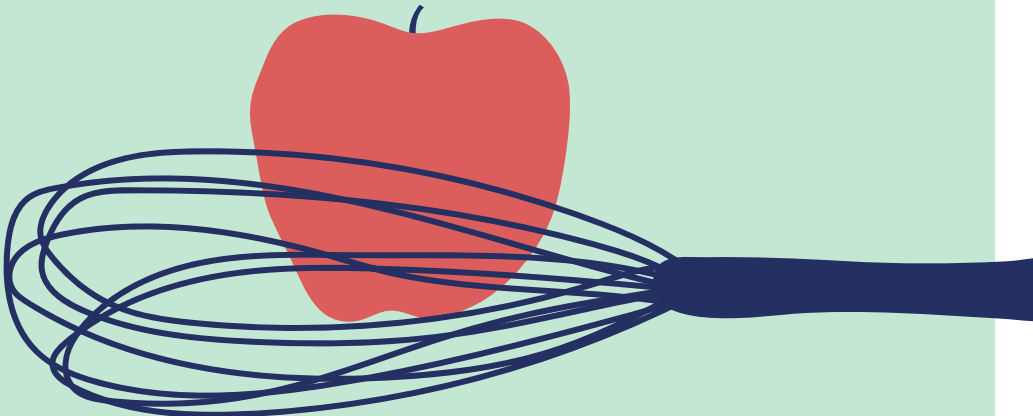
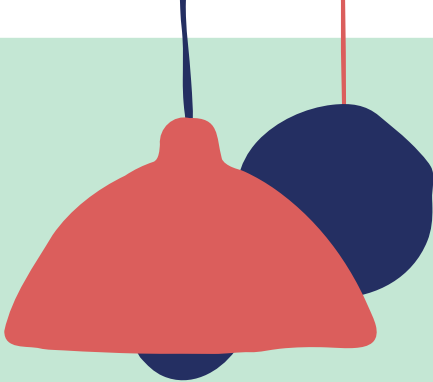
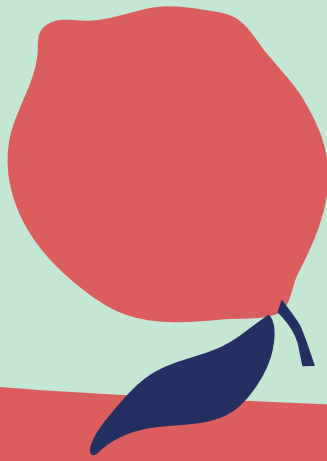
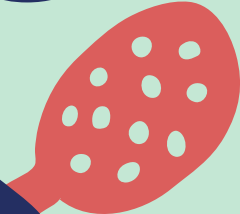
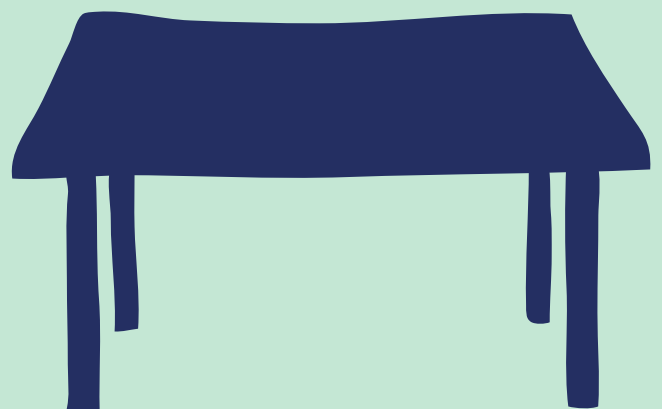




Kokbok för måltids- miljön



En guide till att skapa
en mer inbjudande
skolrestaurang



Inledning

Många elever upplever stress och höga ljudnivåer i skolrestaurangen, vilket kan påverka matron. Dessutom saknar den traditionella skolrestaurangmiljön den känsla av trivsel och "omboning" som man förknippar med restauranger. Det beror på att skolrestauranger traditionellt sett ofta är byggda som öppna matsalar med plats för många elever.

Det här såg vi i Karlstads kommun som en spännande utmaning att arbeta med, tillsammans med eleverna. Genom att lyssna på och ta in elevernas önskemål fick vi en tydlig bild av vad vi behövde fokusera på. Eleverna ville ha en matsal med mysig restaurangkänsla, där ytan var indelad i zoner och där det fanns olika typer av möbleringar. Då skulle de kunna välja plats att sitta på, utifrån humör och dagsform. Det här är något som en traditionell matsal inte är anpassad för. Vi insåg att vi behövde prioritera annat än städbarhet och att lokalen skulle kunna användas som vallokal vart fjärde år.

Eleverna befinner sig i skolrestaurangen varje skoldag. Om vi kan locka dit alla elever så är chansen stor att de också äter en hållbar och näringsrik måltid. Samtidigt minskar risken för att eleverna lämnar skolområdet för att i stället köpa något annat, ofta onyttigt, i närliggande affär, kiosk eller restaurang.

Vi tog oss an utmaningen att skapa en mer attraktiv skolrestaurang genom att använda tjänstedesign som metod. På så sätt har vi, med både kvalitativa och kvantitativa metoder, kunnat fånga in elevernas önskemål, tankar och idéer kopplade till sin måltidsmiljö. Det har varit lärorikt att arbeta med snabba processer för att få fram en prototyp och våga testa nytt. Och det skapade förtroende mellan unga och vuxna när eleverna fick se att deras synpunkter och förslag faktiskt blev verklighet på kort tid. Det var viktigt att vi gjorde det här tillsammans för att skapa en bättre miljö för eleverna.

Lärdomarna från vårt experiment kommer vi ha med oss framöver när vi gör om i vår kommuns skolrestauranger. Måltidsmiljökonceptet har tagits in i kommunens funktionsprogram för lokaler och har redan använts vid nybyggnation av flera skolor. Men vi tror också att fler kommuner kan dra nytta av våra lärdomar. Därför har vi sammanställt denna "kokbok" där vi beskriver både arbetsprocess, resultat och lärdomar. Vi hoppas att fler vill prova och hjälpa oss att sprida det här konceptet. Tillsammans kan vi arbeta för mer välbesökta skolrestauranger!



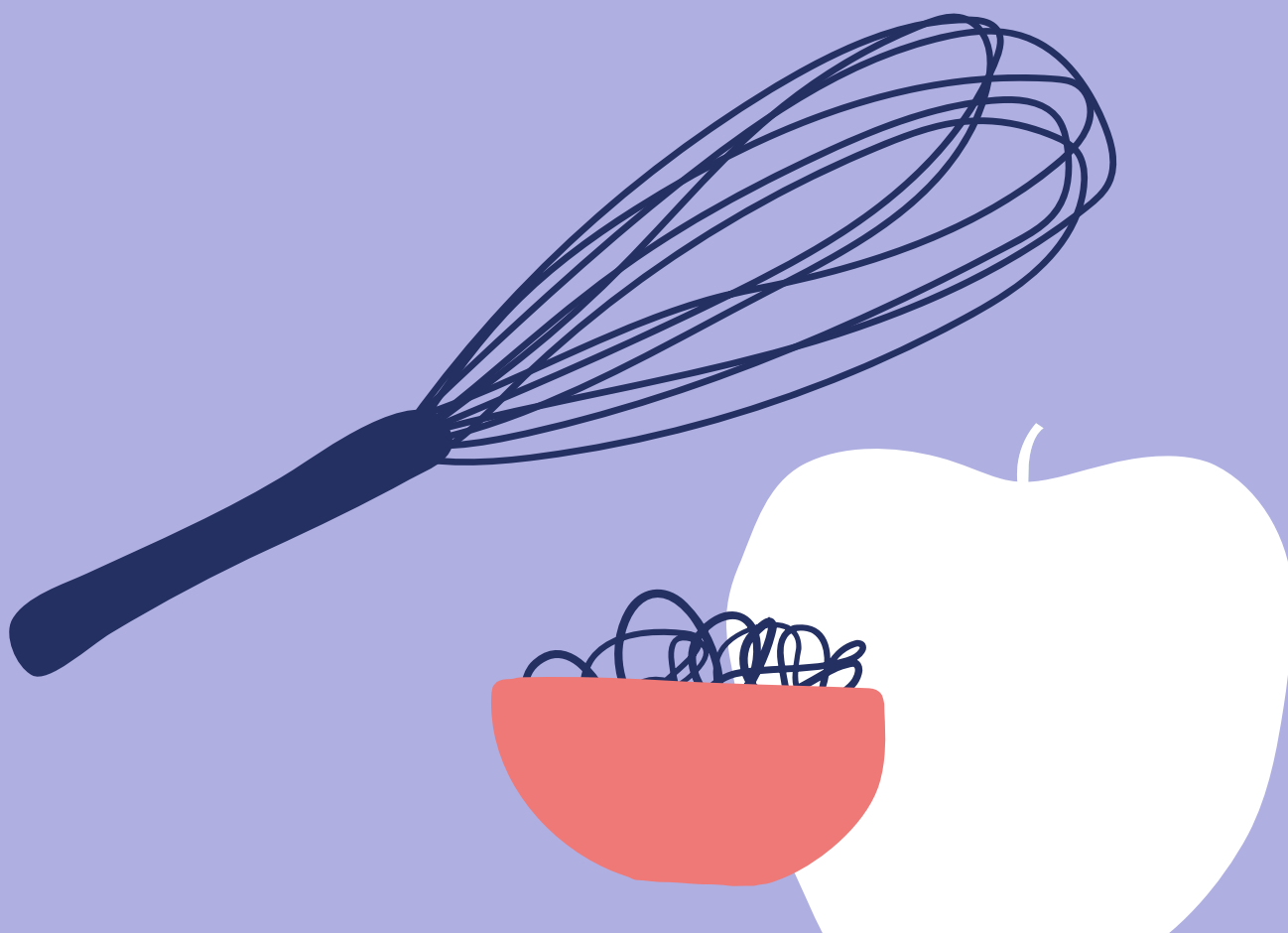
Linnea Olsson Lee
Koststrateg, Karlstads kommun



Fredrik Lundquist
Kostchef, Karlstads kommun

Innehåll

Inledning	2
Utmaning	4
Metod	5
Genomförande – steg för steg	6
Undersöka nuläget	6
Formulera målsättningar	8
Gemensamt designarbete	9
Fysisk prototyp – klar på en vecka!.....	17
Den nya restaurangmiljön	20
Resultat och utvärdering	24
Tips från teamet	27
Bilaga: Elevenkät om måltidsmiljön.....	31



Utmaning

Vi såg att elever valde bort skolrestaurangen och istället gick iväg och köpte något att äta.

Vi i Karlstad upplevde att elever valde bort att äta i skolrestaurangen och i stället gick i väg för att köpa något mindre hållbart och framför allt mindre hälsosamt att äta. Det här beteendet är vanligare i högre årskurser och det bidrar till onödigt matsvinn. Dessutom leder det ofta till energidippar för eleverna mot slutet av dagen.

Det här var en utmaning som vi såg var relevant att arbeta med, och vi ville undersöka i vilken utsträckning måltidsmiljön påverkade elevernas lunchval. Vi ville tänka nytt och bredare för måltidsmiljön i samband med en uppfräschning av en befintlig skolrestaurang. Som testmiljö för vårt projekt valdes Rudsskolan som är en av kommunens största högstadieskolor med drygt 500 elever. Skolan hade inte renoverats på 20 år och skolrestaurangen var byggd och inredd enligt den tidens standard, med likadana bord och vita väggar.

Den årliga elevenkäten visade att eleverna uppfattade skolrestaurangen som bullrig, trång och stressande. Dessutom var det vanligt att eleverna på skolan valde bort den näringsriktiga skollunchen för att i stället köpa något mindre hållbart och hälsosamt som söta bullar eller godis från en närbelägen matbutik.

Vi ville förbättra miljön i skolrestaurangen och hade som målsättning att lunchen skulle bli skoldagens mest eftertraktade andningspaus. Vi ville dessutom att skolrestaurangen skulle bli en plats där elever skulle vilja mötas och dela en nyttig och hållbar måltid. Vi ville skapa en inbjudande skolrestaurang, med en miljö som skulle uppfattas som trygg och där eleverna skulle vilja sitta en längre stund.

Metod

Metoden som har använts utgår från användarnas behov och upplevelser.

Arbetet med att utforma en mer attraktiv skolrestaurang har utgått från tjänstedesign – en metod som utgår från användarnas behov och upplevelser. Metoden bygger också på att användare och utförare tillsammans hittar lösningar. I det här projektet ville vi undersöka hur elever skulle vilja utforma den fysiska miljön i skolrestaurangen, och det var elevernas behov och upplevelser kopplade till skolrestaurangen som var i fokus.



Genom att involvera eleverna redan från start i den kreativa processen förbättrade vi förutsättningarna för ett träffsäkert resultat. I det här fallet handlade det om att förstå deras upplevelse av den gamla skolrestaurangen, vilka behov som behövde tillgodoses samt förstå deras önskemål om hur den borde utformas, för att åstadkomma en bättre upplevelse.

Genom att lyssna på eleverna blir de involverade i den kreativa processen, lyssnade på och respekterade. Detta skapar engagemang, tillhörighet och ägarskap. När elever känner ägandeskap skapar det stolthet och gör eleverna mer måna om det de skapat. Dessutom ökar viljan att sprida goda ord om "sin egen" skolrestaurang.

Projektgrupp

Det kommunala teamet bestod av kostchef, koststrateg, biträdande skollädares och elever från högstadiet. Därutöver anlätades en inredningsarkitekt.

Två tjänstedesigner vägledde teamet i tjänstedesignmetodiken. Dessutom var en utvecklingsstrateg med i arbetsgruppen under uppstarten av projektet.

TIPS!

Sveriges Kommuner och Regioner ger utbildningar och stöd i tjänstedesign.

På www.innovationsguiden.se finns det metodstöd och mallar för alla steg i processen.

Genomförande

– steg för steg

Arbetet med att förbättra måltidsmiljön och skapa en mer inbjudande skolrestaurang skedde i fem steg.

Undersöka nuläget

Det första vi gjorde var att undersöka hur nuläget såg ut. Det gjorde vi genom att låta alla elever på den utvalda skolan besvara en enkät om hur de upplevde den nuvarande situationen i skolrestaurangen. (Elevenkäten finns som bilaga sist i dokumentet.) Dessutom genomfördes kvalitativa intervjuer med ett antal elever för att förstå hur eleverna skulle vilja ha det i matsalen.

Syftet med enkäten var att fånga upp vilken typ av miljö som eleverna attraherades av och vilken miljö och känsla de skulle vilja ha för att trivas, känna trygghet och vilja att gå till skolrestaurangen.

I enkäten fanns bilder på olika typer av miljöer och eleverna fick med hjälp av bilder och beskrivningar välja vilken typmiljö de helst skulle vilja ha i skolrestaurangen. De fick även ge exempel på restauranger de ätit på, som de skulle vilja att skolrestaurangen såg ut som. De fick också svara på i vilken grad de kände trygghet i matsalen och vad som eventuellt bidrog till känslan av otrygghet.

Undersökningarna visade att eleverna tyckte att:

- Lunchen är en viktig social stund på dagen.
- Restaurangen var stökig, stressig, smutsig och tråkigt inredd.
- Det borde finnas flera olika typer av sittplatser att välja på.

Eleverna önskade att kunna variera hur de skulle sitta från dag till dag. Flera elever ville ha möjlighet att sitta tillsammans med många vänner, men de ville också ha valet att kunna sitta lugnare och mer avskilt. De olika behoven uppfylls generellt sett inte i en traditionell matsal.

Eleverna uttryckte också att de önskade dovre och varmare färger, varmare och mer dämpad belysning och bekvämare möbler. Eleverna uttryckte sig positivt till att sitta i skolrestaurangen utöver lunchtiden, om restaurangen var utformad på ett annat sätt.





Rudsskolan
innan ombyggnation.

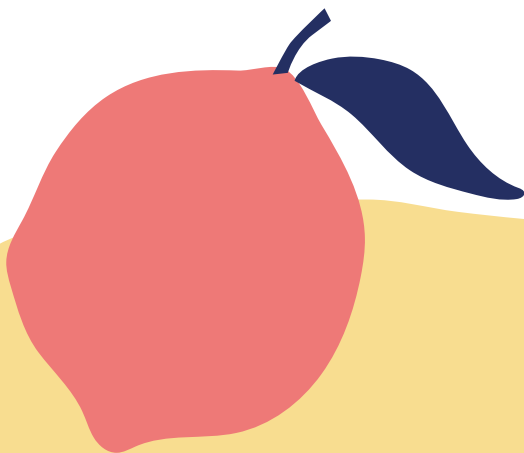


Formulera målsättningar

Vi ville hitta ett sätt för att få fler elever att äta i skolrestaurangen. Vi ville också att eleverna skulle uppleva en trevlig restaurangkänsla, och att miljön uppfattades som tillräckligt trygg så att eleverna skulle vilja sitta där en längre stund. På så sätt hoppades vi kunna locka fler elever att smaka på den näringsriktiga lunchen som kockarna lagat. Utifrån dessa målsättningar formulerade vi ett antal önskade effekter.

Önskade effekter

- Eleverna trivs i matsalen och tycker det är mer attraktivt att äta skolmaten än andra mindre hållbara och mindre hälsosamma alternativ.
- Miljön välkomnar en lugn lunch anpassad till individens behov för dagen, och faktorer som ökar tryggheten optimeras. Det möjliggör en näringsrik paus och energisamling inför eftermiddagens lektioner.
- Eleverna är delaktiga i skolmåltidens utformning. De blir involverade i den kreativa processen, lyssnade på och respekterade. Detta skapar engagemang och tillhörighet.
- Eleverna blir medvetna om nyttan med skolmåltiderna och varför resurser läggs på att de ska vilja äta där.
- Måltidsmiljön främjar hållbara, hälsosamma val och bjuder in till att testa nytt.



Gemensamt designarbete

Vi anlätade en inredningsarkitekt som fick ta del av de insikter som kommit fram efter elevintervjuerna och enkäten. Arkitekten tog sedan fram moodboards för två olika konceptspår. Ett för matsalen som kallades Vardagsrummet och ett för ljusgården (ett område utanför restaurangen som används för att öka antalet sittplatser) som kallades Växthuset.

VARDAGSRUMMET



1. Tyg från loppis/gåvor i varma kulörer (dämpar ljuset i tältet)



2. Möbler av loppifynd/gåvor från föräldrar. Gärna runda bord. Stolar kan målas i olika varma kulörer. Gamla stolar får fintassar.

Spel och tidningar kan hängas på vägg = bra västhäng



KARLSTADS
KOMMUN

VINNOVA

INNOVATION SKOLMÅLTIDER

SKISS 21.10.01

ARKITEKT: AMANDA LECORNEY

MAF
BYGG & TÄNDSOM

VÄXTHUSET



1. Långbord med kulörta sfärer. Volymerna skapar ett tak som ger trygghet, de behöver inte vara belysta.



2. Konst av esteleverna, tema odling Ljusna kulörer



3. Elevernas stöcklingar hennifrån



KARLSTADS
KOMMUN

VINNOVA

INNOVATION SKOLMÅLTIDER

SKISS 21.10.01

ARKITEKT: AMANDA LECORNEY

MAF
BYGG & TÄNDSOM

Åtta elever bjöds in till en workshop för att reagera på de två konceptspåren som arkitekten tagit fram. Dessutom ville vi genom workshopen få djupare kvalitativa insikter om vad eleverna önskade av sin nya matsal.

Under workshopen fick eleverna först berätta vad de tyckte om den befintliga matsalen. Några kommentarer som kom fram:

"Det är för högt till tak."

*"Modernt men trist.
Man får ingen glad känsla."*



*"Det är tråkigt, vita väggar
och grått golv. Inte varmt
och inbjudande."*

"Vi vill ha det mysigare."



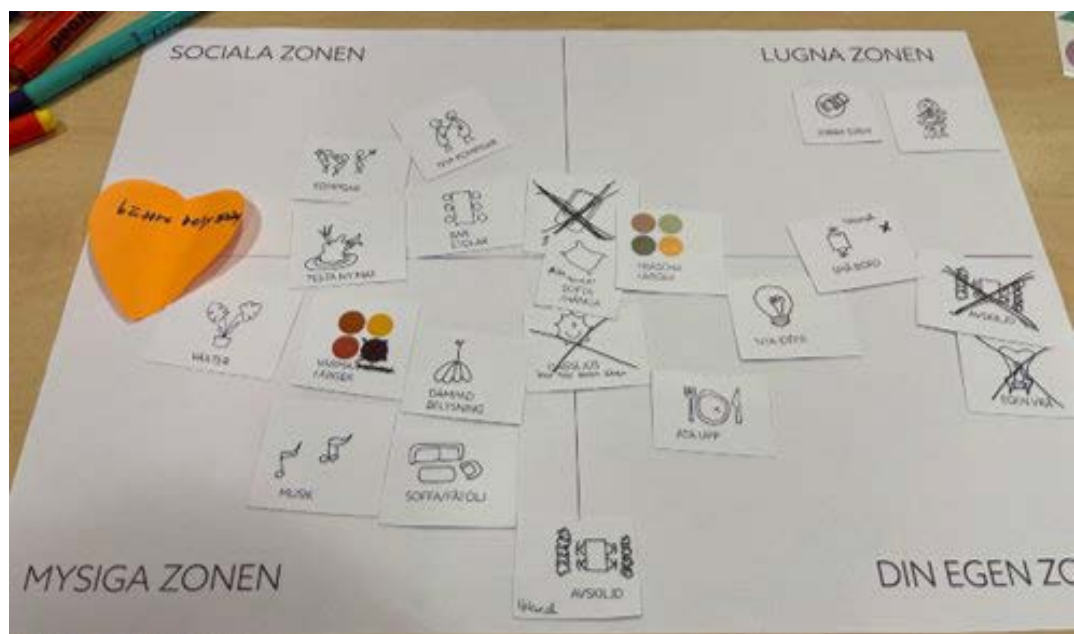
*"Vi vill alltid äta i ljus-
gården. Där har man koll
på alla, det är som ett stort
vardagsrum."*

*"Vi vill inte sitta och äta i
ljusgården för där känner
man sig uttittad."*

Förslag på olika zoner presenterades och därefter fick eleverna reflektera kring vilka zoner som skulle skapa värde i deras framtida matsal, hur och varför. Med hjälp av en kanvas med förslag på zoner och stimulumaterial (bilder som symboliserade exempelvis långbord, små eller runda bord) ombads eleverna visa vad de olika zonerna helst skulle innehålla och vad de inte borde innehålla.



Exempel på stimulumaterial.



Exempel på hur stimulumaterialet användes.

Exempel på synpunkter som kom fram under workshop-övningen: **Sociala zonen**

"Bra idé med barbord."

"Ett enda långbord, med regeln att alla är välkomna."

"Skönt med mer dämpat ljus, eftersom det är så ljust i korridorer och klassrum."

"Man vill kunna snacka med kompisar."

"Avskiljare hellre än stängda bås."

"Detta är den viktigaste zonen."

"Man vill kunna prata, ha folk omkring sig och socialisera."

"Det är bra med långbord."

"Bra mat och bra häng kan göra en hel dag."

"När det är bråk (i gänget) eller när nån är sjuk, så vill man sitta vid ett mindre bord."

"Matsalen är en viktig plats, lunchen är den roligaste stunden på dagen."

"Man är många och vill inte stänga ute någon."



Exempel på synpunkter som kom fram under workshop-övningen: Mysiga zonen

"Det ska vara musik men den ska vara låg, i bakgrunden."

"Dimmat ljus, varma färger."

"Man blir tvungen att sitta vid långbord när det är ont om plats på andra ställen, och då får man nya vänner."

"Matbordet, det är chansen man har att hänga med alla."

"Ibland behöver man kunna prata i mindre grupp, 2-4 personer."

"Lugn musik, man blir lugn av musik."

"Dela av med draperi."

"Man vill sitta 10-12 personer, eller upp till 40 personer."

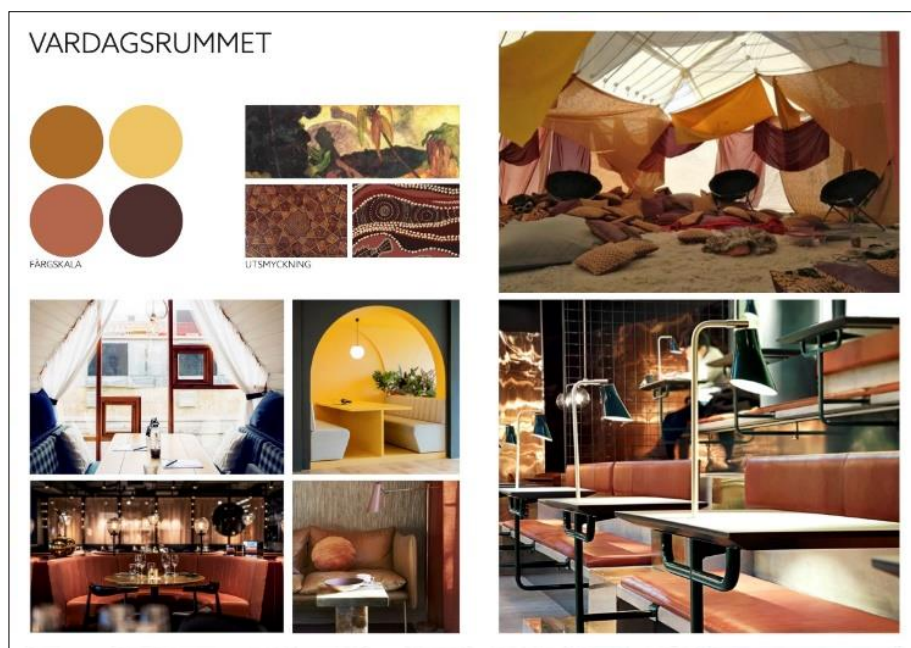
"Man vill kunna prata och höra varandra."

"Man kan ha extra behov av att sitta mysigt när man är trött eller när man ska ha prov."

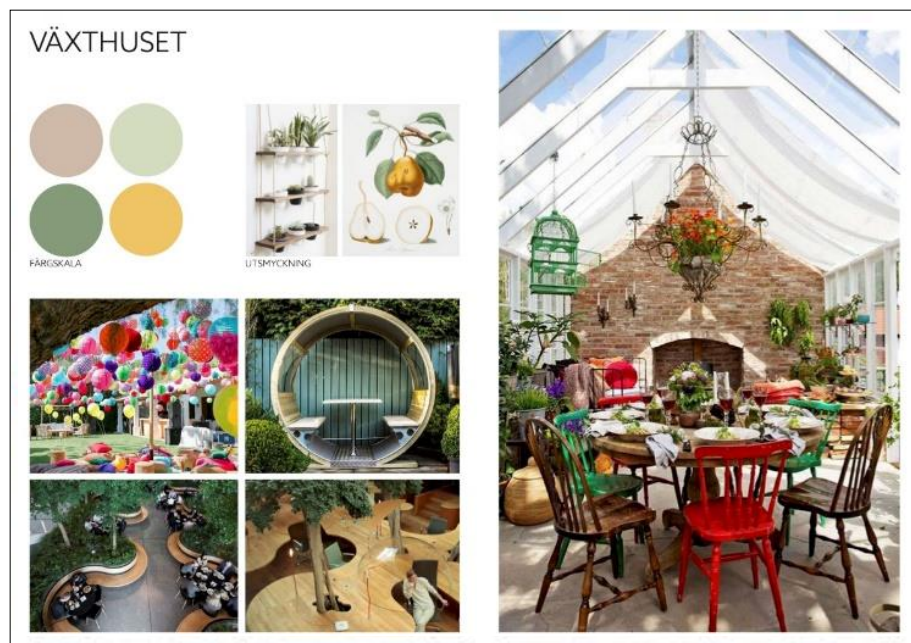
"Man vill alltid känna sig mysig och bekväm."



Slutligen fick eleverna reagera på nya moodboards och diskutera vad som skulle fungera bäst för flest elever. Dessa moodboards var olika inspirationsbilder som arkitekten förberett. Bilderna föreställde olika restauranger, barer och kaféer. Syftet var att lyssna in vilka möbler, färger, material och detaljer som eleverna tyckte gav rätt stämning. Instruktionen till eleverna var att de skulle välja favoriter bland bilderna, och motivera varför. En majoritet av eleverna fastnade för den lite rustika caféstilen – ombonat och med olika sorters möbler.



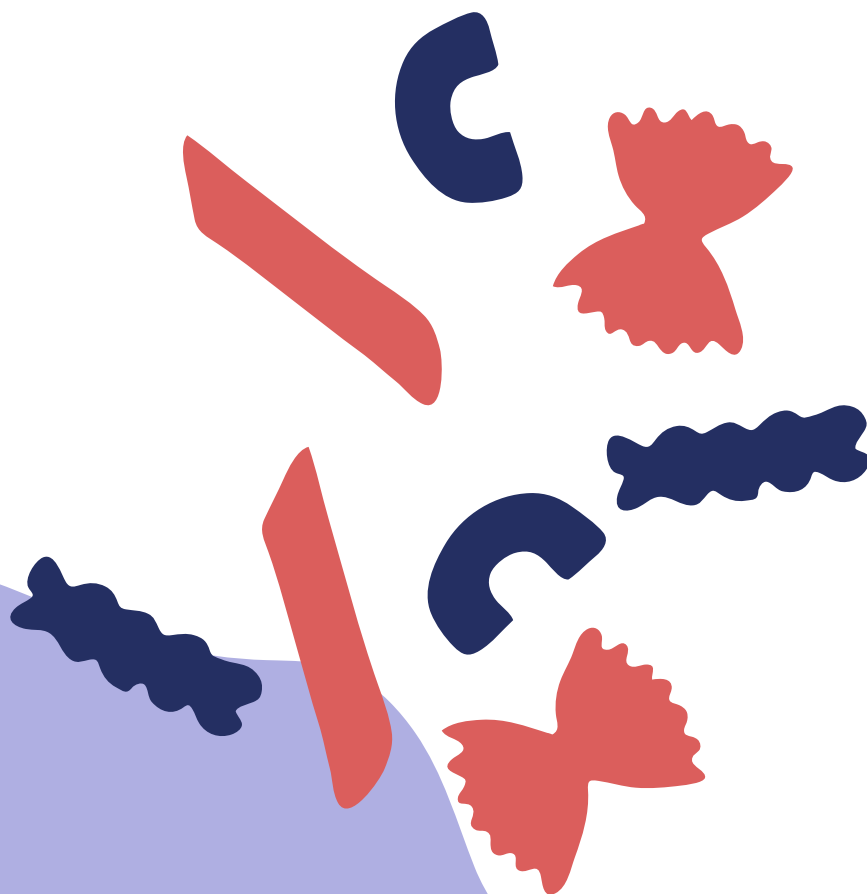
Moodboards.



*"Vi vill ha en jättelång soffa
längs ena väggen! Och tak
över borden på verandan
utanför matsalen!"*

Under workshopen visade det sig att eleverna hade realistiska önskemål. Och vi upptäckte också att de ibland till och med censurerade sig själva redan på idéstadiet. Då fick vi vuxna gå in och peppa eleverna att tänka fritt, då lossnade det.

Under pandemin hade några bord placerats utanför matsalen, i ljusgården, för att få till en glesare möblering. Under workshopen framkom det att eleverna tyckte att det kändes integritetskränkande att sitta där och äta när folk uppe i trappan kunde stå och titta rakt ner på deras tallrikar, något som ingen av oss vuxna hade tänkt på.



Utifrån resultaten från elevworkshopen tog arkitekten fram ritningar för matsal och ljusgård. Ritningarna visades sedan upp för eleverna under en lunchrast och eleverna fick spontant tycka till om skisserna, vad man gillade och vad som skulle kunna bli bättre. Synpunkterna sammanfattades och skickades till arkitekten som finslipade ritningarna.

VARDAGSRUMMET



1. LUGNA PLATSER

Mysiga soffor/bänkar
Funkar även till läxor och grupparbete



2. TÄLTET

Avskilt och mysigt dämpat ljus och varma färger.
Runda bord



3. UNDERVISNINGSPÅS

Ståbord med barstolar.
Kan användas för att inspirera elever att testa nytt
och lära sig om matens ursprung



VÄXTHUSET



1. VÄXTHUS

Byggs av trä/plywood och målas i ljusa gulgröna kulörer. Huset fungerar som rumsskildare och ger trygghet för dem som äter i ljusgården



Exempel på arkitekturritningar.

Fysisk prototyp – klar på en vecka!

Från skiss till handling tog det inte mer än tre veckor. Under höstlovet byggde vi om matsalen utifrån ritningarna. I ljusgården går färgerna nu i grönt och vitt och i skolrestaurangen är det mörkare med brunt och rostrött. Vi lånade in möbler från andra verksamheter i kommunen för att kunna utvärdera konceptet innan större investeringar gjordes.

Utöver det interna teamet så arbetade även byggare och elektriker med att färdigställa den fysiska prototypen. Det byggdes skiljeväggar och en vägg-fast bänk. Nya lampor installerades och ljuddämpande tyger draperades i taket. Det var sammantaget en väldigt liten investering, men förändringen var total. I hållbarhetens namn går det utmärkt att använda begagnade möbler.



Nya miljöer
börjar ta form.







Den nya restaurangmiljön

I den nya restaurangmiljön knyts måltiderna till den pedagogiska verksamheten. Dessutom kan logistik och flöden påverka vad som hamnar på tallriken.

Måltiderna knyts till den pedagogiska verksamheten

Måltiden bör integreras i den pedagogiska verksamheten och skolrestaurangen kan med fördel vara en miljö för lärande och utforskande. Vi har provat några sätt för hur skolrestaurangen kan bli en lärmiljö:

- Vi har haft tävlingen med "gissa ingrediensen i shoten".
- Elever har fått praktisera i köket och bidra till det som serveras på hälsobordet/energibuffén.
- Kockarna har samarbetat med hemkunskapen och exempelvis fungerat som jury i matlagningstävling.

Genom att utrusta restaurangmiljön med olika typer av möbler kan dessa möbler få nya funktioner utanför serveringstiden. Dessutom finns ofta stora väggytor i skolrestaurangen som kan användas för att både väcka nyfikenheten och höja kunskapen om exempelvis olika råvaror.

- En köksö/"prova-på-ö" kan användas för undervisning i till exempel hemkunskap, cook along, provsmakningspaneler.
- I skolrestaurangen kan elever lockas att prova ny mat och hållbara råvaror. Med hjälp av kommunikation kan vi illustrera var maten kommer ifrån, hur den produceras, vilken klimatpåverkan den har, näringsinnehåll, matsvinn med mera. Det kan i sin tur tas vidare till klassrummet för exempelvis diskussion och beräkningar, och integreras i ämnen som naturkunskap, idrott och hälsa, svenska och geografi.



Nedsänkt tak med rislampor och runda bord ger en mer ombonad känsla.

Rislampor i olika gröna toner ger en mjuk och mysigare belysning.



Logistik och flöden kan påverka vad som hamnar på tallriken

För att få ett optimalt flöde i restaurangen är det bra att ha en tanke på hur rörelse ska ske i lokalen under hela besöket. Man bör också ha en tanke och strategi för hur maten placeras och frontas mot gästen för att få önskad effekt av vad som väljs av gästerna.

- Kalla rätter först i buffén, sedan varma rätter, protein sist och om det är både animaliskt och vegetabiliskt protein så ställs animaliskt sist.
- Bröd och smör på egen station.
- Tydliga flödesstråk som korsar minimalt i vägen från entré, buffé, bröd, dryck, sittplats, disk, utgång.
- Prova-på-hörna placerad centralt för provsmakning, utmaningar, hälsoshots, med mera.

Provsmakningshörna.



Resultat och utvärdering

Den slutgiltiga fysiska prototypen utvärderades dels med en enkät till alla elever på skolan, dels med intervjuer med 20 elever. Dessutom samlade vi in intryck från köks- och skolpersonal om vilka effekter de kunde se av den nya utformningen av skolrestaurangen.

Utvärderingen visar att eleverna tycker att matsalen blev mer trivsamt, att ljudnivån blev bättre och att den har mer restaurangkänsla. Barborden i den sociala zonen och borden under tygtaken i den mysiga zonen är de mest populära platserna.

Flera svarade även att maten smakar bättre! Däremot upplevs matsalen fortfarande trång ibland.

"Man kommer hit nu, inte bara för att äta utan för att sitta med kompisarna också."

"Många vill äta mer nu och matsvinnet minskar tror jag, på grund av nya renoveringen."

"Måltiden handlar om mer än maten, även miljön runt om är viktig."

"Jag gillar att det blir lite instängt, det känns mysigt."

"Vill jag vara där är sannolikheten otroligt mycket större att jag också vill äta maten."

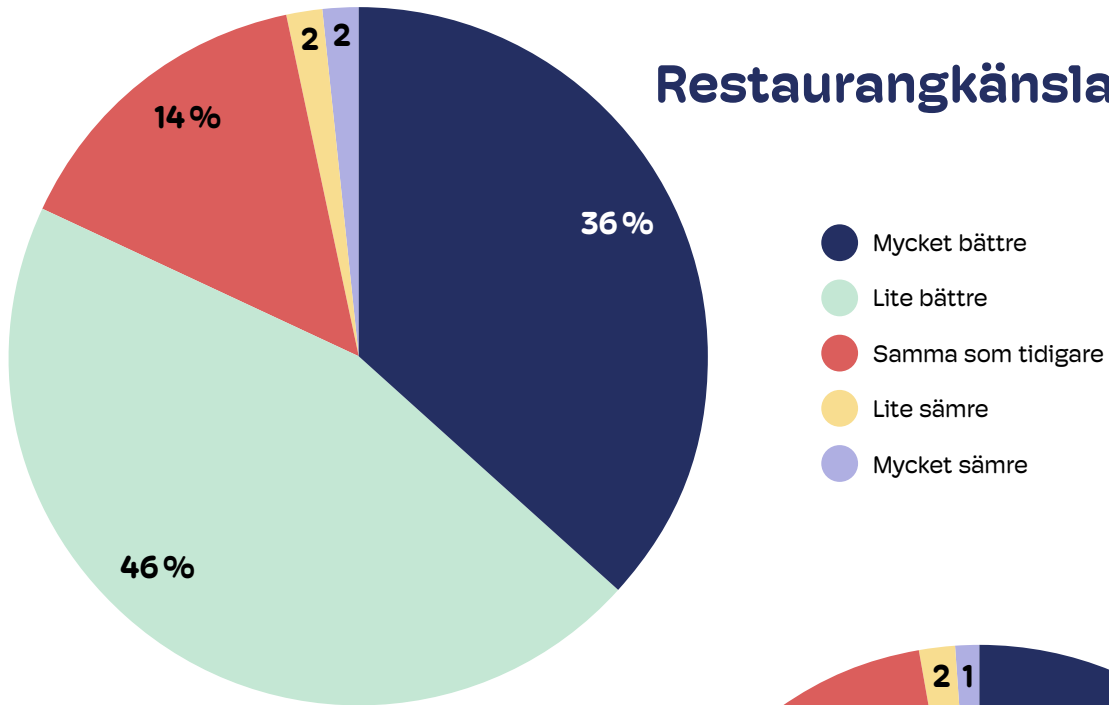
"När man sitter vid ett runt bord ser man alla som sitter vid bordet."

Biträdande skollädaire Birgitta Vuorinen är stolt över eleverna som hjälpt till i arbetet.

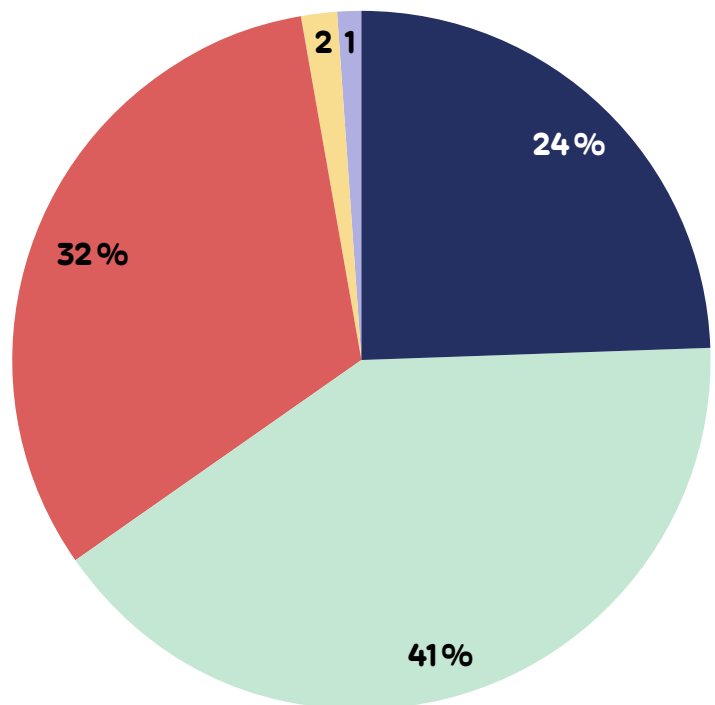
"När vi bjuder in eleverna och frågar hur de vill ha det ger det bra förutsättningar för att det ska bli bra."



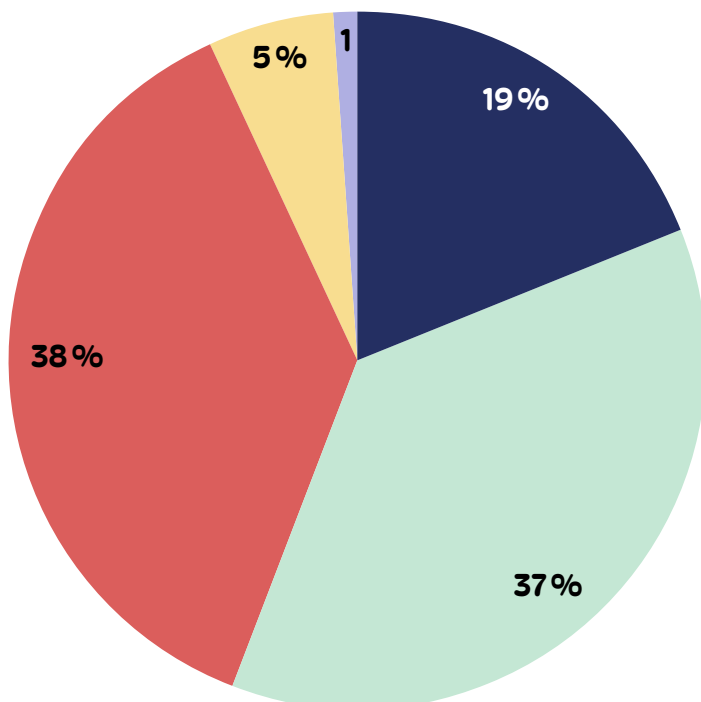
Restaurangkänsla



Trivsel



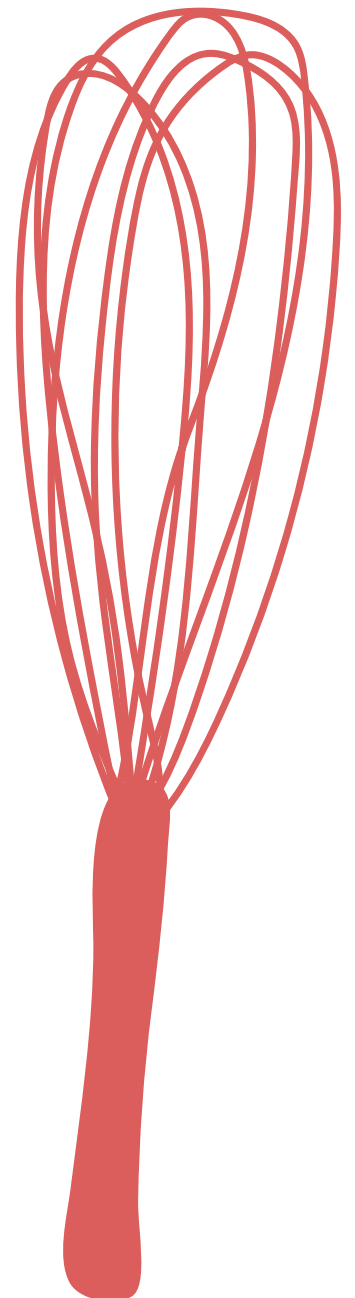
Ljudnivå



Tips från teamet

Genom att skapa en mysig och ombonad "restaurangkänsla" kan man få elever att vilja sitta kvar vid bordet längre tid.

- Utmana gärna färgskalan och använd andra färger än vitt och ljusgrått. Våga använda mörkare och dämpade färgtoner, eventuellt annan färg än vitt på innertak.
- Skapa rum i rummet genom att sektionera lokalen och undvika stora "hav" av öppna delar. Alla bord bör ha en avgränsning vid ena sidan så att man undviker att ett bord är omringat av andra bord. Det kan man göra med hjälp av rumsavdelare/väggar eller liknande. Genom att skapa rum i rummet kan man också göra bra anpassningar för elever med NPF-diagnoser.
- Skapa gärna zoner i restaurangen med olika inriktning, till exempel den sociala zonen, den mysiga zonen, den lugna zonen och så vidare.
- Använd olika typer av möbler: låga bord, barbord med barstolar, fyrkantiga bord och runda bord, stolar blandat med väggfasta soffor/bänkar.
- Väggfasta soffor/bänkar skapar många och flexibla sittplatser och optimerar lokalens yta.
- Använd dynor eller mjukare/bekvämare möbler där det är möjligt.
- Använd nedpendlade lampor i vissa delar av lokalen och skapa en varm belysning.
- Använd inslag av växter och grönska. Skapa till exempel en del som har en växthusliknande miljö.
- Behöver lokalen användas till andra ändamål än restaurang? Skapa flexibla rumsavdelare och möjliggör att nedpendlad belysning kan höjas upp på ett enkelt sätt.
- Använd textilier för ljuddämpande effekt, samt ljuddämpande möbler och inredning vid behov.



Kommunikation

Man kan kommunicera med eleverna på olika sätt om exempelvis dagens lunch eller ordningsregler. Kommunikationen kan ske genom affischer, digitala skärmar, bordspratare med mera. Oavsett hur man väljer att göra det bör det vara genomtänkt och finnas en röd tråd. Olika uttryck kan användas för olika typ av budskap.

- Enhetlig kommunikationslayout
- Layout som samstämmer med mottagarnas preferenser för information
- Budskap om påverkan på hälsa och klimat
- Information om exempelvis allergener, maträtter och gemensamt framtagna ordningsregler



Exempel på informationsskyltar.

Fler exempel på
måltidsmiljöer i Karlstad.





Exempel på skyltning som matchar interiör och målgrupp.

Måltidsmiljö

Karlstads kommun och Rudsskolan är med i ett nationellt projekt "Ett nytt recept för skolmåltider". Som en del i det projektet kommer vi under höstterminen att använda er skolmatsal som en testmiljö för att hitta vägar till en mer inbjudande interiör och atmosfär som gör din lunchupplevelse bättre, att du oftare går och äter där och att det är en trygg plats för dig.

Stort tack för dina svar!

* Anger obligatorisk fråga

1. Vilken färgskala skulle du vilja ha i restaurangen? *

"Ljust och fräscht"

Färgglatt

Mörkt, träfärger

Annat

2. Vad skulle få dig att gå till restaurangen oftare i stället för andra alternativ? *

Längre lunchtid

Lugn avkopplande atmosfär i matsalen

Mer känsla av "restaurang"

Inget av ovanstående

3. Om det skulle vara ett tema på stilen i skolmatsalen, vad skulle du helst vilja ha av dessa alternativ?



Lantlig stil, som på en gård.



"Växthus" med mycket gröna växter och örter.



Restaurang/café typ pinchos, espressohouse.



Hemmamiljö, som att äta hemma hos kocken.

4. Vad skulle få dig till att sitta kvar i matsalen längre under din lunch än vad du gör idag?

Ditt svar:

5. Om du fick välja en restaurang du har ätit på som du skulle vilja att din skolmatsal såg ut som, vilken skulle det vara?

Ditt svar:

6. I vilken grad känner du trygghet i matsalen*

Mycket bra

Bra

Okej

Otrygg

Om du känner dig otrygg, vad är det som bidrar till det?

Ditt svar:



Genom att utforma skolrestaurangen till en inbjudande plats där elever känner sig trygga ökar chansen att eleverna kommer och äter maten som serveras. Ett perspektiv som behöver beaktas för att åstadkomma detta är matgästernas behov. En renovering av skolrestaurangen är ett gyllene tillfälle att göra det och det behöver inte innebära stora kostnader att tänka lite bredare än en vanlig renovering. Med små medel kan man åstadkomma stora förändringar.

I den här skriften beskriver Karlstads kommun hur de har arbetat fram ett koncept för att involvera elever i processen att omforma den fysiska måltidsmiljön till att bli mer inbjudande. Målet för deras arbete var att fler elever skulle komma och äta lunch i skolmatsalen – ett mål som har uppnåtts.

Livsmedelsverkets projekt Ett nytt recept för skolmåltider, finansierat av Vinnova, gav Karlstads kommun möjlighet att prova ett nytt sätt att arbeta fram utformningen av en ny miljö i skolrestaurangen. Arbetet följde modellen för tjänstedesign, vilket betyder att man utgick från användarnas behov och att användare och utförare tillsammans hittade lösningar.

ETT NYTT RECEPT FÖR SKOLMÅLTIDER



KARLSTADS KOMMUN



Livsmedelsverket

VINNOVA
Sveriges innovationsmyndighet