbildare	7 Måltidsutbildare	Nej	Deltagare hoppade av från utbildningen

### F3. Har projektet gynnat eller arbetat för någon av följande prioriteringar?

	Ja/Nej	Om "Ja", på vilket sätt?
Primärproduktion		
Utveckling av nya produkter, processer och tekniker		
Måltid i offentlig sektor	Ja	Upprättat struktur för kunskapsöverföring till /storkök/offentliga kök
Ekologisk produktion		
Gastronomi		

### F4. Vilka resultat kan ni se direkt efter projektets slut?

Mätbara resultat			Resultat direkt efter projekt	Kommentera och beskriv
Antal nya företag			0	
Antal nya produkter			0	
Antal nya tjänster			0	
Antal nya tekniker			0	
Antal nya nätverk och möteplatser			1	Nätverk för m-utbildare
Antal bevarade arbetstillfällen	Män	Yngre än 25 år	0	
		25 år eller äldre	0	
	Kvinnor	Yngre än 25 år	0	
		25 år eller äldre	0	
Antal nya arbetstillfällen	Män	Yngre än 25 år	0	
		25 år eller äldre	0	
	Kvinnor	Yngre än 25 år	0	
		25 år eller äldre	0	
Antal deltagare i utbildningar	Män	Yngre än 25 år	0	
		25 år eller äldre	2	Deltagare i projekt
	Kvinnor	Yngre än 25 år	0	
		25 år eller äldre	9	Deltagare i projektet

### G. Hur har ni spridit projektets resultat?

Vara kommun och Nationellt Centrum för Måltiden har aktivt informerat om projekt Måltidsutbildare på sin hemsida, på utbildningar som man anordnat, på seminariedagen Måltidens mervärde (ca 450 deltagare) samt i samband med en kostchefsträff där Nationellt Centrum för Måltiden medverkade på i Kiruna. Information om projektet har därför spridits till hela Sverige. Målet är nu efter utbildningens slut att måltidsutbildarna fungerar som utbildare i sin egen kommuns måltidsverksamhet, samt utbilda andra måltidsverksamheter genom Nationellt Centrum för Måltiden.

## H. Slutsatser från projektet och rekommendationer till andra

Projekt Måltidsutbildare har genom sin utbildning av kockar i offentlig verksamhet tagit fram sju måltidsutbildare med god teoretisk kunskap om kunskapsöverföring. Intresset från intressenter kring de offentliga måltiderna har varit stort, och det tyder på att det finns ett stort behov av utbildare med rötterna i den egna branschen. Vi rekommenderar andra att invänta Måltidsutbildarnas resultat i den egna kommunen.

## J. Hur fortsätter verksamheten efter projektets slut? Hur kommer ni att använda det resultat som projektet skapat?

Projektet har utbildat sju måltidsutbildare som kommer att användas för utbildningar i måltidsverksamheten i sin egen kommun, samt genom Nationellt Centrum för Måltiden i andra kommuner. Efter utbildningens avslutande och i den utvärdering som tagits fram kan vi se att måltidsutbildarna nu har behov av coachning och uppföljning i sin roll som utbildare. Vara kommun har därför sökt ytterligare medel från Jordbruksverket till att genomföra pilotutbildningar där måltidsutbildarna kan öva praktiskt på sina kunskaper, samt få ny kunskap och uppföljning genom coachning och återträffar i sitt nätverk. Vår förhoppning är att utvärderingen om ett år av dessa måltidsutbildare ska ligga till grund för att varje kommun i framtiden har en egen måltidsutbildare som verkar för att säkerställa utbildningsnivån bland kommunens kökspersonal i skola, vård och omsorg.

## K. Bilagor

- Eventuellt material som ni har tagit fram i projektet, som till exempel, broschyrer, filmer, bilder eller annat material som ni har tagit fram för att marknadsföra ert projekt.
- Bilaga 1 Godkännande om publicering av kontaktuppgifter