



19-700/12

**Den svenska skolmaten  
– en gastronomisk måltidsupplevelse**  
Slutrapport

*Mia Prim*

**November 2014**

## SAMMANFATTNING

- En inledande nulägesanalys 2012 visade att det görs flera skolmatsprojekt i Sverige, vilket är glädjande. Nulägesanalysen bekräftade att ingen tidigare hade satt fokus på elevens måltidsupplevelse, vilket tydliggjorde behovet av detta projekt.
- Observationer gjordes i sex olika skolor 2012 och visade på att maten endast var 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.
- Projektet har drivits av ett drygt tiotal olika företag och organisationer som representerat hela skolmåltidskedjan. Projektgruppen definierade 2012 att mervärden av projektet bl.a. var 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.
- Fokusgrupperna som hölls under våren 2013 visade på att maten är en viktig faktor i måltidsupplevelsen för eleverna men också att det finns andra faktorer som är avgörande, t.ex. tid, plats, sällskap och hygien. Fokusgrupperna pekade tydligt på att valet av de tre kravställarna: elev, pedagog och måltidspersonal, var relevanta. Dessa tre grupper har olika perspektiv som tillsammans ger en bra bild över vad som skapar en god måltidsupplevelse.
- Enkäter utfördes under 2014-2015 för att kvantifiera de kvalitativa resultaten från observationer och fokusgrupper.
- Rektorer, föräldrar och politiker identifierades som roller med stort ansvar för skolmåltidsupplevelsen samt stor möjlighet att påverka.
- Genom en omfattande analys av resultaten från observationer, fokusgrupper samt enkäter utförda i projektet samt resultat från observationer och fokusgrupper i ett angränsande projekt (diarienummer xxx) blev det tydligt vilka delar som krävs för att skapa positiva måltidsupplevelser för eleverna och hur detta kan verkställas inom skolans verksamhet. En modell togs fram för att skapa, planera, analysera och följa upp skolmåltidsupplevelser.
- Modellen har testats i workshops med olika inriktning med såväl måltidsansvariga som pedagoger. Omdömet har varit mycket positivt. Informationsmaterial har tagits fram och mer är planerat. MåltidsHUSet är redan ett begrepp och har börjat appliceras inom offentlig sektor.
- Projektet är väl känt, vilket är resultatet av vårt kommunikations- och informationsarbete, varför projektledaren har bjudits in som referensperson, föreläsare och diskussionspart i ett flertal olika nätverk gällande skolmat på såväl regional som nationell nivå. Tre offentliga rapporter har publicerats under projektets gång.
- Det öppna seminariet den 10 oktober 2013 blev mycket välbesökt och fick goda omdömen av våra besökare, utställare och föreläsare. Det kom önskemål om att ytterligare ett liknande seminarie skulle arrangeras nästa år på annan plats i landet för att fler skulle kunna delta. Den 7 oktober 2014 hölls det andra öppna seminariet i projektet och även denna gång blev det ett välbesökt seminarium.

## Övriga erfarenheter

Det är tydligt efter tre år att Sveriges skolmatsarbete har gynnats mycket av MatlandetSveriges projekt. Aktörer längs med hela kedjan har sett möjligheter för en ljus framtid för skolmaten – det har blivit ett ämne som engagerar inte bara när det handlar om dålig kvalitet på skolmaten. Nu är skolkocken på väg att få bättre status och skolmatsalar döps om till skolrestauranger. Oron finns dock att mycket av arbetet som görs blir kortlivat och att kunskapen och arbetet tar slut med finansieringen. Hållbarheten i vårt arbete har därför fortsatt stort fokus.

## 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.

## SYFTE OCH MÅLGRUPP

Syftet med detta projekt (2012-2014) har varit 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.

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.

## 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, bla;

- 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

Vi har:

- identifierat rollerna som påverkar de olika faktorerna som skapar måltidsupplevelsorna.
- belyst hur de olika rollerna uppfattar måltiden, hur de identifierar en god måltidsupplevelse och hur samspelet mellan dessa roller påverkar vilket ökar möjligheten att förse eleverna med lagom mycket av god mat i en behaglig miljö.
- uppnått en större kunskap om vilka faktorer som påverkar måltidsupplevelsen i skolrestauranger.
- lagt grunden till ett svenskt framsteg inom måltidsforskningen - MåltidsHUSet

## GENOMFÖRANDEPLAN OCH TIDSPLAN

De aktiviteter som var planerade i projektet var:

- Nulägesanalys
- Observationer
- Fokusgrupper
- Kvantitativ studie
- Rapporter, 3 st
- Öppet seminarium, 2 st
- Modellkonstruktion
- Implementering
- Projektmöten
- Kommunikation, hemsida Q1-Q4

**Nulägesanalysen** utfördes under augusti och september 2012 och visade att åtta svenska skolmåltidsprojekt innefattade en dimension av elevens måltidsupplevelse. Jordbruksverket har varit med som delfinansiär i tre av dessa projekt och flera personer och organisationer återfanns i olika projekt. Många projekt var tidsbegränsade och för en del tycktes det oklart om de skulle få fortsatt finansiering. De åtta projekten vände sig till olika målgrupper. Resultaten publicerades i rapporten *Den svenska skolmaten - en gastronomisk måltidsupplevelse. Delrapport 1: Nulägesanalys (Prim, 2012)*.

**Observationerna genomfördes** under oktober månad 2012. Sex olika skolrestauranger som ansågs täcka in variationen valdes ut. Två deltagande kommuner i projektet fick i uppgift att välja ut skolor efter en önskvärd fördelning av tillagningskök och mottagningskök samt äldre och yngre elever. Detta var faktorer som

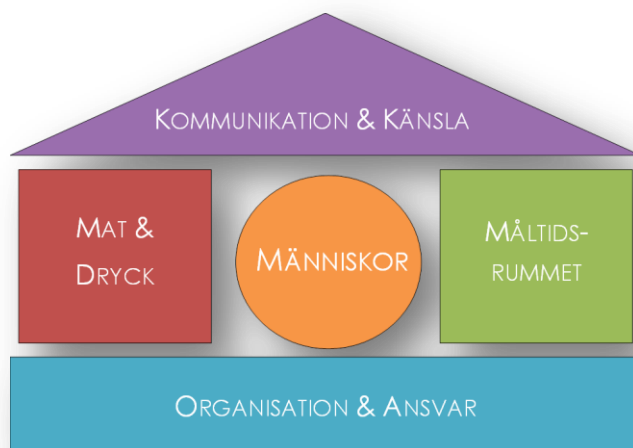
antogs spela roll för måltidsupplevelsen. Utöver detta uppmanades kommunerna att välja såväl goda som mindre goda exempel så att så stor spridning i materialet skulle kunna uppnås. För att detta skulle vara praktiskt genomförbart för kommunerna att kunna välja mindre goda exempel valde man att låta observationsobjekten vara anonyma. Skolans måltider observerades från restaurangens öppning till stängning under en dag. Resultaten publicerades i rapporten *Den svenska skolmaten -en gastronomisk måltidsupplevelse. Delrapport 2: Observation (Prim 2012)*.

**Fokusgrupperna** genomfördes i februari månad 2013 i Göteborg samt Uddevalla. Totalt genomfördes 7 st med elever, måltidspersonal & pedagoger. Grupperna var homogena dvs enbart elever för sig osv. Delar av den frågeguide som togs fram för detta projekt användes även i ett annat projekt varför vi i slutändan hade rådata från 21 fokusgrupper, dvs ett mycket mer gediget material än vad som var planerat från början.

**Kvantitativ studie.** Beslut fattades innan sommaren 2013 om att studien behövde delas upp i tre olika enkäter – en till varje kravställare som hade beaktats i fokusgrupperna. Detta gav mer arbete men bedömdes ge ett mer värdefullt resultat. Dessutom fattades beslut om göra enkäten webbaserad för att kunna öka spridningen. Enkäten lades upp och skickades ut via e-post till deltagarna efter sommaren för vidare distribuering med en Internetlänk, enligt tidsplan. Tyvärr krockade aktiviteten med många andra aktiviteter hos deltagarna bl.a. en storsatsning på SkolmatSverige som inte gav utrymme till att kommunicera ytterligare enkäter. Det var prioriteringar som deltagarna fått göra och som vi fick förhålla oss till. Resultaten från fokusgrupperna samt den kvantitativa studie redogörs i rapporten *Den svenska skolmaten -en gastronomisk måltidsupplevelse. Delrapport 3: Måltidsupplevelser i svenska skolrestauranger (Prim, 2014)*.

**Öppet seminarium.** Den 10 oktober 2013 hölls ett välbesökt seminarium på SIK med temat Skolmåltiden – mer än bara mat. Åttiofem personer stod på deltagarlistan. Deltagarna var politiker, rektorer, kostchefer och beslutsfattare inom skolmatsfrågor. Seminariet var mycket uppskattat varför ett liknande seminarium genomfördes 7 oktober 2014.

**Modellkonstruktion och implementering.** Genom en omfattande analys av resultaten från observationer, fokusgrupper samt enkäter samt resultat från observationer och fokusgrupper i ett angränsande projekt blev det tydligt vilka delar som krävs för att skapa positiva måltidsupplevelser för eleverna och hur detta kan verkställas inom skolans verksamhet. En modell togs fram för att skapa, planera, analysera och följa upp skolmåltidsupplevelser. Modellen har testats i workshops med olika inriktning med såväl måltidsansvariga som pedagoger. Informationsmaterial har tagits fram och mer är planerat. MåltidsHUSet har blivit ett begrepp.



MåltidsHuset (Prim 2014)

Sammanfattningsvis kan vi konstatera att projektet har genomfört fler aktiviteter än planerat och mer utförligt.

## SPRIDNING AV PROJEKTETS RESULTAT

Projektet berör såväl företag, offentlig förvaltning och övriga intressenter varför projektet publicerar sina resultat på en hemsida som är öppen för alla. Projektet har marknadsförts via FaceBook, egen hemsida, Livsmedel i Fokus och inte minst genom de välbesökta seminarierna.

Projektets resultat har presenterats på bl.a. en internationell vetenskaplig konferens i Rio de Janeiro 2013 (poster), den vetenskapliga konferensen Eurosense i Köpenhamn i september 2014 (oral presentation), en temadag 2014 för den offentliga måltiden i arrangemang av Nordic Taste and Flavour Center, Almedalen 2014, Måltidens mervärde 2014. I SIKs kurs *Skolmåltiden – för mål i tiden* har projektets resultat vidareförmedlats vid fyra olika kurstillfällen, i Lund, Stockholm, Örnköldsvik och Göteborg. Hemsidan har uppdaterats allteftersom projektet pågått och stora mängder utskick har gjorts inför seminarierna *Skolmåltiden – mer än bara mat!*

Utöver det planerade har även ett stort antal olika samarbeten och nätverk inletts. I maj 2013 bjöds projektledaren in för att ta del i Dialog om Offentlig mat på Jordbruksdepartementet och tog aktiv del i det. Projektledaren har även blivit inbjuden och tackat ja till att ingå i referensgrupp åt Hushållningssällskapets projekt Fokus Matglädje. Projektledaren bjöd in EU Medels styrgrupp i september 2013 för att diskutera gemensamma möjligheter att samarbeta för skolmåltidsarbetet. Tidigare hade EU Medel bjudit in projektledaren att delta i implementeringsseminarie för deras projekt på Oscar Fredriksskolan i Göteborg. I november bjöds Nationellt centrum för Måltiden till SIK för att diskutera gränssnitt och möjligheter till samarbete. Mängden av olika aktörer som arbetar för skolmåltider är glädjande men det har bedömts vara av största vikt för projektet att tillföra något nytt och att ta tillvara på det som redan gjorts och görs. Projektledaren har även ombetts av Livsmedelsverket om råd gällande skolmåltidsmaterial.

## PROJEKTETS ARBETSSÄTT

### **Projektledare Mia Prim, SIK AB**

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

### **Agneta Broberg & Annika Åström, SIK AB**

Kontakt styr- samt referensgrupp, granskare, seminarieplanering.

Såväl styr- som referensgrupp har träffats på projektmöten för att bidra till olika projektaktiviteter t.ex. planera det öppna seminariet. 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 projektmöte samt öppet seminarie, vilket har välkomnats.

### **Deltagare under 2012-2014 (fem deltagare har deltagit <3år)**

#### ***Styrgrupp***

Arla Foods  
Creo Hälsa  
Fazer Food Services Sverige  
Findus Sverige AB  
Göteborgs stad  
Martin & Servera  
Menigo  
Sodexo AB  
Uddevalla kommun

#### ***Referensgrupp***

EkoMatCentrum  
Hushållningssällskapet  
SkolmatSverige  
Skolmatens vänner  
Svensk Fisk  
Svensk Mjök

## SLUTSATS OCH REKOMMENDATIONER

Det här projektet har pågått i tre år. De slutsatser vi kan dra är att de planerade aktiviteterna har varit väl genomtänkta och har följdaktligen svarat på syftet. Fokusgrupperna med elever, lärare och skolrestaurangspersonal gav nya insikter i vad som uppfattas vara viktigt för en god måltidsupplevelse i skolan. De olika rollerna beskrev måltidsupplevelsen på olika sätt och tillsammans bidrar de till en helhetsbild av vad som bör prioriteras i arbetet för en bättre måltidsupplevelse. De olika perspektiven uppfattades så viktiga att även den kvantitativa studien designades om för att omfatta dessa tre.

Vi har utarbetat ett enkelt verktyg att skapa måltidsupplevelser utifrån som passar in i skolans verksamhet. Modellen är framtagen med vetenskapliga metoder och en empiri i svenska elevers skolmåltider. Modellen är på många sätt unik och arbetet bakom den kommer att publiceras i vetenskapliga internationella tidskrifter. Det viktigaste är dock att den används och gör nytta för de elever projektet har fokuserat på. För att säkerställa detta kommer fler studier att behövas. Indikationer från äldreomsorgens personal pekar på att MåltidsHUSet känns naturligt för måltidspersonalen även i denna offentliga måltidsverksamhet. För att undersöka om modellen är användbar för detta syfte samt utforma ett målgruppsanpassat material behövs också fler studier. Intressenterna är glädjande många – det är tydligt att måltidsupplevelse inom den offentliga måltiden är eftertraktat och högt värdesatt.

Rekommendationerna är att fortsätta stödja studier kring måltidsupplevelse inom offentlig sektor. Det är tydligt i våra resultat att positiva måltidsupplevelser leder till mindre tallrikssvinn, mindre mängd elever som är arga och okoncentrerade, mindre bråk. Elevernas välmående, hälsa, miljö, ekonomi, verksamhetsmål – alla vinner på bättre måltidsupplevelser i skolan.

Vi rekommenderar även mer nätverk kring skolmåltider då projektet tydligt visat på vikten av mötesplatser inom skolmåltidsarbetet. De olika roller som behöver samverka för en god måltidsupplevelse tillhör olika organisationer och har sällan naturliga mötesplatser eller agendor.

Måltidsprojekt som är hållbara över tid är också en stark rekommendation då erfarenheten visat att ett flertal excellenta skolmåltidsprojekt lagts ner när finansieringen tagit slut. Utan en säkrad förvaltning av projektets resultat blir dessa resultat kortlivade. Arbetet för goda måltidsupplevelser i skolrestaurangerna är på mycket god väg men det krävs en långsiktighet och hållbarhet i arbetet för att komma längre, på fler skolor i landet.





**Huvudkontor/Head Office:**

SIK, Box 5401, SE-402 29 Göteborg, Sweden.

Telephone: +46 (0)10 516 66 00, fax: +46 (0)31 83 37 82.

**Regionkontor/Regional Offices:**

SIK, Forskningsbyn Ideon, SE-223 70 Lund, Sweden.

Telephone: +46 (0)10 516 66 00.

SIK, Box 4053, SE-904 03 Umeå, Sweden.

Telephone: +46 (0)10 516 66 43.

SIK, Vreta Kluster, Klusterv. 13, SE-590 76 Vreta Kloster, Sweden.

Telephone: +46 (0)10 516 66 07.

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