ETT NYTT RECEPT FÖR SKOLMÅLTIDER

FAS 1

Livsmedelsverket VINNOVA antrop

SAMMANFATTNING

Det här är en sammanställning av process och insikter från Fas 1 av initiativet ”Ett nytt recept för skolmåltider”, som genomförts under våren 2020. Ansvariga för denna presentation är följande organisationer:

Livsmedelsverket

VINNOVA
Sveriges innovationsmyndighet

antrop

INNEHÅLL

3 Innehåll

4 Om initiativet

19 Insikter målgrupper

38 Systemkarta

45 Fem perspektiv

71 Hävstänger

84 Systemdemonstratorer

89 Avslutning

1.

OM INITIATIVET

Livsmedelsverket VINNOVA antrop

BAKGRUND

Under 2019 har en rad workshopar arrangerats kring ett hållbart livsmedelssystem, och skolmåltidssystemet har trätt fram som ett intressant system i det stora systemet. Livsmedelsverket arbetar stödjande och främjande med offentliga måltider och har i uppdrag att driva en utveckling på området. Med ekonomiskt stöd från Vinnova, Sveriges innovationsmyndighet, ska Livsmedelsverket under 2020 koordinera ett visionsdrivet, missionorienterat arbete för ett hållbart skolmatssystem – Ett nytt recept för skolmåltider.

Målet är att designa och möjliggöra ett skolmåltidssystem som bidrar till hållbar utveckling och som i större utsträckning än idag bidrar till en socialt, ekologisk och ekonomisk hållbarhet - lokalt, regionalt, nationellt och internationellt. I detta första steg har projektet genom behovsdriven utveckling och utforskande utvärderat effekten av de regler, styrdokument, arbetssätt och rutiner som hindrar och stödjer ett sådant arbetssätt idag.

I demonstratorer ska sedan, i projektets andra fas, förändringar och åtgärder genomföras som sedan ska kunna skalas upp nationellt och internationellt. Ett förändrat skolmåltidssystem skulle kunna fungera som en motor för vidare transformering av hela livsmedelssystemet.

UPPDRAG

Projektet syftar till att designa och möjliggöra ett skolmåltidssystem som bidrar till hållbar utveckling genom ett policylab. Arbetet ska göras i ett tvärvetenskapligt, innovationsdrivet arbetssätt med visionen ”skolmåltider som motor för hållbar utveckling” och genomföras i två steg.

Steg 1:
I steg 1 används tjänstedesign, systemkartläggning och policylab och ska genom behovsdriven utveckling och utforskande identifiera de regler, styrdokument, arbetssätt och rutiner som hindrar och stödjer ett hållbart skolmåltidssystem idag.

Steg 2:
I steg 2 sätts det upp s.k. demonstratorer där det testas förändringar och åtgärder i systemet. Dessa demonstratorer ska kunna skalas upp nationellt och internationellt för att skolmåltidssystemet i större utsträckning ska bidra till social, ekologisk och ekonomisk hållbarhet.

VISION

Varje barn i Sverige äter hållbar och god skolmat

MÅL

Ökad social, miljömässig och ekonomisk hållbarhet 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 betydelser för hälsa och välbefinnande, uppskattning av matens kulinariska kvalitet och värnande om det ekosystem vi lever i

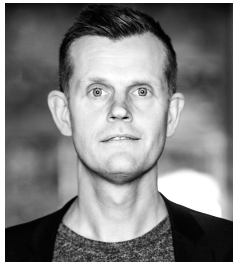
ARBETSGRUPP

Arbetet har under våren 2020 primärt genomförts av en arbetsgrupp med medlemmar från Livsmedelsverket, Vinnova samt Antrop.

Ulrika Backlund,
Livsmedelverket

Anna-Karin Quetel,
Livsmedelsverket

Jenny Sjöblom,
Vinnova



Erik Hammarström,
Antrop

Caroline Söderquist,
Antrop

Karin Ahlström,
Antrop

EXPERTGRUPP

Genom hela projektet har vi samarbetat nära med en expertgrupp som består av ca 20 medarbetare med representanter från myndigheter, kockar, producenter m fl.

Expertgruppen har deltagit i fyra workshops under projektet samt bidragit värdefulla kontakter, spaningar och expertinlägg.

Anna Wahlberg, Världsnaturfonden WWF
Annica Johansson, Effektfullt
Annika Agelii Genlott, Sveriges Kommuner och Regioner
Aya Henawi, Falköping/Unga tar ordet
Eva Sundberg, Jordbruksverket
Kristoffer Lund, AGFO
Linus Wellander, Myndigheten för ungdoms- och civilsamhällsfrågor
Magnus Naess, Vegolyftet/Globala Gymnasiet
Monica Sihlén, Upphandlings-myndigheten
Nellie Andersson, Falköping/Unga tar ordet
Petra Cavini, Happy Food by Petra
Pia Lindeskog, Folkhälsomyndigheten
Sabina Vesterlund, Skolverket
Sara Jervfors, Södertälje stad/Matlust
Sara Johansson, Livsmedelsverket
Sébastien Boudet, Sébastien på Söder
Stefan Melen, Sveriges Kommuner och Regioner

Process

Projektet har bedrivits utifrån metoderna designtänkande, systemtänkande och policylab som alla är metoder som bygger på behovsdriven utveckling.

DESIGNTÄNKANDE

+

SYSTEMTÄNKANDE

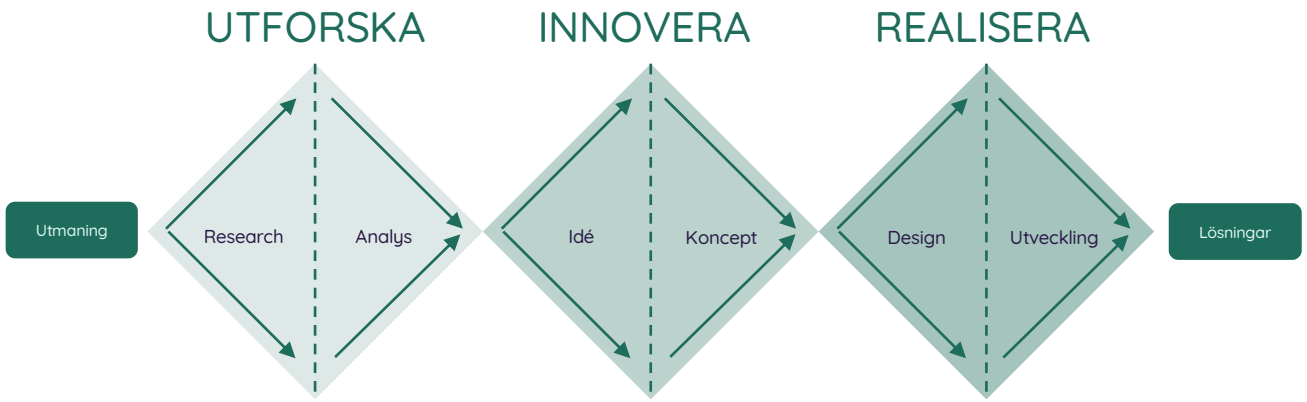
+

POLICYLAB

DESIGNTÄNKANDE

Design thinking är helt enkelt en designdriven innovationsprocess. Vad designar vi, varför, hur och för vem? Framför allt är det ett synsätt för att **möjliggöra innovation som är förankrad i verkliga behov** – ett strukturerat sätt att lösa problem med ett designperspektiv. Metoden är ett iterativt arbetssätt som utgår från användning, där parterna jobbar tillsammans och skapar möjliga framtida lösningar.

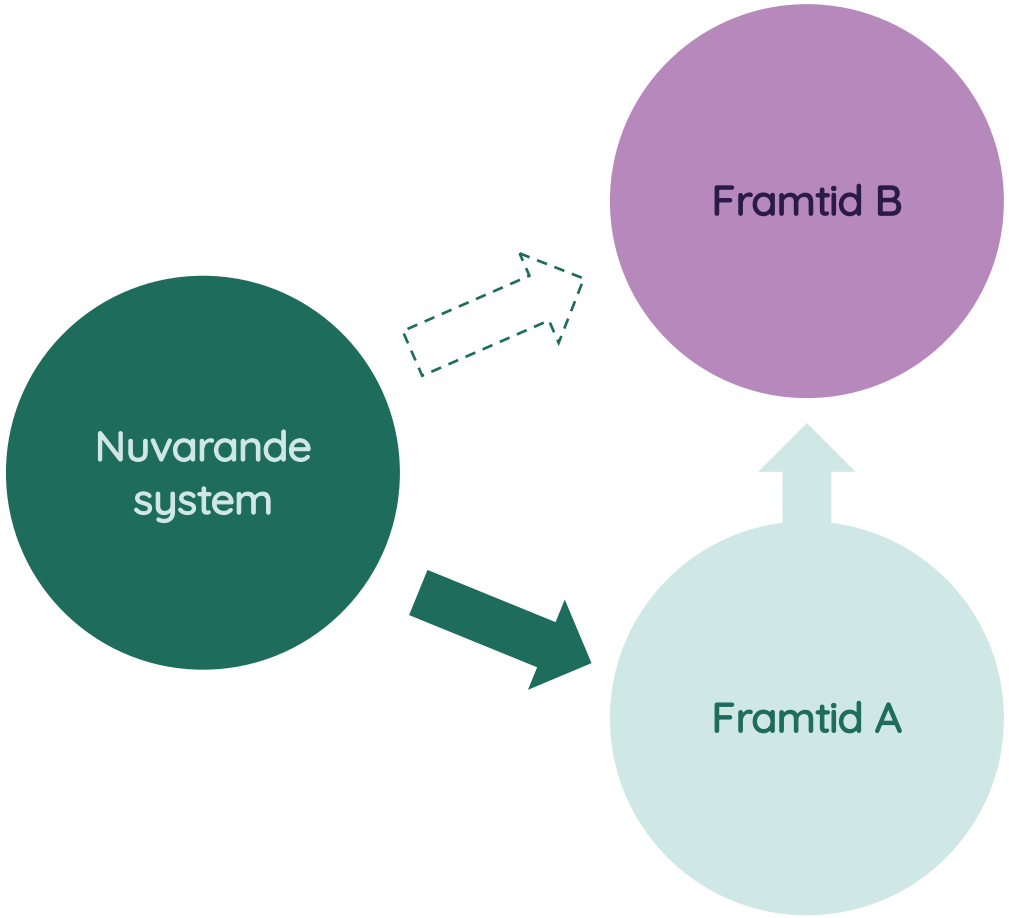
Design thinking är en kontinuerlig process som leder till resultat som är både relevanta och värdeskapande genom att skapa förståelse för användarens behov, deras hinder och möjligheter. Vi använder oss av design thinking-metodik för att ta oss an komplexa samhällsutmaningar som involverar flera olika intressenter och där det ofta finns motsägande krav. Metoden stärker förutsättningar för samverkan mellan aktörer och identifierar konkreta hinder och möjligheter.



SYSTEMTÄNKANDE

Systemtänkande används för att kartlägga mer komplexa problem och för att förutspå hur olika typer av insatser kommer att påverka problemet.

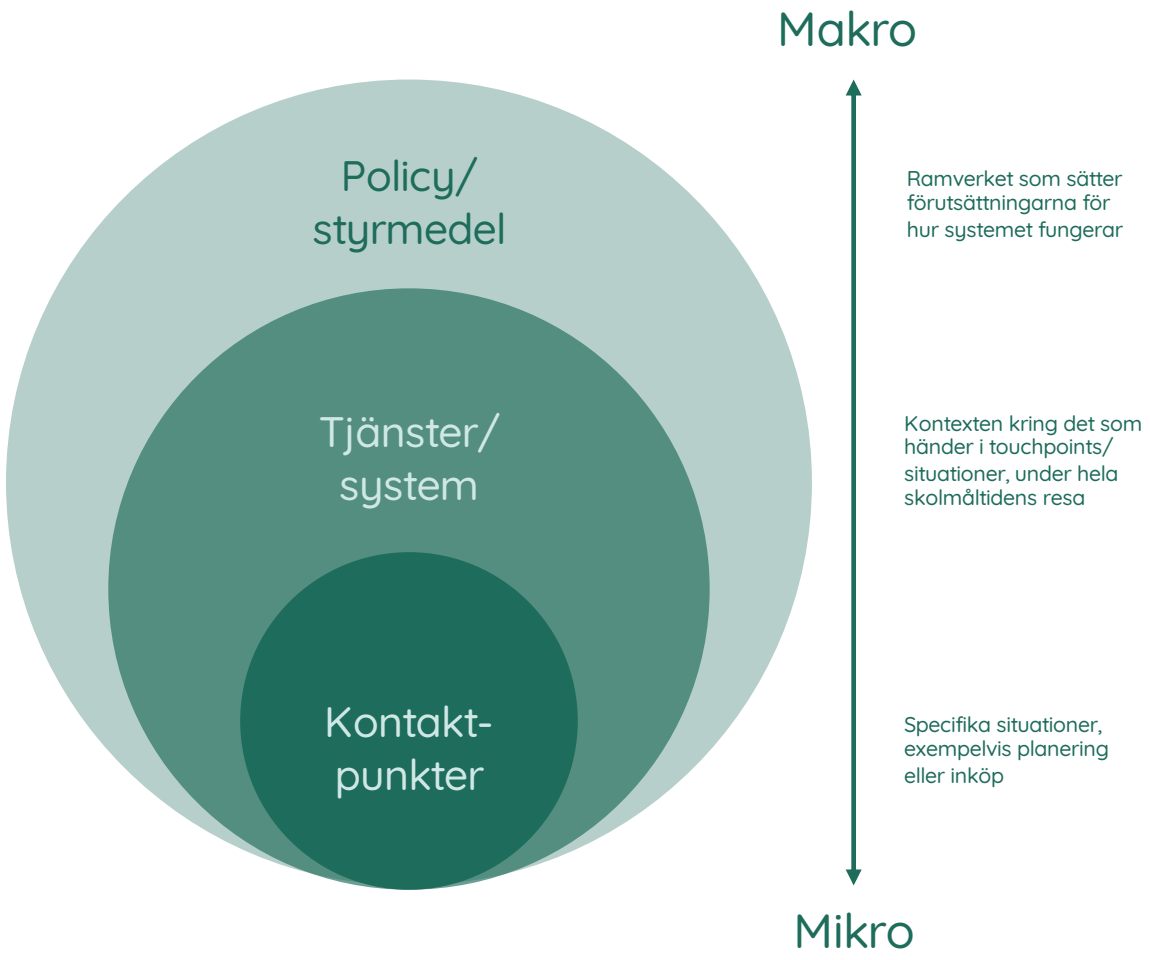
- Ett sätt att förstå komplexa system som uppmärksammar relationer, avgränsningar och olika perspektiv.
- Mentalt ramverk som hjälper oss att bli bättre problemlösare.
- Hjälper oss att se saker ur ett större perspektiv - en förändring av en del av systemet kommer påverka andra delar.
- Ett sätt att förstå komplexiteten hos de problem vi ska lösa.



POLICYLAB

En risk vid framtagande av nya styrmedel är att de grundas på teoretiska analyser och inte når effekt hos dem som berörs på riktigt. Att arbeta med designmetodik i ett policylab är en metod för att undvika detta och ett sätt att utveckla regelverk som stimulerar användarfokuserad innovation och positiv samhällsutveckling. En viktig grund i ett policylab är förmågan att våga experimentera med användaren i centrum. Syftet är att hitta idéer och lösningar baserade på användarnas verkliga behov.

Policydesign ger möjlighet till design på tre nivåer parallellt (se modell). Utöver att designa enskilda tjänster på systemnivå och de enskilda kontaktpunkterna - där det sker en interaktion mellan användaren och tjänsten - arbetar metoden även med att designa styrmedel som stimulerar utvecklingen i en önskad riktning. Genom att designa på alla tre nivåerna ökar sannolikheten för att både hög användarnytta och samhällsnytta ska uppstå.



AKTIVITETER

Här följer ett antal sidor som beskriver de viktigaste aktiviteterna som genomförts under våren 2020

WORKSHOPS

Projektet har genomfört fyra samskapande workshops, tillsammans med expertgruppen. Under dess workshops har vi gemensamt arbetat med att kartlägga systemet, att fördjupa insikterna om målgrupperna samt att ta fram och prioritera idéer kring lösningar som ger mer hållbara skolmåltider. Vi har också börjat identifierat vilka styrmedel som påverkar systemet.

Det blev en fysisk och tre digitala workshops med expertgruppen på grund av Covid-19.

Dessa workshops byggde vidare på tidigare genomförda workshops under 2019.

RESEARCH

Sekundär research:
Det finns givetvis mycket gjort inom skolmatsområdet och för att fånga upp det viktigaste från t ex genomförd forskning, goda exempel runt om i landet och styrande dokument på nationell nivå genomfördes ett gediget inläsningsarbete. Det viktigaste materialet sammanfattades kort och visuellt så att det ska vara enkelt för alla inblandade att ta till sig.

Primär research:
Inom designtänkande används olika kvalitativa researchmetoder för att kartlägga behov, attityder, hinder och drivkrafter hos målgrupperna. Inom det här projektet har vi genomfört 78 djupintervjuer fördelat över de olika målgrupperna/aktörerna (se nästa sida).
Planen var att även göra mycket observationer i skolor och dess restauranger, men på grund av Covid-19 var det ej möjligt.

Exempel på sammanfattning av sekundär research

instagrambilder från respondenter (en skolkock respektive lärare)

INTERVJUER

De 78 djupintervjuerna utfördes via telefon eller videosamtal och tog mellan 40-60 minuter per samtal. Här till höger illustreras hur många intervjuer som gjordes per målgrupp. Respondenterna var utspridda över hela Sverige.

I en Fas 2 kan det blir aktuellt att göra några extra intervjuer med relevanta målgrupper för att fördjupa specifika insikter ytterligare.

Elever	14
Lärare	7
Rektorer/ skolchefer	5
Skolkockar	7
Måltidschefer	11
Förvaltningschef	1
Måltids-leverantörer	2
Grossister	3
Producenter	9
Politiker	4
Experter (Ink. myndigheter)	13
Föräldrar	2

ANALYS

Utifrån vårt samlade researcharbete (sekundär och primär research) identifierade vi mönster - vad som är gemensamt för många – samt hur detta är kopplat till utmaningen och den omvärld aktörerna agerar inom.

I den här fasen ringade vi bl.a. in primära behov, hinder och drivkrafter samt vilka hävstänger (interventionsområden) som hindrar och/eller möjliggör en hållbar utveckling av skolmåltidssystemet.

DETTA ÄR BARA BÖRJAN...

I nästa steg av det här projektet ska Systemdemonstratorer genomföras där flera koncept från arbetet ska testas samtidigt i utvalda kommuner och skolor. Ett förändrat skolmåltidssystem ska förhoppningsvis kunna fungera som en motor för vidare transformering av hela livsmedelssystemet.

2.

INSIKTER MÅLGRUPPER

Livsmedelsverket VINNOVA antrop

BARN & UNGA

BETEENDEN

- Lärarna går med och sitter med de yngre barnen
- Ibland tysta minuter i början
- Många äter dåligt/lite i skolan
- Vet inte så mycket om hållbarhet, personal säger inget om det
- Ofta tillgång till vegetariska alternativ – men äter oftast inte detta
- Blir tillfrågade om maten på elevråd (oftast händer inget)
- Några har gjort något matsvinnsprojekt - tillfälligt
- Ser maten äcklig ut så går de äldre ut och äter på t.ex. McDonalds eller matbutiken
- Vissa äter alltid lunch och vissa äter väldigt sällan lunch = stora individuella skillnader
- Det är ”inne” att klaga på maten (börjar i 5:an-6:an) - bland vissa är det tufft att slänga mat.
- Om det inte står vart maten kommer ifrån så antar man att den är från andra länder.
- Det slängs mer mat när det är god mat för att man tar för mycket

POSITIVT

- Pedagogiska luncher & fasta platser (äldre barn föredrar fri placering)
- Över lag mer nöjda när det är ett tillagningskök
- Uppskattar valmöjligheter
- Viktigt med vuxennärvaro för lugn & trygg måltidsmiljö

HINDER & UTMANINGAR

- För ”vuxen” mat (grytor där man inte ser vad det är)
- Ingen möjlighet att påverka
- Stökigt och smutsigt i restaurangen
- Korta & stressiga luncher (köer)
- Den goda maten tar slut
- Kan inte koncentrera sig när man inte ätit, blir trött och köper godis
- Svårt med balans mellan ”bra mat” och vad barn & unga vill äta
- Läggs mindre kärlek på vegetarisk mat

BEHOV

- Mat som ser god ut & smakar gott
- Äta sig mätt – och att orka hela skoldagen
- Tid och ro för måltiden
- Råvaror & ingredienser uppdelade – undvika grytor & blandade grönsaker
- Valfrihet & variation på maten
- Frukost & mellanmål för alla
- Förutsättningar för att kunna påverka
- Samma förutsättningar oavsett socioekonomisk bakgrund
- Trygghet – måltiden ska inte vara en socialt utsatt situation

IDÉER & ÖNSKEMÅL

- Trevligare skolrestaurang – växter, riktigt porslin, m.m.
- Mer ”barnmat”
- Att bli lyssnad på

“När det är god mat får man ta för lite, men när det är äcklig mat får man ta hur mycket man vill”

/Från intervju med mellanstadieelev

“Jag vet att hag blir stökig på eftermiddagen när jag skippat skollunchen...”

/Från intervju med högstadieelev

LÄRARE

BETEENDEN

- Olika från skola till skola (och kommun) om lärarna får äta gratis lunch i matsalen eller inte
- De flesta äter i skolrestaurangen
- Lärare till yngre barn har pedagogisk lunch & äter med barnen
- Hållbart innebär för lärare oftast närproducerat, ekologiskt samt ”fysiologiskt & kulturellt hållbart”
- Tycker inte att måltiden ingår i deras pedagogiska uppdrag (förutom ”pedagogisk lunch”=hålla ordning)
- Hur eleverna äter är väldigt beroende av deras pedagogers inställning

POSITIVT

- Att de får gratis lunch (alla får inte det)
- Tysta minuter i början av måltiden (yngre elever)
- Måltiden blir tillfälle till en annan typ av kontakt med elever
- Små barn är mer öppna för ny mat

HINDER & UTMANINGAR

- Den vegetariska maten är nästan alltid ”den sämsta” - den nedprioriteras
- Saknar koppling ”gård till gaffel” information
- Tycker att det är mest ”dålig” mat (bara vitt mjöl och liknande)
- Stökig miljö i matsalen
- Pedagoger motsätter sig vegetarisk mat
- Har redan mycket att tänka på – svårt om pedagogik runt måltiden blir ännu ett krav

BEHOV

- Att det läggs mer kärlek på den vegetariska maten
- Stöd för hur skolmaten ska integreras i utbildningen & tid att tänka kreativt kring maten
- Inspireras av goda exempel
- Att eleverna äter och har energi hela dagen
- Riktlinjer för hur man ska förhålla sig till måltiden – vilka förväntningar finns?

IDÉER & ÖNSKEMÅL

- Prata om maten på ett positivt sätt och se det som en kommunikationsinsats
- Skolmåltiden behöver komma in i läroplanen för att lägga tid på den
- Tid för spridning av goda exempel
- Mer dialog med skolkök
- Använda mat för att verklighetsförankra olika ämnen

“Det ligger i alla skolväggar att man ska klaga på maten”

/Från intervju med lärare

REKTORER/SKOLCHEFER

BETEENDEN

- Skolköken är ibland anställda av andra bolag eller ingår i kommunens kostorganisation och lyder inte under rektorn
- I gymnasiet är maten ett konkurrensmedel för att locka elever
- Måste servera det som är bra för eleverna, inte det som eleverna vill ha
- Möjlighet att förbättra barnens matvanor
- Möjlighet att lära barnen mer om hållbarhet
- Fokus på matsvinn
- Bjuder in föräldrar att äta i skolrestaurangen

POSITIVT

- Möjlighet att lära eleverna bättre matvanor
- Skolmaten är väldigt fin och viktig del av den svenska skolan
- Skolmaten har blivit mycket bättre på senare år

HINDER & UTMANINGAR

- Matsalen som är trång, smutsig, högljudd
- För mycket vit mat, halvfabrikat och grytor med ospecifikt innehåll
- Leverantörer utan tillräcklig ambition
- Föräldrar och pedagogers fördomar kring växtbaserad mat
- Saknar ofta kompetensen för att ”driva en restaurang”
- Dålig relation med köket – tillhör oftast olika organisationer

BEHOV

- Viktigt att matpersonalen blir ett med skolan så att det är deras arbetsplats också.
- Maten bidrar till att eleverna klarar skolarbetet
- Få ihop pris och kvalitetskrav
- Kökspersonalen ska vara trevlig och agera som på restaurang

IDÉER & ÖNSKEMÅL

- Mer personal så att matsalen kan städas oftare
- Bättre utformad matsal - lugnare miljö
- Skulle vilja ha med barnen mer i köket (hindras av hygienregler)
- Vill kunna använda restaurangen till andra aktiviteter – café, utställningar, konserter m.m.

”Elevinflytande är omöjligt eftersom de inte vet vad som är bra för dem”

/Från intervju med rektor

SKOLKOCKAR

BETEENDEN

- Serverar gärna flera rätter
- Lagar mat allt eftersom för att hålla den fräsch
- Följer matsedel från kostchef men gör inköp själva och sätter touchen på maten
- Erbjuder vegetariska alternativ
- Använder lokala producenter
- Har ibland möjlighet att göra maten till del av utbildningen: Träslöjden bygger odlingslådor, praktik för barn & unga, föreläsningar från sin lokala örtodlare för eleverna
- Beroende av kommunens ambitioner
- Fler duktiga kockar ser skolrestaurangen som en attraktiv arbetsplats (kreativitet, bra arbetstider, möjlighet att jobba med barn & unga)

POSITIVT

- Ser att normerna skiftar – blir mer ”creddigt” att arbeta i skolkök
- Vuxennärvaro i matsalen
- Ledning som har hållbarhet som fokus för hela skolan
- Attraktiva arbetstider
- Presentera gröna alternativ först i buffén, animalier sist

HINDER & UTMANINGAR

- Föräldrar och pedagogers fördomar kring växtbaserad mat
- Skolan och köket samarbetar inte tillräckligt
- Svårt att veta hur man tillagar nya råvaror
- Svårt att planera hur mycket mat som kommer att gå åt
- Saknas förvaringsmöjligheter för rester
- Låg status – låg lön, kallas ”mattanter”
- ”Gratis” mat tas för given
- Bristande innehåll i kockutbildning

BEHOV

- Stöd från ledningen
- Möjlighet att utbilda sig
- Att kreativitet uppmuntras uppifrån (rektor, kostchef, mm)
- Bli inkluderade som en viktig del av skolans verksamhet
- Högre status för yrket
- Vidareutbildning/kurser
- Få vara involverade i rekrytering – välja sitt team

IDÉER & ÖNSKEMÅL

- Friare förutsättningar för kockar att vara kreativa
- Använd skolmaten som marknadsföring för skolan
- Sprida måltiden i sociala medier
- Digitala verktyg/AI – för ex. egenkontroll, kölängd, schemaläggning, matsvinn+ planering
- Involvera barn & unga i köket

”Man ska tycka en himla massa om skolmaten i skolan. Barnen tycker inte att det är en restaurang – man betalar ju inte för det. Är ju egentligen ingen skillnad mellan skolrestaurang och IKEAs restaurang. Svårt att få bort stämpeln.”

/Från intervju med skolkock

KOSTCHEFER

BETEENDEN

- Erbjuder näringsriktig mat - all mat näringsberäknas
- Är mycket ute i skolmatsalarna
- Tät kontakt med kockar
- Bidrar till en hållbar utveckling
- Ligger rätt i tiden att jobba med hållbarhet & eko
- Upphandlar lokalt - driver ekoomställning
- Lämnar några % utanför upphandling för att kunna köpa in lokala råvaror
- Delar upp upphandlingar i flera delar för att kunna ta in lokala leverantörer & producenter

POSITIVT

- Stor betydelse för många elever - för vissa enda lagade maten man får
- Lagar hållbar, näringsriktig och god mat
- Livsmedelverkets riktlinjer är väldigt bra

HINDER & UTMANINGAR

- Föräldrar och pedagogers fördomar kring växtbaserad mat
- Okunskap om eko, vego och näringsriktighet i köken
- Elever äter inte det som är bra för dem
- Både pedagoger och matsalspersonal har ett otrevligt bemötande
- Svårt att tillgodose näringsriktighet när barn tar själva
- Måltidsmiljön släpar efter - håller inte hög kvalitet
- Köttfrågan blir lätt polariserad

BEHOV

- Känna sina ”kunder”
- Samarbete med duktiga och engagerade kockar
- Stöttning från politiken
- Expertis om upphandlingar
- Nå ut med vad som är bra mat
- Samarbete med pedagoger & skolledning
- Flexibilitet i upphandlingar

IDÉER & ÖNSKEMÅL

- Det behövs mer strukturerade forum för att sprida goda exempel och ta del av lärdomar
- Matsvinnslådor
- Mer kontakt bonden, köket, barnen
- Jobba mer med måltiden som ett pedagogiskt verktyg
- Önskar fler tillagningskök - blir mycket högre kvalitet

”Det som är gott och känns rätt och riktigt för mig är inte alltid det som känns rätt för 16-åring”

/Från intervju med kostchef

”Om jag kör 100% eko och vego får jag inga elever i matsalen”

/Från intervju med kostchef

MÅLTIDSLEVERANTÖR/GROSSIST

BETEENDEN

- Jobbar mot flera olika kommuner
- Svarar på upphandlingar
- Långa leveransavtal
- Handlar upp svinnpartier – sparar pengar
- Mäter matsvinn
- Håller matlagningsutbildningar för kommunala kök
- Få och stora grossister dominerar marknaden
- Arbetar olika mot privata och offentliga skolor

POSITIVT

- Bransch som förändras mot det positiva – händer mycket
- Skolmåltiderna generellt bättre än folk tror
- Offentliga köken har ofta uttalade mål kopplade till Agenda 2030

HINDER & UTMANINGAR

- Krävs att man köper upp stora volymer
- Fördomar mot ”näringsriktig” mat
- Osäkerhet sätter stopp för kreativitet
- Låsta i långa avtal
- Okunskap hos de som upphandlar
- Upphandlingar styrs på pris
- Det tar mycket tid med upphandlingar

BEHOV

- Riktlinjer om vad som räknas som närproducerat
- Upphandlingar som styrs på annat än pris
- Tydlig produktinformation
- Ökad kunskap i skolköken

IDÉER & ÖNSKEMÅL

- Upphandlare borde använda sig mer av certifieringskrav
- Dropshiplösningar möjliggör för små producenter

”Svårt för kommunen att veta vad de ska fråga efter för att få till rätt typ av upphandlingar. Du har kanske en kostavdelning som har väldigt bra kunskap om livsmedel som sådant, men inte andra aspekter kring färska livsmedel som transporter och hela logistiken.”

/Från intervju med grossist

PRODUCENT

BETEENDEN

- Upphandlas som andelsjordbruk – ingen garanti på mängd
- Erbjuder studiebesök som del av upphandling – för barn, unga, pedagoger och kökspersonal
- Utbildar i matlagning och råvaror
- Tar in fler och fler hållbarhetsaspekter
- Bjuder in till att hälsa på gården/odlingen
- Skickar med receptblad för att inspirera & underlätta tillagning av grönsakerna för köken
- Skickar med frön så att barnen kan odla samma grönsaker

POSITIVT

- Vill att föräldrarna ska förstå vilken fantastisk mat som serveras - skillnad för 20 år sen
- Fler lär sig laga mat från grunden
- Barnen vill äta grönt om de har varit med vid odling
- Offentliga kök driver på eko - får upp volymerna för ekoproduktion - stor effekt snabbt

BEHOV

- Paketering av hållbarhetskrav i upphandling
- Liknande krav från olika kommuner
- Förståelse hos kommun/upphandlare för jordbruk & odling – finns inga garantier på skörd t.ex.
- Kunna leverera det man har – krävs flexibilitet i upphandling & kök

HINDER & UTMANINGAR

- Olika organisationer: rektor + pedagog - kostchef + skolkockar - skulle kunna ha bättre samarbete
- Upphandling kan ta 2 år, avtal ligger i 4 år - svårt att göra snabba förändringar
- RISE-databas för smal i sin beräkning
- Upphandlingar styrs för mycket bara mot pris
- ”Lathet” hos vissa kockar – vill inte ha jordiga och krokiga morötter

IDÉER & ÖNSKEMÅL

- Vill ha informationspaket för kostverksamhet med de viktigaste delarna av agenda 2030
- Maten ska lagas på plats - dofter, färre förpackningar
- Borde finnas bra forum för upphandling av livsmedel
- Ha 10-20% tillgängligt utanför upphandling för att möjliggöra för små producenter
- Möjliggöra marknadsplats för små producenter

”Som småskalig producent vet man inte alltid exakt vad man får. Man måste ha den typen av avtal som tillåter variation. Beroende av en kökschef som orkar med den förändringen, mindre tvättade grönsaker, mindre enheter, inte standardgrönsaker. Det bygger på engagemang.”

/Från intervju med producent

POLITIKER

BETEENDEN

- Sätter och styr mot kommunens hållbarhetsmål
- Sätter även servicemål för vad som ska erbjudas kommunens elever (t ex tre alternativa rätter)
- Den offentliga måltiden viktig del av kommunens hållbarhetsarbete
- Svåra avvägningar mellan närodlat och ekologiskt
- Projektet om dynamisk upphandling - kunna ta in mindre producenter
- Södertälje gott exempel - har lyckats handla lokalt
- Tycker att man ska äta mindre kött - men inte att alla ska bli vegetarianer
- Samarbete mellan olika delar av kommunen (upphandling, skola och kost) är en nyckel för att lyckas
- Vill möjliggöra för lokala leverantörer att leverera till skolköken

POSITIVT

- Stort tryck på hållbarhetsfrågor
- Väldigt positiv utveckling på Sveriges skolmåltider
- Samarbetet med kostchef framgångsfaktor för kommunen

HINDER & UTMANINGAR

- Att ha lokala system går emot EUs princip om att handla inom unionen
- Måste ha samma kvalitetskrav på stora och små aktörer
- Svårt att få till dialog mellan skola, kostchef, föräldrar…
- Krävs mod för att driva omställning
- Olika inställning till hållbarhet i olika kommuner
- Ojämn kvalitet på maten i olika delar av landet

BEHOV

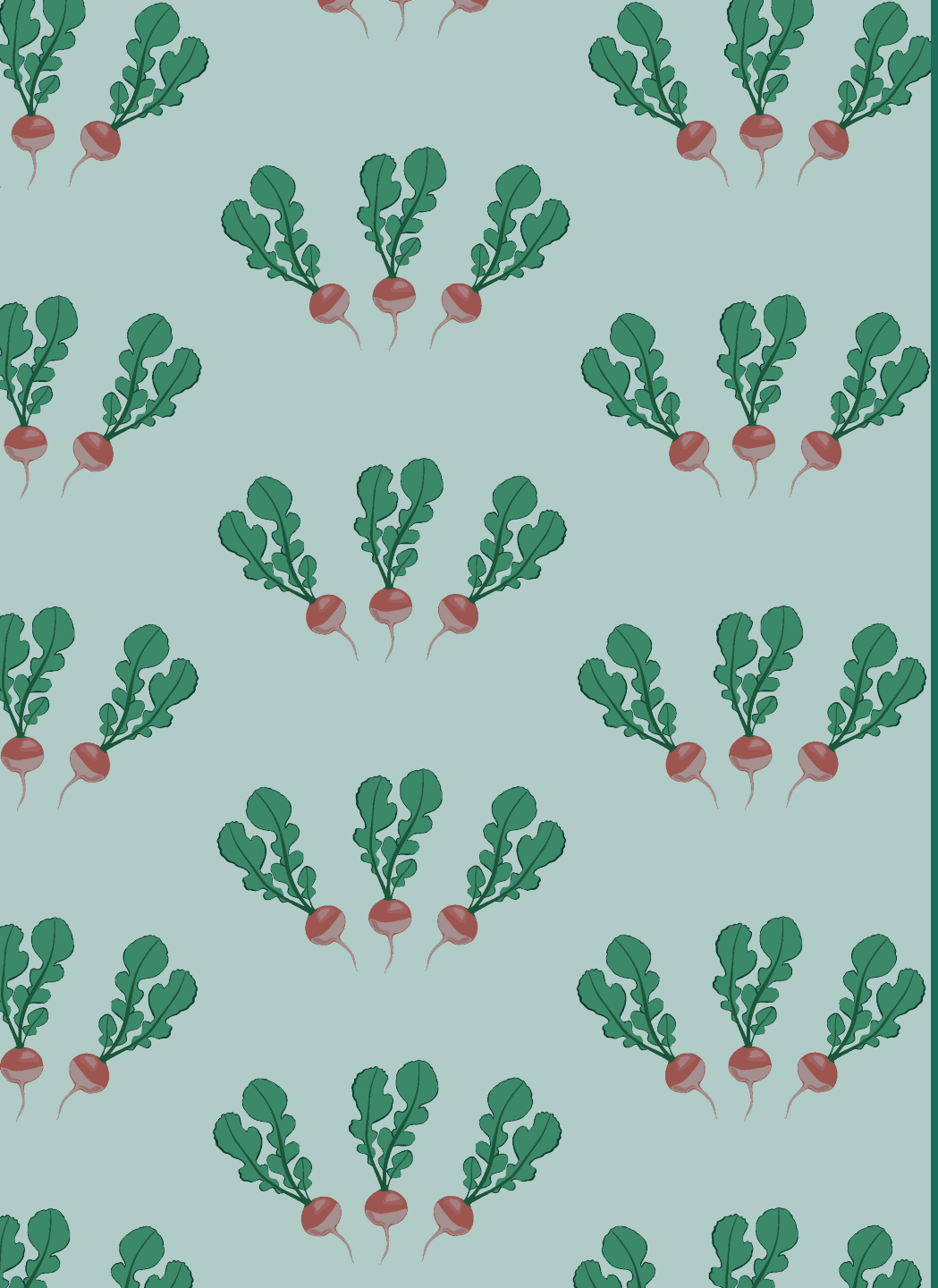
- Lokal marknad är en beredskapsfråga också
- Viktigt med måltidspedagogik - barn ska kunna se var maten kommer ifrån (besöka bondgård)
- Få argument för varför man ska jobba mer med hållbarhet
- Stöd att väga olika mål mot varandra

IDÉER & ÖNSKEMÅL

- Växtbaserad kost som alternativ i alla Sveriges kommuner – tydligare riktlinjer från SLV om hur man gör det
- Nationella råd kring målsättningar vad gäller hållbar skolmat
- Se skolor som en testbädd

”Skolmåltiden kan absolut göra mer för folkhälsan”

/Från intervju med politiker



3.

SYSTEM-KARTA

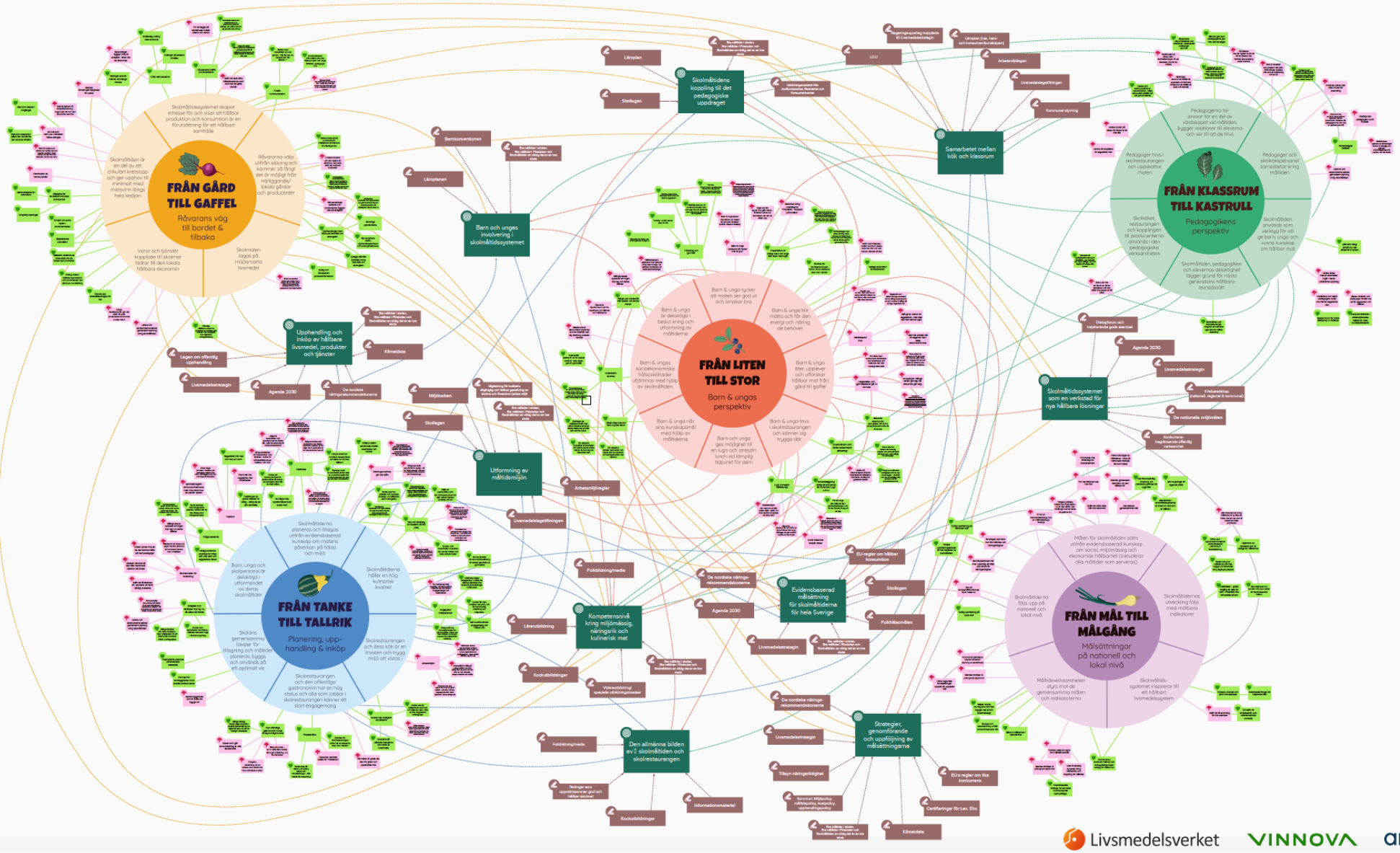
Livsmedelsverket VINNOVA antrop

ETT NYTT RECEPT FÖR SKOLMÅLTIDER

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

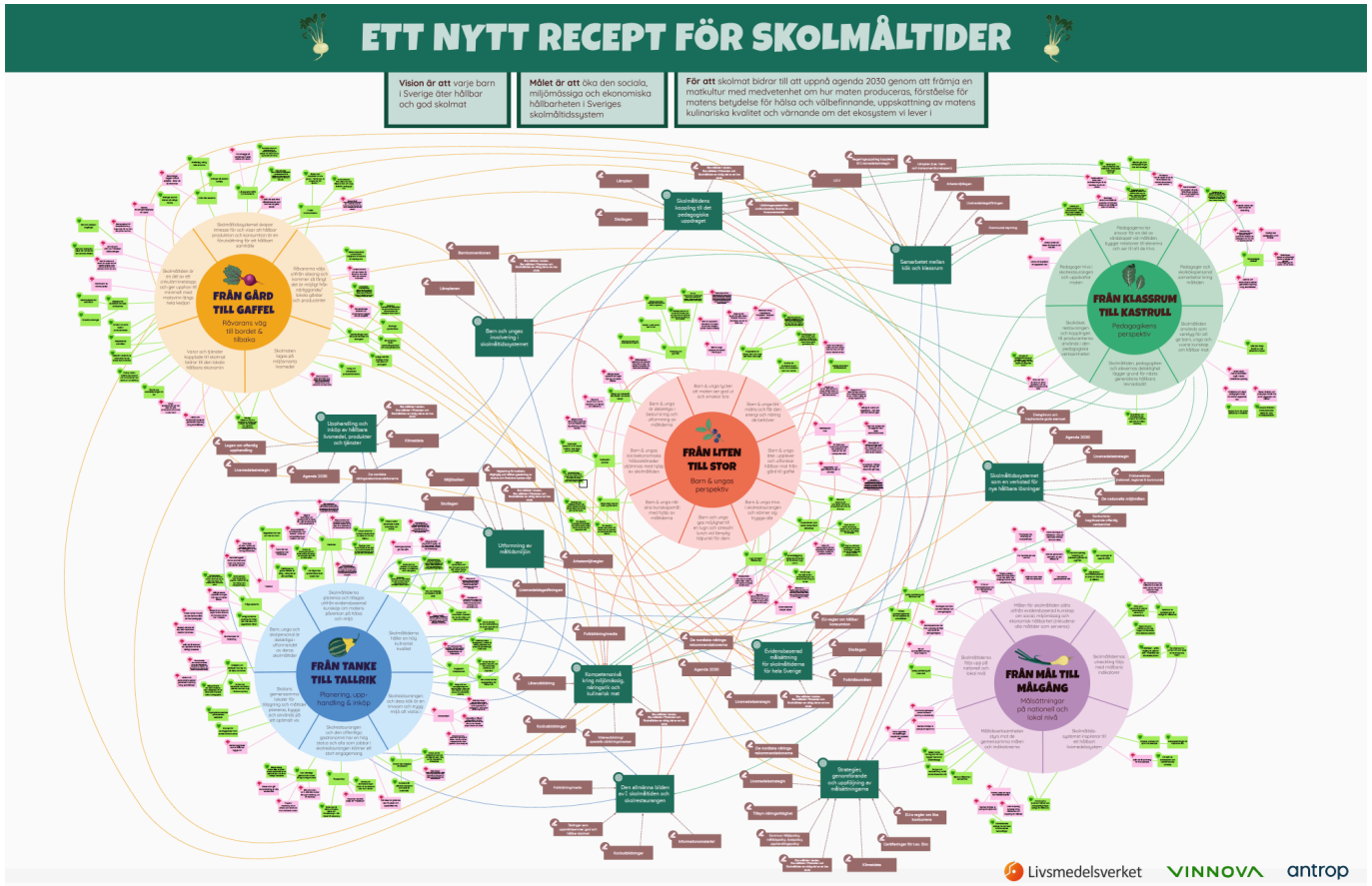
Målet är att öka den sociala, miljömässiga och ekonomiska hållbarheten i Sveriges skolmåltidssystem

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



SYSTEMKARTA

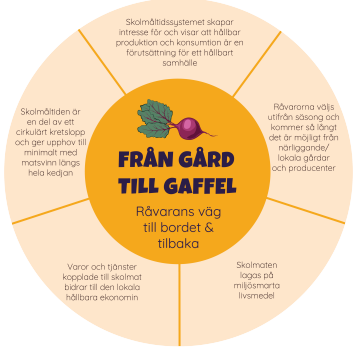
Systemkartan visar vad som behövs för att uppnå hållbar framtid, vad som hindrar och möjliggör den utvecklingen samt vart i systemet det är mest betydelsefullt att göra förändringar (dessa kallas här hävstänger). Kartan visar också beroenden samt ett urval av styrmedel som starkt påverkar systemet och som påverkar de identifierade hävstängerna.

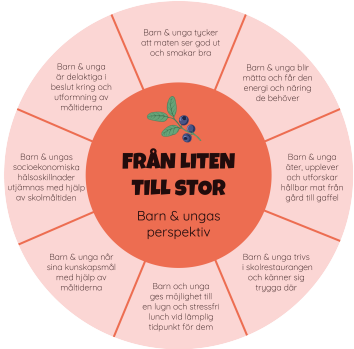


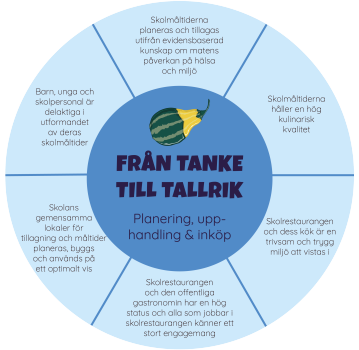
FEM PERSPEKTIV

För att nå vision och mål har vi identifierat fem övergripande perspektiv som behöver finnas med för en hållbar utveckling av systemet:

1. **Från liten till stor:** Barn och ungas perspektiv står givetvis i centrum
2. **Från gård till gaffel:** Visar råvarans väg till bordet och sedan tillbaka till marken och innehåller bl a producenternas perspektiv.
3. **Från klassrum till kastrull:** Pedagogikens perspektiv
4. **Från tanke till tallrik:** Handlar om planering, upphandling och inköp och innehåller bl a kostorganisationens och skolkökens perspektiv
5. **Från mål till målgång:** Visar vikten av evidensbaserad målsättning både på lokal och nationell nivå





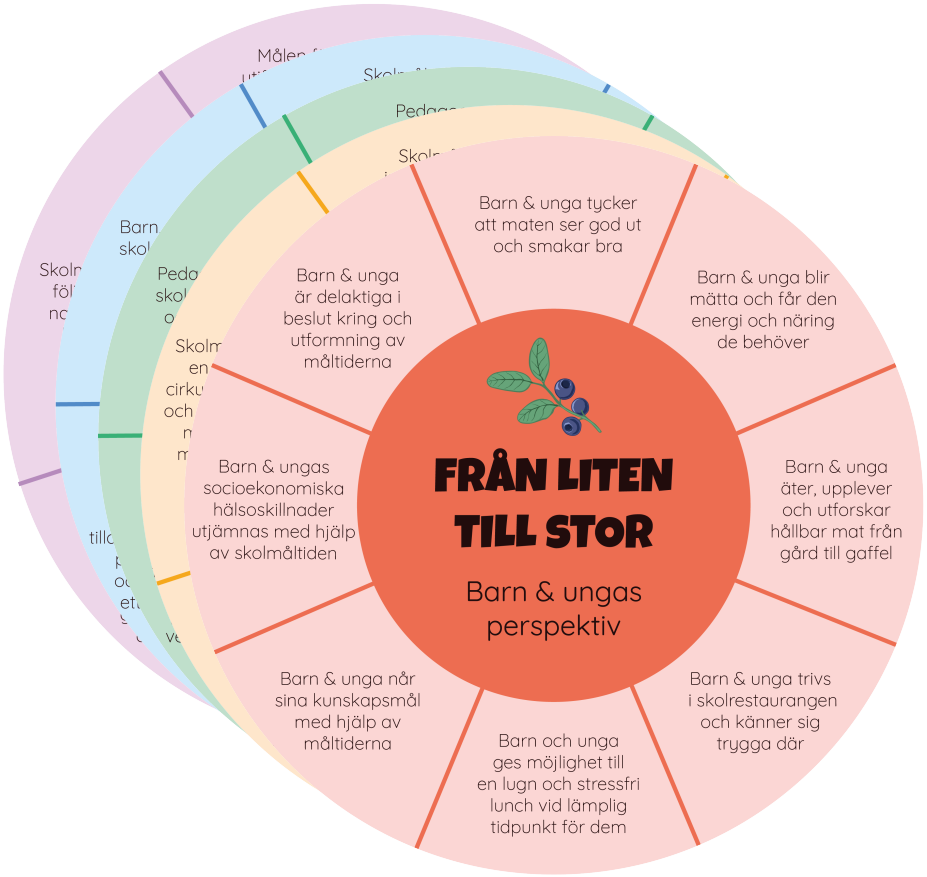


NYCKELUTKOMSTER

Runt varje ”perspektiv” finns ett antal nyckelutkomster som visar vad som behöver finnas på plats i en tilltänkt, mer hållbar, framtid – kopplat till det området.

Vissa nyckelutkomster kan finnas med kring flera perspektiv, men då formulerade utifrån just det perspektivet.

I nästa kapitel kan du läsa om varje områdes nyckelutkomster.

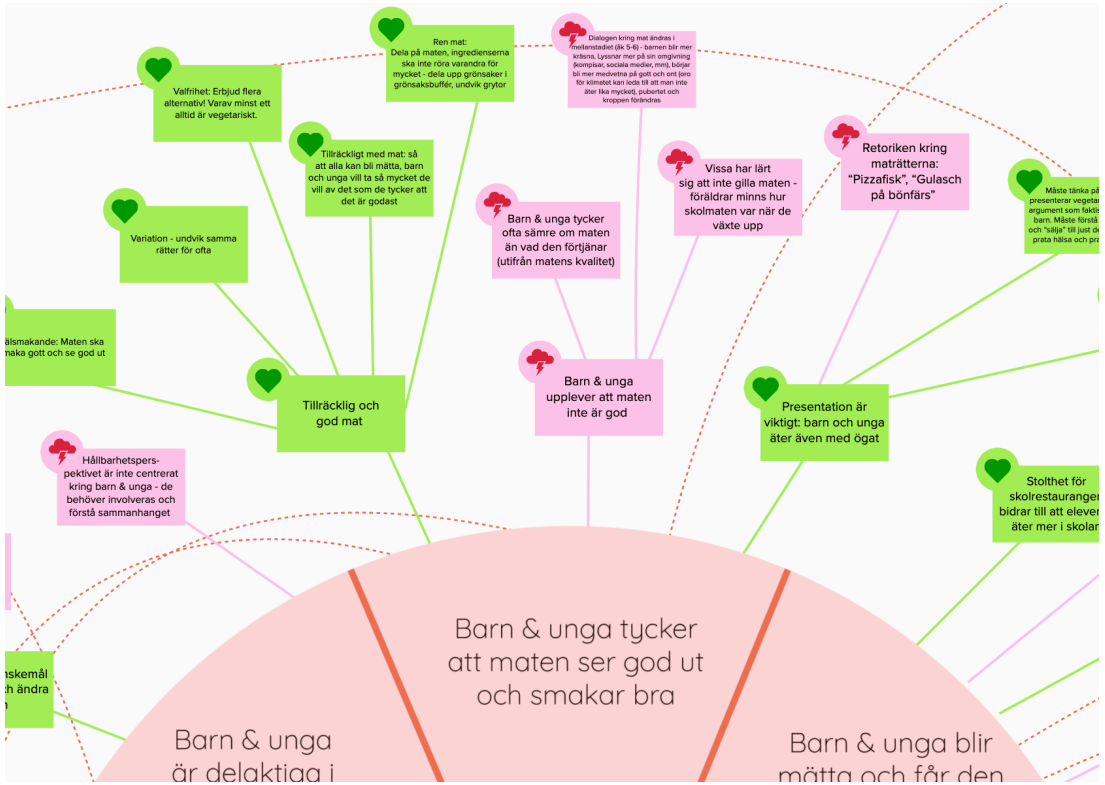


Hinder & Möjliggörare

Kopplat till varje nyckelutkomst finns, från researchen, identifierade möjliggörare samt hinder.

De gröna rutorna med hjärtan är möjliggörare: Sådant som hjälper till och stöttar framgång inom nyckelutkomsten. De rosa rutorna med åskmoln symboliserar hindrande faktorer.

I denna presentation kommer möjliggörare och hinder vara listade under varje perspektiv i nästa kapitel. För att se sambanden hänvisar vi till Systemkartan.

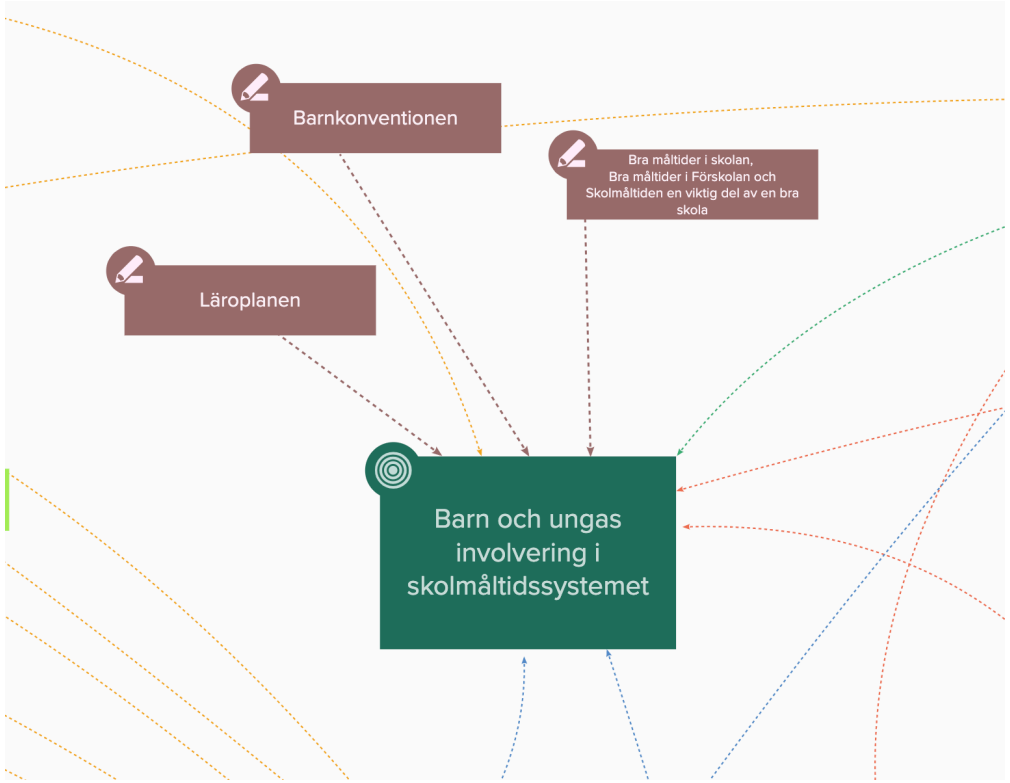


HÄVSTÄNGER & STYRMEDEL

Hävstänger (kan också kallas bl.a. akupunkturpunkter) 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 har tio hävstänger tagits fram och prioriterats 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.

Dessa finns beskrivna i ett senare kapitel.



4.

FEM PERSPEKTIV

Livsmedelsverket VINNOVA antrop

FRÅN LITEN TILL STOR

Barn & ungas perspektiv

FRÅN LITEN TILL STOR

Barn & ungas perspektiv

Nyckelutkomster:

- 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
- Barn & unga trivs i skolrestaurangen och känner sig trygga där
- Barn & unga ges möjlighet till en lugn och stressfri lunch vid lämplig tidpunkt för dem
- Barn & unga når sina kunskapsmål med hjälp av måltiderna
- Barn & ungas socioekonomiska hälsoskillnader utjämnas med hjälp av skolmåltiden
- Barn & unga är delaktiga i beslut kring och utformning av måltiderna

FRÅN LITEN TILL STOR

Barn & ungas perspektiv

Möjliggörare:

- **Vuxennärvaro** (och deras beteende) är jätteviktigt - Vuxna visar hur barnen ska bete sig, respekt, inte rynka på näsan till maten osv - *extra viktigt för pedagoger*
    - Övriga vuxna (förutom pedagoger) som rör sig i restaurangen - föräldrar som kan få matbiljett eller seniorer som får subventionerad mat
- **Maten**
    - **Välsmakande**
    - **Valfrihet** - Erbjud flera alternativ! Varav minst ett alltid är vegetariskt.
    - **Variation** - undvik samma rätter för ofta
    - **Ren mat** - Dela på maten - ingredienserna ska inte röra varandra för mycket - dela upp grönsaker i grönsaksbufféer, undvik grytor
    - **Tillräckligt med mat** så att alla kan bli mätta, barn och unga vill ta så mycket de vill av det som de tycker att det är godast
- **Påverkan** - Att med kort varsel fånga upp önskemål från elever och ändra menyn
- **Presentation** är viktig - barn och unga äter även med ögat
    - Måste tänka på hur man presenterar vegetarisk mat. Vilka argument som faktiskt fungera på barn. Måste förstå målgruppen och "sälja" till just dem. Undvik att prata hälsa och prata miljönytta
    - **Bufféupplägget** med vilken ordning maten kommer är viktigt för att barnen ska ta av det gröna också. Servera gärna grönsakerna först
- **Kostnadsfri skollunch** - en fin svensk tradition, hela vägen genom gymnasiet
- **Kostnadsfri frukost** för alla som vill (alla åldrar) - Otroligt viktigt mål för att klara hela dagen och många ungdomar äter inte frukost idag - relativt billigt för skolan
- **Börja tidigt** med att lära ut goda vanor - lättare att påverka barn i unga åldrar
    - Skolmaten ger möjlighet till barn med sämre matvanor att börja äta lite bättre mat och lära dem vad bra mat är
    - Om eleverna är positiva till skolmaten och nyfikna på att smaka mat tar de med sig det beteendet hem
    - Om eleverna arbetar med teman runt maten kan de resonera om säsongsbunden mat hemma
- **Lugn & trivsam måltidsmiljö** (för att unga ska välja att äta i skolrestaurangen och för att de ska ta sig tid att äta)
- **Schemaläggning** viktigt så att barnen får tid att äta i lugn och ro
- Behandla eleverna mer som **gäster**. Vill de ha på sig keps så borde de få ha det.
- **Stolthet** för skolrestaurangen bidrar till att eleverna äter mer i skolan
- Nyttiga alternativ i skolkafeterian

FRÅN LITEN TILL STOR

Barn & ungas perspektiv

Hinder:

- Svårt med balansen mellan vad som anses vara bra mat och vad barnen faktiskt vill äta
- Barn & unga upplever att maten inte är god
- Barn & unga tycker ofta sämre om maten än vad den förtjänar (utifrån matens kvalitet)
- Dialogen kring mat ändras i mellanstadiet (åk 5-6) - barnen blir mer kräsna, Lyssnar mer på sin omgivning (kompisar, sociala medier, mm), börjar bli mer medvetna på gott och ont (oro för klimatet kan leda till att man inte äter lika mycket), pubertet och kroppen förändras
- Vegetarisk mat i skolan har lägre standard och är tråkigt presenterad (t ex torr) - kockar är dåliga på att laga vegetarisk mat
- Många är ovana vid vegetariskt - man äter det man känner igen
- Man har endast rätt till vegansk mat i vissa skolor/kommuner
- För äldre barn konkurrerar skolmaten med snabbmat och matbutik: blir ofta onyttiga alternativ
- Grupptryck: många verkar gå iväg när alla andra går iväg
- Vissa skolor har matkort och får gå ut och äta. Eleverna gillar detta, men i längden blir det inte bättre för eleverna som oftast då äter snabbmat.
- Barn och unga väljer att istället för skolmat köpa något i skolcafét - Ofta andra leverantörer än luncherna, ibland privata som är vinstdrivande och serverar då de saker som eleverna helst köper (socker)
- Måltidsmiljön är högljudd, ofräsch och stökig. T.ex. blir plasttallrikar väldigt sunkiga efter ett tag, barnen torkar inte av efter sig, finns inte tid för personal att städa under lunchen, tråkigt inrett
- Matsalsmiljön kan vara en socialt utsatt miljö - svårt om man saknar kompisar att sitta med
- Retoriken kring maträtterna: “Pizzafisk”, “Gulasch på bönfärs”
- Populär mat tar slut - barn som har en senare tidsslott riskerar att inte få mat, eller inte kunna välja vissa alternativ
- Ibland har eleverna kort om tid för att äta och hinner inte ta om, då lägger de gärna på för mycket om det är gott
- Korta tidsslottar skapar stress
- Matvanorna är sämre bland ungdomar som har föräldrar med låg utbildning och/eller inkomst
- Vissa har lärt sig att inte gilla maten - föräldrar minns hur skolmaten var när de växte upp
- Lärare och rektorer agerar ofta mer övervakare än deltagare i luncherna. otrevlig ton gentemot barnen
- Eleverna bjuds inte in att ha feedback och åsikter om måltiderna
- Hållbarhetsperspektivet är inte centrerat kring barn & unga - de behöver involveras och förstå sammanhanget

FRÅN LITEN TILL STOR

Barn & ungas perspektiv

Goda exempel:

- “Street Food” av matrester. Exempel från gymnasieskola
- Green Room som mest attraktiva alternativet
- Skola har “förbjudit” eleverna att lämna skolområdet under lunchen och då äta på annan plats, efter överenskommelse med föräldrar
- Mat levereras i olika stora påsar - Närda
- Matlådor av rester till elever- Karlstad, Närda
- Spara mat som inte går åt och använd i t ex soppa i slutet av veckan
- Ordningen på buffén: först växtbaserat, sen animaliskt - Fyller man tallriken med animaliska produkter i början så finns det inte så mycket plats när man kommer till salladen.
- Mindfulness och lugn och ro är jätteviktigt
- Schemalagda luncher och fasta platser. Runda bord är bättre. Rätt typ av vuxennärvaro
- Taste education - Härryda - lära sig utforska smaker - beteende och bemötande runt maten
- Fira måndagar eller dagarna man är tillbaka från lov!
- Bjud på efterrätt ibland och överraska

FRÅN GÅRD TILL GAFFEL

Råvarans väg till bordet & tillbaka

FRÅN GÅRD TILL GAFFEL

Råvarans väg till bordet & tillbaka

Nyckelutkomster:

- Skolmaten lagas på miljösmarta livsmedel
- Råvarorna väljs utifrån säsong och kommer så långt det är möjligt från närliggande/lokala gårdar och producenter
- 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
- Skolmåltiden är en del av ett cirkulärt kretslopp och ger upphov till minimalt med matsvinn längs hela kedjan

FRÅN GÅRD TILL GAFFEL

Råvarans väg till bordet & tillbaka

Möjliggörare:

- Offentliga måltidernas stora krav på kvalitet har verkligen gjort skillnad! - Mer ekologiskt, mer vegetariskt, mer näringsberäkning
- Stärka lokala (små) producenters möjligheter att leverera till offentliga kök
- Andelsjordbruk - Kommunen/skolan köper in sig på en andel av odlingen. Gör upphandlingar lättare. Kravet är då inte att leverera X antal kg, men att man levererar allt från den arean.
- Samarbete skolor och producenter (t.ex. prao/sommarjobb på odlingar och odlare kan lära sig vad olika kök vill ha)
- Småskalig odling nära skolorna
- Odlingar på skolans område
- Hälsa på i skolor eller ha elever på studiebesök - producenterna får då möjlighet att lära barnen och skapa respekt för råvarorna och yrket
- Skicka med receptblad om ens grödor - “Så här kan du bereda den här råvaran...”
- Kommunikation från odlare som kan följas av barn och unga, föräldrar, pedagoger m fl

FRÅN GÅRD TILL GAFFEL

Råvarans väg till bordet & tillbaka

Hinder:

- Saknas system för skräp/återvinning - ingen plan för hur man ska jobba med det
- Svårt för kockarna att planera hur mycket mat som kommer att gå åt - ännu svårare när det finns fler alternativ, risk för mer svinn
- All mat som varit ute i matsalen måste slängas
- Saknas förvaringsmöjligheter för rester
- Vill inte ha merarbete - jobbigt med morötter som är jordiga, eller har olika storlek - lättare med grossisternas enhetliga leverans än små producenters trots högre kvalitet
- Kommunikation: Eleverna förstår inte varför man gör på ett visst sätt - “Varför kan vi inte äta tomater den här säsongen? Jag ser ju i matbutiken att det finns tomater.”
- Lokalproducerat och eko dyrare för skolorna - kan vara svårt att motivera kostnader
- Svårt att veta vilka hållbarhetskrav som kommer att gälla framåt
- Tid att lägga på samarbete mellan odlare och skolor
- Tätt samarbete skolkök och producenter bygger ofta på eldsjälar
- Skolodlingar bygger ofta på eldsjälar - faller när de försvinner
- Långa avtalsperioder gör det svårt för små producenter att komma in efter hand

FRÅN GÅRD TILL GAFFEL

Råvarans väg till bordet & tillbaka

Goda exempel:

- Cirkularitet - Tänk på alla delar: även kockkläder som går åt, andrahandsmarknad för storköksutrustning
- Ta hand om svinnet i produktionsledet - köp in broccoliflis som kan användas som bas i en mustig soppa
- Coop skänker svinnlistad mat till skolköken (på prov i Karlstad)
- Svinnmarknadsplats (pilot i Göteborg ...)
- smakasverige.se (drivs av jordbruksverket)

FRAN TANKE TILL TALLRIK

Planering, upphandling & inköp

FRAN TANKE TILL TALLRIK

Planering, upphandling & inköp

Nyckelutkomster:

- Skolmåltiderna håller en hög kulinarisk kvalitet
- Skolrestaurangen och den offentliga gastronomin har en hög status och alla som jobbar i skolrestaurangen känner ett stort engagemang
- Barn, unga och skolpersonal är delaktiga i utformandet av deras skolmåltider
- Skolrestaurangen och dess kök är en trivsam och trygg miljö att vistas i
- Skolans gemensamma lokaler för tillagning och måltider planeras, byggs och används på ett optimalt vis
- Skolmåltiderna planeras och tillagas utifrån evidensbaserad kunskap om matens påverkan på hälsa och miljö

FRAN TANKE TILL TALLRIK

Planering, upphandling & inköp

Möjliggörare:

- Kockar får vara kreativa i sitt jobb, och får kontinuerlig utbildning och inspiration
- Skolkockar har praktisk och teoretisk kunskap om hållbarhet samt näringslära
- Skolkockar, kostchefer och upphandlare har god kunskap kring hur närproducerade och ekologiska råvaror köps in
- Utbildning skapar engagemang - positivt när ledning uppmanar sina kockar att gå utbildningar under loven
- Skolkockar får bättre och bättre status och förutsättningar - från matsal till restaurang
- När kockar känner engagemang blir maten bra
- Många duktiga kockar väljer att jobba i skolkök (framförallt när de själva får barn och vill ha “vanliga” arbetstider
- Viktigt att få med sig engagemanget hos alla som jobbar i köken och även erbjuda t ex de som ansvarar för salladsbuffén utbildning
- Vegetariskt blir mer och mer en norm
- Kockar som får möjlighet att vara med och välja sitt team - hitta en bra, fungerande arbetsgrupp
- Stolthet för skolrestaurangen bidrar till att eleverna äter mer i skolan
- Kockar vill kunna göra fynd för addera värde till menyn - tex svinnparti eller från en lokal odlare
- Viktigt att lämna utrymme för frihet, kan ofta vara runt vegetariska rätten
- Goda exempel med fungerande elevråd, matråd där de har dialog med kökspersonalen
- De flesta kockar tycker om att höra vad barnen vill äta och vad de tycker om maten - vill anpassa efter vad barnen tycker
- Kockar som samarbetar med lärare - måltiden ska även ingå i lärarens uppdrag
- Många fördelar när rektor ansvarar - ökar möjligheten för att lararna ska involvera köket i pedagogiken
- Tillagningskök skapar ofta bättre förutsättningar - Lättare för eleverna att delta och få respekt för matlagning, relation till kocken kan resultera i att man slänger mindre mat, lättare att hålla maten näringsrik (mindre varmhållning)
- Traditionen av gratis måltider är viktig - viktig del av vårt samhälle
- Ett bra skolkök blir bra marknadsföring för skolan (speciellt på gymnasiet)
- Näringsberäkningssystem och matpusslet anses väldigt behjälpliga och nyttigt - måste spridas mer (t.ex. hög användning av näringsberäkningsprogram)
- Oftast positivt samarbete mellan kostchefer och kockar
- Hjälp av upphandlare som kan formulera på ett bra sätt: kräver mycket kunskap och tid
- Öppningar i avtal att vara flexibla på liten skala - ex. ta emot lite äpplen från en lokal producent och göra ngt med dem med eleverna.
- Ha några icke upphandlade % att spela med
- Längre avtal kan motivera leverantörer att ställa om till mer hållbart
- Kockar och kostchefer utvecklas när de får träffas och dela erfarenheter
- Kockarna får påverka menyerna som sätts av kostchefer

FRAN TANKE TILL TALLRIK

Planering, upphandling & inköp

Hinder:

- Gammal/negativ bild av skolmat lever kvar, inte minst hos de utanför skolan
- Elever klagar på maten - föräldrar och pedagoger bejakar (Det sitter i skolväggarna att man ska klaga på skolmaten)
- Trend där det vegetarisk mat motarbetas allt aktivare
- Oavsett utkomst så skyr alla merarbete: reaktion på stress
- Personal i skolkök kallas för “mattanter”
- Negativ inställning till att arbeta som skolkock hos utbildade kockar
- Skolkockar känner inte att skolan är deras arbetsplats då de ingår i en annan organisation än pedagogerna - deras chefer befinner sig inte där
- Då maten är gratis tas den för given och uppskattas inte
- Krävs personligt driv av lärare och kockar för att göra förändringar - beroende av eldsjälar - blir inte rutiner som stannar kvar i skolan om personen lämnar
- Lärare och skolkockarna saknar gemensam styrning kring skolmåltiden
- Bristande innehåll i kockutbildningar - kocklärare är äldre och utgår från sin kunskap som grundar sig mer i animalisk kost, inte växtbaserad - utbildningen är på fel nivå
- Elever som går kockutbildning är ofta studietrötta
- Arbetsmiljön är dålig på många ställen: kan inte jobba som ett team när inte alla t.ex. kan svenska - skapar irritation och rädsla
- Personal som inte tycker det är kul att gå till jobbet - och då är de inte engagerade eller möter “gästerna” på ett härligt sätt
- För mycket styrning uppifrån, och åtta veckors matschema, kan kväva engagemanget och kreativiteten
- Många elever upplever att ingen bryr sig om deras åsikter
- Brist på kockar - tar in utländska kockar, färre går utbildning, oro för framtiden
- Svårt att få lärarnas tid, upplever att de är väldigt pressade
- Rädsla för att bryta mot regler hindrar skolorna att involvera barnen mer i matsalen
- Köken tycker inte att de ska behöva hålla på med pedagogik
- Kunskapen om näringsrik kost varierar hos de som styr - inte alltid som kockarna sitter på samma kunskaper som kostcheferna har
- Man upplever det som svårt att tillhandahålla näringsrik vegetarisk kost - kan “använda” sig av skrivelser från Livsmedelsverket för att argumentera för att inte behöva laga vegetarisk kost.
- Många styrmedel och mål blir för mycket - vill ha “Good enough” mål som är anpassade efter situation och förutsättningar
- Tolkningsutrymme gör det svårt
- Rektor utan rätt kompetens ibland ansvarig för restaurangen (främst privata skolor och vissa kommunala) - svårt för en rektor att ha kompetensen att driva en restaurang
- Dåliga relationer mellan köken och ledning - köken känner sig bevakade när de får besök från t.ex. kostchefer. De köken som känner så har ofta mindre autonomi
- Några få leverantörer och grossister står för nästan allt - svårt att vända sig till mindre leverantörer
- De flesta köken vill gärna ha så få beställnings tillfällen, portaler och leveranser som möjligt = De vill gärna gå via en grossist, men att de ska kunna ta in mer lokala leverantörer via sin grossist.
- Långa avtalstider för leverantörer: inte flexibelt - bidrar till vidmakthållande av tradition och rutin
- Stora grossister har centrallager (ej lokalt för alla) - svårt för köken att välja lokalt, fler transporter när allt ska till och från ett centrallager (även lokala varor transporteras fram och tillbaka)
- Dåligt samarbete med leverantörer utan dialog - kostchefer upplever att när något väl är upphandlat så kör leverantörerna bara på

FRAN TANKE TILL TALLRIK

Planering, upphandling & inköp

Goda exempel:

- Köket visar upp på Instagram
- Vinner tävlingar
- Sprider till föräldrarna
- Allmän positiv stämning kring maten
- Eleverna får vara delaktiga i köket
- pedagoger och kockar går utbildningar tillsammans för att utforma nya arbetssätt runt maten (vanligast i förskolan)
- Food Brain (fick avslag från MYH)
- Nya tekniker som ska göra det lättare att centralisera matlagandet (exempel från Ryssland från Eat Forum)

FRÅN KLASSRUM TILL KASTRULL

Pedagogikens perspektiv

FRÅN KLASSRUM TILL KASTRULL

Pedagogikens perspektiv

Nyckelutkomster:

- 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
- Pedagoger och skolkökspersonal samarbetar kring måltiden
- Pedagoger trivs i skolrestaurangen och uppskattar maten
- Pedagogerna tar ansvar för en del av värdskapet vid måltiden, bygger relationer till eleverna och ser till att de trivs
- Skolköket, restaurangen och kopplingen till producenterna används i den pedagogiska verksamheten

FRÅN KLASSRUM TILL KASTRULL

Pedagogikens perspektiv

Möjliggörare:

- Skolmåltiden och skolrestaurangen fungerar som skolans eget labb för hållbar utveckling
- Pedagoger har stor möjlighet att påverka hur eleverna beter sig runt maten - elevernas attityder till maten märks på klassnivå, inte individnivå
- Barnen gör som pedagogerna gör, inte vad de säger
- Attityd syns ofta på klassnivå, inte individnivå - alltså spelar pedagogen stor roll!
- Lärarna (och andra vuxna) har en central funktion - måste vara positivt inställda och vara goda förebilder
- Lättare att nå barn när de är små
- Låta barn tidigt förstå hur mat påverkar kroppen
- Kunskap om vad man kan, får och bör göra gällande skolmåltiderna och pedagogiken kring hållbar och näringsrik mat: gäller både lärare, rektorer, kockar, m.fl..
- Mat leder till verklighetsförankring och förståelse - t.ex. historisk mat, egna odlingar, mm. Kan kopplas till många olika ämnen
- Schemalagda måltider

FRÅN KLASSRUM TILL KASTRULL

Pedagogikens perspektiv

Hinder:

- Traditionellt har lärare varit i skolrestaurangen för att övervaka, inte för att utbilda
- Skolmaten ses som ett tillfälle att uppfostra och förmana snarare än ett tillfälle att njuta och samtala
- Lärare ser inte att det är deras jobb att uppfostra barnen (annorlunda i förskolan där pedagogerna har mer utav en uppfostrande roll
- Skolledningen upplever att schemalagda luncher är krångligt och påverkar schemaläggningen för mycket - ser inte värdet
- Otydligt vad pedagogisk lunch innebär
- Om lärarna inte får “gratis” lunch så vill de absolut inte behöva vara ansvarig under lunchen
- Lärarna och skolkockarna saknar gemensam styrning kring skolmåltiden
- Invanda rutiner kan vara hinder för utveckling
- Lärare anser inte att skolmaten ingår i deras utbildande uppdrag
- Lärare ser inte att det är en del av skolplanen och kan därför inte avvara tid till detta.
- Man är stressad och pressad i sitt jobb - förändringar upplevs ofta som en belastning och tar tid

FRÅN KLASSRUM TILL KASTRULL

Pedagogikens perspektiv

Goda exempel:

- Härryda skola där lärarna är mkt involverade! bjuder också in föräldrar till workshops om maten
- Elevens val: en skola har infört mat som ett alternativ här
- Prao/delaktighet i köket
- Hemkunskap: kocktävlingar
- Odlingsbäddar på skolan så eleverna kan vara med och odla
- Föreläsningar av producenter
- Pedagoger har krav på sig att utbilda inom “hållbarhet”, men det kan upplevas som svårt. Det är då behjälpligt att kunna samtala med producenter som kan förklara för eleverna - och det är lättare när det blir handfast att lära ut till eleverna.
- Farmer time - digitala möten med producenter så att de kan visa hur de arbetar

FRÅN MÅL TILL MÅLGÅNG

Målsättningar på nationell & lokal nivå

FRÅN MÅL TILL MÅLGÅNG

Målsättningar på nationell & lokal nivå

Nyckelutkomster:

- Målen för skolmåltiden sätts utifrån evidensbaserad kunskap om social, miljömässig och ekonomisk hållbarhet
- Skolmåltidernas utveckling följs med mätbara indikatorer
- Skolmåltiderna följs upp på nationell och lokal nivå
- Måltidsverksamheten styrs mot de gemensamma målen och indikatorerna
- Skolmåltidssystemet inspirerar till ett hållbart livsmedelssystem

FRÅN MÅL TILL MÅLGÅNG

Målsättningar på nationell & lokal nivå

Möjliggörare:

- Skolkockar, kostchefer och upphandlare har god kunskap kring hur närproducerade och ekologiska råvaror köps in
- Maten borde ha hög prio när man bygger nya skolor (lokalmässigt)
- Budget och resurssättning utifrån evidensbaserade mål
- Baka in hållbarhet i verksamheten
- Studera, kopiera och sprid bra exempel
- Exempelsamlingar att inspireras av
- Ett tam av ambassadörer som utbildar/sprider kunskap
- Databasen – gratis tillgång till data för alla + innehålla mer klimatdata på sikt
- Varor/tjänster har korrekt infor som leder till faktabaserade beslut
- Beslut kring hur måltiderna utformas bygger på dataanalys kring åtgång/upplevelse
- KPI:er som uppmuntrar och belönar evidensbaserad planering & beslutsfattning
- Definition av nyckeltal som är viktiga för hållbarhet
- Alla aktörer i skolmåltidssystemet är ense om vad som är hållbart
- Gör kopplingar till Agenda 2030
- Det finns befintlig forskning om planetens gränser att utgå från
- Tydlig uppföljning på nationell nivå
- Tydlig uppföljning på lokal nivå
- Tilldela uppföljningsansvar för fler aspekter av skolmåltiden
- Centraliserade riktlinjer för att möta kommunernas behov/frågor
- Kommunerna använder måltider som strategiskt verktyg för hållbar utveckling

FRÅN MÅL TILL MÅLGÅNG

Målsättningar på nationell & lokal nivå

Hinder:

- Vi har en livsmedelsstrategi, inte en måltidsstrategi i Sverige
- Tidigare politiska initiativ som blev fiasko - nu är man därför mer försiktiga med att satsa på gastronomi
- Decentraliserad styrning i Sverige av skolköken
- Svårt att få spridning på bra exempel
- Alla dimensioner kring hållbarhet är ej lätta att mäta, risk att det som är enkelt att mäta prioriteras
- Det saknas gemensamma mål
- Saknas gemensam definition av vad hållbarhet är
- Olika tolkningar av hållbarhet – brist. på nationella riktlinjer förutom hälsa
- Svårt att vikta olika mål mot varandra
- För lite fakta att luta oss mot
- Prioriteras inte tillräckligt av forskarvärlden
- Skollagen styr bara mot fria måltider och näringsriktighet
- Skolinspektionen har inte i uppdrag att följa upp annat än näringsriktighet
- Brist på styrning/mål/förutsättningar. Eg. tid, budget, etc.
- Kommunalt självstyre (decentraliserad styrning av skolköken)
- Saknas riktlinjer och policys att styra mot
- Olike regionala förutsättningar kopplat till uppsatta mål
- Politisk ovilja att styra mot hållbarhetsmål
- Liten & spretig kunskap kring hållbarhet och koppling till måltider

FRÅN MÅL TILL MÅLGÅNG

Målsättningar på nationell & lokal nivå

Goda exempel:

- Goda exempel: Danmark - gastronomiska manifestet på nationell nivå och visar hur det kommer att bidra till Danmarks BNP. Skapar ett gastronomiskt initiativ.
- Årets Hållbara Skolmatskommun i tävlingen White Guide Jr

5.

HÄVSTÄNGER

Livsmedelsverket VINNOVA antrop

HÄVSTÄNGER

Hävstänger (kan också kallas bl.a. akupunkturpunkter) 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 har tio hävstänger tagits fram och prioriterats 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

Överblick 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

Skolmåltids-systemet 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

Samarbetet mellan kök och klassrum

I dagsläget finns ett stort glapp mellan de olika aktörer som är involverade i skolmåltiden.
De tillhör olika kompetenser och organisationer vilket leder till att det är svårt att jobba mot gemensamma mål. Ett nära samarbete mellan alla olika aktörer kan leda till att skolmåltiden blir bättre och mer hållbar.

Nyckelutkomster som kan nås via denna hävstång:

- Skolrestaurangen och den offentliga gastronomin har en hög status och alla som jobbar i skolrestaurangen känner ett stort engagemang
- Skolmåltiderna håller en hög kulinarisk kvalitet
- Råvarorna väljs utifrån säsong och kommer så långt det är möjligt från närliggande/lokala gårdar och producenter
- Skolmåltidssystemet skapar intresse för och visar att hållbar produktion och konsumtion är en förutsättning för ett hållbart samhälle
- Barn & unga tycker att maten ser god ut och smakar bra
- Pedagogerna tar ansvar för en del av värdskapet vid måltiden, bygger relationer till eleverna och ser till att de trivs
- Pedagoger och skolkökspersonal samarbetar kring måltiden
- Skolmåltiden är en del av ett cirkulärt kretslopp och ger upphov till minimalt med matsvinn längs hela kedjan

Styrmedel med stor påverkan på hävstången:

- Läroplan (t.ex. hem- och konsumentkunskap)
- Regeringsuppdrag kopplade till den nationella livsmedelsstrategin
- Arbetsmiljölagen
- Livsmedelslagstiftningen (livsmedelshygien i storkök)
- Kommunal styrning
- LOU
- Stöddokument om upphandling utifrån specifika kriterier
- Kommun: måltidspolicy, kostpolicy
- Kommunal styrning
- Barnkonventionen

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
- Arbetsmiljöregler
- Pedagogiskt material om vad som är hållbart

Den allmänna bilden av skolmåltiden och skolrestaurangen

Många vuxna idag lever kvar i tron att skolmåltiden är likadan nu som den var när de gick i skolan. Skolmatens kvalitet är mycket högre och mer genomtänkt idag, men ryktet har inte hängt med. Detta leder till att vuxenvärlden bejakar barnens ovilja att äta skolmat och att den allmänna bilden av skolmaten är oförtjänt dålig. Detta leder också till att få vill arbeta i skolrestaurang och att man därför har svårt att locka till sig de riktigt duktiga kockarna. Genom att vända attityderna runt skolmaten kommer skolmaten också bli ännu bättre och godare.

Nyckelutkomster som kan nås via denna hävstång:

- Pedagoger trivs i skolrestaurangen och uppskattar maten
- Skolrestaurangen och den offentliga gastronomin har en hög status och alla som jobbar i skolrestaurangen känner ett stort engagemang
- Skolmåltiderna håller en hög kulinarisk kvalitet
- Barn & unga tycker att maten ser god ut och smakar bra
- Barn & unga trivs i skolrestaurangen och känner sig trygga där

Styrmedel med stor påverkan på hävstången:

- Media
- Kockutbildningar
- Informationsmaterial
- Tävlingar som uppmärksammar god skolmat
- Lärarutbildningar
- Konkurrenslagstiftning (offentlig verksamhet som vill sälja eller hyra ut till privatpersoner)
- Skatt på försäljning av överbliven mat

Kompetensnivå kring miljömässig, näringsrik och kulinarisk 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 kulinarisk kvalitet
- Skolmåltiderna planeras och tillagas utifrån evidensbaserad kunskap om matens påverkan på hälsa och miljö
- Skolmaten lagas på miljösmarta 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 trivsam 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 skolmåltids-systemet

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 trivsam 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

6.

SYSTEM-DEMONSTRATORER

Livsmedelsverket VINNOVA antrop

VAD ÄR EN SYSTEMDEMONSTRATOR?

Vad: Genom att testa koncept i mindre skala, med alla involverade aktörer, tar vi reda på vad som är möjligt och inte samt vidareutvecklar koncept. Detta gör vi på några få platser för att sedan kunna skala upp lyckosamma koncept och lösningar till hela Sverige, samt identifiera vilka lagar och regler som påverkar.

Hur: Vi skapar en ”brief” (uppgift) till utvalda demonstratorer (t.ex. skolor/organisationer) där vi ber dem att under en viss tid testa ett koncept, t.ex. ett nytt arbetssätt. Vi ger dem förutsättningar, men de ska själva genomföra förändringen. Under processen identifierar vi tillsammans med aktörerna vad som fungerar och inte, samt vilka styrmedel som hjälper eller hindrar samt vad det ger för effekt på systemet.

Vilka: För varje koncept vi vill testa väljer vi ut ett antal diversifierade demonstratorer, för att kunna identifiera olika behov och förutsättningar. T.ex. kan det vara olika hur ett koncept fungerar på glesbygden vs i en storstad.

Mätning: För att veta om vi lyckas behöver vi bestämma hur vi mäter effekterna. Sedan gör vi en ”nollmätning” innan testandet samt utvärderar under och efter för att se vilka effekter det gett.

Exempel 1:

Från nationella mål till konkret strategi och uppföljning

Hävstänger:

Evidensbaserad målsättning
för skolmåltiderna för hela Sverige

Strategier, genomförande och uppföljning av målsättningarna

1. **Nationellt uppdrag** kring tydliggörande av mål för skolmaten
2. Skapa en **expertgrupp** som gemensamt sätter målen för skolmåltiden på nationell nivå.
3. För in möjlighet att på produktnivå följa **indikatorer** i inköpssystemen och databaser runt produktdata.
4. Säkra att **uppföljning** kan göras av målen t ex genom att skapa en nationell jämförelse.
5. Involvera ett antal kommuner och låt dem sätta sina **strategier** utifrån de nationella målen.
6. Involvera kostorganisationen samt privata och kommunala skolor inom kommunen och låt dem **arbeta utifrån målen.**
7. Låt kommunen testa att **följa upp** sina mål och **kommunicera** dem inom kommunen,
8. Låt kommunerna **jämföra** sina resultat och ta fram handlingsplaner utifrån dessa

Exempel 2:

En lokal marknadsplats med pedagogiska mervärden

Hävstänger:

Upphandling och inköp av hållbara livsmedel, produkter och tjänster

Skolmåltidens koppling till **det pedagogiska uppdraget**

Samarbetet mellan kök och klassrum

1. Tillsätt en **tvärfunktionell grupp** inom utvalda kommuner med fokus på skolmåltiden (skola, kost, upphandling, politik ...)

2. Skapa en **lokal marknadsplats** där det är möjligt för skolköken att handla lokalt producerade varor.

3. På marknadsplatsen varierar utbudet och det är möjligt att köpa **råvaror efter säsong.**.

4. Varorna behöver inte **transporteras** via avlägset belägna centrallager

5. Lokal leverantörer får en relation till skolan och **involveras i pedagogiken** genom t ex onlinemöten, gårdsbesök eller praktikperioder. De får också presentera sina varor för skolköken på **farmer market** dagar.

6. I marknadsplatsen är det också möjligt **att räkna på hållbarhetsaspekter** av varorna.

7. Kommunerna får testa ett **nytt upphandlingsstöd** för att sluta avtal med de lokala leverantörerna.

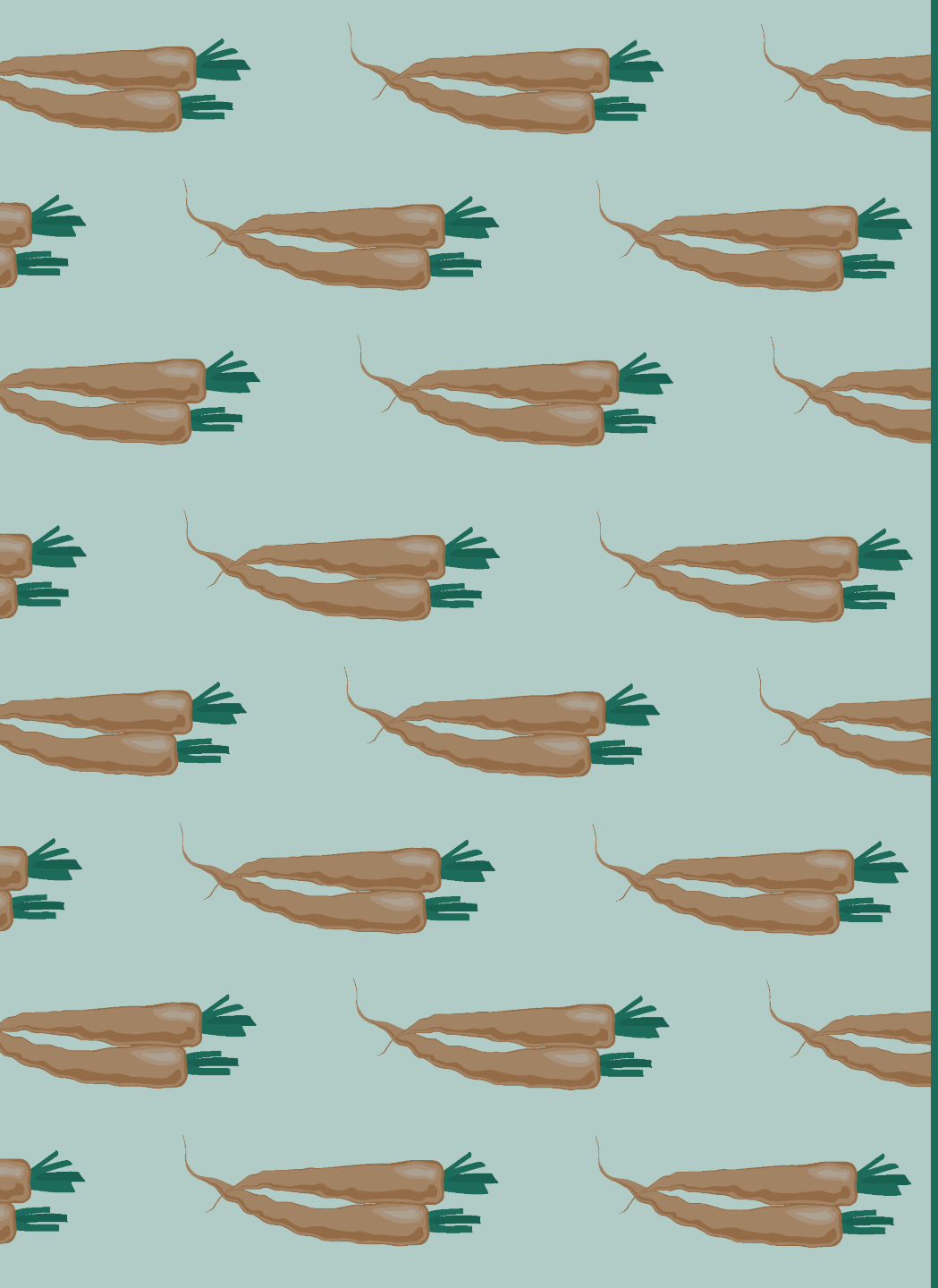
Exempel 3:

En fruktkorg av möjliga lösningar

1. Odlingar på skolområdet
2. Bemötandekoncept
3. Utveckla taste ed koncept och låt det följa med genom hela skolgången
4. Satsningar på växtbaserade vidareutbildningar
5. Digital kunskapsplattform för skolkök
6. Exempelsamling för hur skolkök och skol restaurang används i undervisningen
7. Ett skolkök som producerar till fler
8. Den kommunicerande måltidsorganisationen
9. Kompetensstatsning på barn- och ungdomsdialog
10. 10 snabba för en trevligare måltidsmiljö
11. Skolköksakuten

Hävstänger:

Alla ☺



7.

AVSLUTNING

Livsmedelsverket VINNOVA antrop

AVSLUTNING

Det här arbetet kommer givetvis att tas vidare och policylager, lösningar och koncept kommer att testas i Systemdemonstratorer/testbäddar i olika kommuner runt om i Sverige.

Om du har någon feedback eller input på arbetet så är det varm välkommet! Hör då av dig till Ulrika Backlund på livsmedelsverket. Om du är intresserad av att vara delaktig i arbetet eller följa utvecklingen kan du också höra av dig till Ulrika.

Tack för du läst!
/Arbetsgruppen

Ulrika Backlund,
Livsmedelverket

Ulrika.Backlund@slv.se

Livsmedelsverket

VINNOVA
Sveriges innovationsmyndighet

antrop