

Jordbruksverket

Att: Dina Sacic
551 82 Jönköping

Hushållningssällskapens Förbund
Stortorget
111 29 Stockholm

Kontaktperson:

Margareta Frost-Johansson
Utvecklingsledare/MAT
Hushållningssällskapens Förbund
Telefonnummer: 0521 – 72 55 60

Diarienummer: 19 – 1897/10

Slutrapport för projektet Fokus Matglädje (Bättre mat och måltider inom offentlig förvaltning) avseende tiden 8 mars – 5 december, 2011

1. Sammanfattning

Projektet Fokus Matglädje består av ett förändringskoncept i tre steg som vart och ett på ett pedagogiskt, konkret och verklighetsbaserat sätt sätter fokus på frågor som rör bland annat matglädje, matlagning, närproducerat, ekologiska mål, säsonganpassade råvaror, hållbar utveckling och upphandlingsförfarande. Projektet vänder sig till ansvariga i kommunen såväl som till måltidsanställda. Även pedagoger och vårdpersonal involveras i vissa delar.

Beslut om kommunens medverkan fattas på kommunledningsnivå, där beslutsfattarna enligt en utarbetad modell fastställer en övergripande vision och kostpolicy för all matverksamhet. Även riktlinjer, mål och handlingsplaner arbetas fram i verksamheterna för förskola, skola och omsorg. Tillsammans med Hushållningssällskapen ingår kommunerna ett avtal för att långsiktigt bedriva ett förändringsarbete. Förändringsarbetet omfattar hela måltidsverksamheten och i projektet ingår också teoretiska och praktiska utbildningar för kökspersonalen.

Under 2011 har följande kommuner 31 kommuner medverkat: Bjuv, Bollebygd, Bollnäs, Borlänge, Boxholm, Bräcke, Eksjö, Emmaboda, Eslöv, Forshaga, Gällivare, Hallsberg, Haparanda, Hedemora, Hylte, Hässleholm, Jokkmokk, Karlskrona, Kil, Kramfors, Kristinehamn, Krokom, Lidingö (3 paket), Munkfors, Nässjö, Orust, Pajala, Sölvesborg, Trelleborg, Trosa, Östersund.

3765 personer har medverkat i en eller flera av projektets olika delar; 308 personer medverkat i de arbetsgrupper som har jobbat med att utveckla och ta fram kostpolicys i kommunerna. 3 190 personer har deltagit i utbildningarna och 267 personer i uppföljningarna för arbetsgrupper/måltidspersonal.

Följande text är hämtad från projektets utvärdering:

”Fokus Matglädje är ett mycket väl fungerande projekt med en mycket hög kvalitet i dess genomförande. Under de två projektåren har projektet med råge uppfyllt målet om att ”erbjuda

100 utbildningar/utbildningspaket i 50 kommuner/stadsdelar där kostenheter/måltidspersonal utifrån sina specifika behov kan välja kompetensfördjupning”. De 48 deltagande kommunerna (15 st 2010, 33 st 2011) har snarare i genomsnitt fått del av närmare 150 utbildningar om man räknar med teoretiska och praktiska utbildningar. Utöver detta har möten och träffar hållits för att starta och följa upp processen med framtagandet av kostpolicy-dokument.

Hushållningssällskapet har genom hemsidan ”www.fokusmatgladje.nu” skapat en samordning mellan kommuner för att få en offensiv utveckling av skolornas måltidsverksamhet och kunskapsförmedling om mat. Matkonsulterna har också bidragit med kunskap och erfarenhet av arbetet i andra kommuner och på det sättet vidgat perspektivet. Projektet har till fullo uppnått projektmålet ”att förmedla kunskap om den offentliga måltidsverksamhetens stora betydelse när det gäller matens betydelse avseende smak, hälsa, miljö, ursprung och kulturbärare”. Deltagare och kostchefer har varit mycket nöjda med den kunskap som förmedlats och även ett år efter att projektet genomfördes i de 15 första kommunerna finns projektet med i arbetet när det gäller förändringsarbete, receptanvändning, praktiska arbetet i köken med mera. 13 av 15 kommuner är också på gång att få en kostpolicy,

Det bör också nämnas att projektet Fokus Matglädje har fått ett stort genomslag både i de kommuner som projektet genomförts, men också på nationell nivå. Projektet kan därmed sägas var en viktig del i regeringens vision om ”Sverige – det nya matlandet”. Få nationella projekt lyckas med att få ett nationellt genomslag, men det har Fokus Matglädje lyckats med.”

2. Bakgrund

Mat och måltider är centrala i våra liv, som njutning, som mötesplats och kulturbärare. Matvanorna har också stor betydelse för hälsan, såväl för barn som för vuxna. Varje dag äts tre miljoner mål mat som tillagats i de offentliga köken. Många människor äter sitt huvudmål i skolan, inom äldreomsorgen eller på sjukhus. Därför är det viktigt att maten är av hög kvalitet, att den är god och att den serveras på ett aptitligt sätt. I många skolor och äldreboenden serveras idag mat som är både god och näringsrik och som uppskattas av dem som äter maten. Men tyvärr ser det inte ut så överallt i Sverige. Eftersom det är få barn och äldre som själva får välja vad de ska äta i skolan eller inom äldreomsorgen är det viktigt att denna mat håller en hög kvalitet samt är näringsrik och fram för allt god.

Bra och regelbundna matvanor är ett bra sätt att garantera optimal både psykisk och fysisk prestationsförmåga. Är man hungrig har man svårt att koncentrera sig, lära sig nytt och hänga med i de dagliga aktiviteterna såväl som i undervisning som i andra övningar. Det finns studier som visar på att frukost och skolmat har betydelse för hur bra man presterar i olika inlärningsuppgifter. Det är alltså viktigt att äta bra mat regelbundet för att man ska vara pigg och orka med olika uppgifter. Vi vet också att vällagad mat som tillagats i anslutning till serveringen påverkar flera sinnen hos äldre människor vilket påverkar deras hälsa och välbefinnande på ett positivt sätt.

De offentliga måltiderna har enastående möjligheter att på ett positivt och naturligt sätt främja en hälsosam livsstil med bra matvanor hos våra barn och ungdomar. Hem och familj har det grundläggande ansvaret, men eftersom de flesta barn äter många av sina måltider utanför hemmet påverkar andra vuxna och offentliga måltidsmiljöer också barnens matvanor.

Idag levereras ofta fryst eller färdiglagad mat till många skolor där bara uppvärmning eller återuppvärmning sker och även i de riktiga skolköken är bruket av halvfabrikat utbrett. Detta gör att man förlorar kontakten med och kunskapen om den ursprungliga råvaran och dess egenskaper samt tillagningssätt. Kunskapen ”mathantverket” försvinner och mycket av matens och

matlagningens alla dofter går förlorade. Att laga mat från grunden är också nödvändigt för att komma bort från onödiga tillsatser. Måltiderna är en del i bevarandet av traditionell matkultur men främjar även utvecklingen av modern mat.

För kommunernas del handlar det också om att få en nöjd personal som tycker det är roligt att laga mat av kvalitetsråvaror, det ger yrkesstolthet. Det finns ett enormt behov av inspiration och förnyelse samtidigt som det är dags att höja statusen på alla de duktiga skolkockarna som trots knappa resurser gör ett enastående arbete.

Kommunerna behöver en tydlig, uttalad och förankrad kostpolicy med mål och kravspecifikationer samt avsätta resurser för att kunna kvalitetssäkra och utvärdera en måltidsverksamhet. Mål, riktlinjer och resurser bör fastställas/beslutas på politisk nivå med angivande av ambition för måltidsverksamheten i kommunen. Målen måste vara konkreta och mätbara vid uppföljning och utvärdering. Det saknas i förvånande många fall idag. Genom att medverka i projektet, får kommunerna verktyg och handledning för att göra just detta.

Intresset för att köpa mer svenskt och närproducerat är stort hos kommunala kostchefer visar en undersökning från Skolmatens Vänner från 2009. Trots detta är andelen närproducerad skolmat bara sju procent. Kostcheferna upplever lagen om offentlig upphandling som ett hinder i vägen för att inhandla närproducerat. Kommunerna kan ställa tydligare kvalitetskrav vid upphandling av skolmat än vad som görs idag. Sådana krav är förenliga med lagen om offentlig upphandling och kan öka andelen närproducerad mat som serveras i skolan.

Det finns ekonomiska möjligheter att använda mer råvaror av hög kvalitet om man arbetar för att få balanserade måltider som är säsonganpassade, har kunskap om kreativa, rationella matlagningsrutiner och genom att minimera matsvinn i alla led. Det är dessutom positivt ur miljösynvinkel.

Kommuner som lyckats med upphandlingen vittnar om hur satsningen på närproducerad mat gett positiva effekter bland matgästerna. Samtidigt som matkvaliteten ökat har budgeten bibehållits på samma nivå som när maten tidigare köptes färdiglagad.

I satsningen på Sverige – det nya matlandet ska svensk matkultur och svenska råvaror lyftas fram. För att utmaningen ”Sverige nya matlandet” ska lyckas behövs engagemang och utbildning avseende matlagning och måltider samt en specificerad upphandling för den mat som serveras inom offentlig sektor. Det behöver också skapas mötesplatser för kommunernas offentliga kök/upphandlare och de regionala livsmedelsproducenterna.

3. Syfte och Målgrupp

Syfte

Att kvalitet, säkerhet och matglädje ska genomsyra måltiderna som serveras inom den offentliga sektorn.

- Att alla som äter i den offentliga verksamheten erbjuds måltider som är goda, hälsosamma och i möjligaste mån lagad från grunden i nära anslutning till serveringen.
- Att personal som lagar mat inom offentliga förvaltningar har kunskaper att planera, tillaga och servera god, hälsosam och attraktiv mat som gärna är lagade med råvaror som är närproducerade och/eller hållbart producerade.
- Att de deltagande kommunerna i projektet har påbörjat ett långsiktigt förändringsarbete avseende måltidsverksamheten.
- Att kommunerna har mål och resurser avseende de offentliga måltiderna.

Målgrupp

- Kommunledning, ansvariga nämnder och kostchefer
- Anställd måltidspersonal inom kommunernas offentliga

4. Mål

- Att erbjuda kommuner utbildningar där kostenheter/måltidspersonal utifrån sina specifika behov kan välja kompetensför djupning.
- Att man inom de berörda kommunerna har beslutat sig för ett långsiktigt förändringsarbete avseende måltidsverksamheten.
- Att beslut tas för att ta fram en kostpolicy med tydlig målsättning och riktlinjer.
- Att en arbetsgrupp tillsätts inom kommunen för att ta fram kostpolicy med mål och riktlinjer för de offentliga måltiderna samt ett styrdokument för matverksamhet och upphandling för hållbar utveckling.
- Att skapa samordning mellan kommuner för att få en offensiv utveckling av skolornas måltidsverksamhet och kunskapsförmedling om mat.
- Att förmedla kunskap om den offentliga måltidsverksamhetens stora betydelse när det gäller matens betydelse avseende smak, hälsa, miljö, ursprung och kulturbärare.
- Att i samarbete med Miljöstyrningsrådet ge underlag för kravspecifikationer i upphandlingen.

5. Genomförande av projektet

Genomförandeplan

Projektet stödjer kommuner i deras arbete med att utveckla maten i skolan. En grundtanke har varit att kunskap och inspiration behövs för att åstadkomma positiva förändringar.

Projektet har genomförts enligt följande modell:

1. *Introduktion för Hushållningssällskapets Matkonsulter*

- Projektpresentation, power point, *bilaga 1*
- Checklista för projektgenomförande, *bilaga 1*
- Inbjudan projektstart/projektuppdatering 11-12 jan, 16-17 mars samt 30-31 aug, *bilaga 1*
- Deltagarförteckningar vid projektstart/projektuppdatering, *bilaga 1*

2. *Marknadsföring/kontakter med kommuner*

- Informationsbroschyren "Fokus Matglädje", *bilaga 2*
- Annons i tidningen Näringsvärt, branschtidning för Kost&Näring, *bilaga 6*
- Annons i affärstidningen OBIZ som når 25 000 beslutsfattare i Kommuner, Landsting och Skolor samt 35 000 chefer i Kommuner, Landsting och Skolor, *bilaga 6*
- Nyhetsbrev till kostchefer/kostansvariga/politiker/nämndordförande, *bilaga 7*

3. *Utvärdering, bilaga*

- Genomförande av enkäten – till måltidspersonal, *bilaga 8*
- Enkät till måltidspersonal, *bilaga 8*
- Närvarorapport, underlag, *bilaga 8*
- Intervjuguide, kostchefer, *bilaga 8*
- Slutrapport, kompletteras den 15 dec (sammanfattning bifogas), *bilaga 8*

Under 2011 har totalt 31 kommuner (3765 personer) medverkat i en eller flera delar av projektet;

I projektet har år 2011 **308 personer** medverkat i de arbetsgrupper som har jobbat med att utveckla och ta fram kostpolicy i kommunerna. **3 190 personer** har deltagit i utbildningarna och **267 personer** i uppföljningarna för arbetsgrupper/måltidspersonal (deltagarlistor, **se separat bifogad pärm**, regionala rapporter, **bilaga 15**).

Bjuv, Bollebygd, Bollnäs, Borlänge, Boxholm, Bräcke, Eksjö, Emmaboda, Eslöv, Forshaga, Gällivare, Hallsberg, Haparanda, Hedemora, Hylte, Hässleholm, Jokkmokk, Karlskrona, Kil, Kramfors, Kristinehamn, Krokoms, Lidingö (3 paket), Munkfors, Nässjö, Orust, Pajala, Sölvesborg, Trelleborg, Trosa, Östersund, **bilaga 9**.

I de kommuner där aktiviteterna har påbörjats under 2011, är samtliga resterande aktiviteter inbokade och kommer att genomföras under 2012.

Intresset har varit enormt stort från kommunerna att få delta i projektet. De kommunerna som ej har kunnat erbjudas möjlighet att delta under i projektet 2011 har fått sättas på kö inför 2012.

För ett formellt deltagande i projektet har en representant för kommunen (en politiker i beslutsfattande ställning) samt en tjänsteman tillika kontaktperson för projektet, skrivit under ett samarbetsavtal, **bilaga 2 samt 5** där man förbinder sig enligt följande;

Kommunens ansvar och åtagande i projektet är:

- Att man har beslutat sig för ett långsiktigt förändringsarbete avseende måltidsverksamheten.
- Att alla som äter i den offentliga verksamheten erbjuds måltider som är goda, hälsosamma och lagade från grunden samt lagade i nära anslutning till serveringen.
- Att personalen som lagar mat inom de offentliga verksamheterna erbjuds utbildning och därmed får kunskaper i att planera, beställa, tillaga och servera god, hälsosam och attraktiv mat, gärna lagad med närproducerade råvaror och/eller hållbart producerade.
- Att kommunledningen arbetar fram en matprofil med tydlig målsättning i en kostpolicy samt avsätter resurser för detta.

Deltagande kommun förbinder sig i:

- att medverka i utvärderingen av projektet
- att informera och samla berörda personer
- att tillsätta en arbetsgrupp i kommunledningen som ansvarar för matverksamhetens profil
- att sprida information om projektet
- att boka lokal för utbildningarna i projektet
- att stå för livsmedelkostnader i projektet
- att bekosta resor för utbildningsansvarig i projektet
- att utse kontaktperson till Hushållningssällskapets matkonsult

Hushållningssällskapen har erbjudit information och utbildningar i 3 steg.

Fokus Matglädje består av tre olika steg – var och ett med målet att stärka samarbetet och utveckla ny kompetens inom kommunens offentliga måltidsverksamheter. Projektet genomförs i samverkan med Hushållningssällskapens matkonsulter.

Projektet har erbjudit/erbjuder konkreta möten kring behov och upplägg tillsammans med representanter för kommunen. Matglädjen står i fokus och information varvas med kreativ och inspirerande matlagning tillsammans med måltidspersonalen.

I grundavtalet ingår

- steg 1 – Möte med representanter för kommunledning/nämnd, skolledare och kostchef.
- steg 2 – Utbildning för personal inom den offentliga måltidsverksamheten.
- steg 3 – Utvärdering och fortsatt förändringsarbete.

Steg 1 - För kommunledning, ansvariga nämnder och kostchefer

En arbetsgrupp har tillsatts inom kommunerna för att ta fram kostpolicy med mål och riktlinjer för de offentliga måltiderna samt ett styrdokument för matverksamheten och upphandling för hållbar utveckling. Vid den inledande träffen med kommunernas arbetsgrupp har framgångsfaktorer och möjligheter inom projektet Fokus Matglädje presenterats. Beslut har tagits om att ta fram en kostpolicy med tydlig målsättning och riktlinjer. En genomgång av lagstiftning och rekommendationer har skett liksom information om upphandling och kriterier med stöd från Miljöstyrningsrådet. En dialog har förts kring matens betydelse avseende smak, hälsa, miljö, ursprung och kulturbärare. Inbjudan samt underlag för arbete i steg 1, ***bilaga 2 samt 5***.

Frågor som belysts kring kommunens matprofil är:

- Vad vill vi förändra?
- Hur ska vi förändra?
- När ska vi förändra?
- Vilka är berörda?
- Olika profilfrågor diskuteras.

Steg 2 - Personal i den offentliga måltidsverksamheten erbjuds

Steg 2 består av en eller två basutbildningar och två eller tre praktiska utbildningar (totalt fyra utbildningar) för kökspersonalen. Möjlighet har funnits att komplettera med ytterligare utbildningar. Vilka utbildningar som genomförts styrs av kommunens visioner, mål och behov.

Basutbildning - Bra mat i förskola/skola och inom äldreomsorgen

Utbildningen ”Bra mat inom förskola och skola alternativt äldreomsorgen” ger teoretisk baskunskap och har Livsmedelsverkets material som grund. Basutbildningen ger personalen en gemensam plattform att arbeta vidare från.

Utbildningstiden har varit 2 – 3 timmar och gruppens storlek har varit max 80 personer (förutom kökspersonal kan pedagoger, rektorer, politiker med flera delta i den här utbildningen).

Inbjudan och underlag för steg 2, *bilaga 3 samt 5*

Ex på innehåll i basutbildningen:

- Därför är bra mat så viktigt för barn och ungdomar, alternativt äldre
- Matens betydelse för gott humör och för att orka
- Matens betydelse för koncentration och för att lära nytt
- Måltidsordning
- Bra livsmedelsval
- Förskolans/skolans/äldreomsorgens uppdrag vad gäller mat, hälsa och miljö
- Pedagogiska måltider

Praktiska utbildningar - Livsmedelskunskap och matlagning

Målet med de praktiska utbildningarna är att matgästen ska få godare och mer varierad mat genom att personalen får mer kunskap om hur livsmedelsval, tillagningsmetod och servering påverkar kvaliteten och upplevelsen av måltiden. Matsedelplanering, råvaruval och tillagningsmetoder genomsyras av matglädje och nytänkande med hälsa och miljö i fokus. Utbildningarna har varit praktiskt inriktade med tid för kreativa diskussioner och reflektioner. I största möjliga mån har närproducerade/ekologiska, etiska/sociala och säsonganpassade livsmedel använts. Tillagningen har skett med energieffektiva metoder och tillagningsprocesser som ger maträtten sensoriskt och näringsmässigt hög kvalitet. Matlagningen har bestått av både varma rätter, sallader, förrätter, efterrätter, mellanmål och aptitretare. Recepten har anpassats efter SMART-modellen med hänsyn till gällande näringsrekommendationer.

Inbjudan och underlag för steg 2, bilaga 3 samt 5

Följande utbildningar har erbjudits i livsmedelskunskap och matlagning, ex på recepthäfte, bilaga 3:

- Rätt val - Fiskmåltider, en halvdag 4-5 tim
- Rätt val - Vegetariskt/sallader/grönsaker/potatis, en halvdag 4-5 tim
- Rätt val - Köttmåltider, en halvdag 4-5 tim
- Rätt val - Mellanmål, aptitretare, sängfösare, en halvdag 4-5 tim (Bra mat för äldre)

Innehållet i respektive utbildning är:

- Råvaruval med miljö och hälsoperspektiv – klimatsmart, ekologi med ekonomi.
- Metodmatlagning med rationella, säkra metoder som lyfter matkvaliteten.
- Avsmakning och diskussioner om hur de olika rätterna kan varieras, serveras och anpassas till olika köks möjligheter och till matgästernas önskemål.
- Sensoriska tankar om färg, form, doft, smak och konsistens.
- Måltidsmiljö som stimulerar matglädjen.
- Arbetsuppgifter som implementerar ny kunskap i matsedlar och måltider.

Utbildningstid per kurs; 4-5 tim

Gruppens storlek max 20 personer

Steg 3 – Utvärdering och fortsatt förändringsarbete, underlag för steg 3, bilaga 4 samt 5

3.1 Möte med representanter för kommun- stadsdelsledning/nämnd, skolledare och kostchef.

I steg tre sker presentation/redovisning från kommunens el stadsdelens arbetsgrupp vid två tillfällen. Tillsammans fastställs kommunens matvision och kostpolicy med målsättning och riktlinjer.

Förändringsprocess

- Förändringsarbetet presenteras och utgår från den nya Matprofilen med kostpolicy, målsättning och riktlinjer.
- Vilka kriterier/krav som ska ställas på upphandlingen utifrån kostpolicy
- Handlingsplan med tidsperspektiv

- Så går förändringsprocessen vidare i kommunen
- Genomgång av förändringar som behöver göras, uppföljning och utvärdering av målen.
- Genomgång av kriterier för upphandlingen samt verifiering och utvärdering av upphandlingen.
- Uppföljning med nyckeltal t.ex. Serveringsportioner av nytillagad mat, lagad från grunden, matsvinn, procentandel ekologiska varor, procentandel närproducerat med integrerad produktion.

Tid: 1-2 timmar

3.2 Personal i den offentliga måltidsverksamheten, underlag för steg 2, bilaga 4 samt 5

Redovisning från köken samt kökens arbetsuppgifter med nya maträtter, matsedelsplanering och måltider. Information och redovisning av kommunens matvision, upphandling och fortsatta förändringsarbete.

Tid: 2 timmar

Tidsplan

2011 - arbete med de tre stegen i 33 kommuner

2012 - arbete med de tre stegen i 35 kommuner

6. Spridning av projektets resultat

Fokus Matglädje projektet har rönt ett stort intresse bland Sveriges kommuner och flera står på kö för att få delta. All information om projektet och alla erfarenheter presenteras på hemsidan www.fokusmatgladje.nu som fungerar som en gemensam plattform.

Projektet har varit/är mycket medialt intressant och har presenterats genom reportage/artiklar i både fack- och populärpress (både tidningar och radio). Flera utskick har gjorts med pressinformation, ***bilaga 11*** och som har resulterat i flera reportage/artiklar i ett flertal tidningar, ***bilaga 13***.

7. Projektets finansiering

Jordbruksverket har finansierat projektet med 3 390 500 kr.

Medverkande kommuner har finansierat projektet dels genom en anmälnings-/deltagaravgift, lokal- livsmedels- och resekostnader och dels genom den tid som både personer i arbetsgruppen och måltidspersonal avsatt i projektet.

Hushållningssällskapen har medfinansierat genom arbetstid för de deltagande matkonsulterna vid projektstart och projektuppdatering.

8. Projektets arbetssätt

Projektorganisation

Hushållningssällskapens Förbund har varit projektägare och ansvarig för ekonomisk redovisning, projektadministration, kommunikation, marknadsföring och utvärdering.

När det gäller projektledning, planering, utveckling, framtagande av projektmaterial, referensgruppsmöten och uppföljning så har projektets styrgrupp ansvarat för detta.

Det operativa arbetet regionalt med kontakter med arbetsgrupper inom kommuner samt utbildningar för måltidspersonal har Hushållningssällskapets matkonsulter ansvarat för, se bifogade regionala rapporter, ***bilaga 15***.

Samarbetsformer

När det gäller framtagning av studiematerial och användande av informationsmaterial så har projektet utgått från Livsmedelsverkets material samt material från Miljöstyrningsrådet.

Ev förankring i partnerskap

Framför allt har samarbete skett med de representanter och deras respektive organisationer som ingår i referensgruppen.

Projektets styrgrupp består av följande personer:

Cecilia Corin, Hushållningssällskapet Väst

Ellinor Moberg, Hushållningssällskapet Uppsala

Margareta Frost-Johansson, Hushållningssällskapens Förbund

Projektets referensgrupp har bestått/består av följande personer:

Jordbruksverket – Annett Kjellberg

Kost och Näring – Karin Lidén

Livsmedelsverket – Åsa Brugård-Konde

Miljöstyrningsrådet – Monika Silén

Naturvårdsverket – Sanna Due

Skolmatens Vänner – Annika Unt Widell

Sveriges Kommuner och Landsting – Laina Kämpe/Hanna Åkesson

Referensgruppen har sammanträtt vid 4 tillfällen (1 fysiskt möte samt 3 telefonmöten), se bifogade protokoll, *bilaga 14*.

Aktiviteter

- **Marknadsföring av aktiviteterna i landets kommuner/kontakt med kostansvariga.**
Annonsering i Kost & Närings tidning "Näringsvärt", *bilaga 6*
Annons i affärstidningen OBIZ, *bilaga 6*
Nyhetsbrev via mail vid fyra tillfällen, *bilaga 7*
Pressinformation via News Desk samt pressinformation nationellt och regionalt via Hushållningssällskapets kanaler, *bilaga 11*
Pressklipp, *bilaga 13*
- **Introduktion för Hushållningssällskapets matkonsulter**
Projektinformation 11-12 januari, deltagarförteckning, *bilaga 1*
Projektstart 16-17 mars, deltagarförteckning, *bilaga 1*
Projektuppdatering, uppföljning 30-31 augusti, deltagarförteckning, *bilaga 1*
- **Genomförande av utbildningar i 33 kommuner**
Regionala slutrapporter med projektdagböcker och deltagarförteckningar, *bilaga 15*
- **Genom hemsidan "www.fokusmatgladje.nu"** har skapats en samordning mellan kommuner för att få en offensiv utveckling av skolornas måltidsverksamhet och kunskapsförmedling om mat, *bilaga 10*
- **Utvärdering, underlag och sammanfattning**
se kapitel 9 samt *bilaga 8, slutrapport från utvärderingen kompletteras senare*

9. Utvärdering, bilaga 8

Utvärderingen har genomförts av fristående utvärderaren och tillika forskaren Anita Boij (A. Boij AB – Idé och produktutveckling, Tranås). Syftet med utvärderingen är att genom en kombinerad mål- och processutvärdering få kunskap om hur projektet lyckats nå sina mål samt att skapa

förståelse för projektets möjligheter och begränsningar. Genom att resultatet redovisas under projektets gång kan utvärderingen även ha ett utvecklande syfte.

För att få denna kunskap har alla deltagare i utbildningarna fått besvara en kortare enkät i samband med utbildningarna. Enkäten innehåller både frågor om hur de uppfattar sin arbetsituation och kommunens måltidsarbete samt hur de uppfattade utbildningarna och deras behov av ytterligare stöd. På så sätt har svar getts kring projektets första mål.

Därutöver har de 14 deltagande kommunerna valts ut för ett djupare studium och för att få mer kunskap om hur projektet nått det andra och tredje målet. Under det första projektåret har kostcheferna i kommunerna intervjuats om deras synsätt på mat i offentlig miljö, på sambandet mellan mat och miljö, arbetssätt med färdiglagad mat eller mat som är lagad från grunden, om de har någon kostpolitiskt program, vilka kravspecifikationer kommunen har för upphandling med mera. Dessa intervjuer har följts upp under projektets andra år då kostcheferna återigen har fått delta i telefonintervjuer. I intervjuerna har frågor kring hur deltagandet i projektet påverkat och förändrat deras synsätt och arbetssätt gjorts, om det på längre sikt tillfört någon ytterligare kunskap hos måltidspersonalen samt vilka ytterligare behov av stöd som finns. En viktig fråga att få svar på är också om fler kommuner har något kostpolitiskt program och om kravspecifikationerna för upphandling har förändrats.

I dessa 14 kommuner har under det andra projektåret en uppföljning gjorts av den måltidspersonal som deltog i utbildningarna för att få svar på hur mycket av de kunskaper, recept med mera som förmedlades i utbildningen som finns kvar i det dagliga arbetet, vad personalen ser som möjligheter och hinder för att kunna planera, tillaga och servera god, hälsosam och attraktiv mat samt vad de har för behov av ytterligare stöd.

Telefonintervjuer har gjorts projektledningen för att få kunskap om projektet som helhet och hur arbetet med att nå projektets fjärde mål har gått.

Resultaten av utvärderingen redovisas i en separat utvärderingsrapport som kompletteras senare. Rapporten omfattar även en total analys av de båda utvärderingstillfällena.

Följande text är hämtad från utvärderingens slutrapport;

”Fokus Matglädje är ett mycket väl fungerande projekt med en mycket hög kvalitet i dess genomförande. Under de två projektåren har projektet med råge uppfyllt målet om att ”erbjuda 100 utbildningar/utbildningspaket i 50 kommuner/stadsdelar där kostenheter/måltidspersonal utifrån sina specifika behov kan välja kompetensför djupning”. De 48 deltagande kommunerna har snarare i genomsnitt fått del av närmare 150 utbildningar om man räknar med teoretiska och praktiska utbildningar. Utöver detta har möten och träffar hållits för att starta och följa upp processen med framtagandet av kostpolicy-dokument.

Gällande det andra målet har Hushållningssällskapet genom hemsidan ”www.fokusmatgladje.nu” skapat en samordning mellan kommuner för att få en offensiv utveckling av skolornas måltidsverksamhet och kunskapsförmedling om mat. Matkonsulterna har också bidragit med kunskap och erfarenhet av arbetet i andra kommuner och på det sättet vidgat perspektivet. Några andra direkta samordningsaktiviteter har dock inte skett.

Projektet har till fullo uppnått det tredje projekt målet ”att förmedla kunskap om den offentliga måltidsverksamhetens stora betydelse när det gäller matens betydelse avseende smak, hälsa, miljö, ursprung och kulturbärande”. Deltagare och kostchefer har varit mycket nöjda med den kunskap som förmedlats och även ett år efter att projektet genomfördes i de 15 första kommunerna finns projektet med i arbetet när det gäller förändringsarbete, receptanvändning, praktiska arbetet i köken med mera. 13 av 15 kommuner är också på gång att få en kostpolicy,

När det gäller upphandling som var det fjärde målet ”att i samarbete med Miljöstyrningsrådet ge underlag för kravspecifikationer i upphandlingen” har kommunerna ganska långt kvar till dess att de använder Miljöstyrningsrådets underlag. Hinder för detta är att det dröjer innan nästa upphandling ska ske, att man har upphandling med andra kommuner och inte kan påverka den så mycket eller att man som kostchef inte överhuvudtaget har så mycket inflytande på upphandlingen.

Det bör också nämnas att projektet Fokus Matglädje har fått ett stort genomslag både i de kommuner som projektet genomförts, men också på nationell nivå. Projektet kan därmed sägas var en viktig del i regeringens vision om ”Sverige – det nya matlandet”. Få nationella projekt lyckas med att få ett nationellt genomslag, men det har Fokus Matglädje lyckats med.

En rekommendation till Jordbruksverket är därför att projektet får medel till att fortsätta i ytterligare ett år och på det sättet ännu mer kunna förverkliga visionen om Sverige som ett nytt matland.

10. Slutsats och rekommendationer

Projektet har fungerat som en katalysator för starta upp arbetet med att arbeta fram en kostpolicy och en vision för måltidsarbetet inom kommunerna. Projektet har uppskattats bland annat för att maten lyfts som en viktig del i den kommunala verksamheten. För att få en förändring till stånd krävs förankring i olika instanser och stora utbildningsinsatser om all personal ska få del av kunskapslyftet. Projektet har mottagits mycket positivt av de olika målgrupperna.

Mötena med representanter för kommunledning, -nämnd, skolledare och kostchef i steg 1 av projektet har varit mycket positiva. Att stora delar av kommunledningen, kommunstyrelsens ordf. och vice ordf. samt kommundirektör har närvarat vid mötena och i flera fall beslutat att påbörja arbetet med en ny vision och kostpolicy, visar att detta har hög prioritet.

Personalen som lagar mat inom offentliga måltider har fått kunskaper att planera, tillaga och servera god, hälsosam och attraktiv mat lagad av råvaror som i möjligaste mån är närproducerade. Måltidspersonalen har varit en entusiastisk grupp att möta, utbilda och utbyta erfarenheter med. De har potential att utveckla måltiderna om de får rätt stöttning och möjlighet. Flera av dem uttryckte vid sista träffen att de tycker om att laga mat från grunden, att de vill serva sina matgäster med god mat och att det är kul att gå till jobbet när man blir sedd och får vara kreativ. Vi vet att kunskaper om bra mat är bristfälliga hos rektorer och pedagoger. Speciellt pedagoger för de lägre åldrarna i skolan har möjlighet att påverka barnen till sunda kostvanor men de saknar kunskaper om bra mat. Det är viktigt att rektorer och pedagogisk personal bjuds in till basutbildningen i steg 2 av projektet.

Se även slutsatser från Hushållningssällskapets matkonsulter i de regionala slutrapporterna, *bilaga 15*.

11. Kontaktperson

Margareta Frost-Johansson
Utvecklingsledare/MAT
Hushållningssällskapens Förbund
Tel: 0521 – 72 55 60

