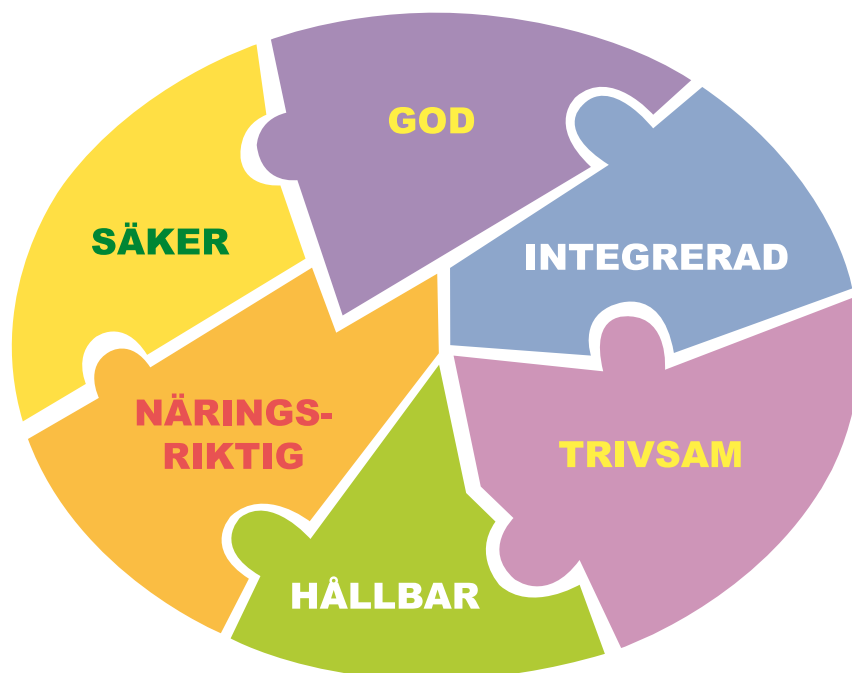


Slutrappport för regeringsuppdraget att inrätta ett nationellt kompetenscentrum för måltider i vård, skola och omsorg

av Eva Sundberg, Lena Forsman, Karin Lilja, Anna-Karin Quetel och Inger Stevén



Innehåll

Sammanfattning	2
Uppdrag	3
Inledning.....	5
Projektet	7
Utåtriktade aktiviteter.....	12
Områdesspecifika aktiviteter.....	24
Utvärdering	36
Diskussion	42

Sammanfattning

I regleringsbrevet för 2011 fick Livsmedelsverket i uppdrag att inom ramen för *Sverige – det nya matlandet* inrätta ett nationellt kompetenscentrum med syfte att stödja och stimulera kommuner och landsting i deras arbete med att utveckla måltiderna på förskolor, skolor, inom äldreomsorgen och på sjukhus. Genom uppdraget fick Livsmedelsverket möjlighet att vara det kunskapsnav och den samordnande aktör på området som saknats under många år.

Under uppdragstiden har en stor mängd aktiviteter genomförts med syfte att lyfta och utveckla de offentliga måltiderna. Förutom arbetet med att ta fram råd och material som exempelvis *Bra mat i skolan* har Kompetenscentrum deltagit i cirka 400 olika utåtriktade aktiviteter, såsom seminarier, konferenser, mässor och möten. En fortlöpande dialog med målgrupperna har varit en viktig del av strategin för att förankra arbetet, få återkoppling kring olika frågor och driva utvecklingen framåt.

Utvärderingen av projektet indikerar att Kompetenscentrum har nått ut bra till måltidschefer och den offentliga måltidsbranschen i stort, vilka ger ett mycket högt betyg gällande såväl bemötande som material och kompetens. Av måltidscheferna ansåg 76 procent att Livsmedelsverket i hög grad ger ett stöd då det gäller utveckling av de offentliga måltiderna. Vidare uppgav 60 procent att *Livsmedelsverket har förbättrat sitt stöd till deras verksamhet* de senaste tre åren. Många av citaten i utvärderingen lyfter värdet i att Kompetenscentrums medarbetare har varit synliga, tillgängliga, lyssnat och kommunicerat. Projektet har dock nått ut sämre till andra viktiga målgrupper som lärare och vård- och omsorgspersonal. För att nå dessa krävs att även Socialstyrelsen och Skolverket tar ansvar för utvecklingen.

Behovet och värdet av ett kompetenscentrum som på myndighetsnivå arbetar med att stödja en positiv utveckling av den offentliga måltidsbranschen är stort. Grunden är nu lagd och arbetet bör fortsätta och utvecklas utifrån kunskap och erfarenheter från projektiden. För att skapa kontinuitet och förutsättningar för långsiktig planering av utvecklingsarbetet bör Livsmedelsverkets instruktion kompletteras med en skrivning att det ingår i grunduppdraget för myndigheten att ansvara för den nationella samordningen av offentliga måltidsfrågor.

Den finns en mycket stor utvecklingspotential i de offentliga måltiderna i landet och de skulle, i mycket större utsträckning än vad som görs i dag, kunna användas för en positiv samhällsutveckling i stort samt vara en viktig del av en kommande livsmedelsstrategi. Ett starkt och långsiktigt stöd i utvecklingsarbetet från nationellt håll borde vara en självklarhet i ett välfärdsland som Sverige.

Uppdrag

Huvuduppdrag

I regleringsbrevet för 2011 fick Livsmedelsverket i uppdrag att:

”inom ramen för *Sverige – det nya matlandet*, inrätta ett nationellt kompetenscentrum med syfte att stödja och stimulera kommuner och landsting i deras arbete med att ta fram handlingsprogram för den offentliga måltiden för förskola, skola, äldreomsorg m.m. Livsmedelsverket ska tillhandahålla kunskap inom t.ex. sensorik, måltidskunskap, hållbara matvanor, nutrition, hygien och säkerhet samt angränsande ämnen inom verkets ansvarsområde som kan relateras till den offentliga måltiden. Vid behov ska det nationella kompetenscentrumet för den offentliga måltiden vägleda frågeställare till andra aktörer. Det kan t.ex. gälla offentlig upphandling av mat, hållbar mat, samverkan mellan skola och primärproduktion samt projekt där maten används som ett pedagogiskt verktyg. Livsmedelsverket ska i sitt arbete ha ett aktivt kunskapsutbyte med berörda aktörer. I förekommande fall ska även den eventuella kostnaden för den enskilde beaktas. Verket ska särskilt följa det arbete inom området som görs i projekt finansierade via Jordbruksverket. Inom tillämpliga områden ska Livsmedelsverket samråda med Socialstyrelsen och andra berörda.”

Formuleringen har funnits med i Livsmedelsverkets regleringsbrev under 2011- 2014.

Tilläggsuppdrag

Näringsriktig skolmat, 2012- 2013

Regeringen gav Livsmedelsverket, inom ramen för Kompetenscentrum, i uppdrag att under 2012 och 2013 i samverkan med Skolverket stödja arbetet med näringsriktig skolmat och skolmåltidens utformning. Uppdraget skulle inkludera en informations- och utbildningssatsning kring de nationella näringsrekommendationerna där man samtidigt stimulerar till ett nytänkande om skolmåltidernas innehåll och utformning. För utbildningsinsatserna skulle en extern aktör anlitas. Uppdraget rapporterades i mars 2014 (se bilaga 1).

Kommunikationsuppdrag, 2013- 2014

Kompetenscentrum har under 2013 och 2014 haft huvudansvaret för kommunikationen avseende fokusområdet offentlig mat inom visionen ”Sverige - det nya matlandet”.

Pedagogiska verktyg för måltiden i skolan, 2014

I regleringsbrevet för 2014 fick Livsmedelsverket, inom ramen för Kompetenscentrums arbete, i uppdrag att i samråd med Sameskolstyrelsen och andra berörda myndigheter ta fram ämnesövergripande pedagogiska verktyg för måltiden i skolan. Verktygen lanserades i november 2014.

Äldreomsorgens måltider, 2014

I regleringsbrevet för 2014 fick Livsmedelsverket, inom ramen för Kompetenscentrum, i uppdrag att i samverkan med Socialstyrelsen inventera genomförda studier och projekt om måltidskvalitet på äldreområdet under perioden 2006- 2013. I uppdraget ingick också att lämna förslag på hur måltidskvaliteten för äldre personer inklusive äldre personer med funktionsnedsättning kan utvecklas och höjas. Uppdraget rapporterades i oktober 2014 (se bilaga 2).

Inledning

Sverige – det nya matlandet

Regeringen lanserade 2008 visionen Sverige – det nya matlandet, med syfte att skapa fler jobb och hållbar tillväxt genom att göra Sverige världsberömt för sina matupplevelser, och som *ett land där även vardagsmaten håller hög klass*. Offentliga måltider utgjorde ett av fokusområdena i visionen. Enligt visionen skulle de offentliga måltiderna genomsyras av kvalitet och matglädje samt vara näringsriktiga och goda.

Offentliga måltider - ansvar och riktlinjer

De offentliga måltiderna utgör en betydande måltidsbransch i Sverige. Varje vardag serveras ungefär tre miljoner måltider i vård, skola och omsorg. De flesta matgästerna finns i grundskola och gymnasieskola, därefter förskola, äldreomsorg och på sjukhus.

Landets kommuner ansvarar för måltider i förskola, skola och omsorg medan landsting och regioner ansvarar för måltiderna på sjukhus. De senaste decennierna har utvecklingen gått mot att organisatoriskt samla måltidsverksamheten i en enhet, vilket visas i LRFs undersökning från 2014. Den kan vara placerad under exempelvis en skolnämnd, en teknisk nämnd eller i vissa fall en egen nämnd. Nio av tio kommuner i Sverige har en måltidschefsfunktion. Befattningen kan kallas kostchef, kostkonsulent, koststrateg, måltidskonsulent, affärsområdeschef, kökschef, enhetschef, utvecklingsledare kost m.m. Måltidschefen kan ha varierande mandat och ansvar och även varierande möjligheter till samverkan med verksamhetschefer för vård, skola och omsorg.

Under många år har den offentliga måltidsbranschen saknat en gemensam samlande och drivande aktör. Riktlinjer för måltider i olika verksamheter har givits ut av både Livsmedelsverket och Socialstyrelsen, men ingen aktör har exempelvis kommunicerat helhetsperspektivet, följt branschstatistik eller drivit utvecklingsfrågor på beslutsfattarnivå.

Livsmedelsverkets roll genom åren

Livsmedelsverket har sedan början av 70-talet gett ut rekommendationer kring mat på sjukhus med stöd av den så kallade ESS-gruppen (expertgrupp för samordning av sjukhuskost). 1981 fick myndigheten ansvar för de nationella näringsrekommendationerna. Råd kring måltiderna i förskolan och äldreomsorgen

började Livsmedelsverket ge ut under 1990-talet, först i samverkan med andra organisationer men sedan alltmer i egen regi. 2007 gavs råden Bra mat i skolan och Bra mat i förskolan ut. Bra mat i äldreomsorgen publicerades 2011.

Genom uppdraget att bilda ett nationellt kompetenscentrum för måltider i vård, skola och omsorg fick Livsmedelsverket möjlighet att vara det kunskapsnav och den samordnande aktör på området som saknats under många år.

Projektet

Livsmedelsverket har bedrivit uppdraget i projektform. Projektet startade i september 2011 och avslutas i december 2014.

Projektorganisation

Projektgruppen har bestått av fyra till fem personer. Därutöver har medarbetare från olika enheter på Livsmedelsverket bistått med expertkunskap vid behov.

Projektet har haft en styrgrupp bestående av personer med ledningsfunktion inom verket. Vid projektets början bidrog en referensgrupp med representanter från andra myndigheter och organisationer med input i planeringsarbetet och projektplanen.

Under uppdragstiden har Kompetenscentrum handlett sju studenter från kostvetarprogrammet som skrivit examensuppsats eller utfört praktik.

Vision och mål

Vision

- Alla matgäster i vård, skola och omsorg känner matglädje och mår bra av maten

Övergripande mål

- Landets kommuner och landsting arbetar aktivt för att förbättra måltiderna inom vård, skola och omsorg
- Landets kommuner och landsting upplever att de av kompetenscentret får råd och stöd i arbetet med att utveckla måltidsverksamheten
- Livsmedelsverket är den självklara källan till kunskap om måltider inom vård, skola och omsorg

Därutöver har projektgruppen formulerat målgruppsspecifika mål för vad projektet ska uppnå.

Prioriterade målgrupper

De högst prioriterade målgrupperna har varit beslutsfattare (exempelvis kommun- och landstingspolitiker, måltidschefer och chefstjänstemän), personal (exempelvis köks-/måltidspersonal och övrig personal inom skola, vård och omsorg) samt opinionsbildare som engagerar sig i frågor kring mat i vård, skola och omsorg.

Avgränsningar

Uppdraget har inte omfattat måltider som serveras inom kriminalvården eller måltider som behandling vid sjukdom och undernäring.

Projekt- och kommunikationsplan

Med utgångspunkt från målsättningarna i matlandetsatsningen samt Livsmedelsverkets vision ”alla känner matglädje och mår bra av maten” togs vid uppstarten för projektet en projekt- och kommunikationsplan fram som stöd för allt det arbete som skulle ske inom ramen för Kompetenscentrum. De områden som tidigt pekades ut som strategiskt viktiga och som fortfarande är aktuella är:

- **Kunskap och kompetens**
Kunskap om mat- och måltidskvalitet ur ett helhetsperspektiv, metoder för att integrera måltiderna i kärnverksamheten, expertkunskap på särskilda områden m.m. Kunskap och kompetens behövs på alla nivåer, från ministrar till måltidsnära yrkesgrupper.
- **Organisation och mandat**
Ge måltidsfrågorna rätt tyngd och prioritet i kommunala och regionala organisationer, främja möjligheterna till samverkan mellan måltiden och kärnverksamheten, rätt kompetenskrav, måltidsorganisationer som lockar till sig och håller kvar rätt kompetens, långsiktiga och strategiska satsningar som ser till måltidens betydelse för samhället i stort m.m.
- **Attityder och värderingar**
Ta död på myterna om offentliga måltider, se till att media sprider positiva förebilder, ge måltidsfrågorna tyngd genom att koppla måltiden till folkhälsa, relationer, skolprestationer, välbefinnande och samhällsutveckling m.m.

Kommunikationsstrategi

Kommunikation har varit en bärande pelare i projektet och helt avgörande för att nå projektets mål. Strategin har bland annat inneburit att

- utveckla, samla och sprida relevant kunskap, verktyg och material via webbplatsen och andra kanaler

- definiera och förtydliga begrepp, exempelvis vad en bra måltid är eller vad det innebär att laga mat från grunden
- sprida goda exempel från verksamheten
- bygga självförtroende och stolthet genom att synliggöra verksamheten.

Kommunikationskanaler

Projektets kommunikationskanaler har varit en mix mellan etablerade på Livsmedelsverket (webbplatsen, nyhetsbrev) och nya (blogg, twitter). Orsaken är att dessa kompletterar varandra i bredd, djup och tonalitet. Vid personliga möten har trycksaker varit en bra hjälp för att komplettera och fördjupa samtalen.

Livsmedelsverkets webbplats

Livsmedelsverkets webbplats har varit navet i kommunikationen för Kompetenscentrum och målgruppernas främsta informations- och kunskapskälla. Webbsidorna om offentliga måltider har utvecklats kontinuerligt och byggts ut med faktatexter, material, publikationer och filmer. På dessa sidor har 355 500 sidvisningar gjorts (1 juni 2012 till 19 november 2014).

Sociala medier

Måltidsbloggen

Måltidsbloggen, www.maltidsbloggen.blogspot.se, har varit en kanal att nå målgrupperna med tips, reflektioner och aktuella debatter. Eftersom bloggen har en mer personlig tonalitet än exempelvis webbplatsen har den också medverkat till att bygga relationer med målgrupperna. På måltidsbloggen har 224 inlägg publicerats (18 december 2014). Bloggen har haft cirka 75 500 visningar.

Twitter, facebook

Ett twitterkonto, @Maltiden, startades 2012 och följs idag av cirka 450 personer, främst skollärare, politiker, lärare, journalister och organisationer. Där tipsas om aktuella artiklar, blogginlägg och aktiviteter som genomförs.

I augusti 2013 aktiverades Livsmedelsverkets Facebook-sida där även Kompetenscentrum har publicerat filmer och gjort inlägg om offentliga måltider.

Nyhetsbrevet Mat och Näring

Livsmedelsverkets nyhetsbrev Mat och Näring har 6000 prenumeranter och bland dessa finns flera av Kompetenscentrums målgrupper, framför allt chefer och personal i måltidsverksamheter samt dietister. Kompetenscentrum har använt nyhetsbrevet för att informera om sin verksamhet och om aktuella frågor som rör offentliga måltider.

Riktad information

Vid enstaka tillfällen har e-post eller undantagsvis traditionell post använts för riktad information. Syftet med detta har varit att säkerställa att informationen verkligen når rätt person. Exempel på detta är utskick av framtagna råd/rekommendationer till kommuner, skolledare och sjukhusledning.

Media

Den vanligaste kontakten med media har varit att Kompetenscentrum kontaktats i egenskap av experter på offentliga måltider. Projektledaren, som är talesperson på Livsmedelsverket, har flera gånger medverkat i artiklarradio och tv.

Debattartiklar och kontakter med enskilda journalister har varit en del av det proaktiva arbetet. Vid lansering av råd, regeringsuppdrag och liknande har pressmeddelanden skickats ut. Därutöver har press bjudits in vid några egna arrangemang.

Trycksaker

För att underlätta samtalet och sprida viktiga budskap under mässor, konferenser och andra externa möten har Kompetenscentrum tryckt upp följande trycksaker för övergripande kommunikation:

- *Värdefulla måltiden* - tvåsidig broschyr med argument för varför man som beslutsfattare ska satsa på måltiderna i vård, skola och omsorg.
- *Kvalitetskrav för bra måltider* - fyrsidigt informationsblad kring kvalitetskrav för bra måltider i vård, skola och omsorg.
- Informationshäfte om Informationsförordningen.
- Vykort, magneter och affischer som beskriver helheten kring måltiden.
- Kontaktkort

Kommunikationens innehåll

Som en röd tråd har budskapet om måltidens kvalitet gått genom huvudparten av kommunikationen. Vad är en bra måltid? Vad krävs och hur skapas en bra måltid? Som ett kommunikativt och pedagogiskt verktyg har en måltidsmodell tagits fram - ett pussel med sex bitar där alla bitar krävs för att skapa en bra måltid (figur 1). Inom varje delområde har fördjupad kunskap och stöd tagits fram och kommunicerats.

En viktig strategi har varit att lyfta fram goda exempel från kommuner och landsting. En annan att poängtera vilka förutsättningar som behövs i form av kompetens, organisation och mandat för att få hög kvalitet på måltiderna.



Figur 1. En kommunikationsmodell för att belysa helheten i en bra måltid.

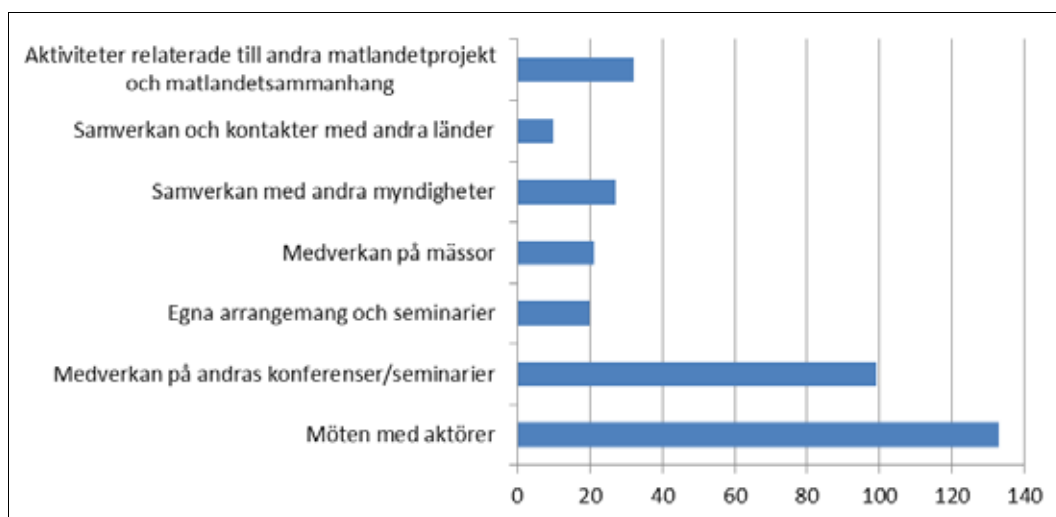
Ekonomisk redovisning

Livsmedelsverket har av regeringen tilldelats nedanstående resurser för genomförande av projektet:

- Kompetenscentrum: Fyra miljoner kronor per år 2011–2014.
- Tilläggsuppdrag:
 - Näringsriktiga skolmåltider, två miljoner kronor 2012 och tre miljoner kronor 2013.
 - Kommunikationsuppdrag Matlandet fokusområde offentlig mat, 500 000 kronor per år 2013- 2014.
 - Uppdrag kring äldreomsorgens måltider, 500 000 kr 2014.

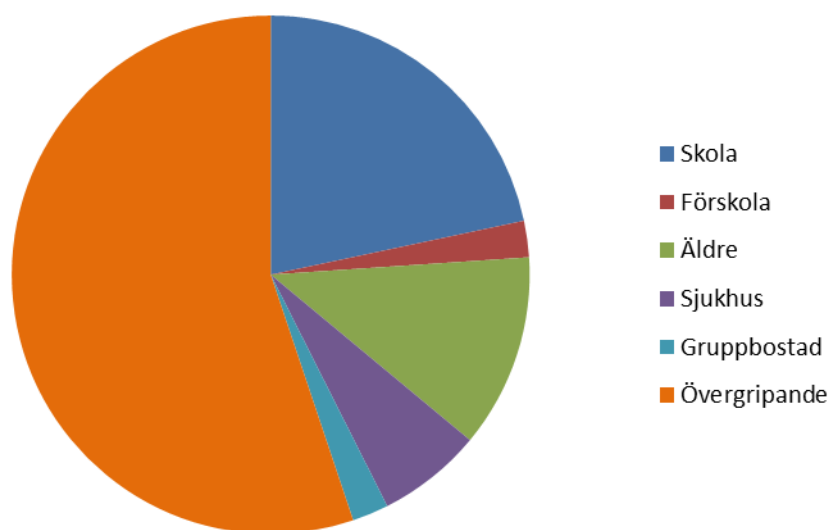
Utåtriktade aktiviteter

Under den drygt treåriga projekttiden har Kompetenscentrum deltagit i cirka 400 olika utåtriktade aktiviteter (se figur 2). För att möta prioriterade målgrupper har projektgruppen vid flera tillfällen använt sig av redan etablerade mötesplatser, såsom riksdagspartiernas partikongresser och Almedalen. Kompetenscentrum har medverkat som föreläsare vid cirka 100 seminarier arrangerade av andra aktörer, arrangerat cirka 20 egna seminarier samt medverkat vid mässor och kongresser med egen monter vid drygt 20 tillfällen. Till detta tillkommer utbildningarna ”Skolmåltider i världsklass” där externa föreläsare anlitas.



Figur 2. Kompetenscentrums utåtriktade aktiviteter september 2011 till november 2014. Ungefärligt antal.

De utåtriktade aktiviteterna har företrädesvis berört områdesövergripande frågor, exempelvis livsmedels- och måltidskvalitet, därefter måltiderna i skolan och äldreomsorgen (se figur 3). Typen av aktiviteter varierar dock då arbetet med äldreomsorgen har bestått av flera kortare insatser såsom möten och föreläsningar, medan skola främst utgjorts av större spridnings- och kommunikationssatsningar.



Figur 3. Fördelning av utåtriktade aktiviteter som möten, seminarier, mässmedverkan inom Kompetenscentrums olika arbetsområden.

Samverkan med andra myndigheter

Projektgruppen har samverkat med en rad andra myndigheter under projekttiden. Som exempel kan nämnas samarbetet med Skolverket under regeringsuppdraget om näringsriktiga skolmåltider och Socialstyrelsen i samband med uppdraget kring måltiderna i äldreomsorgen. I framtagandet av de pedagogiska verktygen kring skolmåltiden fanns personer från Sameskolstyrelsen, Folkhälsomyndigheten, Konsumentverket, Skolverket och Naturvårdsverket med i en samrådsgrupp. Därutöver har projektgruppen bistått Jordbruksverket kring projektansökningar och aktiviteter inom matlandetsatsningen.

Möten med aktörer

Möten med ämneskunniga personer och organisationer inom området har varit en viktig del av Kompetenscentrums arbete. Initialt för att bygga upp förtroende och få förståelse för vilka förväntningar branschen hade på projektet, därefter i syfte att samla målgrupper med stort utbyte av att träffas, att utbilda och informera eller att samla in synpunkter och idéer som för arbetet framåt. En rad dialogmöten inom ramen för regeringsuppdragen om skola och äldreomsorg är exempel på detta.

Förutom rena dialogmöten för att diskutera och lösa särskilda frågor har Kompetenscentrum bland annat deltagit i referensgrupper för olika forsknings- och utvecklingsprojekt, träffat forskargrupper och diskuterat behov av framtida projekt, deltagit i regionala nätverksgrupper samt gjort studiebesök vid olika typer av offentliga måltidsverksamheter.

Exempel på organisationer som har varit viktiga diskussionspartners under hela projekttiden är Kost och Näring, Skolmatsakademin i Västra Götaland, Dietisternas Riksförbund, kommundietistnätverket, Skånes Livsmedelsakademi, Utbildningscentrum för måltiden i Vara, SkolmatSverige, Skolmatens Vänner, nätverket Hälsöfrämjande sjukvårds arbetsgrupp mat och måltider på sjukhus, Sjukhusläkarföreningen, Sveriges Kommuner och Landsting, representanter från universitet och högskolor samt frivilligorganisationer som exempelvis pensionärsorganisationer.

Landsbygdsnätverk

Kompetenscentrum har under 2013 och 2014 varit engagerat i Landsbygdsnätverket i vilket Livsmedelsverket finns med som medlem. Engagemanget har bestått av medverkan i arbetsgrupp ”Stärkt konkurrenskraft i de gröna näringarna”. Inom ramen för denna grupp har frågan kring livsmedelskvalitet i de offentliga köken belysts på olika sätt. Anledningen till Livsmedelsverkets engagemang i arbetet är att frågan om kvalitet på de livsmedel som köps in till de offentliga köken är viktig, inte minst eftersom de offentliga köken har ett ansvar som förebild och förväntas göra kloka och långsiktigt hållbara livsmedelsinköp. Hanteringen av den offentliga maten är en omfattande och viktig verksamhet som påverkar matmarknaden i stort.

Följande aktiviteter har genomförts med stort engagemang från Kompetenscentrum:

- Kartläggning av utvecklingsarbete i kommuner och landsting, hösten 2013 - enkätsvar från 118 kommuner och 17 landsting samt 15 djupintervjuer.
- Dialogmöten, våren 2014 om ”Kvalitet i offentlig upphandling av mat” - sex regionala möten med initierade personer i samtal om viktiga kvalitetsfrågor.
- Seminarium under Almedalen 2014 med temat ”Ökad kvalitet i det offentliga köket – när vi dit genom samverkan?”
- Framtagande av Powerpointpresentation, filmer och nyhetsbrev.
- Spridningsinsatser under 2014, bland annat frukostseminarium på Riksdagen, seminarium på Landsbyggsdepartementet, föreläsning på upphandlingskonferens och seminarium i Jokkmokk.

Material kring arbetet finns samlat på Landsbygdsnätverkets webbplats:
<http://www.landsbygdsnatverket.se/huvudomraden/omnatverket/arbetsgrupper/gruppgronaningar/livsmedelskvalitet.4.53b6e8e714255ed1fcc1242.html>

Samverkan och kontakter med andra länder

Tyskland

- Medarbetare vid Kompetenscentrum har på förfrågan från det tyska landsbygdsdepartementet presenterat information om svenska offentliga måltider vid ett ministermöte arrangerat av svenska ambassaden i Berlin våren 2012. En delegation från Tyskland besökte ett par månader senare Sverige och Kompetenscentrum bistod då departementet i programplanering och bokning av studiebesök.

EU

- En medarbetare vid Kompetenscentrum representerade Sverige vid en workshop kring skolmatspolicy i Italien juni 2014 arrangerad av EU-kommissionens vetenskapliga avdelning (Joint Research Centre).

Norge

- Kompetenscentrum har medverkat som föreläsare i Norge vid ett flertal tillfällen under projektperioden.
- Hösten 2014 bjöds Kompetenscentrum in och deltog vid ett referensgruppsmöte inför framtagandet av nya norska råd för skolmåltider.

Slovakien

- Kompetenscentrum medverkade med en inspelad presentation vid en nationell skolhälsokonferens i Slovakien.

Övrigt

- I arbetet med Sapere-materialet anslöt sig Kompetenscentrum sig till Sapere International och deltog i ett möte med den vetenskapliga gruppen med representanter från Frankrike, Finland och Danmark.
- Kompetenscentrum har deltagit vid två tillfällen vid det nordiska nätverket BoMiN (Barn och mat så in i norden) kring mat, barn och måltidspedagogik.
- Kompetenscentrum medverkade december 2014 vid Nordisk nätverksträff i Köpenhamn på initiativ från Nordiska ministerrådet kring offentliga måltider.

Matlandetarrangemang

Livsmedelsverket har deltagit i samordningen av kommunikationsarbetet kring Matlandetsatsningen genom att vara medlem i redaktionsråd (SLV, SJV, Visit Sweden, Business Sweden) och i kommunikationsrådet som har samlat kommunikationsansvariga från ett tjugotal organisationer och myndigheter under ledning av Visit Sweden.

Matlandetkonferenserna

Varje år har det genomförts en matlandetkonferens med deltagare från alla fokusområden inom Matlandet, opinionsbildare och andra aktörer i matsverige. 2011 och 2012 var landsbygdsdepartementet arrangör och konferensen hölls på Öland. Åren 2013 och 2014 hade Jordbruksverket uppdraget att planera och genomföra konferensen i matlandethuvudstäderna Visby respektive Jokkmokk. Kompetenscentrumet har deltagit aktivt i planeringen av dessa två konferenser och på alla fyra konferenserna har offentliga måltider ingått i programmet.

Projekt finansierade av Matlandetsatsningen

Inom matlandetsatsningen har Jordbruksverket delat ut projektstöd från programmet ”Stöd till insatser på livsmedelsområdet”. Kompetenscentrum har bistått Jordbruksverket i arbetet med att göra prioriteringar inom fördelningen av projektbidragen och även deltagit i bedömningen av ansökningarna på området offentlig mat. Kompetenscentrum har följt projekten som tilldelats medel och kommunicerat resultat och erfarenheter.

Egna arrangemang och seminarier

Kompetenscentrum har under projekttiden 2011- 2014 arrangerat ett tjugotal egna arrangemang. Dessa inkluderar seminarier till beslutsfattare kring skolmat (se sidan 29), webinarium till skolledare (se sidan 29), paneldiskussioner, workshoppar kring frågan om kompetens i de offentliga köken, nätverksträffar kring måltider i gruppbestäder, medialunch och utbildningarna ”Skolmåltider i världsklass” (se sidan 27). Två av de mer omfattande arrangemangen som temadagen i Almedalen och Branschdagar 2013 och 2014 beskrivs närmare här nedan.

De offentliga måltidernas dag, Almedalen 2014

Inför Almedalsveckan 2014 tog Kompetenscentrum ett initiativ för att tillsammans med andra organisationer och aktörer arrangera *De offentliga måltidernas dag*. Olika aktörer genomförde på samma plats under en och samma dag seminarier och aktiviteter på temat offentliga måltider. Livsmedelsverket stod som värd för dagen men genomförde även seminarier i egen regi. Målet var att erbjuda ett program där

de offentliga måltiderna debatterades ur olika aktuella aspekter och skapa en debatt som attraherade fler än de inom branschen. Tillsammans med en kommunikationsbyrå planerades och organiserades veckan och de organisationer som anslöt sig som medarrangörer var Sjukhusläkarna, Kost&Näring, LRF, Landsbygdsnätverket, Kommunal och Skånes Livsmedelsakademi. En inbjudan gick även ut till de elva utvecklingsprojekt inom offentliga måltider som erhållit medel från Matlandetsatsningen) att i anslutning till seminarierna presentera projekten med en enkel utställning. Gensvaret var mycket positivt och alla utom ett projekt deltog.

Kompetenscentrums arrangemang blev en mötesplats för olika aktörer och intressenter kring den offentliga måltiden. Alla seminarier på programmet hade en stor publik. Flest lockade frukostseminariet *Slaget om måltiden* med cirka 200 deltagare. Det lägsta antalet under dagen uppskattas till cirka 75 personer. Huvuddelen av publiken kom från branschen men även politiker och andra intresserade deltog.

Utvärdering medarrangörer och utställare

Kompetenscentrum utvärderade De offentliga måltidernas dag under Almedalsveckan 2014 genom att i efterhand skicka ut enkäter till medarrangörer och projektägare till utställande projekt.

Medarrangörer

Medarrangörerna var alla mycket positiva till dagen. Upplägget att ha en temadag som samlar flera seminarier kring offentliga måltider uppskattades mycket, bland annat eftersom att det då är lättare att synas i mängden bland alla andra arrangemang. Alla var också positiva till Livsmedelsverket som värd, sammansättningen av medarrangörer och moderatör för dagen. Utvärderingen gav också en del förslag inför en eventuell nästa gång, bland annat önskningar om en större lokal och andra organisationers/yrkesprofessioners medverkan.

Citat från medarrangör:

”Vi tycker att temadagen var ett bra upplägg. Det var tydligt att vi lyckades nå ”rätt” målgrupp och många stannade under flera seminarier/aktiviteter. Det uppstod ett mervärde av att ha en hel dag som träffyta, och vi upplevde att nya och intressanta kontakter togs under dagen, i olika former.”

Utställare

Även utställarna var positiva till dagen och upplägget att ha en temadag kring offentliga måltider. De uppskattade möjligheten att få visa upp sina projekt, flera önskade dock mer plats i utställartältet och att få synas mer, exempelvis genom en kort presentation.

Citat från utställarna:

”Mycket bra med temadag, kändes som att det gav ett tydligt budskap till besökarna. Underlättar också för besökare som är intresserade av ämnet men som inte har möjlighet att vara där flera dagar i rad.”

”Tycker det var bra att projekten får synas, hade varit ännu bättre om var och en fick tre minuter för att presentera sig. Om moderatorn som gjorde ett fantastiskt jobb i övrigt varit insatt i utställarna kunde han ha hänvisat till oss när frågor kom upp. Tänker på ekologiskt som kom upp några gånger, kockar från verkligheten fanns på plats och kunde fått ändå mer frågor att svara på.”

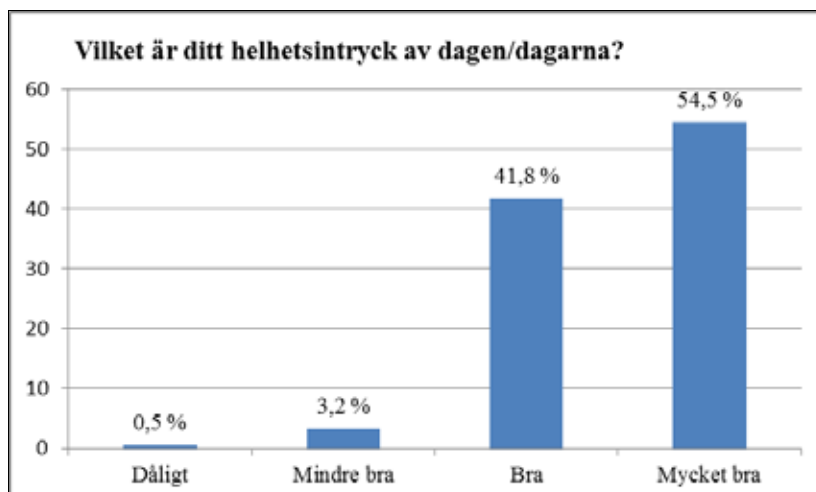
Branschdagar

Hösten 2013 arrangerades en Branschdag i Uppsala för alla som arbetar med offentliga måltider. Under dagen presenterades aktuellt arbete vid Livsmedelsverket som hade relevans för offentliga måltider. Förutom kompetenscentrums arbete presenterades aktuellt om toxiner, informationsförordningen och de nya Nordiska Näringsrekommendationerna. Drygt 100 personer deltog och ett stort intresse fanns för framtida liknande arrangemang.

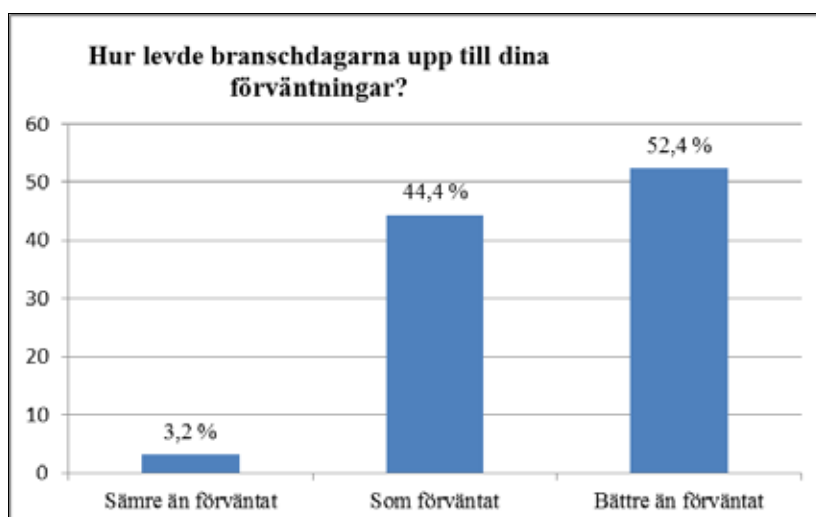
I november 2014 arrangerade Kompetenscentrum två branschdagar i Stockholm. Den första dagen hade fokus på aktuell forskning med externa föreläsare från universitet och högskolor. Den andra dagen handlade om aktuella branschfrågor på Livsmedelsverket då Kompetenscentrum informerade om sitt arbete och experter från Livsmedelsverket föreläste om allergi och informationsförordningen. Drygt 300 personer deltog vid branschdagarna 2014. I samband med branschdagarna 2014 arrangerades också en nätverksdag för nätverket Mat, Måltider och funktionsnedsättning (se sidan 34).

Utvärdering av branschdagar 2014

Utvärderingen av branschdagarna visade att de allra flesta var mycket nöjda med dagen/dagarna. Utvärderingen skickades ut som webbenkät efter branschdagarna och nästan 200 av deltagarna svarade. Drygt varannan deltagare gav branschdagarna högsta helhetsbetyg och tyckte att dagarna överträffade deras förväntningar. Tre procent av deltagarna ansåg att dagarna var sämre än förväntat och ungefär lika många gav helhetsbetyget dåligt eller mindre bra (se figur 4 och 5).



Figur 4. Deltagarnas svar på frågan *Vilket är ditt helhetsintryck av dagen/dagarna?* i utvärderingen av Kompetenscentrums branschdag 2014.



Figur 5. Deltagarnas svar på frågan *Hur levde branschdagarna upp till dina förväntningar?* i utvärderingen av Kompetenscentrums branschdag 2014.

Nästan alla deltagarna uppgav också att de kommer att ha nytta av branschdagarna. Den största upplevda nyttan var inspiration och motivation, men de flesta upplevde även att de fick nya kontakter/nätverk, ny kunskap, nya insikter och nya idéer (se tabell 1).

Tabell 1. Deltagarnas svar på frågan *Vilken nytta kommer du att ha av branschdagarna?* avseende nya kontakter/nätverk, ny kunskap, nya insikter, nya idéer och inspiration/motivation, i utvärderingen av Kompetenscentrums branschdag 2014.

	Ingen nytta alls, procent	Lite nytta, procent	Mycket stor nytta, procent
Nya kontakter/nätverk	8,8	63,7	27,5
Ny kunskap	3,2	39,5	57,3
Nya insikter	3,7	41,2	55,1
Nya idéer	4,8	39,8	55,4
Inspiration/motivation	1,6	28,5	69,9

Citat från deltagarna:

”Väldigt bra föreläsningar på tisdagen och många bra frågeställningar. Jättebra att få tillgång till allt material från föreläsningarna så att man kan gå tillbaka och läsa igenom. Onsdagen var också mycket bra med reflektioner och diskussioner. Det enda som var mindre bra var lokalen. Det var väldigt trevligt att få vara på Nalen men det var trångt.”

”Förutom att det var mycket lärorikt, så var dagarna: välorganiserade; man höll tiderna; stämning var otroligt trevlig. Det var så spännande att ta del av vad kommunerna gör i den lilla utställningen och jag tycker det var en bra balans mellan forskning och verklighet. Hoppas ni får fortsätta med det goda arbetet. Lycka till!”

”Jag hoppas att detta blir en återkommande event under kommande år. Vi i branschen får på detta sätt snabbt och enkelt information om aktuell forskning och utveckling inom vårt område. Dessutom är det väldigt trevligt att knyta nya kontakter med kollegor ute i landet!”

”Mycket givande! Ni alla var så positiva och bjöd på er själva, vilket förhöjde det hela. Alla föreläsningar var mycket bra! Dock ett litet minus för mingelluncherna. Skulle behövt fler ståbord för att bli bra. Ingen går runt och äter och minglar samtidigt.”

Medverkan på mässor

Kompetenscentrum har valt att medverka som utställare på flera olika typer av mässor. Denna medverkan har lett till många viktiga kontaktytor och dialoger med målgrupper som vi annars har haft svårt att nå, exempelvis politiker, rektorer, lärare samt vård- och omsorgspersonal. Kompetenscentrums närvaro vid dessa evenemang har ofta mötts med både förvåning och uppskattning och samtalen i montern har varit givande och ökat vår förståelse för målgruppens behov och förutsättningar. Deltagandet har även gett oss möjlighet att sprida våra budskap bredare och öka förståelsen och kompetensen kring måltidens möjligheter även bland dessa målgrupper.

Riktad kommunikationssatsning till beslutsfattare

Under 2013 gjorde Kompetenscentrum en särskild satsning för att nå beslutsfattare genom att medverka på partiernas kongresser och partidagar för kommun- och landstingspolitiker. Dessa tillfällen gav många bra samtal med såväl EU-parlamentariker och ministrar som ledamöter i styrelser och nämnder i landets kommuner och landsting. Ett utställningskoncept togs fram med temat *Den värdefulla måltiden* bestående av en monter och ett målgruppsinriktat presentationsmaterial.

Med detta koncept medverkade Kompetenscentrum vid:

- Kristdemokraternas kommunpolitiska dagar i Helsingborg den 25-26 januari med 900 deltagare
- Centerpartiets kommundagar i Örebro den 1-2 februari med 650 deltagare
- Folkpartiets liberala riksmöte i Västerås den 9-10 mars med 700 deltagare
- Moderaternas Sverigemöte i Karlstad den 15-16 mars med 2000 deltagare
- Socialdemokraternas kongress i Göteborg den 3-6 april med 5000 deltagare
- Skolriksdagen i Stockholm den 6-7 maj med 1600 deltagare
- Vänsterpartiets kongress den 10-12 januari 2014 i Stockholm med 500 deltagare
- Miljöpartiets kongress i Göteborg 30 maj-1 juni 2014 med 1000 deltagare.

Andra mässor och konferenser där kompetenscentrum har varit utställare

2012

- Gastro Nord, Stockholm
- Elmia Äldre, Jönköping
- Stora Måltidsdagen, Stockholm

2013

- Dietistkongressen, Göteborg
- Kostdagarna med Kost&Näring, Stockholm
- Sveriges offentliga inköpare, Västerås
- Äldreomsorgsdagarna, Stockholm
- Skolriksdagen

2014

- Elmia Äldre, Jönköping
- Skolledarkongressen, Göteborg
- Gastro Nord, Stockholm
- Skolforum, Stockholm
- Äldreomsorgsdagarna, Stockholm

Medverkan på andras konferenser och seminarier

En övervägande del av kommunikationsarbetet har genomförts genom att medverka som föreläsare vid arrangemang anordnade av andra aktörer. Det har funnits en stor efterfrågan på Kompetenscentrums deltagande och extern medverkan har prioriterats i projektet. På nationell nivå har Kompetenscentrum under åren deltagit vid en stor mängd större konferenser och seminariedagar arrangerade av både offentliga och privata aktörer. Möjligheten att medverka vid Livsmedelsverkets egna kontrollutbildningar har givit unika möjligheter att sätta kontrollen av livsmedelsäkerhet i ett helhetsperspektiv. Några exempel på externa arrangemang beskrivs i mer detalj här nedan.

Kommunala arrangemang

Kompetenscentrum har fått en stor mängd förfrågningar att medverka vid lokala seminariedagar. En strategisk avgränsning har varit att inte medverka vid alltför lokala arrangemang; exempelvis fortbildningsdagar för en lokal måltidsorganisation. Istället har Kompetenscentrum uppmuntrat kommuner att gå ihop och arrangera gemensamma dagar där även beslutsfattare och annan personal i vård, skola och omsorg funnits närvarande. Initialt efterfrågades mycket stöd i diskussioner om matfett i skola och förskola, men med tiden har större frågor lyfts som samverkan, kvalitet och helhet. Även de tillfällen som föranletts av en detaljfråga eller ibland ett konfliktområde har gett goda möjligheter att sätta detaljfrågorna i ett helhetsperspektiv och Kompetenscentrums medverkan har ofta varit mycket uppskattad.

Almedalen

Under Almedalsveckan 2012 deltog projektledaren Eva Sundberg i tre paneldiskussioner. Projektgruppen var på plats och informerade via sin blogg om olika seminarier som behandlade frågor kring offentliga måltider.

Under Almedalsveckan 2013 var ambitionen att marknadsföra pusslet som en modell för måltidskvalitet, vilket gjordes med framgång och budskapet uppmärksammades efteråt i flera tidningar. Projektledaren deltog i fyra paneler och projektgruppen som helhet deltog som åhörare vid uppskattningsvis 15 seminarier. Därutöver genomfördes ett antal förhandsbokade möten med beslutsfattare/opinionsbildare inom offentliga måltider.

Seminarium för upphandlare av livsmedel

I april 2013 gavs ett seminarium för upphandlingsansvariga i kommun och landsting i samband med Sveriges Offentliga Inköpars årliga konferens. Seminariet innehöll information om hur inköpen till offentliga måltider påverkar matgästernas hälsa och en hållbar utveckling samt information om skollagens krav på näringsriktiga skolmåltider och behovet av bra produkter i skolköken. Vid seminariet deltog cirka 40 åhörare. Dessutom tog många chansen att besöka Livsmedelsverkets monter för att diskutera livsmedelsupphandling.

Kontrollutbildningar

Projektledaren deltog under 2013 och 2014 som föreläsare på utbildningar med temat "kontroll av storhushåll" anordnade av Livsmedelsverket för landets livsmedelsinspektörer. Utbildningarna hölls på fyra platser i landet.

Informationsförordningen

Information kring de nya kraven i informationsförordningen gällande oförpackade måltider och förslag på tolkningar gavs vid tre olika seminarier i samband med kundträffar hos de tre största företagen som levererar IT-stöd för kostplanering. Vid dessa närvarade cirka 250 måltidsansvariga som representerade en majoritet av landets kommuner och landsting.

Områdesspecifika aktiviteter

Förskola

Råden Bra mat i förskolan från 2007 har inte kunnat revideras under projektets gång då andra områden prioriterats genom särskilda uppdrag. Men vissa kommunikationsinsatser har ändå gjorts på området förskola.

Informationsmaterial

Filmen ”Veckans kock”

Filmen togs fram för att visa på möjligheterna med att involvera matgästerna i matlagningen. På filmen medverkar barn, pedagoger, förskolechef samt medarbetare på Livsmedelsverket och Skolverket. Filmen finns på Livsmedelsverkets och Skolverkets webbplatser. Den finns även på Youtube.



Sammanfattning Bra mat i förskolan

För att enklare sprida innehållet i råden och presentera måltidskvalitet med hjälp av pusslet togs ett sammanfattande blad fram, som finns för nedladdning på Livsmedelsverkets webbplats. Råden i sin helhet har laddats ned drygt 7200 gånger under perioden juni 2012 till december 2014.



Utbildningar och seminarier

Matfestival

I juni 2012 arrangerade Livsmedelsverket och Allebarnsrätten gemensamt en matfestival på Tekniska muséet i Stockholm. Till matfestivalen kom 130 förskolepedagoger och förskolekockar för att utbyta idéer och inspirera varandra. Dagen innehöll workshops samt erfarenhetsutbyte och goda exempel. Varje förskola fick ta med eget material och ställa ut under dagen. Foton och idéer har dokumenterats på Livsmedelsverkets webbplats.



Måltidspedagogik på turné

Under hösten 2013 arrangerade Barnens bästa bord, Krinova och högskolan i Kristianstad flera konferenser kring måltidspedagogik runt om i Sverige där Kompetenscentrum medverkade. Syftet var att deltagarna skulle få inspiration, kunskap och material för att öka barns intresse för mat på ett lustfyllt, enkelt och praktiskt sätt. Projektet var inriktat på förskolan och finansierades delvis av Jordbruksverket.

Skola

Tack vare de riktade uppdragen kring skolmåltider har en stor del av arbetet lagts på detta område. Både vad gäller framtagande av faktaunderlag, revidering av råd, utveckling av annat informationsmaterial, utbildningar och seminarier. Nedan beskrivs arbetet och utvärderingarna översiktligt, en närmare beskrivning finns i bilaga 1.

Informationsmaterial

Bra mat i skolan

Livsmedelsverkets råd Bra mat i skolan reviderades under 2012 i samverkan med medarbetare vid Skolverket och lanserades i april 2013. Några av revideringarna omfattade tydligare information om hur skolor kan leva upp till lagkravet på näringsriktiga skolmåltider samt ett helhetsgrepp på måltidskvalitet. Ett sammanfattande blad togs fram våren 2013 för att öka spridningen av huvudbudskapen i råden.



Råden har tryckts i drygt 14 000 exemplar och är ett av de tio mest nedladdade publikationerna på Livsmedelsverket med över 23 000 nedladdningar (april 2013 - december 2014). Sifos kvantitativa utvärdering av projektet som helhet (mer om denna på sidan 38) visade att kännedomen om ”Bra mat i skolan” är relativt hög totalt sätt bland målgrupper med anknytning till skola. Lite mer än hälften (52 procent) kände till råden och har använt sig av dem under det senaste året. Måltidschefer var signifikant överrepresenterade, 93 procent kände till och har använt sig av råden. En tydlig majoritet (73 procent) bland måltidscheferna ansåg också att råden bidragit till att öka skollunchernas kvalitet. Rektorer vid kommunala skolor var den målgrupp som i störst utsträckning aldrig hört talas om ”Bra mat i skolan” (16 procent). Motsvarande siffra för rektorer i friskolor var 10 procent.

Skolmåltiden – en viktig del av en bra skola

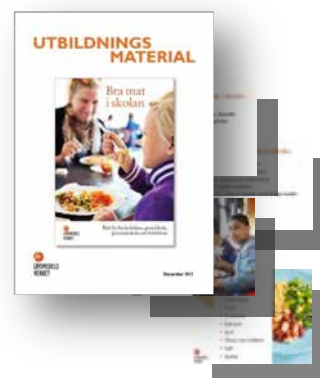
Livsmedelsverkets råd har tidigare haft mycket låg kännedom och spridning bland landets skolledare. Eftersom skolledarna håller i många av nycklarna till bra måltider, exempelvis måltidsmiljöns utformning, schemaläggning, samt samverkan och integrering i skolans arbete, kom projektgruppen och kontaktpersoner vid Skolverket fram till att ett skriftligt material riktat till skolledare vore av stort värde. Innehållet består av en checklista för skolledare, information om måltidens koppling till skolans uppdrag och några goda exempel på hur andra har gjort. Materialet lanserades i november 2013. Skriften har tryckts i drygt 10000 exemplar och laddats ned nästan 3000 gånger sedan lanseringen (november 2013- december 2014).



Utbildningsmaterial

Ett utbildningsmaterial för gratis nedladdning har tagits fram bestående av två delar; en serie med 60 stycken Powerpoint-bilder samt en handledning med förslag på talmanus till varje bild. Bilderna illustrerar de centrala budskapen i råden Bra mat i skolan.

Utbildningsmaterialet riktar sig till kostchefer, rektorer och utbildare på området som i sin tur kan använda bilderna vid personalmöten eller utbildningar för personer som på något sätt arbetar med skolmåltider. Bildserien kan användas i sin helhet eller i form av enstaka utvalda bilder.



Filmer

Lära med måltiden. En film om möjligheterna att involvera elever och utomhuspedagogik i skolmåltiderna. På filmen medverkar elever, lärare och skolledare samt medarbetare på Livsmedelsverket och Skolverket. Filmen finns på Livsmedelsverkets och Skolverkets webbplatser samt på Youtube (drygt 3000 visningar i november 2014).



Vad blir det till lunch? En film som visar exempel på hur elever görs delaktiga i måltidsarbetet på skolan och som syftar till att inspirera fler elever att engagera sig och fler skolor att ta tillvara elevernas synpunkter och önskemål. Lanserades 12 november 2014.



Hej Skolmat!

Under 2014 har pedagogiska övningar med skolmåltiden som verktyg utvecklats. Övningarna syftar till att underlätta för lärare att inkludera skolmåltiden i undervisningen och på så sätt öka intresset, nyfikenheten och statusen på skolmåltiderna. Materialet vänder sig i första hand till elever och pedagoger i årskurs 4-6. Det har utformats av en extern byrå med pedagogisk kompetens, men i utvecklingen har en bred referensgrupp deltagit. Materialet är unikt då alla övningarna har själva skolmåltiden som läromedel. Det består av 14 lektionsförslag och till dessa finns faktatexter, filmer, bordsryttare och en affisch.



Webb, blogg och twitter

Informationen om skolmåltider på Livsmedelsverkets webbplats har byggts ut med såväl faktatexter, publikationer och goda idéer. Skolverket har också webbsidor om skolmat med länkar till livsmedelsverkets publikationer och stödmaterial. Både Skolverket och Livsmedelsverket har kommunicerat kring skolmåltider via Twitter.

Utbildningar och seminarier

Utbildningarna ”Skolmåltider i världsklass”

Våren 2013 arrangerades 20 stycken heldagsutbildningar spridda över landet för personer som ansvarar och/eller planerar menyer och tillagning av skolmåltider. Totalt deltog 2107 personer, varav cirka 60 procent var kockar/kökschefer och cirka 20 procent kostchefer. Övriga deltagare var rektorer, politiker, lärare, projektledare mm. Deltagarna kom från både kommunal och privat sektor. Utbildningarna hölls av två externa aktörer som ansvarade för tio utbildningstillfällen vardera. Utbildarna utbildades kring råden, näringsrekommendationerna och andra underlag och bidrog i arbetet med utbildningsmaterialet.

Resultat från utvärdering

Alla deltagare fick besvara utvärderingsenkäter och resultaten var i huvudsak positiva och förbättrades successivt under hela våren. De flesta (92 %) ansåg att utbildningen var på en bra nivå medan sju procent ansåg att nivån var för låg. Överlag fick utbildningen omdömen mellan 4,5 - 4,8 på en sexgradig skala vad gäller helhetsbetyg, nytta och inspiration. Resultaten skiljde sig något beroende på föreläsarteam. Många av måltidscheferna önskade djupare information, bland annat om näringsberäkningar.

Det många deltagare nämnde som positivt och tog med sig från utbildningen var en ökad insikt i råden och lagkravet, praktiska tips kring livsmedelsval och

matlagning, samverkan med elever och pedagogisk personal samt det positiva i att träffa kollegor och utbyta erfarenheter. Som exempel på förbättringsområden nämndes att höja nivån, mer tid för diskussion och pauser samt fler praktiska matlagningstips. Under övriga synpunkter framkom bland annat önskemål om liknande dagar för rektorer och pedagoger samt utbildningar kring förskolans måltider. Några citat från deltagarna:

”Mycket ligger hos oss själva, att det är vi som kan ”det här med mat”.” (kock)

”Att sprida matglädje och att prata om medveten matlagning med barnen/eleverna. Vegetarisk mat är viktig!” (kock)

”Positivt att SLV moderniserar, förnyar och introducerar ett nytt ”helhetstänk”.” (kostchef)

Fördjupningskurser Bra mat i skolan

Two fördjupningskurser anordnades i Malmö och Stockholm i december 2013 för måltidschefer, dietister men även för privata och offentliga utbildningsanordnare på området. Totalt deltog 78 personer varav cirka 60 procent var kostchefer, 15 procent kockar och 10 procent utbildningskonsulter. Syftet var att utbilda vidareutbildare som i sin tur ska kunna utbilda kring råden Bra mat i skolan. Kursen var också ett svar på de önskemål om fördjupning som framkom vid vårens utbildningar ”Skolmåltider i världsklass”. Samtliga deltagare fick ett utbildningsmaterial i form av bland annat Powerpoint bilder och handledning att använda i egna utbildningar.

Resultat från utvärdering

Överlag visade utvärderingen att denna typ av utbildning var efterfrågad och mycket uppskattad. Utbildningarna fick omdömen mellan 4,8 – 5,0 på en sexgradig skala vad gäller helhetsbetyg och nytta. Endast ett fåtal deltagare lyfte fram något som de saknade men bland dessa fanns önskemål om fler deltagare, en ännu djupare nivå på innehållet samt att Livsmedelsverket tydligare skulle informera om och stå upp för sina rekommendationer. Fler liknande utbildningar efterfrågades för måltiderna i förskolan och äldreomsorgen. Några citat från deltagarna:

”Bra att få ett utbildningsmaterial i form av USB-minne”

”Har gett mycket inspiration till att jobba vidare med olika utvecklingsinsatser. Bilden av måltidspusslet är mkt bra. Jag har använt den i min verksamhetsberättelse.”

”Bästa dagen på länge om skolmat!”

Seminarier till beslutsfattare

Tre seminarier anordnades i november 2012 för beslutsfattare i kommuner och fristående skolor, seminarierna hölls i Malmö, Göteborg och Stockholm. Antalet deltagare var totalt 250 stycken, av dessa var cirka 40 procent kostchefer, 15 procent politiker, 7 procent rektorer, 6 procent huvudman fristående skola och 5 procent kockar. Seminariet finns att se på webben.

Seminarierna syftade till att ge stöd till huvudmän och skolledare att uppfylla lagkraven på skolmåltiderna. Seminarierna hade även en inriktning mot hållbar upphandling av livsmedel som många i målgruppen önskade mer stöd kring. Vid seminariet medverkade representanter för Miljöstyrningsrådet, Livsmedelsverket, Skolinspektionen, Skolverket och Sveriges Kommuner och Landsting.

Utvärdering

Nio av tio deltagare gav programinnehållet helhetsbetyget *Bra* eller *Mycket bra* (på skalan *dåligt, mindre bra, bra* och *mycket bra*). Vidare tyckte tre av fyra att dagen uppfyllde eller överträffade deras förväntningar.

Några citat från deltagarna:

”Jag visste inte att jag som politiker även har ansvaret för skolmaten. Mycket nytt om upphandling som jag inte hade en aning om. Har trott att det skulle vara betydligt lättare att göra upphandlingar om närproducerat.”

”Tycker fortfarande det är lite luddigt vad som eg. förväntas av oss och vem som ska kontrollera att lagkravet följs. Skolinspektionen kontrollerar ju inte näringsriktigheten utan att skolan ser till att den är näringsriktig.”

”Jag känner mig bättre rustad i både frågor som rör näringsriktighet och upphandling.”

”Att vi politiker kan påverka mer än vi tror eller tar oss tid till.”

”Gläder mig åt samsynen på måltiden som något mycket mer än bara ett mål mat.”

Webbinarium till skolledare

Via Skolverkets webbplats anordnades i november 2013 ett timslångt webinarium riktat till skolledare med utgångspunkt i det nylanserade materialet ”Skolmåltiden – en viktig del av en bra skola”. Medarbetare från Skolverket och Livsmedelsverket höll korta föredragningar och en skolledare som presenteras i materialet berättade om hur de arbetar med skolmåltiderna. Webinariumet finns tillgängligt på Skolverkets webbplats.

Medverkan vid andra seminarier och aktiviteter

Medarbetare vid Livsmedelsverket har förutom de egna anordnade utbildningarna och seminarierna deltagit vid ca 50 externt anordnade seminarier kring skolmåltider, de flesta anordnade av kommuner. Vid några av dessa har även medarbetare vid Skolverket medverkat.

Äldreomsorg

Livsmedelsverket fick 2010 i uppdrag att ta fram råd om bra mat i äldreomsorgen med fokus på säkerhet och kvalitet. Råden blev klara våren 2011.

Kompetenscentrums arbete inom området äldreomsorg fokuserade därför initialt på att genom olika kommunikationsinsatser sprida råden till berörda målgrupper.

Informationsmaterial

Sammanfattning av råden Bra mat i äldreomsorgen

För att underlätta kommunikationen kring Bra mat i äldreomsorgen tog Kompetenscentrum 2013 fram en enkel och kortfattad sammanfattning av råden.

Sammanfattningen utformades utifrån pusslet med syfte att lyfta måltiden utifrån ett helhetsperspektiv.



Webb, blogg, twitter

Livsmedelsverkets webbsidor om äldreomsorgsmåltider har under projektets gång byggts ut med faktatexter och publikationer. Kompetenscentrum har bland annat tagit fram en enkel text om hygienrutiner vid äldres medverkan i kök, detta med syfte att visa på möjligheterna för äldre att delta i matlagningen. Därutöver har Kompetenscentrum samlat och publicerat flertalet goda exempel från landets olika äldreomsorgsverksamheter. Information om äldreomsorgens måltider har även spridits via Måltidsbloggen och Twitter.

Rapporten Bättre måltider i äldreomsorgen

I regleringsbrevet för 2014 fick Kompetenscentrum ett efterfrågat tilläggsuppdrag kring måltiderna inom äldreomsorgen, ett uppdrag som resulterade i rapporten *Bättre måltider i äldreomsorgen*. Inom ramen för uppdraget har Kompetenscentrum gått igenom och värderat resultaten från hundratals statligt finansierade kost- och nutritionsprojekt som genomförts inom äldreomsorgen de senaste åtta åren. Inventeringen omfattar projekt och studier initierade från såväl



regeringshåll som av mindre regionala nätverk och ideell sektor. Även forskningsstudier och FoU-projekt omfattas av inventeringen.

Kompetenscentrums samlade kunskaper och erfarenheter tillsammans med inventeringen och de dialogmöten som anordnades under uppdragstiden resulterade i åtta konkreta förslag till regeringen på framtida satsningar för bättre äldreomsorgsmåltider. Både förslagen och inventeringen redovisas i rapporten som publicerades i november 2014. Rapporten har rönt stort intresse då den under en månad (november- december 2014) laddats ned drygt 900 gånger. En sammanfattning av rapporten trycktes upp och delades ut under Kompetenscentrums branschdagar.

Dialogmöte om hur näringsriktighet ska säkerställas

I maj 2012 bjöd Kompetenscentrum in till ett dialogmöte för att diskutera hur näringsriktigheten ska säkerställas inom äldreomsorgen utan att individanpassningen blir lidande. Bakgrunden till mötet var att det inkommit flertalet frågor till Livsmedelsverket från dietister och kostchefer som hanterar och näringsberäknar en orimlig mängd menyer. Denna situation är ett resultat av detaljerade och samtidigt otydliga krav och råd från myndighetshåll. Det fanns således ett stort behov av att diskutera gapet mellan teori och praktik. Vid mötet medverkade representanter från Kost och Näring, DRF, olika universitet samt dietister och kostekonomer från berörda verksamheter.

Utbildningar, seminarier, möten etc.

Medarbetare vid Kompetenscentrum har deltagit vid cirka 50 externt anordnade seminarium, föreläsningar, kurser och möten kring äldreomsorgens måltider. Vid flera av dessa har Kompetenscentrum medverkat som föreläsare och/eller deltagit i olika workshops. Som exempel kan nämnas Sveriges konsumenters seminarium Den goda maten, Mat2014 i Växjö och Karlstad Vård- och omsorgsdagar samt Region Skånes Senior i centrum. Därutöver har Kompetenscentrum ställt ut på mässor, bland annat Elmia Äldre i Jönköping och Äldreomsorgsdagarna.

Sjukhus

Måltider som utgör en del av den medicinska behandlingen faller inom för Socialstyrelsens ansvarsområde, men näringsrekommendationerna ges ut av Livsmedelsverket. Detta kräver samverkan för att riktlinjer och rekommendationer ska hänga ihop. Oavsett medicinsk specialkost eller ej kan alla måltider som serveras bidra positivt till vården, omsorgen och trivseln på sjukhuset. I samarbete med andra aktörer gjordes flera riktade satsningar inom området sjukhusmåltider.

Informationsmaterial

Sjukhusmåltiden – en viktig del av vården

Måltiden på sjukhus ses många gånger inte som en självklar del av den medicinska behandlingen och prioriteras därför inte. Med intentionen att förändra synen på sjukhusmåltiden och bidra med matglädje även på sjukhus påbörjade Kompetenscentrum i november 2012 ett samarbete med HFS:s (Nätverket Hälsofrämjande Sjukvård) temagrupp matvanor, arbetsgrupp mat och måltider på sjukhus, bestående av kostchefer och dietister från landets sjukhus. Samarbetet resulterade i



rekommendationen *Sjukhusmåltiden – en viktig del av vården*, som kan fungera som ett stöd i arbetet med att kvalitetsäkra måltiden på sjukhus. Lanseringen gjordes med hjälp av ett pressmeddelande, Livsmedelsverkets nyhetsbrev, riktade postutskick till cirka 100 av landets sjukhusdirektörer samt via HFS:s kanaler. Skriften finns att beställa eller ladda ned på Livsmedelsverkets webbplats.

Publikationen har laddats ned drygt 600 gånger mellan oktober – december 2014. Till Swespens nutritionskonferens i början av maj 2014 var materialet tryckt i en upplaga av 1000 exemplar. Dessa tog snabbt slut och en tilläggsupplaga på 700 exemplar trycktes i september 2014.

Sifos kvantitativa utvärdering av Kompetenscentrums arbete visade att skriften är relativt okänd bland respondenter i målgruppen sjukhusdirektörer. Endast 3 av 10 kände till skriften ganska bra eller mycket väl och 18 procent uppgav att de aldrig har hört talas om den.

Webb, blogg, twitter

Webbsidorna om sjukhusmåltider på Livsmedelsverkets webbplats har under projektets gång byggts ut med faktatexter, publikationer och goda idéer. Information har även kommunicerats ut via Måltidsbloggen och Twitter.

Dialogmöte kring NNR2012 och rådande kostregimer

I maj 2014 bjöd Kompetenscentrum in till ett dialogmöte för att diskutera framtidens sjukhusmåltider i förhållande till förändringarna i NNR2012, våra nordiska näringsrekommendationer. De förändrade förhållandena mellan energigivarna (fett, kolhydrater och protein) gör att de rådande kosterna (A-/E-/SNR-kost) behöver förändras. På mötet diskuterades möjligheten att förbättra rådande



kostregimer inom sjukhus, och även inom äldreomsorgen, och få in mer av ett helhetstänkt kring måltiden. På mötet medverkade representanter från bland annat Kost & Näring, DRF, Skånes Livsmedelsakademi och HFS.

Utbildningar, seminarier, möten etc.

Medarbetare vid Kompetenscentrum har deltagit vid cirka 30 externt anordnade seminarium, föreläsningar och möten kring måltider i sjukvården. Vid flera av dessa har Kompetenscentrum föreläst eller deltagit i olika workshops, exempelvis vid Kalmar läns landstings seminarium under Almedalsveckan 2013, Kost och Närings kostdagar 2012 och Geriatriska nutritionsdagarna 2014 anordnade av DRF. Därutöver har Kompetenscentrum medverkat som utställare på Sjuksköterskedagarna i Stockholm.

Juryarbete

2013 satt Kompetenscentrum med i juryn under tävlingen *Sveriges bästa sjukhusmat - ända fram till matgästen*. Tävlingen arrangerades av Sjukhusläkarföreningen med syfte att öka engagemanget för sjukhusmat och nutrition med särskilt fokus på läkarkåren. Juryarbetet bestod av flertalet möten och diskussioner samt resor till sjukhusrestaurangerna Ystad, Växjö och Falun.

Gruppbostad/LSS-omsorg

Gruppbostäder och LSS-omsorg drivs i kommunal regi men är inte alltid knutna till en kommunal måltidsorganisation. Personer som bor i grupp- eller servicebostäder är en mycket heterogen grupp med fysiska eller intellektuella funktionsnedsättningar. Många av dessa har en ökad risk för livsstilsrelaterad ohälsa. Det ligger en utmaning i att hjälpa de boenden att göra hälsosamma val samtidigt som verksamheten ska respektera den enskildes önskemål och preferenser. Olika typer av satsningar har gjorts för att stötta verksamheterna i måltidsfrågor.

Informationsmaterial

Uppmuntra till bra måltider

Med syfte att belysa frågan om mat och måltiderna för personer med intellektuell funktionsnedsättning har Kompetenscentrum i samverkan med Folkhälsoinstitutet tagit fram en inspirationsbroschyr som riktar sig till ansvariga för grupp- och servicebostäder. Broschyren lanserades i samband med uppmärksamhetsveckan Ett friskare Sverige 2012 och skickades ut till cirka 300 chefer inom LSS-omsorgen. Texten skrevs med stöd av forskare på Karolinska institutet och granskades av representanter från FUB (För barn, unga och vuxna med utvecklingsstörning), ämneskunniga på Folkhälsoinstitutet och forskare på Mälardalens högskola.



Inspirationsbroschyren har tryckts upp i drygt 5000 exemplar och laddats ned från Livsmedelsverkets webbplats 3778 gånger. Broschyren har fått stor spridning genom att den bland annat används som kurs- och diskussionsunderlag vid utbildning av grupp- och servicebostadspersonal.

Webb, blogg, twitter

Kompetenscentrum har byggt upp nya webbsidor om måltiderna inom grupp- och servicebostäder för personer med intellektuell funktionsnedsättning på Livsmedelsverkets webbplats. Under projektets gång har sidorna byggts ut med fler faktatexter och publikationer. På webbsidorna har Kompetenscentrum även samlat ett tiotal goda exempel på hur olika kommuner arbetar med att utveckla måltiderna inom grupp- och servicebostäder.

Nätverket Mat, måltider och funktionsnedsättning

I oktober 2012 initierade Kompetenscentrum ett nationellt tvärprofessionellt nätverk för personer som på olika sätt arbetar med mat- och måltidsfrågor för personer med intellektuell funktionsnedsättning. Nätverket är tänkt som ett forum för frågor och erfarenhetsutbyte. I november 2014 bestod nätverket av 102 deltagare och exempel på yrkesprofessioner som finns representerade är: arbetsterapeut, dietist, forskare, FoU-kordinator, enhetschef, hushållslärare, kostchef, kostpedagog, kostvetare, kurskonsulent, läkare, sjukgymnast, sjuksköterska, strateg, student och verksamhetsutvecklare. Kompetenscentrum har sedan starten anordnat tre nätverksträffar.

Utvärderingsenkät 2013

I samband med en nätverksträff i oktober 2013 skickade Kompetenscentrum ut en utvärderingsenkät till alla deltagare. Av 21 respondenter ansåg alla att nätverket är viktigt eller mycket viktigt för deras arbete och för utvecklingen av måltidsfrågor i Gruppbostad-/LSS-verksamheten i sina respektive kommuner. Respondenterna uppskattade att Livsmedelsverket driver frågan och håller ihop arbetet på nationell nivå. Alla ansåg också att det var en klar fördel att nätverket är tvärprofessionellt. Gällande förslag inför framtiden framkom idéer om att nätverkets deltagare bör bjuda in politiker och beslutsfattare till nätverkets lokala samt nationella träffar.

Några citat från utvärderingen:

”Matfrågor för personer med intellektuell funktionsnedsättning har inte ingen status i kommunerna, gruppen "glöms" bort eller jämförs med åldringsvården. Därför är det såååå bra med detta nätverk! Generöst med tips, råd mm.”

”Positivt att träffa andra professioner som arbetar med funktionsnedsättningar. Det gäller även för mig som jobbat med detta i mer än 20 år.”

”Ett nationellt nav kring dessa frågor är mycket bra! Ger så mycket att ta med sig hem att ha träffat andra yrkesgrupper.”

”Tänk om vi skulle kunna samla all vår kunskap och erbjuda den ut till kommunerna i form av utbildning...”

Utbildningar, seminarier, möten etc.

Under MAT2013-konferensen i Växjö höll Kompetenscentrum en föreläsning och workshop, Måltiden i gruppbostad; med ett 30-tal deltagare. Även under Intradagarna 2013, anordnad av FUB, medverkade Kompetenscentrum som föreläsare. Konferensen samlade cirka 400 personer, mestadels enhetschefer inom LSS-omsorgen.

Utvärdering

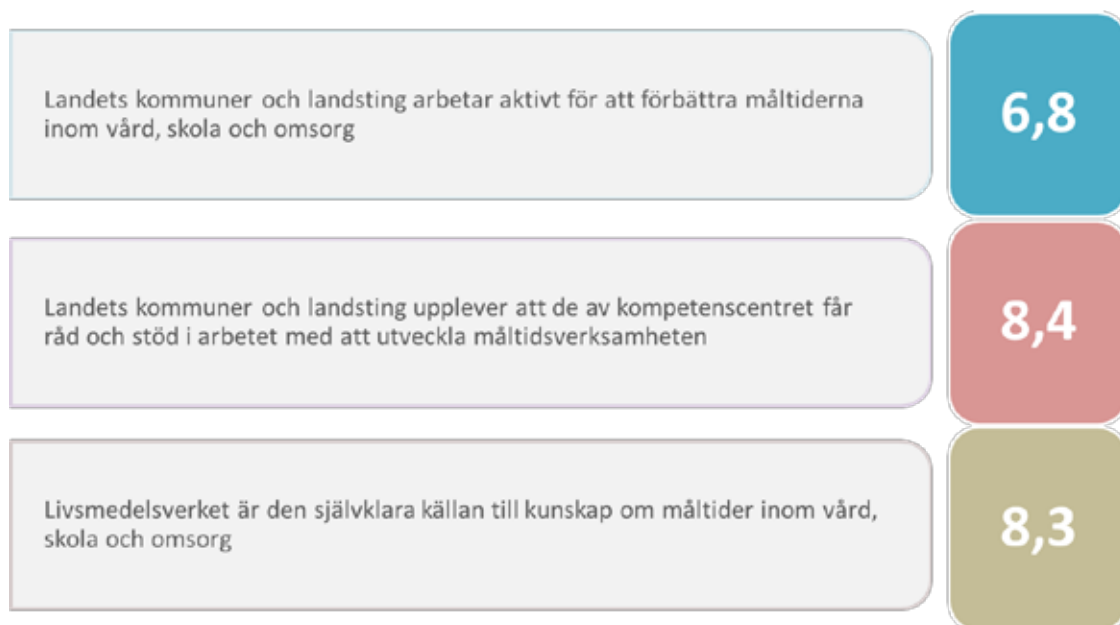
I oktober/november 2014 utvärderades Kompetenscentrum samlade arbete, både kvalitativt och kvantitativt. Utvärderingarna genomfördes av två externa företag. Ytterligare data hämtades från Livsmedelsverkets förtroendemätning som görs vartannat år där en del av Kompetenscentrums målgrupper ingår.

Kvalitativ utvärdering

Den kvalitativa undersökningen syftade till att ta reda på hur måltidschefer och branschaktörer uppfattar det arbete som Kompetenscentrum har gjort. Djupintervjuer genomfördes med tolv måltidschefer och åtta branschaktörer. Exempel på branschaktör var ordföranden i olika intresseföreningar och projektledare i olika projekt kring offentliga måltider. Alla respondenter hade på olika sätt berörts av Kompetenscentrums arbete.

Bra betyg på projektets övergripande syfte

Under intervjuerna ombads alla deltagare ge ett betyg från 1-10 på hur väl Kompetenscentrum uppfyllt sina tre övergripande mål med projektet. Figur 6 visar det genomsnittliga betyget från alla som svarade.



Figur 6. Respondenternas genomsnittliga betyg (skala 1-10) på hur väl Kompetenscentrum uppfyllt sina tre övergripande mål med projektet (totalt 28 svarande).

Ett positivt projekt som förväntas gå in i nästa fas

Utvärderingen indikerar att projektet varit framgångsrikt och att ett kompetenscentrum för offentliga måltider verkligen behövs (figur 7).



Figur 7. Ipsos sammanfattning av den kvalitativa utvärderingen av projektet att inrätta ett nationellt kompetenscentrum för måltider i vård, skola och omsorg.

Citat från utvärderingen

Många av citaten i utvärderingen lyfter värdet i att Kompetenscentrums medarbetare har varit synliga tillgängliga, lyssnat och kommunicerat. Men man lyfter även vikten av att arbeta övergripande och strategiskt och att områden som äldreomsorgens och förskolans måltider inte fått lika stort fokus som skolmåltiderna.

”Livsmedelsverket har tidigare tagit fram mycket saker, bra saker! Men man har haft svårt att få ut det. Kompetenscentrum är mycket bättre och sprider verkligen sina saker, där har du en skillnad!” (Måltidschef)

”Kompetenscentrum är väl ett sätt att komma bort från det stela förmynderiet och istället satsa på matglädje och att visa vad som är möjligt – att prata om måltiden som en helhet och inte bara om själva maten!” (Branschaktör)

”Livsmedelsverket är väl lite tråkiga, en myndighet liksom. Kompetenscentrum har spillt över lite av sin glans på Livsmedelsverket.” (Branschaktör)

”Detta har varit min önskning i många år. En nationell samlingspunkt för offentliga måltider. Det är så skönt att ha ett nationellt språk för detta nu, jag har lobbat länge för detta!” (Branschaktör)

”Man har inte bara suttit på ett verk och bestämt utan också genomfört workshops och tagit in information. Man har äntligen börjat lyssna på branschen. En riktigt stor förändring och mycket positivt!” (Branschaktör)

”Störst nytta i projektet är synliggörande av frågorna, typ Almedalsveckan och att de påverkat politiker. Man har varit en stor part som varit ute i media, genom olika debatter i DN och TV4 exempelvis. Jag hade gärna sett att de jobbade ännu mer med att visa sig i debatterna, lagt ännu mer fokus på politiker och föräldrar som är de grupper som vi själva har svårt att nå. Borde få jobba 1 år till bara med dessa frågor.” (Måltidschef)

”Det har varit fokus på skolmaten... Maten för äldre är fortfarande katastrof, finns mycket att göra, men man har inte hunnit med. Stor eloge för att man ändå har gjort så mycket som man gjort!” (Branschaktör)

”Måltidsmodellen i form av ett pussel är mitt i prick! Det är ett bra exempel på hur det kan bli mer konkret och lättillgängligt för oss som användare i vardagen.” (Måltidschef)

”Projektteamet har besuttit en enorm kompetens, men man har ju inte hunnit med, ett under att man fått så mycket gjort som man har. De hade behövt vara dubbelt så många för att hinna med sjukvården och äldreomsorgen också...” (Måltidschef)

”Man har vågat sticka ut hakan också. Är man en del i Livsmedelsverket tror jag inte man vågar sticka ut hakan. Är man däremot en mindre grupp inom Livsmedelsverket kan man sticka ut hakan. Löses man upp i verket vågar man inte riktigt det...” (Branschaktör)

Kvantitativ utvärdering

Den kvantitativa utvärderingen genomfördes med hjälp av korta telefonintervjuer samlade in uppgifter från följande målgrupper:

- Nämndordförande inom förskola, skola, gymnasieskola
- Nämndordförande inom äldreomsorg
- Förskolechefer vid kommunala förskolor

- Rektorer vid kommunala skolor
- Rektorer vid friskolor
- Chefer i äldreomsorgen
- Måltidschefer i kommunerna
- Sjukhusdirektörer
- Landstingsdirektörer

Hög kännedom om projektet främst bland måltidschefer

Resultatet visade att kännedomen om Kompetenscentrum är hög bland landets måltidschefer. 91 procent kände till projektet, som minst till namnet. I flera av de andra målgrupperna var kännedomen tvärtom låg. De som i störst utsträckning aldrig hört talas om Kompetenscentrum är rektorer vid kommunala skolor (63 %), förskolechefer (62 %) och rektorer vid friskolor (54 %). Det är också främst måltidschefer som på något sätt kommit i kontakt med Kompetenscentrum (67 procent av de som kände till projektet). Vanligast är att man besökt projektets webbsidor och/eller deltagit i utbildningar, seminarium eller föreläsningar som Kompetenscentrum anordnat eller medverkat vid. Motsvarande siffror för övriga målgrupper varierade från 32 procent (nämndordförande förskola, skola och gymnasieskola) till 53 procent (sjukhusdirektörer).

Bra stöd för måltidschefer

Bland landets måltidschefer ansåg 76 procent att Livsmedelsverket i hög eller i mycket hög grad har varit ett stöd för deras verksamhet då det gäller utveckling av de offentliga måltiderna. Förskolechefer var också något mer positiva än negativa, men i de andra målgrupperna urskildes inga stora skillnader mellan de som upplever det ena eller det andra. Undersökningen indikerar också att kommunernas samverkan med Livsmedelsverket har förändrats de senaste tre åren. Bland måltidscheferna ansåg 51 procent att det nu *är enklare att få tillgång till Livsmedelsverkets kompetens* och 60 procent att *Livsmedelsverket har förbättrat sitt stöd till deras verksamhet*. Däremot ansåg bara 16 procent att *Kompetenscentrums arbete har bidragit till en ökad samverkan mellan måltidsverksamhet och pedagogisk verksamhet i skolan*.

Livsmedelsverkets förtroendeundersökning

Enligt Livsmedelsverkets förtroendeundersökning 2013 har verket högt förtroende bland kostchefer och andra som ansvarar för måltidsverksamheten i kommuner och landsting. Bland kostcheferna ansåg 76 procent att Livsmedelsverket bidrar till att utveckla de offentliga måltiderna. Vidare angav 87 procent att de har ett stort eller mycket stort förtroende för Livsmedelsverket (motsvarande siffra vid förtroendemätningen 2011 var 76 procent) och 93 procent att det är intressant eller

mycket intressant att få stöd och råd från Livsmedelsverket i deras yrkesroll (78 % vid mätningen 2011). Resultaten är en signifikant förbättring mellan de båda mätningarna. En annan grupp för vilken resultatet förbättrats mellan 2011 och 2013 är chefer inom äldreomsorg.

Enkät kring genomförda aktiviteter 2011- 2013

Vid Kompetenscentrums branschdag 2013 fick deltagarna (främst måltidschefer) en lista över aktiviteter som utförts inom ramen för Kompetenscentrum. Deltagarna ombads att rangordna vilka av centrumets insatser de trodde haft störst betydelse för utvecklingen av branschen. De aktiviteter som gavs högst betyg (i prioriteringsordning) var:

1. Utvecklade webbsidor
2. Pusslet kring helheten
3. Skolledarbroschyr
4. Lokala och regionala träffar med beslutsfattare och andra engagerade
5. Insatser kring kompetens i offentliga kök
6. Stöd åt branschen via mail och telefon
7. Uppdaterad ”Bra mat i skolan”
8. Beslutsfattarseminarier kring skolmåltider
9. Medverkan på Nationella konferenser/seminarier, Almedalen, Stora Måltidsdagen m.fl.
10. Utbildning ”Skolmåltider i världsklass”

Aktiviteter som inte kom bland topp tio var exempelvis Twitter, Måltidsbloggen och filmerna ”Veckans kock” och ”Utomhusmatlagning”.

Externa uppmärksammanden

Under hösten 2014 har flera aktörer uttalat sitt stöd för en fortsatt satsning på Kompetenscentrum vid Livsmedelsverket. Den nationella kostchefsorganisationen Kost & Näring gick i oktober ut med en öppen skrivelse till Landsbyggsdepartementet, Utbildningsdepartementet, Socialdepartementet och Livsmedelsverket där de lyfter fram värdet av ett fortsatt arbete vid Kompetenscentrum. De skriver bland annat ”*SLVs kompetenscentrum har spelat en avgörande roll för den positiva utvecklingen och de har gjort ett lysande arbete under den tid de har varit aktiva.*” Nätverket Hälsofrämjande Sjukvård (HFS) inkom med en skrivelse i december 2014 till Livsmedelsverket med en vädjan om fortsatt verksamhet inom Kompetenscentrum. De skriver bland annat: *Kraftsamlingen kring måltidsfrågan och den strategiska uppbyggnaden av*

densamma har dock börjat ge resultat. Att ta bort denna samlande kraft kan innebära en stagnation i utvecklingen av den offentliga måltiden.

Ett annat betydelsefullt omnämnande kom i november 2014 då tidningen Magasin Måltid tilldelade Kompetenscentrum utmärkelsen "Årets måltidsprofil". Motiveringen lød "*Nationellt kompetenscentrum för måltider i vård, skola och omsorg är vinnare av årets måltidsprofil för att med relevans, inlevelse och kompetens ökat kunskapen om den offentliga gastronomin - såväl internt på Livsmedelsverket som externt i måltidssverige*".

Diskussion

Genomförande

Förväntningarna på det nationella kompetenscentrumet har sedan starten 2011 varit höga såväl internt på Livsmedelsverket som externt från den offentliga måltidsbranschen, intresseorganisationer och från uppdragsgivaren.

Förväntningarna har dessutom sett olika ut beroende på aktör. Denna utmaning har hanterats genom en tydlig projektplanering med avgränsningar och prioriteringar. Det blev också viktigt att redan från starten tydliggöra måltidskvalitet ur ett helhetsperspektiv i syfte att lyfta blicken och inte fastna vid detaljfrågor.

I uppdraget att *”stödja och stimulera kommuner och landsting i deras arbete med att ta fram handlingsprogram för den offentliga måltiden”* har strategin varit att bygga en gemensam grund och en högsiktande vision för måltiderna i vård, skola och omsorg. Pusslet för måltidskvalitet har varit en viktig del av strategin för att ge verksamheterna ett helhetsperspektiv i utvecklingsarbetet. En annan del har varit kommunikationen med beslutsfattare och arbetet med att *”gjuta mod”* i verksamheterna. Kommunikationen har syftat till att uppmuntra branschen att tänka själva och hitta lokala lösningar snarare än att leverera färdiga mallar för hur arbetet ska bedrivas. Detta för att göra utvecklingsarbetet bättre förankrat i de lokala verksamheterna och mindre fastlåst vid detaljerade myndighetsrekommendationer.

Arbetet i projektet har varit målfokuserat och genomfyrats av ett *”utifrån och in”*-perspektiv. Ett exempel är arbetet med de nya reglerna kring livsmedelsinformation där projektgruppen gjorde en studieresa för att studera hur märkningskraven fungerar idag och hur de påverkar utformningen av måltidsorganisationen. Kompetenscentrum arbetade sedan internt med att utreda hur lagstiftningen skulle kunna tolkas så att matgästernas perspektiv beaktades på bästa sätt.

Det finns många fördelar med att ett projekt av detta slag placeras på Livsmedelsverket, men att vara placerad vid en myndighet för även med sig vissa utmaningar. En stor fördel är att det på Livsmedelsverket finns hög kompetens vad gäller livsmedelssäkerhet och nutrition. Nutritionsfrågorna kring måltider i vård, skola och omsorg har gynnats av den höga kompetensen vid myndigheten och Kompetenscentrum har kunnat göra viktiga ställningstaganden på detta område. Som myndighet är det dock viktigt att behålla sin oberoende ställning vilket kan komplicera arbetet då alla aktörer ska behandlas lika. Att exempelvis tipsa om vissa konsulter i branschen eller produkter är inte aktuellt, vilket i vissa fall efterfrågats från branschen.

Resultat

Utvärderingen visar att Kompetenscentrum har nått ut bra till måltidschefer och den offentliga måltidsbranschen i stort, vilka ger ett mycket högt betyg gällande såväl bemötande som material och kompetens. Den höga tillgängligheten hos projektmedarbetarna och det flexibla arbetssättet har sannolikt bidragit till den stora uppskattning projektet fått. En fortlöpande dialog med målgrupperna har varit en viktig del av strategin för att förankra arbetet, få återkoppling kring olika frågor och driva utvecklingen framåt. Den stora andelen utåtriktat arbete har också givit ett brett kontaktnät och byggt nära relationer, viktiga framgångsfaktorer för att nå fram med budskap och bidra till förändring.

Projektet har dock nått ut sämre till andra viktiga målgrupper som lärare och vård- och omsorgspersonal. För att nå dessa krävs att även myndigheter som Socialstyrelsen och Skolverket också tar ansvar för utvecklingen. Det finns också ett stort behov att fortsätta kommunicera med beslutsfattare.

Utifrån resultat från utvärderingar och Kompetenscentrums egna erfarenheter har de främsta framgångsfaktorerna för projektet varit:

- Tillgänglighet och dialog för att bygga upp förtroende, kontaktytor och samverkan.
- Mod och vilja där man inte duckat för att ge sig in i diskussioner med kritiker till Livsmedelsverket och vågat ta ställning i olika frågor.
- Helhet och matglädje har varit ledord i arbetet vilket har bidragit till en förnyad bild av Livsmedelsverket och kanske till viss del även den offentliga måltidsbranschen.

Under projektets gång har intresset för de offentliga måltiderna varit stort. Det förs bland annat en livlig debatt kring skolmaten i lokala medier runt om i landet. Även äldreomsorgsmåltiden har flera gånger hamnat i fokus, både politiskt och medialt. Rapporteringen fokuserar tyvärr ofta på de negativa exemplen medan alla satsningar och initiativ för att höja måltidernas kvalitet inte lyfts fram. Men genom att vara en del i satsningen på *Sverige – det nya matlandet* har måltiderna i vård, skola och omsorg fått kliva in i det gastronomiska finrummet vilket sannolikt har haft stor betydelse för alla som arbetar med offentliga måltider och matgästerna. Förhoppningsvis kan andan i matlandetsatsningen och visionen om hög kvalitet i de offentliga måltiderna leva kvar oavsett vilken politik som förs nationellt.

Fortsatt utveckling av måltider i vård, skola och omsorg

För att utveckla de offentliga måltiderna i landet krävs samverkan på alla nivåer, alltifrån departementsnivå ner till den lokala skolan, äldreboendet eller sjukhuset. Måltider är mer än bara mat på tallriken och det krävs att alla professioner som på något sätt har en roll kring måltiderna samverkar med varandra. De offentliga

måltidernas utformning och kvalitet är ytterst kommunens och landstingens ansvar men riksdag och regering sätter de övergripande ramarna med hjälp av exempelvis lagstiftning och specifika uppdrag och satsningar.

Behovet och värdet av ett kompetenscentrum som på myndighetsnivå arbetar med att stödja en positiv utveckling av den offentliga måltidsbranschen är stort. Grunden är nu lagd och arbetet bör fortsätta och utvecklas med hänsyn tagen till de erfarenheter som gjorts under projektiden. För att skapa kontinuitet och förutsättningar för långsiktig planering av utvecklingsarbetet bör Livsmedelsverkets instruktion kompletteras med en skrivning att det ingår i grunduppdraget för myndigheten att ansvara för den nationella samordningen av offentliga måltidsfrågor. Förslagsvis införs en ny paragraf: 2 b § Myndigheten ska ansvara för nationell samordning av frågor kring måltider i vård, skola och omsorg.

I det framtida arbetet är måltider i äldreomsorgen, förskolan och på sjukhus områden som behöver prioriteras. Nuvarande råd kring förskolans måltider lanserades 2007 och är i stort behov av uppdatering. Samverkan med Skolverket är viktigt i detta arbete. Även råden Bra mat i äldreomsorgen behöver uppdateras, bland annat utifrån NNR 2012 och för att tydliggöra helheten kring måltidskvalitet och vikten av att inkludera matgästperspektivet. För detta krävs samverkan med Socialstyrelsen. I rapporten Bättre måltider i äldreomsorgen (se bilaga 2) presenterar Kompetenscentrum ytterligare förslag på satsningar för bättre äldreomsorgsmåltider.

Kompetenscentrum ser det som viktigt att fortsätta kommunicera helhet, vara fortsatt tillgänglig och synlig och samla den offentliga måltidsbranschen. Branschdagar har genomförts 2013 och 2014 vilka uppskattats stort. Dessa dagar är ett bra sätt att nå ut med information kring Livsmedelsverkets arbete och är viktiga för att nå de övergripande målen. Andra insatser är att samla och sammanställa branschdata samt utveckla stöd för utvärdering av verksamheterna. Det saknas heltäckande aktuell kunskap och fakta om den offentliga måltidsbranschen, exempelvis var och hur måltiderna lagas och distribueras. Aktuell branschdata är ett av flera viktiga beslutsunderlag, bland annat inför strategiska beslut kring landets måltidsorganisationer.

Det finns en mycket stor utvecklingspotential i de offentliga måltiderna i landet och de skulle, i mycket större utsträckning än vad som görs i dag, kunna användas för en positiv samhällsutveckling i stort samt vara en viktig del av en kommande livsmedelsstrategi. De uppskattningsvis 25 miljarder skatte kronor som årligen satsas på offentliga måltider i landets kommuner och landsting bör utnyttjas och tas tillvara på ett bättre sätt än vad som görs i dag, generellt sett. Ett starkt och långsiktigt stöd i utvecklingsarbetet från nationellt håll borde vara en självklarhet i ett välfärdsland som Sverige.

1. Exponeringsuppskattningar av kemiska ämnen och mikrobiologiska agens – översikt samt rekommendationer om arbetsgång och strategi av S Sand, H Eneroth, B-G Ericsson och M Lindblad.
2. Fusariumsvampar och dess toxiner i svenskodlad vete och havre – rapport från kartläggningsstudie 2009-2011 av E Fredlund och M Lindblad.
3. Colorectal cancer-incidence in relation to consumption of red or precessed meat by PO Darnerud and N-G Ilbäck.
4. Kommunala myndigheters kontroll av dricksvattenanläggningar 2012 av C Svärd, C Forslund och M Eberhardson.
5. Kontroll av bekämpningsmedelsrester i livsmedel 2011 och 2012 av P Fohgelberg, A Jansson och H Omberg.
6. Vad är det som slängs vid utgången hållbarhetsdatum? – en mikrobiologisk kartläggning av utvalda kylvaror av Å Rosengren.
7. Länsstyrelsernas rapportering av livsmedelskontrollen inom primärproduktionen 2012 av L Eskilson och S Sylvén.
8. Riksmaten – vuxna 2010-2011, Livsmedels- och näringsintag bland vuxna i Sverige av E Amcoff, A Edberg, H Enghart Barbieri, A K Lindroos, C Nälsén, M Pearson och E Warensjö Lemming.
9. Matfett och oljor – analys av fettsyror och vitaminer av V Öhrvik, R Grönholm, A Staffas och S Wretling.
10. Revision av Sveriges livsmedelskontroll 2013 – resultat av länsstyrelsernas och Livsmedelsverkets revisioner av kontrollmyndighete av A Rydin, G Engström och Å Eneroth.
11. Kontrollprogrammet för tvåskaliga blötdjur – Årsrapport 2011-2013 – av M Persson, B Karlsson, SMHL, M Hellmér, A Johansson, I Nordlander och M Simonsson.
12. Riskkaraktärisering av exponering för nitrosodimetylamin (NDMA) från kloramin använt vid dricksvattenberedning av K Svensson.
13. Risk- och nyttovärdering av sänkt halt av nitrit och koksalt i charkuteriprodukter – i samband med sänkt temperatur i kylkedjan av P O Darnerud, H Eneroth, A Glynn, N-G Ilbäck, M Lindblad och L Merino.
14. Kommuners och Livsmedelsverkets rapportering av livsmedelskontrollen 2013 av L Eskilsson och M Eberhardson.
15. Rapport från workshop 27-28 november 2013. Risk- och sårbarhetsanalys – från jord till bord. Sammanfattning av presentationer och diskussioner.
16. Risk- och nyttovärdering av nöter – sammanställning av hälsoeffekter av nötkonsumtion av J Bylund, H Eneroth, S Wallin och L Abramsson-Zetterberg.
17. Länsstyrelsernas rapportering av livsmedelskontrollen inom primärproduktionen 2013 av L Eskilson, S Sylvén och M Eberhardson.
18. Bly i viltkött – ammunitionrester och kemisk analys, del 1 av B Kollander och B Sundström, Livsmedelsverket, F Widemo, Svenska Jägareförbundet och E Ågren, Statens veterinärmedicinska anstalt.
Bly i viltkött – halter av bly i blod hos jägarfamiljer, del 2 av K Forsell, I Gyllenhammar, J Nilsson Sommar, N Lundberg-Hallén, T Lundh, N Kotova, I Bergdahl, B Järholm och P O Darnerud.
Bly i viltkött – riskvärdering, del 3 av S Sand och P O Darnerud.
Bly i viltkött – riskhantering, del 4 av R Bjerselius, E Halldin Ankarberg och A Kautto.
19. Bra livsmedelsval baserat på nordiska näringsrekommendationer 2012 av H Eneroth, L Björck och Å Brugård Konde.
20. Konsumtion av rött kött och charkuteriprodukter och samband med tjock- och ändtarmscancer – risk och nyttohanteringsrapport av R Bjerselius, Å Brugård Konde och J Sanner Färnstrand.
21. Kontroll av rests substanser i levande djur och animaliska livsmedel. Resultat 2013 av I Nordlander, B Aspenström-Fagerlund, A Glynn, A Törnkvist, T Cantillana, K Neil Persson, Livsmedelsverket och K Girma, Jordbruksverket.
22. Kartläggning av shigatoxin-producerande *E.coli* (STEC) på nötkött och bladgrönsaker av M Egervärn och C Flink.
23. The Risk Thermometer – a tool for comparing risks associated with food consumption, draft report by S Sand, R Bjerselius, L Busk, H Eneroth, J Sanner Färnstrand and R Lindqvist.
24. A review of Risk and Benefit Assessment procedures – development of a procedure applicable for practical use at NFS by L Abramsson Zetterberg, C Andersson, W Becker, P O Darnerud, H Eneroth, A Glynn, R Lindqvist, S Sand and N-G Ilbäck.
25. Fisk och skaldjur, metaller i livsmedel – fyra decenniers analyser av L Jorhem, C Åstrand, B Sundström, J Engman och B Kollander.
26. Bly och kadmium i vetetablier odlade kring Rönnskårsverken, Skelleftehamn 2012 av J Engman, B Sundström och L Abramsson Zetterberg.

1. Spannmål, fröer och nötter -Metaller i livsmedel, fyra decenniers analyser av L Jorhem, C Åstrand, B Sundström, J Engman och B Kollander.
2. Konsumenters förståelse av livsmedelsinformation av J Grausne, C Gössner och H Enghardt Barbieri.
3. Slutrapport för regeringsuppdraget att inrätta ett nationellt kompetenscentrum för måltider i vård, skola och omsorg av E Sundberg, L Forsman, K Lilja, A-K Quetel och I Stevén.