



**ETT NYTT  
RECEPT FÖR  
SKOLMÅLTIDER**

Hävstångspunkter



Livsmedelsverket

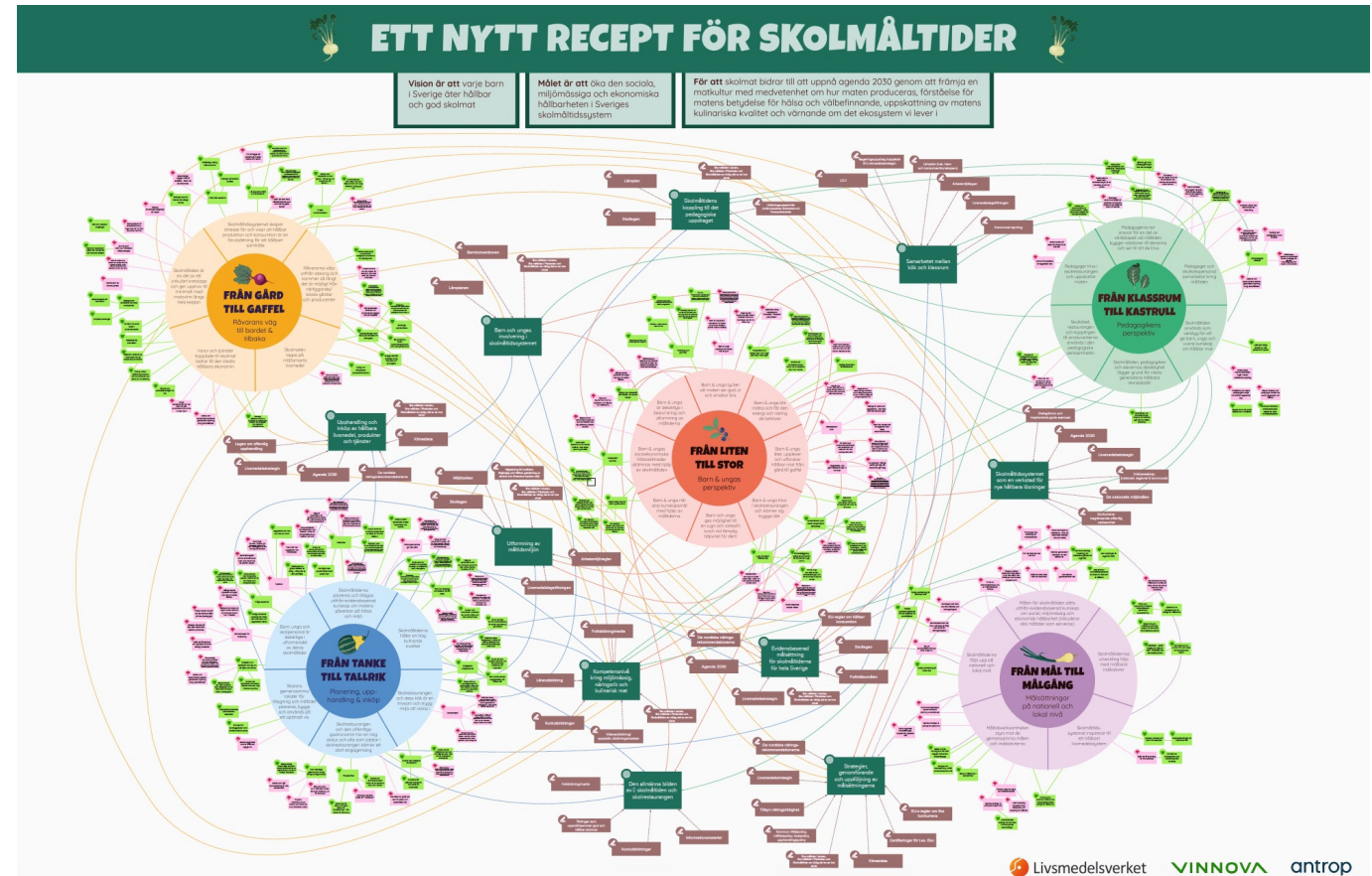
VINNOVA

antrop

# SYSTEMKARTA

Systemkartan visar vad som behövs för att uppnå hållbar framtid, vad som hindrar och möjliggör den utvecklingen samt vart i systemet det är mest betydelsefullt att göra förändringar (dessa kallas här hävstänger).

Kartan visar också beroenden samt ett urval av styrmedel som starkt påverkar systemet och som påverkar de identifierade hävstängerna.

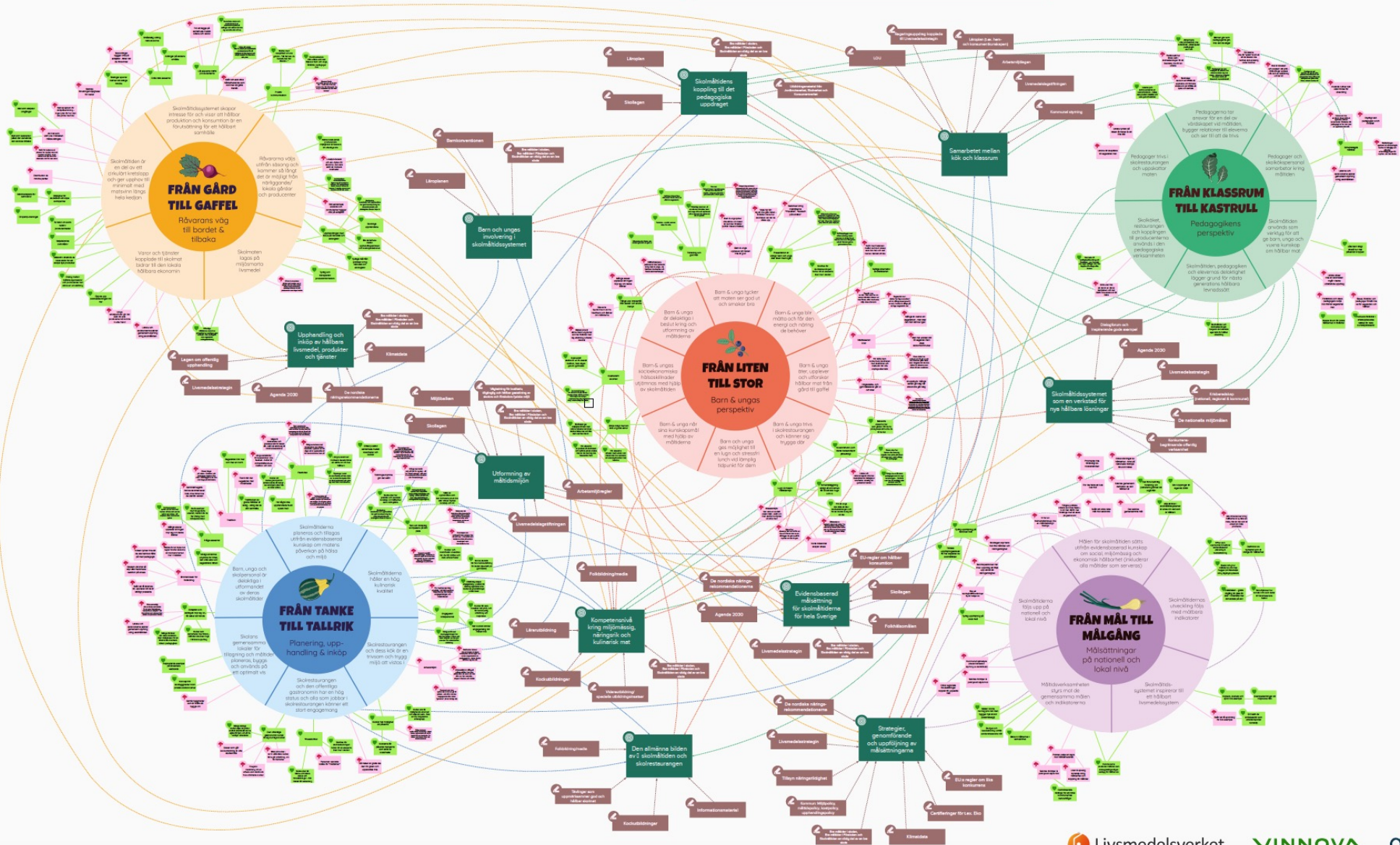


# ETT NYTT RECEPT FÖR SKOLMÅLTIDER

**Vision är att varje barn i Sverige äter hållbar och god skolmat**

**Målet är att öka den sociala, miljömässiga och ekonomiska hållbarheten i Sveriges skolmåltidssystem**

**För att skolmat bidrar till att uppnå agenda 2030 genom att främja en matkultur med medvetenhet om hur maten produceras, förståelse för matens betydelse för hälsa och välbefinnande, uppskattning av matens kulinariska kvalitet och värnande om det ekosystem vi lever i**



# HÄVSTÄNGER

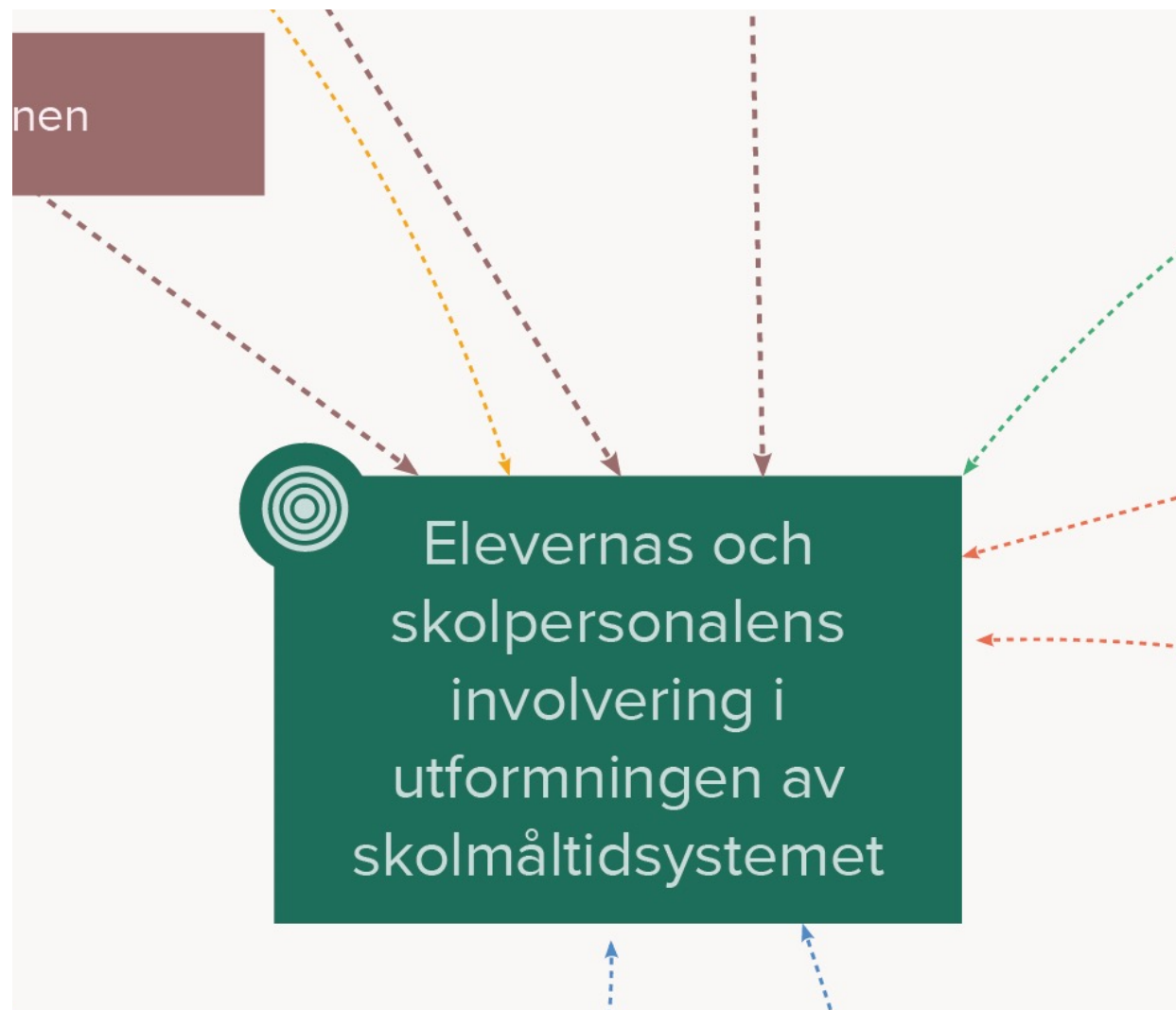
Hävstänger är delar i systemet som har stor påverkan på dess hållbara utveckling.

Det innebär att om vi gör en förändring kring just den hävstången så kommer det kunna ge positiva effekter i hela systemet. Under våren 2020 identifierades tio hävstänger i systemkartan varav åtta prioriterats för fördjupat arbete av arbets- och expertgruppen.

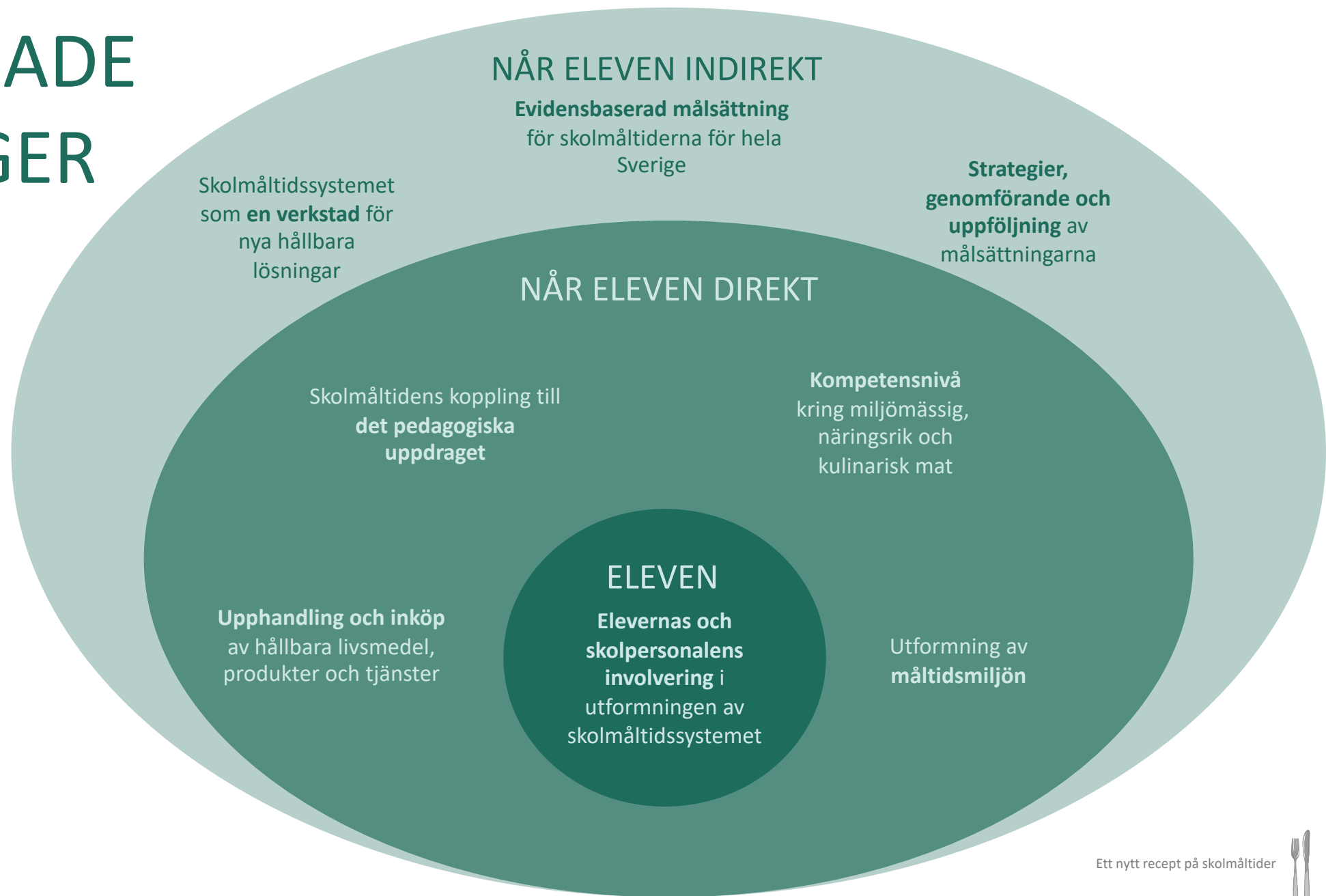
I systemkartan kan man följa linjerna för att se vilka nyckelutkomster som just den hävstången primärt påverkar. Kopplat till varje hävstång finns även identifierade styrmedel som har stor påverkan på den hävstången.

*“A small shift in one thing can produce big changes in everything”*

/Donella Meadows



# PRIORITERADE HÄVSTÄNGER





# Evidensbaserad målsättning för skolmåltiderna för hela Sverige

Målen för skolmåltiden bör sättas utifrån evidensbaserad kunskap för att alla barn i Sverige ska ha samma förutsättningar att äta god och hållbar mat. Genom att sätta nationella mål och följa upp dessa ges alla kommuner en tydlig riktning mot att arbeta hållbart med skolmåltiderna.

## Nyckelutkomster som kan nås via denna hävstång:

- Skolmåltiderna följs upp på nationell och lokal nivå
- Målen för skolmåltiden sätts utifrån evidensbaserad kunskap om social, miljömässig och ekonomisk hållbarhet
- Barn och unga blir mätta och får den energi och näring de behöver
- Barn och unga äter, upplever och utforskar hållbar mat från gård till gaffel
- Barn och ungas socioekonomiska hälsoskillnader utjämnas med hjälp av skolmåltiden
- *Skolmaten lagas på miljösmarta livsmedel*
- Råvarorna väljs utifrån säsong och kommer så långt det är möjligt från närliggande/lokala gårdar och producenter
- Skolmåltiden planeras och tillagas utifrån evidensbaserad kunskap om matens påverkan på hälsa och miljö

## Styrmedel med stor påverkan på hävstången:

- Agenda 2030
- Folkhälsomålen
- Livsmedelsstrategin
- EU:s mål för hållbar tillväxt
- Bra måltider i skolan, Bra måltider i Förskolan och Skolmåltiden en viktig del av en bra skola
- Skollagen
- De nordiska näringsrekommendationerna
- EUs ungdomsstrategi
- Barnkonventionen





## Strategier, genomförande och uppföljning av målsättningarna

De mål som sätts måste följas upp, och varje kommun måste också få stöd i hur strategier kan implementeras för att säkerställa måluppfyllelse utifrån de lokala förutsättningar som råder.

Då det finns stora skillnader i förutsättningar för t.ex. kommuner med god ekonomi vs. sämre ekonomi, stad vs. landsbygd, norr vs. söder, behöver det finnas stöd utifrån de specifika förutsättningarna så att varje kommun ges möjlighet att arbeta med de nationella hållbarhetsmålen.

### Nyckelutkomster som kan nås via denna hävstång:

- Skolmåltiderna följs upp på nationell och lokal nivå
- Skolmåltidernas utveckling följs upp med mätbara indikatorer
- Måltidsverksamheten styrs mot de gemensamma målen och indikatorerna
- Barn & unga blir mätta och får den energi och näring de behöver
- Barn & unga äter, upplever och utforskar hållbar mat från gård till gaffel
- Skolmaten lagas på miljösmarta livsmedel
- Råvarorna väljs utifrån säsong och kommer så långt det är möjligt från närliggande/lokala gårdar och producenter
- Skolmåltiderna planeras och tillagas utifrån evidensbaserad kunskap om matens påverkan på hälsa och miljö
- Skolmåltiden är en del av ett cirkulärt kretslopp och ger upphov till minimalt med matsvinn längs hela kedjan

### Styrmedel med stor påverkan på hävstången:

- Nationella livsmedelsstrategin
- Tillsyn näringsriktighet
- Kommun: miljöpolicy, måltidspolicy, kostpolicy och upphandlingspolicy
- Bra måltider i skolan, Bra måltider i Förskolan och Skolmåltiden en viktig del av en bra skola
- De nordiska näringsrekommendationerna
- Klimatdata
- Skollagen
- Pedagogiskt material om vad som är hållbart
- Stöddokument om upphandling utifrån specifika kriterier





## Skolmåltidssystemet som en verkstad för nya hållbara lösningar

Den offentliga måltiden har länge varit drivande i omställningen mot en mer ekologisk produktion.

Genom att utnyttja det offentliga köket som en plattform kan vi driva igenom förändringar mot ett mer hållbart livsmedelssystem där t.ex. nya råvaror, produkter och tjänster kan innoveras, testas och skalas upp.

### Nyckelutkomster som kan nås via denna hävstång:

- Skolmåltidssystemet inspirerar till ett hållbart livsmedelssystem
- Skolmåltiden är en del av ett cirkulärt kretslopp och ger upphov till minimalt med matsvinn längs hela kedjan
- Varor och tjänster kopplade till skolmat bidrar till den lokala hållbara ekonomin
- Skolmåltidssystemet skapar intresse för och visar att hållbar produktion och konsumtion är en förutsättning för ett hållbart samhälle

### Styrmedel med stor påverkan på hävstången:

- Livsmedelsstrategin
- Agenda 2030
- Nationella livsmedelsstrategin
- Krisberedskap (nationell, regional och kommunal)
- Dialogforum och inspirerande exempel på t.ex. myndigheters webbar
- De nationella miljömålen
- Konkurrensbegränsande offentlig säljverksamhet
- Läroplan
- Lärarutbildning
- LOU
- Stöddokument om upphandling utifrån specifika kriterier
- Kommun: måltidspolicy, kostpolicy
- The EU Green deal







## Skolmåltidens koppling till det pedagogiska uppdraget

Idag saknas koppling mellan måltiden och pedagogiken. Genom att använda skolmåltiden, köket och måltidsmiljön som pedagogiska verktyg där både kök och pedagoger samarbetar kan barn & unga lära sig om hållbar mat samtidigt som det skapas mer engagemang och kunskap om måltiden och livsmedelssystemet.

### Nyckelutkomster som kan nås via denna hävstång:

- Skolmåltiden används som verktyg för att ge barn, unga och vuxna kunskap om hållbar mat
- Skolmåltiden, pedagogiken och elevernas delaktighet lägger grund för nästa generations hållbara levnadssätt
- Skolköket, restaurangen och kopplingen till producenterna används i den pedagogiska verksamheten
- Pedagoger och skolkökspersonal samarbetar kring måltiden
- Barn & unga når sina kunskapsmål med hjälp av måltiderna
- Barn & unga äter, upplever och utforskar hållbar mat från gård till gaffel
- Skolmåltiderna håller en hög kulinarisk kvalitet
- Skolmåltidssystemet skapar intresse för och visar att hållbar produktion och konsumtion är en förutsättning för ett hållbart samhälle

### Styrmedel med stor påverkan på hävstången:

- Läroplan
- Skollagen
- Utbildnings- och stödmaterial från t ex Jordbruksverket, Skolverket och Konsumentverket
- Bra måltider i skolan, Bra måltider i Förskolan och Skolmåltiden en viktig del av en bra skola
- Lärarutbildningarna
- Kostförmån förmånsbeskattning (lärare undantagna - ej gymnasiet)
- Barnkonventionen
- Skolförordningen
- Gymnasieförordningen
- Vidareutbildning, speciella utbildningsinsatser
- Storkökslagstiftningen
- Arbetsmiljöreregler
- Pedagogiskt material om vad som är hållbart





## Kompetensnivå kring miljömässig, närlingsrik och kulinärisk mat

Det saknas tillräcklig kompetens runt mat, råvaror och hållbarhet kopplat till maten hos pedagoger, kökspersonal och de som styr över måltiderna.

Ett särskilt kompetensglapp i köken finns runt att laga vegetarisk mat från grunden.

Genom att höja kompetensnivån skapas engagemang för maten som kan leda till både högre kvalitet på maten och fler möjligheter till att involvera barn & unga samt att samverka mellan kök och klassrum.

### Nyckelutkomster som kan nås via denna hävstång:

- Barn & unga tycker att maten ser god ut och smakar bra
- Barn & unga blir mätta och får den energi och näring de behöver
- Barn & unga äter, upplever och utforskar hållbar mat från gård till gaffel
- Skolmåltiderna håller en hög kulinärisk kvalitet
- Skolmåltiderna planeras och tillagas utifrån evidensbaserad kunskap om matens påverkan på hälsa och miljö
- Skolmaten lagas på miljösmyta livsmedel
- Råvarorna väljs utifrån säsong och kommer så långt det är möjligt från närliggande/lokala gårdar och producenter
- Skolmåltiden är en del av ett cirkulärt kretslopp och ger upphov till minimalt med matsvinn längs hela kedjan (?)
- Skolmåltiden används som verktyg för att ge barn, unga och vuxna kunskap om hållbar mat
- Skolmåltiden, pedagogiken och elevernas delaktighet lägger grund för nästa generations hållbara levnadssätt
- Skolköket, restaurangen och kopplingen till producenterna används i den pedagogiska verksamheten
- Barn & unga når sina kunskapsmål med hjälp av måltiderna

### Styrmedel med stor påverkan på hävstången:

- Kockutbildningar
- Vidareutbildningar och speciella utbildningsinsatser
- Bra måltider i skolan, Bra måltider i Förskolan och Skolmåltiden en viktig del av en bra skola
- Läroplan
- Lärarutbildning
- Stöddokument om upphandling utifrån specifika kriterier
- Kommun: måltidspolicy, kostpolicy
- Reglering kring mängden socker (kan även gälla kringliggande verksamhet, som café)





# Upphandling och inköp av hållbara livsmedel, produkter och tjänster

Upphandling och inköp är en nyckelfaktor för att skolmåltiden ska innehålla hållbara livsmedel och bidra till ett hållbart livsmedelssystem. Idag saknas både kunskap och tid för att kunna göra denna typ av upphandlingar på ett bra sätt.

## Nyckelutkomster som kan nås via denna hävstång:

- Skolmaten lagas på miljösmarta livsmedel
- Varor och tjänster kopplade till skolmat bidrar till den lokala hållbara ekonomin
- Skolmåltiderna planeras och tillagas utifrån evidensbaserad kunskap om matens påverkan på hälsa och miljö

## Styrmedel med stor påverkan på hävstången:

- LOU
- Nationella livsmedelsstrategin
- Agenda 2030
- De nordiska näringsrekommendationerna
- Klimatdata
- Bra måltider i skolan, Bra måltider i Förskolan och Skolmåltiden en viktig del av en bra skola





## Utformning av måltidsmiljön

Måltidsmiljön är en av de viktigaste faktorerna för en positiv måltidsupplevelse. Barn, unga och vuxna vittnar om att många skolrestauranger är stökiga, stressiga, smutsiga och tråkigt inredda. Genom att skapa en plats där alla trivs skapas trygghet och positiva känslor runt mat.

### Nyckelutkomster som kan nås via denna hävstång:

- Barn och unga ges möjlighet till en lugn och stressfri lunch vid lämplig tidpunkt
- Barn och unga trivs i skolrestaurangen och känner sig trygga där
- Skolrestaurangen och dess kök är en trivsamt och trygg miljö att vistas i
- Skolans gemensamma lokaler för tillagning och måltider planeras, byggs och används på ett optimalt vis

### Styrmedel med stor påverkan på hävstången:

- Vägledning för kvalitativ, tillgänglig och hållbar gestaltning av skolors och förskolors fysiska miljö (Boverket)
- Miljöbalken (t ex luftkvalitet)
- Skollagen
- Livsmedelslagstiftningen (livsmedelshygien i storkök)
- Arbetsmiljöregler
- Bra måltider i skolan, Bra måltider i Förskolan och Skolmåltiden en viktig del av en bra skola
- Hygienregler





## Barn och ungas involvering i skolmåltidssystemet

Den mest hållbara maten är den som äts upp, och genom att involvera eleverna i hela resan - produktion, beslut, tillagning, konsumtion och avfallshantering - ökar vi deras engagemang och förståelse för maten, och då också viljan att äta. Det skapar också förutsättningar för livslång kunskap om hållbara livsmedel. Det är också viktigt att ge barn och unga möjlighet att påverka både skolmåltiden.

### Nyckelutkomster som kan nås via denna hävstång:

- Barn, unga och skolpersonal är delaktiga i utformandet av deras skolmåltider
- Barn & unga är delaktiga i beslut kring och utformning av måltiderna
- Skolrestaurangen och dess kök är en trivsamt och trygg miljö att vistas i
- Skolmåltiden, pedagogiken och elevernas delaktighet lägger grund för nästa generations hållbara levnadssätt
- Barn & unga äter, upplever och utforskar hållbar mat från gård till gaffel
- Skolmåltiden används som verktyg för att ge barn, unga och vuxna kunskap om hållbar mat

### Styrmedel med stor påverkan på hävstången:

- Läroplan
- Barnkonventionen
- Bra måltider i skolan, Bra måltider i Förskolan och Skolmåltiden en viktig del av en bra skola
- Lärarutbildning
- Kostförmån förmånsbeskattning (lärare undantagna - ej gymnasiet)
- Nationella livsmedelsstrategin
- Smittskyddslagen (under Covid-19)
- LOU
- Stöddokument om upphandling utifrån specifika kriterier
- Kommun: måltidspolicy, kostpolicy
- Reglering kring mängden socker (kan även gälla kringliggande verksamhet, som café)
- Folkhälsomålen Skollagen
- Skolförordningen
- Gymnasieförordningen
- Läroplanen
- Hygienregler

