

Covid-19-pandemin och offentliga måltidsverksamheter i vård, skola och omsorg

– en kvalitativ studie av organisatoriska erfarenheter från
ett trettiotal verksamheter sommaren 2020



Folkhälsomyndigheten



Livsmedelsverket

Denna titel kan laddas ner från: [Livsmedelsverkets sida för att beställa eller ladda ner material](#).

Citera gärna Livsmedelsverkets texter, men glöm inte att uppge källan. Bilder, fotografier och illustrationer är skyddade av upphovsrätten. Det innebär att du måste ha upphovsmannens tillstånd att använda dem.

© Livsmedelsverket, 2021.

Författare:

Livsmedelsverket och Folkhälsomyndigheten.

Rekommenderad citering:

Livsmedelsverket och Folkhälsomyndigheten. 2021. S 2021 nr 01: Covid-19-pandemin och offentliga måltidsverksamheter i vård, skola och omsorg. Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala.

S 2021 nr 01

ISSN 1104-7089

Omslag: Livsmedelsverket

Förord

Covid-19-pandemin och de åtgärder som vidtagits för att begränsa smittspridningen har haft betydande inverkan på hela samhället. Denna kartläggning av erfarenheter utgör en del av myndigheternas systematiska omvärldsbevakning och syftar till att öka förståelsen för hur måltidsverksamheterna i vård, skola och omsorg och dess matgäster kan ha påverkats.

De offentliga måltiderna utgör ett viktigt verktyg i arbetet för en god och jämlik folkhälsa, och en hållbar samhällsutveckling i stort. Det är därför angeläget att få en inblick i erfarenheter kopplade till verksamheterna i förhållande till såväl själva covid-19-viruset som de samhälleliga åtgärder som vidtagits på nationell, regional och lokal nivå.

De erfarenheter som beskrivs här kan användas som utgångspunkt för djupare analyser av olika aktörer inom området offentliga måltider. Kartläggningen baseras på ett mindre urval av verksamheter, men förhoppningen är att de ska kunna användas som utgångspunkt för ett fortsatt arbete om covid-19-pandemins påverkan på måltidsverksamheter.

Arbetet med kartläggningen har utförts av Folkhälsomyndigheten och Livsmedelsverket gemensamt. Ansvariga för rapportens innehåll är Pia Lindeskog vid Folkhälsomyndigheten och Anna-Karin Quetel vid Livsmedelsverket.

Båda myndigheterna vill rikta ett stort tack till alla de verksamheter som tagit sig tid att dela med sig av erfarenheter mitt under pågående pandemi.

Folkhälsomyndigheten

Anna Jansson

Enhetschef Hälsöfrämjande levnadsvanor

Livsmedelsverket

Britta Ekman

Avdelningschef Hållbara matvanor

Februari 2021

Innehåll

Förord.....	3
Sammanfattning.....	7
Bakgrund	8
Metod.....	10
Resultat.....	11
Förändringar i måltidsmiljön	12
Förändrat livsmedelsutbud	13
Matsvinn.....	13
Samverkan med lokala näringslivet.....	14
Krisberedskap.....	15
Upplevda utmaningar.....	16
Förändrade arbetssätt.....	17
Utvärderingar	19
Gymnasieskolan	20
Måltider inom vård och äldreomsorg	21
Måltider inom LSS-boenden.....	22
Diskussion.....	23
Slutord	28
Bilaga 1	29

Sammanfattning

Covid-19-pandemin och de åtgärder som vidtagits på grund av pandemin har inneburit stora utmaningar för verksamheter runt om i landet, så även för måltidsverksamheter inom offentlig sektor. I Sverige serveras dagligen 3 miljoner offentliga måltider. De offentliga måltiderna är en central del av barns, ungas och äldres vardag inom förskolan, skolan och äldreomsorgen. Under sommaren 2020 samlade Folkhälsomyndigheten och Livsmedelsverket in erfarenheter av arbetet under covid-19-pandemin från måltidsverksamheter inom kommuner och regioner som en del av myndigheternas omvärldsbevakning. Verksamheter i 25 kommuner och 4 regioner, samt två enskilda verksamheter, från många olika delar av landet bidrog. Resultaten kan ses som en ögonblicksbild av hur några av landets offentliga måltidsverksamheter påverkats av covid-19-pandemin och kan utgöra en grund för mer omfattande nationellt representativa kartläggningar och analyser på nationell, regional och lokal nivå. Pandemin och de vidtagna åtgärderna beskrivs ha påverkat de offentliga måltiderna i de verksamheter som bidragit till undersökningen avseende utbud, måltidsmiljö, arbetssätt och samverkan. Svar från de verksamheter som ingår i kartläggningen beskriver exempel på snabb anpassning och olika kreativa lösningar, bland annat samarbete med näringslivet.

Återkommande beskrivs att menyer ändrats, ibland till mer flexibla menyer för att kunna ta hand om rester. De kartlagda verksamheterna beskriver att bufféer och grönsaksservering i skolor och förskolor har minskats eller tagits bort, vilket upplevts ha minskat utbudet av grönsaker.

Det är stor variation i hur verksamheterna har löst skollunchen för gymnasieelever. Huvudmännen är inte skyldiga att tillhandahålla måltider till gymnasieelever och i några fall angav verksamheterna att man inte tillhandahållit någon lunchmat alls.

De svarande beskriver att omfattande åtgärder har vidtagits för att göra måltidsmiljön säker ur smittskyddssynpunkt. Åtgärder som beskrivs kan exempelvis vara att restauranger har anpassats för att minska smittspridning, eller stängts för externa gäster. Andra exempel som beskrivs är stängda seniorrestauranger och att äldre i vissa fall ätit sin mat på sitt rum eller i sin lägenhet vilket kan innebära ökad ensamhet och risk för undernäring som följd.

I verksamheternas svar framträder en bild av att personal inom måltidsverksamheter har visat krisberedskapsförmåga, flexibilitet och handlingskraft. Pandemin beskrivs ha gett verksamheter möjlighet att testa beredskapsplaner i skarpt läge, uppdatera beredskapsplaner och utveckla beredskapsplaner. Samtidigt beskrivs att pandemin har aktualiserat behovet av beredskapsplaner på lokal, regional och nationell nivå.

Alla verksamheter som ingår i kartläggningen beskriver att pandemin har medfört ändrade arbetssätt, bland annat i form av ökad digitalisering av personalmöten och ökad samverkan över verksamhets- och förvaltningsgränser. Krisen beskrivs ha ställt krav på samverkan på områden där detta tidigare varit svårt, såsom exempelvis kring schemaläggning av skollunchen. Vidare beskrivs situationen under våren och sommaren ha inneburit att fortbildning av personal helt eller delvis uteblivit.

Flertalet verksamheter anger att det varit en utmaning att snabbt hitta korrekt och samstämmig information och sprida den vidare i sin organisation. Erfarenheter som kan vara viktiga för att i framtiden ytterligare förbättra samordningen av budskap.

Bakgrund

Mat är grundläggande för allas liv och hälsa. Ohälsosamma matvanor, som till exempel lågt intag av frukt, bär, grönsaker, fullkorn och fisk och/eller ett högt intag av rött kött samt processade livsmedel med hög andel socker och salt är samtidigt en av de största riskfaktorerna för sjukdomsördan och för tidig död i både Sverige och övriga världen¹. De offentliga måltiderna utgör i det sammanhanget ett viktigt verktyg för att främja hälsa, både genom att de tillhandahåller hälsosam mat på daglig basis och att de potentiellt bidrar till att etablera och bibehålla hälsosamma vanor för framtiden. Det serveras 3 miljoner offentliga måltider varje dag i Sverige. De offentliga måltiderna är en central del av barns, ungas och äldres vardag inom förskolan, skolan och äldreomsorgen. Måltiderna tillgodoser inte enbart matgästernas behov av energi och näring utan är även ett tillfälle för återhämtning och social samvaro. Förändringar av den offentliga måltidsverksamheten till följd av pandemin skulle därmed kunna få negativa konsekvenser för människors, särskilt gymnasieungdomars och äldres, välmående och hälsa.

Under våren 2020 uppmärksammade Folkhälsomyndigheten och Livsmedelsverket, främst genom frågor från måltidsverksamheter inom offentlig sektor, att åtgärder för att begränsa smittspridning påverkade måltidsverksamhet i offentlig sektor. Det handlade bland annat om att personalfrånvaron i måltidsverksamheter ökade då många var hemma på grund av covid-19-infektion eller misstänkt smitta, dessutom lyftes frågor om krav på att minska trängsel och smittspridning.

Folkhälsomyndigheten kom under våren med två nya föreskrifter. Den ena var Folkhälsomyndighetens föreskrifter och allmänna råd (HSLF-FS 2020:9) om att förhindra smitta av covid-19 på restauranger och caféer m.m. Den andra var Folkhälsomyndighetens föreskrifter och allmänna råd (HSLF-FS 2020:12²) om allas ansvar att förhindra smitta av covid-19 m.m. Genom inkomna frågor till myndigheterna kunde man identifiera att flertalet offentliga verksamheter tolkat restaurangföreskriften som ett förbud mot bufféserving med resultatet att många initialt snabbt gick över till portionering (att mat serveras av personal) i vård, skola och omsorg, vilket kunde få ökad köbildning som en konsekvens och därmed ökad risk för smittspridning. Myndigheterna uppmärksammades även på att mat kasserades på grund av osäkerhet kring coronaviruset, det förekom en mängd frågor om desinficering och smittspridning via mat. Livsmedelsverket genomförde i januari 2020 en riskbedömning rörande coronavirusets smittspridning genom mat och dryck³ som publicerades på Livsmedelsverkets webbplats. Utifrån det vetenskapliga underlaget förtydligade Livsmedelsverket i sin kommunikation att *ingenting tyder på att viruset kan spridas genom att man äter mat eller dricker vatten och viruset förökar sig heller inte på livsmedel. Gäster kan fortsätta att själva ta både kall och varm mat i bufféserving i vård, skola och omsorg. Rester från bufféer kan tas tillvara utifrån ordinarie rutiner.* Frågor om bufféserving fortsatte dock även under hösten att inkomma.

Inför beslutet om distansundervisning på gymnasieskolor inkom också frågor kring hur måltiderna skulle utformas och serveras om skolan var helt eller delvis stängd. Livsmedelsverket lyfte frågan till

¹ [https://www.thelancet.com/pdfs/journals/lancet/PIIS0140-6736\(20\)30752-2.pdf](https://www.thelancet.com/pdfs/journals/lancet/PIIS0140-6736(20)30752-2.pdf)

² <https://www.folkhalsomyndigheten.se/contentassets/a1350246356042fb9ff3c515129e8baf/hslf-fs-2020-12-allmanna-rad-om-allas-ansvar-covid-19-tf.pdf>

³ Livsmedelsverket. Ottoson, J. 2020. SARS Coronavirus 2 i livsmedel och dricksvatten. Livsmedelsverkets PM. Uppsala. Version 3 – 2020-07-07 ISSN 1104-7089

Skolverket och sammanställde ett underlag kring skolmåltidens betydelse som beslutsunderlag. I april kom ett beslut från regeringen som tydliggjorde att eleverna har rätt till skolmåltider vid distansundervisning, men inte vid en total skolstängning. Under våren kom rapporter, bland annat från Sveriges Elevkårer⁴, om hur olika måltidslösningar vid distansundervisning på gymnasiet påverkade eleverna.

Mot bakgrund av de signaler och frågor som Folkhälsomyndigheten och Livsmedelsverket fick under våren beslutade myndigheterna att, som en del av sin omvärldsbevakning, samla in kompletterande information om hur offentliga måltidsverksamheter har påverkats under pandemin. Det övergripande syftet var att undersöka hur offentliga kök upplever att deras verksamhet och matgästernas tillgång till mat och måltider har påverkats.

⁴ Sveriges Elevkårer 2020 Gymnasieelevers upplevelse av distansundervisning under coronakrisen Undersökning bland Sveriges Elevkårers medlemmar april 2020

Metod

Folkhälsomyndigheten och Livsmedelsverket valde att genom en öppen förfrågan efterlysa organisationer som ville svara på en kvalitativ enkät om erfarenheter och konsekvenser av pandemin och vidhängande åtgärder. Syftet med att gå ut med en öppen förfrågan var att ge organisationer som hade möjlighet att svara en möjlighet, utan att belasta de mest utsatta verksamheterna med krav på återrapportering under rådande krisläge. Kvalitativ metod ansågs lämplig då syftet med kartläggningen var att få en nyanserad och fördjupad förståelse av offentliga måltidsverksamheters upplevelser och erfarenheter under pandemin. Att göra en större – och statistiskt generaliserbar – totalundersökning av landets måltidsverksamheter under pågående pandemi bedömdes inte heller som möjligt.

Livsmedelsverket och Folkhälsomyndigheten sammanställde 17 frågor till representanter för måltidsverksamheter inom kommuner och regioner avseende deras erfarenheter av covid-19-pandemin, (se bilaga 1). Frågorna rörde upplevda konsekvenser på ett övergripande plan, samt mer specifika frågor för äldreomsorg och gruppboheter. En särskild mejladress upprättades vid Folkhälsomyndigheten för att ta emot informationen. Frågorna förmedlades 11 juni 2020 genom ett inlägg på [Livsmedelsverkets måltidsblogg](#), som vänder sig till offentliga måltidsverksamheter. Insamlingen pågick fram till den 31 augusti 2020. Påminnelser gick ut via Måltidsbloggen vid tre tillfällen fram till sista svarsdatum den 31 augusti. Utöver blogginlägget gjordes även 11 juni 2020 ett mejlutskick till Livsmedelsverkets nationella nätverk för bra matvanor där landets samtliga regioner är representerade. På grund av att svar uteblev från verksamheter i större städer kompletterades de inkomna svaren den 16 och 17 september 2020 med tre digitala intervjuer med representanter för måltidsverksamheter i Stockholm, Malmö och Linköping. Dessa rekryterades genom mejl- eller telefonkontakt med måltidsansvarig i respektive kommun.

Samtliga svar dokumenterades i en Excel-fil och en kvalitativ innehållsanalys genomfördes gemensamt av myndigheterna. Resultaten presenteras utifrån dessa teman och illustreras med citat från de svarande verksamheterna.

Resultat

Totalt bidrog 31 verksamheter inom 25 kommuner (cirka 9 procent av landets 290 kommuner), 4 regioner (19 procent av landets 21 regioner) samt 2 enskilda verksamheter med sina erfarenheter. Bland de svarande för kommunala verksamheter fanns ett flertal kostchefer, men även svar från enskild förskola och privat verksamhet. På regionnivå varierade de svarandes position mer.

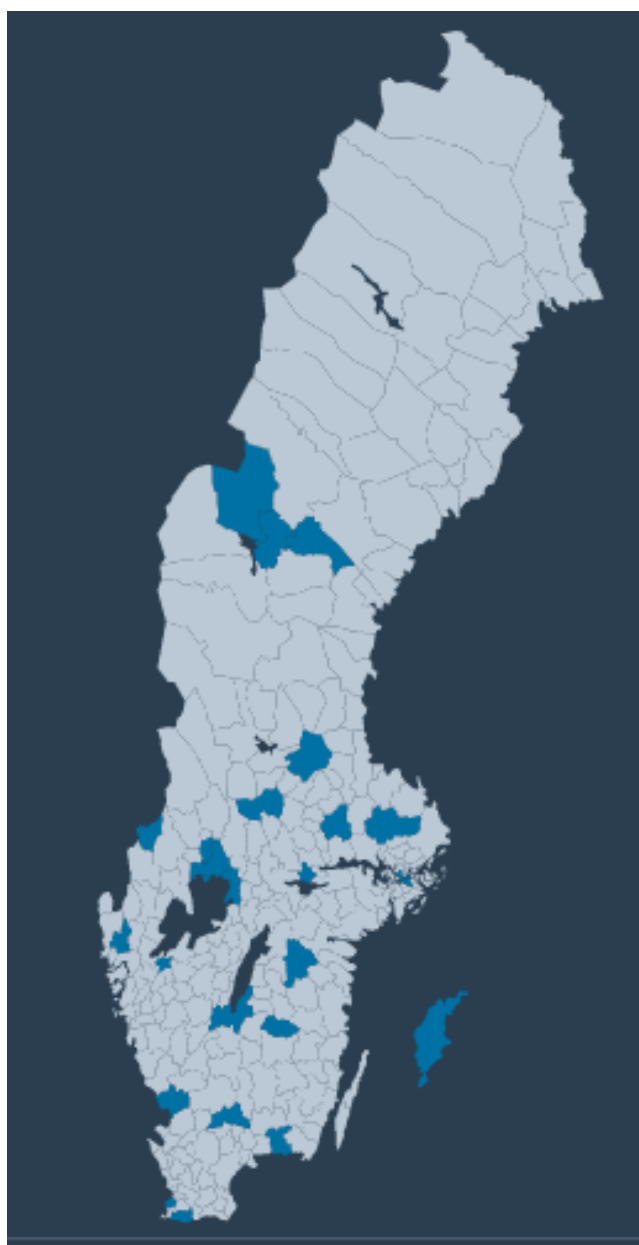
Verksamheter inom följande kommuner och regioner har bidragit med erfarenheter:

Kommuner

Arboga
Eda
Eksjö
Falun
Forshaga
Gotland
Grästorps
Halmstad
Hammarö
Jönköping
Karlstad
Kristinehamn
Krokom
Linköping
Ludvika
Malmö
Munkedal
Ragunda
Ronneby
Sala
Stockholm
Trelleborg
Uppsala
Älmhult
Östersund

Regioner

Dalarna
Gotland
Jönköping
Kalmar



Svar på de frågor som berörde all typ av måltidsverksamhet redovisas först, därefter redovisas specifika frågor rörande gymnasieskolan, äldreomsorgen och LSS-verksamheter.

Förändringar i måltidsmiljön

På frågan om vilka förändringar verksamheten har genomfört för att förhindra smitta av covid-19 är ett vanligt återkommande svar att organisationerna har förändrat serveringen genom borttagning av buffé och självtag och istället portionerat eller serverat i engångsförpackningar:

Vi har infört portionering av måltider i skolmatsalar. På förskolorna lägger pedagogerna upp mat till barnen. Vi har dragit isär bord i matsalarna och eleverna sitter på varannan plats vid borden. Mattiderna har ändrats så eleverna kommer i smågrupper och pedagogerna ser till att de håller avstånd, samt tvättar och spritar händerna.” (skriftligt citat)

I svaren beskrivs att hygien har stärkts genom ökad användning av desinficeringsmedel, noga kontroll av handtvätt, mer frekvent rengöring av ytor och byte av serveringsbestick, sprayflaskor och papper istället för rengöring med hinkar och trasor i restaurangen:

”Det är framförallt skolan som har fått åtgärder genomförda: 1. Uppmaning till handtvätt med tvål och vatten, om ej möjligt utplacerad handsprit vid matsalsentré. 2. uppsatta lappar om god handhygien. 3. Extra personal som har till uppgift att vara "matsalsvärd" med ansvar att påminna elever och personal om att hålla avstånd och rengöra kontaktytor. 4. Märkning i golv "Håll avstånd". 5. Använda andra lokaler för måltiden för att minska antalet sittplatser i matsalen. 6. Utökade tider för lunchöppet, ändring i schemaläggning i matsalen.” (skriftligt citat)

Andra åtgärder som beskrivs av de svarande är distansering i form av exempelvis glesare möblering i matsal, markeringar på golvet i restaurangen, färre gäster i restaurangen och ändrade lunchscheman. Några verksamheter beskriver att vakter eller värdar införts som påmint om distansering. Exempel finns även på att måltiderna har serverats i flera lokaler på skolorna och några verksamheter har utvecklat utflyktsmenyer som kan tas med och ätas utomhus. Flera verksamheter uppger att måltiderna mer kommit att likna schemalagda aktiviteter vilket upplevts positivt:

”Ja, Barnen äter i lugnare tempo. Det är lugnare i matsalarna och de äter mer.” (skriftligt citat)

Man beskriver vidare att måltidsmiljön, som en följd av anpassningarna, har upplevts lugnare, särskilt i skolan:

”Bättre kontakt med elever och lugnare måltidsmiljö när färre äter samtidigt.” (skriftligt citat)

Inom äldreomsorgen är skyltning och tydlig information kring vilka riktlinjer som råder på enheterna åtgärder som man beskriver har införts. Det finns också exempel på att restauranger för äldre personer på servicehus och liknande har stängts för externa gäster, men även för egna boende:

”Restaurangen är fortfarande inte öppen för boende eller allmänhet. Detta gör att våra boende inte har möjligheten till det miljöombyte som restaurangen annars ger dem.” (skriftligt citat)

Även inom äldreomsorgen finns exempel på att en lugnare måltidsmiljö har uppstått, i synnerhet på demensavdelningar:

”Någon enhetschef påtalar att den mer konsekvent tillämpade sociala distanseringen vid måltiderna, i kombination med det tillfälliga besöksförbudet på särskilda boenden, snarast lett till att det generellt upplevts lugnare på en del av demensavdelningarna – en oförutsedd positiv effekt av pandemin. Detta förklaras med att personer med demenssjukdom inte utsatts för lika mycket 'störande' sinnesintryck under pandemin.” (skriftligt citat)

Förändrat livsmedelsutbud

I svaren återkommer att grönsaksbufféer har minskats ner eller helt tagits bort. I vissa fall har grönsaker serverats i form av färdigkomponerade salladstallrikar. Skäl som uppges för detta är bland annat behov av att minska köbildning och frigöra tid för kökspersonal. I svaren framkommer även att sjukhusrestauranger har tvingats stänga för externa gäster och minska ned på alternativa rätter och grönsaksbufféer:

”Från och med nu räknas vegetarisk kost tillfälligt som specialkost på samtliga enheter. Vi erbjuder alltså endast en rätt. En grönsaksskål gäller – dvs. ingen salladsbuffé” (skriftligt citat)

Vidare beskrivs att menyer ibland har förenklats genom färre alternativa rätter eller enklare recept för att frigöra tid och hantera sjukfrånvaro bland kökspersonal, samt i vissa fall ha gjorts mer flexibla, för att kunna ta tillvara mat och råvaror som inte gått åt som planerat:

”Alternativrätt serveras inte i omsorgen och i skolmaten har fläskfri kost försvunnit och ersätts av vegetarisk kost.” (skriftligt citat)

Det finns även verksamheter som uppger att de inte förändrat utbudet alls utan snarare arbetat med ändrade serveringsrutiner. Vissa verksamheter beskriver att man köpt på sig större andel lättlagad mat och halvfabrikat, för att underlätta arbetet i köket.

”I början skapade vi krismenyer för både äo och skola/förskola med lättlagad mat om vi skulle få klara oss med mycket låg bemanning i köken, vilket vi de allra flesta dagar klarat oss ifrån. Vi köpte på oss denna lättlagade mat och lade på lager. Det blev trångt i frysar och nu har vi en massa mat vi normalt inte skulle köpt (hög förädlingsgrad) som vi får se till att äta upp under hösten.” (skriftligt citat)

Det förekommer även exempel där menyn inom äldreomsorgen utökats med desserter, för att öka de äldres livskvalitet under isoleringen:

”Inom vård- och omsorg har Guldkants-pengar tilldelats verksamheterna och tillagningsköken har erbjudit fler desserter och bakverk för att förgylla kundernas tillvaro.” (skriftligt citat)

Matsvinn

Flera verksamheter inom både kommuner och regioner svarar att matsvinnet har ökat, särskilt i början av pandemin. Man anger att detta beror på svårigheter att förutsäga antalet matgäster då frånvaron ibland beskrivs ha varit mycket stor och dessutom varierat mycket från dag till dag. Flera verksamheter nämner också ett stort matsvinn i samband med införandet av distansundervisning där elever erbjuds och beställde matlådor, men många lådor hämtades inte ut.

”Enormt högt svinn på de två grundskolor som införde distansundervisning. Eleverna beställde men hämtade inte ut matlådorna. På gymnasiet däremot hämtades de flesta lådorna.” (skriftligt citat)

Av svaren framgår att ett sätt att hantera detta för verksamheterna var att införa nya rutiner:

”Under perioden v.11-v.19 ökade svinnet från serveringen med ca: 1 kg per dag (eller 17 %) i jämförelse med de första 10 veckorna av 2020 inom skola och förskola. Mycket handlade om stor

frånvaro bland barn och elever. Rutiner för frånvarorapportering implementerades för att köken skulle få en bättre överblick av elevantalet.” (skriftligt citat)

I andra svar beskrivs matsvinnet som ett resultat av patienternas sjukdomsförlopp i Covid-19:

”Till en början mer matsvinn då det var svårt att beräkna/gissa sig till åtgång. Mer matsvinn från vårdavdelningar, då ineliggande patienter på covid-avdelningar har ätit lite överlag” (skriftligt citat)

Vissa beskriver att man inte gjort några mätningar under pandemin och därmed inte har en tydlig bild av påverkan på matsvinn, eller att matsvinnet inte påverkats alls:

”Tillagningsköken har behövt ha tätare kontakt med mottagningsköken än vad de tidigare haft. En matsvinnsmätning i maj månad i förskola och grundskola visar att matsvinnet per portion inte har ökat. Vi har bibehållit möjligheten för personal att köpa en 'Rädda-maten låda' från mat som blir över i bufféerna och vi har haft kvar samarbetet med en livsmedelsbutik som skänker frukt och grönsaker som de annars skulle ha kastat.” (skriftligt citat)

Ett fåtal verksamheter beskriver att färskvaror haft sämre kvalitet vid leverans på grund av förseningar i leverans, och därmed bidragit till matsvinn:

”Vid försenade leveranser har stor del av livsmedlen varit mögliga och fått slängas. Detta pga. stängda gränser nere i Europa.” (intervju citat)

Samverkan med lokala näringslivet

I svars materialet finns en stor variation i hur man samverkat med det lokala näringslivet. Allt ifrån verksamheter som anger att de inte alls samverkat med näringslivet, till verksamheter som inlett en dialog om samverkan och till verksamheter som uppger att de samverkat i praktiken. Flera verksamheter svarar att de haft dialog med lokala restauranger kring personal, men klarat sig genom att omfördela personal i de egna köken. Dock finns exempel på anställning av personal från den privata restaurangbranschen:

”[kommunen] upprättade ett avtal mot lokala näringslivet som innebar att kommunen kunde hyra in kockar och köksbiträden från näringslivet. Måltidsorganisationen får, efter pandemins inträde, många sökanden med hög kompetens och erfarenhet från restaurangbranschen.” (skriftligt citat)

Finansiering av måltider för gymnasieelever på privata restauranger beskrivs också:

”Alla elever i gymnasiet omfattades av det politiska beslutet att gynna näringslivet och alla elever har ätit på ett 40 tal restauranger sedan april.” (skriftligt citat)

I svaren nämns också att man sökt hanterat betalningar av fakturor så snabbt som möjligt, för att stödja leverantörer. Även rena stödköp av livsmedel från lokala leverantörer och restauranger beskrivs ha förekommit:

”Flera livsmedelsproducenter har värdjat om hjälp för sin överlevnad. Måltidsservice har stödköpt vissa varor och haft god dialog med leverantörer.” (skriftligt citat)

Krisberedskap

Upplevelsen av att pandemin har satt ljuset på frågor kring krisberedskap och gett möjlighet att testa beredskapsplaner i skarpt läge återkommer i svaren:

”Ja, vi använde oss av stabsläge i ledningsgruppen. Detta har varit en ”bra” övning och vi kommer att förändra vår beredskap något.” (skriftligt citat)

Det finns också exempel på att verksamheter har uppdaterat och utvecklat befintliga krisplaner:

”Vid pandemins ingång hade måltidsorganisationen inte en klar krisberedning. Det medförde mycket arbete initialt för att ha något att ”hålla sig i” på vägen. När väl planen fanns på plats har den varit till en stor hjälp.” (skriftligt citat)

Områden som vissa verksamheter anger har aktualiserats är lagerhållning, personalförsörjning i kris, uteblivna leveranser och prioriteringsordning av arbetsuppgifter vid personalbrist:

”Många lärdomar att dra nytta av vid kommande revidering, framförallt behovet av samverkan i vardagen för att rutiner och arbetssätt ska vara kända vid en ev. kris. Behovet av ett beredskapslager av livsmedel? Hur kommer det att se ut i framtiden?” (skriftligt citat)

Andra verksamheter anger att man inte arbetat efter en krisberedskapsplan utan beskriver att verksamheten fungerat ändå:

”Vi säkerställde att allt fanns på plats i vår krismeny, men har inte behövt använda den. Kontrollerade samverkan mellan våra orter och har inte heller behövt använda det.” (skriftligt citat)

En kommun med flera privata entreprenörer anger att stängningen av gymnasieskolor inte utgjorde något problem för företagen eller kommunen tack vare den ersättningsmodell som redan fanns. Modellen innebar att företagen, trots stängningen, fick ersättning för 70 procent av sina kostnader:

”Även om [grossisten] permitterat personal och tappat försäljning över en natt, har de prioriterat kommunen. Hela [grossisten] hade dock kunnat haverera med varuförsörjning. Kommunens avtal är baserat på de vanliga menyerna, inte för matkassen till gymnasieelever som blev dyr. Finns inga planer idag på att minska sårbarheten med ändrade avtal, men det är erfarenheter som man tar med sig i framtiden.” (intervju citat)

Flera organisationer som svarat nämner att det var brister i tillgången till vissa varor till en början. Man lyfter då framförallt brist på desinfektionsmedel, handskar och engångsprodukter. Verksamheterna anger att det generellt har funnits god tillgång till livsmedel, men mindre störningar har förekommit. Man beskriver i flera fall att utbudet från grossisterna har varit lite smalare med färre alternativa varianter och ersättningsprodukter i stället för livsmedlen på avtalet. En verksamhet nämner att priset på färskvaror gått upp och en annan anger att de ekologiska produkterna haft sämre kvalitet:

”Tillgång till ekologiska råvaror har försämrats, ersättningsvaror har inte hållit samma kvalitet som grundprodukten. Leverantörerna har smalnats ner sitt sortiment.” (skriftligt citat)

Skäl som anges för högre priser och lägre kvalitet är att grossisterna, på grund av minskat kundunderlag haft kortare tidsfrist på fakturor och att leverantörerna har i flera fall varnat för glesare transporter av samma anledning:

”Leveranser har inte kommit fram eller kommer fram möjliga pga. stängda gränser nere i Europa.” (intervju citat)

Flera av de verksamheter som svarat har inte märkt av någon större förändring vad gäller tillgången på råvaror, material och tjänster:

”Vår största livsmedelgrossist flaggade tidigt för att de minskat ner sitt utbud och de har även varit korttidspermitterade. Trots det har vi inte upplevt att vi drabbats speciellt hårt utan det mesta av våra anbudsvoror har kunnat levereras eller bytas ut mot likvärdiga varor.” (skriftligt citat)

Upplevda utmaningar

Ovisshet kring bemanning och antal matgäster beskrivs av flertalet verksamheter som en generell utmaning. Personalfrånvaron beskrivs ibland ha varit hög, upp till 25 procent i flera kommuner. Man anger att det har lett till svårigheter att prognostisera mängden mat som ska köpas in och tillagas vilket har medfört att mattillgången varierat:

”Vissa veckor har vi haft mat i överflöd att försöka ta hand om innan det blir dåligt och vissa dagar har maten helt enkelt inte räckt.” (skriftligt citat)

En annan utmaning som återkommande beskrivs är att få till en fungerande kommunikation under pandemin:

”Att få relevant faktabaserad information som beslutsunderlag samt att få ut relevant faktabaserad information till alla våra kök och medarbetare” (skriftligt citat)

Olika budskap har florerat och det finns flera exempel i svaren på att man har känt vilsenhet:

”Riktlinjerna från myndigheterna gällande måltidslokaler och övriga skollokaler har inte alltid gått hand i hand.” (skriftligt citat)

Direktiven från Folkhälsomyndigheten om att servera mat vid bord tolkades i skolan som att buffé inte var tillåtet. Det förtydligades efter några dagar att så inte var fallet, men ändå uppstod ibland meningsskiljaktigheter mellan pedagogisk personal och restaurang rörande detta.

Verksamheterna anger även att man har behövt hantera oro och frustration hos kökspersonal och pedagoger, men också hos barn och föräldrar:

”Att inte veta från dag till dag, om det slår till eller inte, att hantera oro från personalgrupperna.” (skriftligt citat)

En utmaning som återkommer i flera svar har varit att få elever att hålla distans till varandra i matköer och till bords samt att få till gemensamma rutiner med skolan:

”Schemaläggning, trängsel, framförallt bland yngre barn. Oklart när man är nära i klassrum och sedan ska hålla avstånd i restaurangen. Hygienen sitter redan i köken, blir en krock med skolans värld där livsmedelslagen inte sitter i ryggen. Blir det en kontroll åker köket dit. Svårt att få skolan att inse sin roll.” (skriftligt citat)

Som orsak nämner en verksamhet i sitt svar att man har olika arbetssätt på en övergripande nivå:

”Det som har varit mest utmanande att hantera är kommunikationen med skolan, dvs. få ut information till rektorer och pedagoger för att få likriktade rutiner och en dialog om hur vi ska lösa och hantera uppkomna situationer. Skola och förskola arbetar inte övergripande på samma sätt som vi gör inom kostenheten.” (intervju citat)

Av vissa svar framkommer också att förekomsten av två olika föreskrifter, en som reglerade skolrestaurangen och en som reglerade övriga skolan, medförde att man hade olika syn på hur nödvändiga olika typer av åtgärder var, exempelvis vad gäller schemaläggning och köbildning utanför skolrestaurangen:

”Föreskriften 'Föreskrifter och allmänna råd (HSLF-FS 2020:9) om att förhindra smitta av covid-19 på restauranger och caféer m.m. uppfattades som 'för mycket' och var svår att ta till sig av övriga förvaltningar i början och de tyckte Kostenheten kom och styrde och ställde och hade för höga krav på anpassningar och snabba förändringar i början av pandemin.” (skriftligt citat)

Bristen på krisberedskap har uppmärksammats av några verksamheter, medan andra känt sig väl rustade och kapabla att hantera krisen. Att säkra att livsmedelsleveranserna framkommer beskrivs som en utmaning av några av de verksamheter som svarat:

”En annan riktigt stor utmaning är fortfarande att säkra upp livsmedelsleveranser till kommunen.” (skriftligt citat)

Svar från en regional verksamhet pekar på att deras största utmaning varit ekonomin, färre gäster anges ha lett till lägre inkomster vilket gjort att budgeten inte kunnat nås. Ett exempel på en alternativ lösning på ekonomiska svårigheter ges av en kommunal verksamhet vars måltidsverksamhet beskrivs ha fått ersättning från kommunen för fasta kostnader även om restaurangerna hållit stängt:

”I de stängda gymnasieskolorna fick kostenheten ersättning för deras fasta kostnader (70 %).” (intervju citat)

Förändrade arbetssätt

I kartläggningen ges flera exempel på att samarbetet mellan måltidsverksamhet och skola har gynnats av situationen. Det har exempelvis handlat om att gemensamt ändra lunchscheman eller ha dialogmöten med skolledning, mellan pedagoger, schemaläggare och måltidspersonal, men också inom och mellan förvaltningar. Av svaren går att utläsa att måltidsverksamheten tycks komma närmare skolan och omsorgen i kommunerna:

”Möjligen lite närmare och mer konkret samarbete med våra kunder; Barn och Utbildningsförvaltningen, Vård- och omsorgsförvaltningen samt [gymnasieskolan].” (skriftligt citat)

Man beskriver att samarbete varit avgörande i en krissituation som denna och det har varit gynnsamt på flera olika sätt:

”Allt är egentligen möjligt när alla samverkar, schemaändringar genomfördes på någon vecka, ökad personalnärvaro i skolrestauranger.” (skriftligt citat)

Det finns även exempel på stärkt samverkan mellan olika verksamheter i olika kommuner för att stötta varandra:

”Nya nätverk har skapats, t ex med andra kommuner, mellan förvaltningar och mellan kollegor.”
(skriftligt citat)

Situationen har också riktat uppmärksamhet på den kompetenta personal som finns i köken:

”Medarbetarnas förmåga att snabbt ställa om till nya förutsättningar och se möjligheter. En ökad sammanhållning och vi-känsla.” (skriftligt citat)

Verksamheterna anger att man har fått visa på sin förmåga att hantera en krissituation, ställa om och arbeta effektivt och flexibelt:

”Fastställt krispaket innehållande krismatsedel, krislager med mat och engångsartiklar, prioriterade kök vid personalbrist, minimibemannning, genomgång av kockar som kan flyttas till andra kök.” (skriftligt citat)

Man beskriver vidare att situationen också har utgjort en möjlighet att utveckla krisberedskap:

”Arbetet kring beredskapsarbete har fått ett uppsving. Vi förstår hur viktigt det är att ha även livsmedel i lager.” (skriftligt citat)

Flera av de svarande uppger att de fått stor användning av egenkontrollprogram för säker mat och att man haft goda hygienrutiner redan före pandemin:

”Vårt arbete med systemet för egenkontroll under de senaste åren har varit till stor nytta. Hygienrutinerna fungerar, mycket utbildningar och aktivt arbete med dessa som varit värdefulla. Oerhört imponerade av personalen. Trygga i det arbete man gjort kring rutiner.” (intervju citat)

Det finns verksamheter som anger att hygien i serveringen upplevs ha förbättrats, framförallt genom att matgästerna blivit mer medvetna:

”Tror att alla gäster blivit bra mycket bättre på att tvätta händerna” (skriftligt citat)

Vissa verksamheter har fått se nya möjligheter att tillvarata råvaror och överbliven mat:

”Det skulle väl vara att vi fått jobba ännu mer med vårt svinn och fått vara kreativa på hur vi kan förädla de igen, det tycker jag är positivt.” (skriftligt citat)

Pandemin upplevs ha stärkt verksamheternas digitala kompetens och erfarenhet. Man anger att möten och utbildningar har ägt rum genom digitala kanaler istället för fysiska, vilket har sparat tid och öppnat nya möjligheter. Verksamheterna har varit tvungna att börja använda ny teknik, ibland var detta en planerad utveckling som inte kommit till skott tidigare:

”Vi har tvingats bli mer digitala vilket vi har fördel av framåt.” (skriftligt citat)

Återkommande i svaren är att utbildningar för personal har minskat eller ställts in:

”Eftersom det krävs vikarier när ordinarie kökspersonal är frånvarande har det snarare blivit mindre utbildning då vi flyttat fram planerad utbildning. För administrativ personal har vissa utbildningar ställts in medan fler på webben erbjudits. Kvaliteten är dock inte den bästa så här finns mer att önska.” (skriftligt citat)

Det finns dock finns exempel på enskilda vidareutbildningsinitiativ, till exempel att personal fortbildat sig på arbetsplatsen när skolan varit stängd:

”Gymnasiekochar har ägnat mycket tid under coronapandemin till test och experiment av nya recept som kan anses som fortbildning.” (skriftligt citat)

Flera av de svarande har ersatt fysiska möten med webinarier eller skypemöten:

”Istället för inspirationsträffar och fysiska utbildningar har vi gett tips på bra föreläsningar och webinarier inom olika ämnen. Att fortbilda sig har iom det blivit mer frivilligt.” (skriftligt citat)

Flera enheter nämner exempelvis att de haft utbildning i livsmedelssäkerhet digitalt och att detta fungerat bra. Man anger att digitala arbetssätt har utvecklats genom framförallt webbaserad kommunikation:

”Just nu genomförs ett arbete med att se över vilka delar som kan ersättas av digitala möten, webbutbildningar och filmer. Detta tror vi kommer att vara en av pandemins effekter som vi kommer att ta med oss in i framtiden.” (skriftligt citat)

Flera verksamheter har öppnat för mer flexibla arbetssätt, både vad gäller personal och menyer. Vidare anger man att planering och prognostisering har utvecklats för att bättre anpassa inköp och tillagning till stora variationer i antalet matgäster:

”I [kommunens] produktionskök har vi infört mer flexibla arbetssätt i köket för att kunna täcka upp för varandra på olika stationer vilket vi kommer fortsätta med även efter pandemin är över. Vi har också utvecklat vårt sätt att sätta prognoser för hur mycket mat som ska produceras genom att vi tvingades börja ha koll dagligen på alla ändringar som sker i matbeställningarna.” (skriftligt citat)

Andra exempel på förändrade arbetssätt är nya sätt att nå de äldre när många service restauranger har stängts för externa besökare och äldre haft svårt att komma till livsmedelsbutiker:

”[kommunen] beslutade i mitten av mars månad att den s.k. fixartjänsten för personer över 67 år skulle omvandlas till en matfixare, det vill säga en avgiftsfri tjänst för att utföra inköp och apoteksärenden åt personer över 67 år utan föregående insatser från kommunen.. [...] Beställningarna tas emot via telefon, och dessa samtal har fungerat som en ”temperaturmätare” på riskgruppen äldre över 70 år. Matfixarna har kunnat signalera om att flera av de äldre uttryckt oro eller ensamhet och detta har lett till skapandet av en särskild stödtelefon dit personer i riskgruppen kunnat ringa för att prata eller ställa frågor. Stödtelefonen bemannas av en person med socionomkompetens och god kunskap om vilka stödinsatser som finns i kommunen.” (skriftligt citat)

Utvärderingar

Enligt de inkomna svaren planerar flera av verksamheterna att utvärdera effekterna av covid-19-pandemin på något sätt:

”Gymnasieskolorna kommer att utvärdera pandemins ekonomiska effekter. Inom övrig måltidsverksamhet följer vi kostnaderna kopplat till pandemin. Vi kommer definitivt att ha med oss erfarenheterna in i framtida arbete.” (skriftligt citat)

Detta för att se ekonomiska konsekvenser och för att dra lärdomar inför eventuella framtida kriser:

”Andelen inköpta närproducerade livsmedel kommer att mätas. En ekonomisk analys kommer att göras. Även övriga lärdomar kommer att tas tillvara i det fortsatta krishanteringsarbetet.”
(skriftligt citat)

En verksamhet anger att de utvärderat fortlöpande:

”Vi har gjort det på veckobas under pandemin och kommer utvärdera effekter på verksamheten som helhet också efter pandemin.” (skriftligt citat)

Det finns även verksamheter som inte har planerat någon utvärdering, men som anger att man hoppas att detta ska ske.

Gymnasieskolan

Alla organisationer har inte svarat på frågor om gymnasieskolan då det inte legat inom deras ansvarsområde. Bland de som svarat finns verksamheter som erbjuder mat under distansundervisning för kommunens gymnasieelever, men även verksamheter som inte gjort det:

”Nej, Skollunch på gymnasiet är inte lagstadgad och personalresurserna behövdes i andra kök när frånvaron var hög.” (skriftligt citat)

De praktiska lösningarna som beskrivs är mycket varierande. Det finns exempel på verksamheter som erbjuder mat till alla men även verksamheter som endast erbjuder grupper av elever som bedömts ha ett större behov:

”Har inte haft allmän lunch för alla, erbjudits till de som haft särskilda skäl. Varje rektor har gjort bedömning utifrån ekonomiska, sociala skäl. Ett av de större köken har gjort lunchpåsar med torrvaror. Tortellini, bröd, soppor, frukt, grönsaker, morötter. Fick hämta för en vecka i taget, inte så många har utnyttjat detta.” (intervju citat)

Måltiderna för gymnasieeleverna har i flera av de svarande verksamheterna organiserats i form av matlådor för avhämtning eller möjlighet att äta på andra kommunala grundskolor eller privata restauranger i kommunen:

”Eleverna har erbjudits att hämta lunch från kommunens restauranger. Restaurangerna har anmält intresse för att leverera och får 75 kr per portion. 82 % av eleverna väljer att äta snabbmat medan bara 18 % väljer restauranger med husmanskost. Väntetiden är dock lång på restauranger med husmanskost och eleverna själva säger att dom knappt hinner hämta mat och äta på sin lunch. Dom ska dessutom ta sig till och från restaurangen. Ungefär lika många väljer att hämta mat på restaurang som brukar äta i skolrestaurangen.” (skriftligt citat)

Vissa verksamheter har använt sig av anmälningslistor för att beräkna mängden tillagad mat medan andra har använt sig av kuponger eller liknande till eleverna för att nyttja på specifika restauranger i kommunen:

”Varje vecka har eleven haft möjlighet att hämta fem luncher, antingen kylda luncher och då har man kunnat hämta alla fem på en gång eller varm lunch som man hämtat en per dag. Tekniken för lösningen har varit ett digitalt kupongsystem med mail, sms och QR-koder som grund som tagits fram av interna IT-resurser. Lunchen fick kosta max 75 kronor på restaurang eller 50 kronor i butik.” (skriftligt citat)

I svaren beskrivs också en del digitala lösningar som har utvecklats: hemsidor, sms och liknande för beställning och avhämtning av mat:

”Vi har tillagat matlådor för uthämtning. Först avhämtning bara på de två gymnasieskolorna sen så skapades även möjligheten för eleverna att hämta på utvalda grundskolor. Vi har tillsammans med gymnasiet skapat ett digitalt beställningsverktyg där eleverna beställt antal lådor, uthämtningsdag och plats för uthämtning.” (skriftligt citat)

I kommuner där eleverna erbjudits mat från privata restauranger framkommer i svaren att det resulterat i att eleverna ätit en hel del snabbmat såsom kebab, hamburgare och pizza:

“Alla elever fick möjlighet att äta på restaurang under första perioden. Gymnasiets köksverksamhet har varit helt stängd. Alla gymnasieskolans elever gavs möjlighet att äta på privata restauranger, kommunen har nu attesterat många fakturor från hamburgerkedjor och kebabrestauranger” (intervju citat)

Måltider inom vård och äldreomsorg

Alla organisationer har inte svarat på frågor om vård och omsorg då det inte legat inom deras ansvarsområde. Flera av dem som svarat kan inte uttala sig om hur de äldre påverkats då måltidsverksamheten inte har kontakt med de äldre och inte har inblick i måltidssituationen. Återkommande i de svar som givits av organisationer som har ett sådant ansvar och anger att de haft inblick i måltidssituationen för äldre är att man stängt ner matsalar eller gemensamma utrymmen och istället levererat portionsrätter eller matlådor:

”Pga. stängda matsalar så har den sociala samvaron definitivt påverkats. De har även fått matlåda vid de enheter där matsalen stängts ned under pandemin.” (skriftligt citat)

Man anger att detta förmodligen har inneburit att fler äldre inom både ordinärt och särskilt boende har ätit sina måltider i ensamhet:

”Fler äldre äter i sina egna lägenheter. Detta för att minska risk för smittspridning vid exempelvis förkylningssymtom hos den äldre. Omvårdnadspersonal beskriver att det på grund av rådande besöksförbud allmänt blivit lugnare på kommunens vårdboenden, vilket också avspeglats på måltidsmiljön. På demensboenden kan det i många fall behövas fler personal vid måltiderna för att upprätthålla avstånd mellan de äldre.” (skriftligt citat)

Besöksförbudet anges av en verksamhet som orsak till minskat ätandet eftersom besökarna ofta brukar ha med sig fika och äter tillsammans med sina närstående:

”Närstående kommer ofta och medverkar vid måltid, har med sig fika mm vid besök. Något som inte heller kunnat genomföras. Detta gör att de boendes intag i vissa fall minskas. Sociala samvaron är oerhört viktigt för intaget.” (skriftligt citat)

Övergripande går att utläsa av svaren att man ser en minskad social samvaro på grund av detta:

”Restauranger på äldreboenden med hemtjänst, seniorboenden och trygghetsboenden fungerar normalt sett som mötesplatser, men under pandemin har restaurangerna varit stängda för gäster utifrån. De boende har fortfarande kunnat besöka restaurangerna om de varit friska, men de som varit sjuka eller rädda för att bli smittade har ätit i sina lägenheter. Pensionärer som inte tillhör

äldreomsorgen har på grund av pandemin inte fått besöka äldreomsorgens restauranger och har därmed mist ett dagligt tillfälle till social samvaro.” (skriftligt citat)

Den minskade sociala samvaron kopplas i ett svar till negativa psykosociala konsekvenser:

”Seniorrestaurangerna är stängda. Gäster erbjuds att hämta mat i köken. Många gäster uteblir. Personalen i köken märker frustration och kontaktsökande hos gäster som kommer och hämtar.” (skriftligt citat)

Att interaktionen med äldre försvårats av smittskyddsåtgärder även om situationen för äldre inte upplevs ha påverkats i stort lyfts i ett svar av en organisation:

”Ingen eller liten påverkan. Positivt att fler personal jobbar och är med vid matsituationen. Lite negativ påverkan på interaktionen när visir används, bl.a. hörs samtal sämre. Vid symtom som kan innebära covid-19 får man inte äta ute bland övriga medboende, en del upplever säkert det som ok medan andra tycker det är trist.” (skriftligt citat)

Det finns även svar som antyder att antalet ansökningar om matdistribution genom hemtjänsten kan ha ökat:

”Antal kunder med matdistribution har ökat sedan pandemin startade.” (skriftligt citat)

En organisation anger att förenkling av hemtjänstens tjänster förekommit:

”[Kommunen] har Guldkants-tema en gång i månaden och vi har fortsatt med detta även under pandemin men i vissa fall förenklat det något i samråd med hemvårdspersonal, för att underlätta för den hårt belastade hemvårdspersonalen.” (skriftligt citat)

Måltider inom LSS-boenden

Ytterst få verksamheter har svarat på frågor specifikt om LSS-boenden. De flesta anger att de inte har ansvar för, och därmed inte heller kunskap om, måltidsverksamheten på LSS-boenden. I stället hänvisar de till andra, exempelvis kommunernas vård- och omsorgsnämnder.

Svaren på frågorna om måltidsverksamheten på LSS-boenden är inte heller så utförliga. Två verksamheter beskriver att antalet gemensamma måltider har minskat på LSS-boenden och en tredje att *”placering kring matbord har påverkats, avstånd mellan brukarna har utökats”* (skriftligt citat). En fjärde verksamhet påtalar att *”pandemin kan ha påverkat den sociala måltidssituationen för de boende”* (skriftligt citat).

Diskussion

Grönsaksutbud i grundskolor och förskolor

De förändringar av utbudet som beskrivs i de inkomna svaren, att bufféer och salladsbord har minskat eller utgått i skolor och förskolor, ligger i linje med signaler som myndigheterna uppmärksammade tidigt i pandemin. Detta uppges ha medfört att elever i skolan fått ett minskat urval av grönsaker i samband med måltiden, vilket är ett viktigt fynd då skolmåltiderna är av betydelse för elevers frukt- och grönsaksintag.

Äldre och nutritionersomhändertagande

I kartläggningen framkommer att verksamheter stängt restauranger inom äldreomsorgen som tidigare också varit öppna för externa gäster och man beskriver att detta inneburit en betydande förändring i måltidssituation och matutbud. Exempel finns på att äldre intagit måltider på sitt rum eller i sin lägenhet, vilket kan vara positivt ur smittspridningssynpunkt, men detta kan också innebära risker kopplat till undernäring. I litteraturen⁵ lyfts undernäring och ätsvårigheter som de största nutritionella utmaningarna hos äldre, som ofta startar i det egna hemmet. Ensamhet utgör en riskfaktor för undernäring och lokala samlingspunkter kan främja hälsa genom såväl social samvaro som ett mål mat⁶. Verksamheter inom vård och omsorg är skyldiga att förebygga och behandla undernäring enligt Socialstyrelsens föreskrift SOSFS 2014:10. Nutritionersomhändertagandet utgör en del av den medicinska behandlingen⁷. Sveriges Kommuner och Regioner (SKR) lyfte under våren och sommaren problemen med undernäring och dess koppling till annan ohälsa, som fallolyckor och trycksår, och konstaterade att mer kan göras för att förebygga dessa⁸. Pandemin kan ha påverkat vad som i svaren beskrivs som ett viktigt verktyg i arbetet mot undernäring, besök på särskilda boenden från anhöriga samt måltider på kommunens restauranger. I en situation som den som uppstått under pandemin behöver nya sätt att säkra social samvaro och mat utvecklas för att upprätthålla äldres hälsa, funktion och livskvalitet.

Varierande lunchlösningar i skolan och jämlikhet i hälsa

Huvudmännen för gymnasieskolor har i denna undersökning valt olika lösningar för måltiderna. Allt från inget erbjudande om lunch, till matlådor för avhämtning och lunch ”på stan”. Den bild som framkommer i svaren verkar innebära att ett stort ansvar läggs på att eleverna själva ska kunna hantera att hämta mat i de fall huvudmännen tillhandahåller detta. I de fall där huvudmannen angivit att man inte tillhandahållit mat läggs ett större ansvar på elever och deras vårdnadshavare att ordna måltider.

⁵ Livsmedelsverket 2017. Mat och måltider i äldreomsorgen – vetenskapliga underlag om måltidsmiljö och verksamhetsstruktur, fysiologiska och sensoriska aspekter av åldrandet samt särskilda näringsbehov hos sköra äldre. Rapport 37.

⁶ Livsmedelsverket 2017. Mat och måltider i äldreomsorgen – vetenskapliga underlag om måltidsmiljö och verksamhetsstruktur, fysiologiska och sensoriska aspekter av åldrandet samt särskilda näringsbehov hos sköra äldre. Rapport 37.

⁷ Socialstyrelsen 2020. Att förebygga och behandla undernäring Kunskapsstöd i hälso- och sjukvård och socialtjänst. Artikelnummer 2020-4-6716

⁸ Fakta om äldreomsorgen – i ljuset av coronapandemin. Sveriges kommuner och Regioner, 2020

Det kan innebära såväl praktiska som ekonomiska svårigheter och riskerar att påverka elever med olika socioekonomiska förutsättningar olika hårt. Sveriges Elevkårer presenterade i april 2020 en undersökning⁹ om gymnasieelevers erfarenheter av distansundervisning, där det framkom att lunchen var en utmaning för vissa elever som inte fick någon mat alls från skolan eller inte hade praktiska möjligheter att hinna hämta sin mat på lunchrasten. I en undersökning från Stadsmissionen framförs att man observerat ett ökat matbehov hos familjer med barn i gymnasieåldern, eftersom fler ungdomar ätit lunch hemma, samt att efterfrågan på deras öppna verksamheter ökat enligt Stadsmissionen fattigdomsrapport 2020¹⁰. Det är alltså möjligt att distansundervisningen för gymnasieelever påverkat deras matvanor och näringsintag.

Utifrån huvudmännens beskrivning av olika sätt att lösa måltidssituationen för elever antyder kartläggningen ett behov av en fördjupad analys hur elevernas situation och konsumtion vid lunchen påverkats, inklusive socioekonomiska och geografiska skillnader. Under normala omständigheter får svenska elever i sig nästan en fjärdedel av energiintaget från lunchen i skolan, men variationen är stor^{11,12}. Forskning visar att maten i skolan är mer näringstät än den som äts under resten av dagen och särskilt stor betydelse har skolmaten för ungdomar vars föräldrar har kortare utbildning. För majoriteten av elever i grund- och gymnasieskola skulle en utebliven skollunch sannolikt inte påverka näringsintaget då den förmodligen ersätts av en måltid i hemmet. Det kan dock finnas elever i socioekonomiskt sårbara grupper vilka inte kan kompensera utebliven skollunch. Eftersom pandemins och smittskyddsåtgärdernas konsekvenser påverkar hela samhället kan även nya riskgrupper tillkomma.

Upplevda utmaningar

Att vidmakthålla bemanning trots hög sjukfrånvaro

I kartläggningen framkommer att bemanningen har varit en av de svarande verksamheternas största utmaningar med hög sjukfrånvaro i köken. Några verksamheter anger att man har löst det genom att flytta personal internt inom kommunen eller anställa personal från privata restauranger.

Att kunna bidra till att minska smittspridning

En annan utmaning som lyfts har varit att minska risken för smittspridning mellan matgästerna, vilket beskrivs ha krävt nära samverkan med ansvariga för måltidsmiljön – vården, skolan och omsorgen. Det är intressant att notera att de förändrade arbetssätt och samarbeten som beskrivs som en konsekvens av pandemin ofta uppfattats som positiva.

⁹ Sveriges Elevkårer 2020 Gymnasieelevers upplevelse av distansundervisning under coronakrisen Undersökning bland Sveriges Elevkårers medlemmar april 2020

¹⁰ Sveriges Stadsmissioner 2020 Fattigdomsrapporten 2020. <https://www.stadsmissionen.org/app/uploads/fattigdomsrapport-2020-enkelsida-lowres.pdf>

¹¹ Riksmaten ungdom 2016-17. 2018-nr-14-riksmatenungdom-huvudrapport_del-1-livsmedelskonsumtion och 2018-nr-23-riksmaten-ungdom-del-2-naringsintag-och-naringsstatus

¹² Eustachio Colombo P, et al. The importance of school lunches to the overall dietary intake of children in Sweden - a nationally representative study. Public Health Nutr 2020 Jul;23(10):1705-1715.

Att ha och genomföra krisberedskap

I svaren finns många exempel på att verksamheterna fått testa krisberedskapen i skarpt läge samtidigt som några verksamheter anger att man inte alls sett behov av krishantering och beredskapsplaner. Flera verksamheter som behövt krishantera konstaterar att befintliga hygienrutiner fungerat väl och att åtgärder för att minska smittspridningen kunde införlivas i redan framtagna planer.

Att få tillgång till råvaror

Vad gäller tillgången till råvaror och tjänster vittnar några verksamheter om svårigheter att få leverans av beställda livsmedel. I svaren framkommer att grossisterna har påverkats mycket på grund av att den privata restaurangnäringen minskat sin verksamhet, vilket man anger medfört att grossisterna haft ett smalare utbud, oftare levererat ersättningslivsmedel, levererat mer sällan och haft kortare tidsfrist på betalning. Den situationen som kartläggningen beskriver visar att livsmedelssystemet kan vara känsligt även för små störningar och att det som drabbar en del av systemet kan fortplantar sig i resten. Svaren kan även tolkas indikerar på behovet av att samarbeta mellan privat och offentlig sektor, vilket vi ser exempel på i materialet.

Att upprätthålla ordinarie verksamhet

En stor utmaning som framkommer hos de svarande verksamheterna har varit att upprätthålla ordinarie verksamhet och planeringsmöten inom och mellan verksamheter/organisationer. En entydig och negativ konsekvens av pandemin som framkommer i kartläggningen är inställda fortbildningar.

Att följa rekommendationer

I svaren framkommer att man uppfattat att kommuner och regioner har varit snabba i att följa myndigheternas rekommendationer. Man anger detta som värdefullt och visar på den beredskap och det engagemang som finns i samhället. Men det framkommer också att det ställer höga krav på att informationen från myndigheter och andra aktörer, som går ut är korrekt och samordnad så att inte olika budskap florerar. Ett exempel som lyfts i kartläggningen är otydligheten kring möjligheten till bufféserving i skolan, baserat på gällande föreskrifter, vilket föranledde oro och förvirring bland personal, vårdnadshavare och elever i skolan kring vad som egentligen var rätt.

En annan åtgärd som lyfts i kartläggningen och som bidrog till förvirringen var att skolan och skolrestaurangen mellan den 24 mars och den 1 juli 2020 berördes av olika rekommendationer rörande begränsning av smittspridning och beskrivs försvåra samarbetet i vissa kommuner. Gemensamt för båda dessa källor till förvirring bottnar troligen i att de offentliga köken har en komplex styrning. Å ena sidan omfattas de av samma hygienregler som andra restauranger. Å andra sidan är de en del av den kärnverksamhet som de verkar i – skolan, vården och omsorgen – och där präglas de av andra utmaningar jämfört med privata restauranger. I kartläggningen framkommer att den plattform för kommunikation som sedan lång tid byggts upp av Kompetenscentrum för måltider i vård, skola och omsorg på Livsmedelsverket varit betydelsefull och bidrog till att signalerna från verksamheterna snabbt fångas upp och nödvändiga dialoger vidtas.

Organisatoriska erfarenheter av förändring och utveckling i kris

En situation, som den under pandemin, kan leda till utveckling och positiva förändringar som kan komma att utgöra permanenta förbättringsåtgärder i vissa fall. I kartläggningen ges exempel på nya arbetssätt såsom flexibla menyer och nya sätt att ta tillvara överbliven mat, bättre kontroll på matgästers närvaro och åtgång på mat, vilka är positiva ur både miljö- och ekonomisynpunkt.

Prognostisering för att motverka matsvinn

Ett stort matsvinn beskrivs i denna kartläggning ha uppstått särskilt i början av pandemin. Som en konsekvens av detta anger verksamheterna att det blev nödvändigt med verktyg för att bättre planera och prognosticera mängderna mat som behövdes. Vidare lyfts behov av nya lösningar för att ta tillvara stora mängder överbliven mat i den egna och i närliggande verksamheter. Kanske kan intresset och kapaciteten för att minska matsvinnet ha ökat till följd av pandemin.

Lugnare måltidssituationer

En annan positiv erfarenhet som flera verksamheter lyfter i kartläggningen är att de nya arbetssätten bidragit till lugnare måltidssituationer i både skola och omsorg. Eleverna beskrivs ha ätit i mindre grupper och sluppit trängas i matköer. I äldreomsorgen beskrivs att besöksförbudet lett till att färre anhöriga har vistats i lokalerna vid måltiderna. Det är angeläget att dessa erfarenheter av åtgärder som upplevs ha skapat en lugnare måltidssituation tas till vara i framtida arbete.

Samverkan

Förbättrade samarbeten över verksamhetsgränser, exempelvis mellan måltidsverksamheter och skola samt inom och mellan förvaltningar, har på många håll önskats tidigare, men det verkar ha krävts kanske en situation likt den under pandemin för att detta ska komma till stånd. I svaren framgår att pandemin medfört att måltidsverksamheterna har fått kliva fram, visa på kreativitet och krisberedskap och att de offentliga måltidernas samhällsviktiga roll har tydliggjorts.

Krisberedskap

Genom denna kartläggning framkommer att pandemin har aktualiserat behovet av att planera för kris och avbrott i offentliga måltidsverksamheter. Lärdomarna kan användas för att utveckla konkreta planer för framtida kriser i både kommun och region. Livsmedelsverket utvecklar med finansiering från Myndigheten för samhällsskydd och beredskap en beredskapshandbok för offentliga måltidsverksamheter där mycket av lärdomarna från pandemin kan tas tillvara.

Digitalisering

Digitala verktyg, som redan fanns i verksamheterna, men kanske inte tidigare implementerats fullt ut, anges komma att spela en viktig roll för att underlätta den svåra arbetssituationen. Vissa verksamheter anger att om pandemin hade inträffat för tio år sedan hade utmaningarna varit mycket större. Den snabba utvecklingen av digitala verktyg som sker just nu kommer troligtvis att bidra till att många måltidsverksamheter fortsätter med digitala lösningar. Detta kan även gälla organisatoriska aspekter som fortbildning. Det finns exempel på att digitala fortbildningar har genomförts.

Måltidsverksamheternas beskrivning av den snabba digitala utvecklingen kan sannolikt erbjuda nya möjligheter för kommunikation och utbildning.

Begränsningar som bör beaktas

Av landets 290 kommuner och 21 regioner har totalt 31 verksamheter inom 25 kommuner respektive 4 regioner valt att medverka i denna undersökning av hur covid-19-pandemin upplevs ha påverkat deras måltidsverksamheter. Under pågående kris kan många ha avstått från att svara på grund av att deras organisationer haft fullt upp med att hantera covid-19-pandemins konsekvenser i verksamheterna. Det finns en stor spridning i verksamhetstyper och kvalitativ metod har används. Materialet är alltså inte representativt för landet i stort. Resultaten bör beaktas med försiktighet och ska ses som exempel på hur de offentliga måltiderna i Sverige påverkats av covid-19-pandemin.

Slutord

Resultaten av denna kartläggning bör ses som en ögonblicksbild av hur några av landets offentliga måltidsverksamheter upplevt konsekvenserna av covid-19-pandemin, som kan utgöra en grund för mer omfattande kartläggningar på nationell nivå. Resultaten antyder att pandemin har påverkat offentliga måltidsverksamheter inom vård, skola och omsorg i Sverige både positivt och negativt.

I kartläggningen beskrivs att pandemin aktualiserat behovet av att planera för samhällsstörningar i flera offentliga måltidsverksamheter och att beredningsplaner behöver finnas på lokal, regional och nationell nivå. Måltidspersonal och ansvariga beskriver att de arbetat intensivt och vidtagit åtgärder för att tillhandahålla hälsosamma och säkra måltider. Samtidigt uppger de svarande verksamheterna att det förändrade utbudet av måltider och maträtter kan ha påverkat närings- och energiintag negativt, och i förlängningen därmed även hälsa. Till detta kommer att huvudmännen inte är skyldiga att tillhandahålla måltider till gymnasieelever. I en situation som under covid-19-pandemin skulle detta kunna bidra till ojämlikhet i hälsa.

De svarande verksamheterna beskriver att omfattande åtgärder har vidtagits för att göra måltidsmiljön säker, vilket även anses ha bidragit till att måltidsmiljön blivit lugnare, särskilt i skolan. Detta väcker frågan om hur erfarenheterna från pandemin kan bidra till en lugnare måltidsmiljö i skolor i framtiden. Det är viktigt att förvalta de framsteg inom flera områden – digital utveckling, samverkan över förvaltningsgränser, stärkt förmåga att minska matsvinn och en stärkt professionalitet i krisberedskap – som de svarande verksamheterna har upplevt att pandemin medfört. Covid-19-pandemin beskrivs ha ställt stora krav på snabba omställningar och snabba beslut som det till viss del varit möjligt att möta på både lokal, regional och nationell nivå. Det är en bra lärdom att ta med i arbetet för ett mer hållbart samhälle.

Bilaga 1

Frågor om covid-19-pandemins påverkan på offentliga måltider

Allmänt

- Vilka förändringar har måltidsverksamheten inom vård, skola och omsorg genomfört på grund av föreskriften "Föreskrifter och allmänna råd (HSLF-FS 2020:9) om att förhindra smitta av covid-19 på restauranger och caféer m.m".
- Har menyn och utbudet till matgästerna påverkats? I så fall på vilket sätt?
- Har måltidsverksamheten samverkat med det privata näringslivet med anledning av coronapandemin? Till exempel erbjudit matgästerna att äta på privat restaurang eller anställt personal från privata näringslivet i de offentliga köken.
- Vad upplever du har varit mest utmanande att hantera för måltidsverksamheten under coronapandemin?
- Kan du se några positiva effekter från coronapandemin på måltidsverksamheten?
- Har måltidsverksamheten använt sin krisberedskapsplan? På vilket sätt? Har ni identifierat förbättringsbehov?
- Har måltidsverksamhetens tillgång på råvaror, material och tjänster påverkats under coronapandemin?
- Har matsvinnet vid måltidsverksamheten påverkats under coronapandemin än normalt? Varför och hur har det ev. hanterats?
- Har coronapandemin påverkat tid och möjlighet för fortbildning av personal?
- Har coronapandemin lett till att nya arbetsätt eller metoder utvecklats och/eller implementerats?
- Har ni eller kommer ni att utvärdera coronapandemins effekter på måltidsverksamheten?

Gymnasieskolan

- Har gymnasieskolan erbjudit eleverna måltider under tiden för distansundervisning?
 - Om ja – Hur har det organiserats och praktiskt genomförts?
 - Om nej – Varför?

Måltider inom vård och omsorg

- Hur har äldres situation vid måltiderna (social interaktion, personalnärvaro, tid mm) påverkats under pandemin?
- Har coronapandemin påverkat antalet serverade måltider inom vård och omsorg?
- Har coronapandemin påverkat förekomsten av undernäring inom vård och omsorg? Om ja, på vilket sätt?

Måltider inom LSS-boenden

- Har coronapandemin påverkat antalet serverade måltider inom LSS-boenden?
- Har situationen vid måltiderna (social interaktion, personalnärvaro, tid mm) påverkats under pandemin?

Rapporten utgör en del av myndigheternas omvärldsbevakning och sammanfattar de erfarenheter som ett trettiotal måltidsverksamheter inom kommun och region gjorde under Covid-19-pandemins första fas, våren och sommaren 2020. Livsmedelsverket och Folkhälsomyndigheten har gemensamt samlat in, analyserat och sammanställt materialet i denna rapport. Innehållet ger en ögonblicksbild av hur pandemin och åtgärderna för att begränsa smittspridningen påverkat de medverkande verksamheterna och deras matgäster. Resultaten kan inte generaliseras för samtliga kommuner och regioner, men utgör ett värdefullt underlag för fortsatta studier och utvärderingar av pandemins konsekvenser i samhället.

Livsmedelsverket är Sveriges expert- och centrala kontrollmyndighet på livsmedelsområdet. Vi arbetar för säker mat och bra dricksvatten, att ingen konsument ska bli lurad om vad maten innehåller och för bra matvanor. Det är vårt recept på matglädje.