

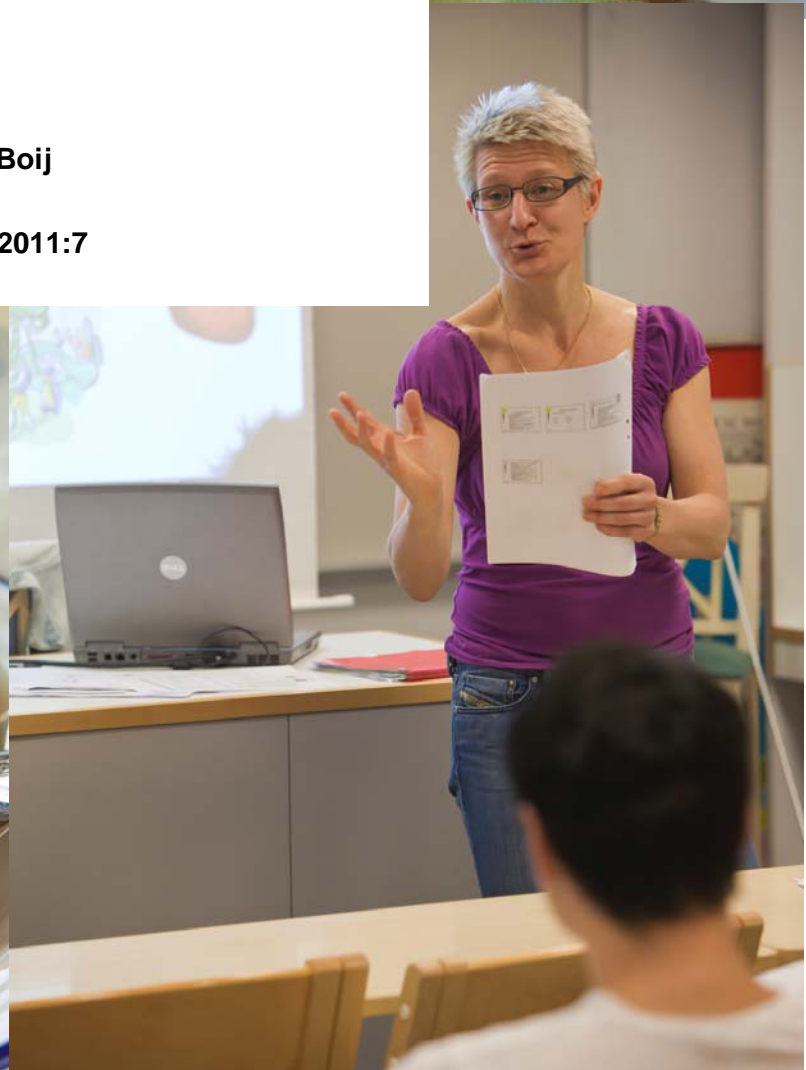


# Fokus Matglädje

Utvärdering av Hushållningssällskapets  
nationella projekt om att öka  
matglädjen i den offentliga måltiden

Anita Boij

Rapport 2011:7





*Fokus Matglädje*

Bilder: [www.fokusmatgladje.se](http://www.fokusmatgladje.se) - fotograf Thomas Carlén  
Rapport 2011:7  
ISBN 978-91-979424-3-0  
1:a upplagan 12 december 2011  
© 2011 Anita Boij  
A. BOIJ AB – Idé- och produktutveckling, Tranås

# Innehåll

<b>Bakgrund.....</b>	<b>4</b>
Projektet .....	5
Utvärderingen.....	7
Rapportens uppläggning.....	8
<b>De som deltagit i utvärderingen .....</b>	<b>9</b>
De deltagande kommunerna.....	9
De som deltagit i utvärderingen .....	9
<b>Kommunernas måltidsarbete innan projektet.....</b>	<b>11</b>
Många lagar mat från grunden .....	11
Stora skillnader i typ av kök.....	11
Olika kostorganisationer .....	13
Olika tillgång till resurser.....	14
Gods förutsättningar på arbetsplatsen .....	15
<b>Arbetet med kostpolicy och upphandling.....</b>	<b>18</b>
Kostpolicyn – ett skäl att delta .....	18
<i>Arbetsgrupperna .....</i>	<i>18</i>
<i>Förankring och uppföljning .....</i>	<i>21</i>
Upphandling av livsmedel – svårt att påverka .....	22
<b>Deltagandet i utbildningen .....</b>	<b>23</b>
Bra information om projektet.....	23
Mycket bra utbildningar .....	24
<b>Ett år senare.....</b>	<b>27</b>
Mycket nöjda kostchefer .....	27
En hel del finns kvar hos deltagarna .....	29
<b>Fortsatta behov .....</b>	<b>33</b>
Hos kostcheferna.....	33
Hos deltagarna i de praktiska utbildningarna .....	34
Hos deltagarna i uppföljningen .....	36
<b>Sammanfattning och reflektioner .....</b>	<b>38</b>
Sammanfattning .....	38
Slutsatser .....	42
<b>Uppföljningens metod .....</b>	<b>45</b>
Metod och tillvägagångssätt.....	45
Bearbetning och analys .....	46
Metoddiskussion .....	46
<b>Referenser .....</b>	<b>48</b>
<b>Bilaga 1. Deltagarenkät.....</b>	<b>49</b>
<b>Bilaga 2. Telefonintervju kostchefer 2010.....</b>	<b>53</b>
<b>Bilaga 3. Uppföljningsenkät 2011 .....</b>	<b>54</b>
<b>Bilaga 4. Telefonintervju kostchefer 2011.....</b>	<b>58</b>
<b>Tidigare rapporter .....</b>	<b>59</b>

## Bakgrund

Att mat tillhör människans grundläggande behov råder det ingen tvekan om. Människan behöver mat för att överhuvudtaget leva, men maten har en mycket större funktion än så i människans liv. Mat och måltider är en mötesplats och kulturbärande. Goda matvanor befrämjar också en god hälsa. Matvanor och livsmedel ingår även i regeringens folkhälsomål. Så här skriver Statens folkhälsoinstitut på sin hemsida om matvanor:

*Goda matvanor är bra för hälsan och välbefinnandet och är en förutsättning för en positiv hälsoutveckling. Goda matvanor, i kombination med framförallt fysisk aktivitet, kan förebygga en rad hälsoproblem exempelvis hjärt-/kärlsjukdomar, typ 2-diabetes, stroke, sjukdomar i rörelseorganen, vissa cancerformer och även psykisk ohälsa.*

*Människor i Sverige har generellt bra matvanor men det finns skillnader som beror på ålder, kön, social och ekonomisk situation och var du bor. Ohälsosamma matvanor är vanligare i grupper med låg utbildning och låg inkomst och fetma följer ett tydligt socialt mönster där människor i socialt utsatta positioner drabbas hårdast. Detta leder till ojämlikhet i hälsa.*

*Matvanor är komplexa och många faktorer spelar in vid val av mat, exempelvis kultur och vanor, tillgänglighet och utbud av olika livsmedel, pris och marknadsföring. För att främja goda matvanor behövs en bred satsning på olika nivåer i samhället där alla aktörer drar åt samma håll mot ett gemensamt mål. Det är också viktigt att tydliggöra samband mellan matvanor och olika hälsoutfall ([www.fhi.se](http://www.fhi.se)).*

Sveriges regering har också antagit en vision kring mat och livsmedelsproduktion som kallas "Sverige – det nya matlandet". Syftet är att skapa jobb och tillväxt över hela landet. Genom satsningar på mat och livsmedelsproduktion samt mat i kombination med upplevelser ska 20 000 nya jobb skapas till 2020 (Handlingsplan 2010). I handlingsplanen finns den offentliga måltiden med som ett fokusområde och det har följande mål:

- Mat som serveras inom den offentliga sektorn ska genomsyras av kvalitet och matglädje
- Öka förutsättningarna för små och medelstora företag att lägga anbud på marknaden för offentlig upphandling
- Mat ska serveras i en miljö och i en omgivning som är tilltalande (Handlingsplan sid. 5).

Det kan konstateras att måltider intas i olika miljöer både i hemmet, på restauranger och i offentliga miljöer såsom skola, vård och omsorg. För de som äter i offentliga miljöer är ofta valmöjligheterna mindre, det vill säga att en skolelev kan inte välja mellan olika skolrestauranger, utan är hänvisad till den som finns på den aktuella skolan. Detsamma gäller för människor inom vård och omsorg. Det medför



att den offentliga måltidens kvalitet och innehåll blir avgörande för om gästen äter tillräckligt och får en bra matupplevelse.

Det finns många aktörer i det svenska samhället som arbetar med frågor om mat och livsmedel. Till de offentliga aktörerna hör bland annat Livsmedelsverket, Jordbruksverket, Skolverket och Socialstyrelsen. Det finns även andra aktörer och en av dessa är Hushållningssällskapet.

## Projektet

Hushållningssällskapet har lång erfarenhet av att arbeta med matutbildningar inom offentlig sektor. De har ansvarat för projektledning, genomfört utbildningar och utvecklingsverksamhet på uppdrag av och tillsammans med ett flertal kommuner, landsting, universitet och nationella föreningar. Projekten har varit på både lokal, regional och nationell nivå.

I början av år 2010 ansökte Hushållningssällskapet om medel hos Jordbruksverket för att under två år genomföra ett nationellt projekt för att utveckla måltiderna i offentlig förvaltning. Syftet med projektet var:

*Att kvalitet, säkerhet och matglädje ska genomsyra måltiderna som serveras inom den offentliga sektorn.*

- *Att alla som äter i den offentliga verksamheten erbjuds måltider som är goda, hälsosamma och lagade från grunden i nära anslutning till serveringen.*
- *Att personal som lagar mat inom offentliga förvaltningar har kunskaper att planera, tillaga och servera god, hälsosam och attraktiv mat som gärna är lagade med råvaror som är närproducerade och/eller hållbart producerade.*
- *Att de deltagande kommunerna i projektet har påbörjat ett långsiktigt förändringsarbete avseende måltidsverksamheten.*
- *Att kommunerna har mål och resurser avseende de offentliga måltiderna (Projektansökan).*

Målet med projektet var:

- *Att erbjuda 100 utbildningar/utbildningspaket i 50 kommuner/stadsdelar där kostnader/måltidspersonal utifrån sina specifika behov kan välja kompetensfördjupning.*
- *Att skapa samordning mellan kommuner för att få en offensiv utveckling av skolornas måltidsverksamhet och kunskapsförmedling om mat.*
- *Att förmedla kunskap om den offentliga måltidsverksamhetens stora betydelse när det gäller matens betydelse avseende smak, hälsa, miljö, ursprung och kulturbärare.*
- *Att i samarbete med Miljöstyrringsrådet ge underlag för kravspecifikationer i upphandlingen (Projektansökan).*

Hushållningssällskapet erhöll i mars 2010 medel från Jordbruksverket för det första projektåret. Under det första knappa projektåret skulle projektet startas upp, utbildningsmaterial tas fram, kommuner skulle bjudas in och 30 utbildningar genomföras i 15 kommuner/stadsdelar.<sup>1</sup> Projektet skulle vara avslutat, redovisat och utvärderat till december 2010.

Hushållningssällskapet ansökte om medel för ett andra projektår. Medlen beviljades i mars 2011. Även denna gång skulle projektet vara genomfört, avslutat, redovisat och utvärderat till december 2011. Under år 2011 deltog 33 kommuner i projektet. Ursprungligen skulle sammanlagt 50 kommuner delta i projektet under år 2010 och 2011. Anledningen till att det blev 48 kommuner istället, var att inte fler kommuner ansåg att de hade tillräcklig med tid för att förankra och genomföra alla aktiviteter under 2011. Däremot är de redo att delta under år 2012, om ett tredje projektår beviljas. Enligt Hushållningssällskapets egna uppgifter har projektet under de två projektåren nått 3 898 personer.

Fokus Matglädje har bestått av tre olika steg. Det första steget var möte med representanter för kommunledning/nämnd, skolledare och kostchef. Då startades bland annat kommunens utvecklingsarbete med framtagande av en kostpolicy och diskussioner hölls om vad som är bra mat, om Livsmedelsverkets råd för goda matvanor för hälsa och miljö samt om kommunens upphandling av livsmedel. Det andra steget var utbildning för personal inom den offentliga måltidsverksamheten. Då genomfördes tre utbildningar; en basutbildning och två praktiska utbildningar. Basutbildningen vände sig till en bred grupp personal. Det kunde vara kökspersonal, pedagoger, rektorer, politiker med flera. Den innehöll information om vad som är bra mat, matens betydelse, måltidsordning, livsmedelsval med mera. När det gäller de två praktiska utbildningar var de riktade till kökspersonal och cirka 20 personer kunde delta i varje grupp. Kommunerna kunde mellan fyra olika alternativ. De var: vegetariskt/ sallader/grönsaker/potatis, fiskmåltider, köttmåltider och mellanmål/ aptitretare/sängfösare. Det första projektåret erbjöds två utbildningar. Efter de önskemål som framkom i utvärderingen år 2010 erbjöds tre utbildningar i steg 2 år 2011. Det tredje steget handlade om utvärdering och fortsatt förändringsarbete med diskussioner om bland annat vad som behövde förändras, hur det skulle följas upp och utvärderas, uppföljning med nyckeltal och handlingsplan med tidsperspektiv. Mer finns att läsa på [www.fokusmatgladje.nu](http://www.fokusmatgladje.nu). Fokus Matglädje innebar alltså att varje deltagande kommun fått del av två till tre samlingar och tre till fyra utbildningar, beroende på projektår.

Projektet har letts av en styrgrupp med tre personer från Hushållningssällskapet. Det har också haft en referensgrupp med representanter från:

---

<sup>1</sup> I den här rapporten används, för enkelhetens skull, ordet "kommun" oavsett om det avses en kommun, stadsdel eller förvaltning. I ett par större kommuner har kostorganisationen varit uppdelad på två eller flera förvaltningar och då har deltagandet för varje förvaltning räknats som en separat deltagare.



- Livsmedelsverket
- Karolinska institutet
- Skolmatens Vänner
- Miljöstyrningsrådet
- Naturvårdsverket
- SKL
- Kost och Näring

Dessa har både haft fysiska möten och telefonmöten under hela projektiden. Referensgruppen har både kommit med information om arbetet kring offentliga måltider i sina organisationer och varit ett bollplank för projektet.

## Utvärderingen

Hushållningssällskapet gav i juni 2010 A. Boij AB, med teologie doktor Anita Boij som utredare och forskare, uppdraget att utvärdera projektet.

Syftet med en kombinerad process- och måltutvärdering är att få kunskap om hur projektet har uppnått sina mål samt att skapa förståelse för projektets möjligheter och begränsningar. Genom att resultatet redovisades under projektets gång kunde utvärderingen även ha ett utvecklande syfte.

Utvärderingen utfördes i två delar. Den första delen var oktober 2010 – mars 2011 och den andra var september – november 2011.

Under *år 2010* delades en deltagarenkät ut. Den innehöll frågor om hur deltagarna uppfattade sin arbetsituation och kommunens måltidsarbete, hur de uppfattade utbildningarna och deras behov av ytterligare stöd, se bilaga 1.

Dessutom genomfördes telefonintervjuer med kostchefer eller motsvarande i de 15 medverkande kommunerna. I utvärderingen kallas de, för enkelhetens skull, för kostchefer oavsett om de hade den befattningen eller inte. Telefonintervjuerna handlade om deras synsätt på mat i offentlig miljö, på sambandet mellan mat och miljö, arbetssätt med färdiglagad mat eller mat som är lagad från grunden, om de hade något kostpolitiskt program, vilka kravspecifikationer kommunen hade för upphandling med mera, se bilaga 2.

I början av december 2010 lämnades en lägesrapporten till Jordbruksverket med en beskrivning av hur långt utvärderingen kommit, några resultat från utvärderingen och reflektioner kring de hittills framkomna resultaten. Efter den första utvärderingsdelen presenteras de viktigaste resultaten i ett kortfattat PM.

Under hela *år 2011* delades deltagarenkäten ut. Under hösten 2011 fick måltidspersonalen i de 15 kommunerna från år 2010 en uppföljande enkät för att få ytterligare kunskap om projektet, hur mycket av de kunskaper, recept med mera som förmedlades i utbildningen som tillämpades i det dagliga arbetet, vad personalen såg som möjligheter och hinder för att kunna planera, tillaga och servera god, hälsosam och attraktiv mat samt vad de hade för behov av ytterligare stöd, se bilaga 3.

Då genomfördes också uppföljande telefonintervjuer med kostchefer eller motsvarande i 14 av de 15 kommunerna för att få veta hur deltagandet i projektet påverkat och förändrat deras synsätt och arbetssätt, om det på längre sikt tillfört någon ytterligare kunskap hos måltidspersonalen samt vilka ytterligare behov av stöd

som fanns. Dessutom gjordes en telefonintervju med styrgruppen för att kunskap om projektet som helhet och hur arbetet med att nå projektets fjärde mål har blivit, se bilaga 4.

*Under hela projektiden* skedde en fortlöpande dokumentgenomgång. Mötesanteckningar, inbjudningar till utbildningar med mera tillsänds utredaren. På så sätt kunde projektet följas.

## Rapportens uppläggning

I nästa kapitel beskrivs de som deltagit i utvärderingen. Därefter följer ett kapitel om kommunernas måltidsarbete innan projektet. Efter det kommer två kapitel om vad deltagarna tyckte om projektet; ett om arbetet med kostpolicy och upphandling samt ett om utbildningarna. Därefter följer ett kapitel om vad deltagarna från år 2010 tyckte om projektet ett år senare och ett kapitel om deltagarnas fortsatta behov av utbildning och kunskap. Sedan följer ett kapitel med sammanfattning och reflektioner. För den mer forskningsintresserade läsaren kommer sist i rapporten ett kapitel om utvärderingens metod och genomförande.



## De som deltagit i utvärderingen

Den här utvärderingen bestod av både enkäter och intervjuer. Här beskrivs de som deltagit i utvärderingen.

### De deltagande kommunerna

De 15 kommuner som deltagit under år 2010 var av olika storlek. Den minsta hade knappt 4 000 invånare och den största cirka 95 000 invånare. I en del kommuner ingick enbart de offentliga måltider som lagades inom barn- och utbildningsförvaltningen eller de som lagades inom äldreomsorgen i projektet.

Under år 2011 deltog 33 kommuner med olika storlek och från olika delar av landet. Totalt har kommuner från Sölvesborg till Överkalix, från Orust till Hudinge deltagit i projektet.

### De som deltagit i utvärderingen

Det är sammanlagt många personer som deltagit i projektet och i utvärderingen. Totalt har 1 268 enkäter samlats in och 30 intervjuer genomförts. Tabell 1 visar antalet som deltagit i utvärderingens olika delar.

Tabell 1. Deltagare i utvärderingen

	År 2010	År 2011
Antal kommuner som deltagit i utvärderingen	15	26
Deltagarenkäter	395	670
Uppföljande enkäter med kökspersonal	-	203
Telefonintervjuer med kostchefer	15	14
Telefonintervju med styrgrupp	-	1

Totalt har 395 ifyllda enkäter från 15 kommuner lämnats in år 2010. Dessa enkäter delades ut och samlades in av matkonsulterna i slutet av de praktiska utbildningarna. Nästan alla svarande var kvinnor, 380 kvinnor och 15 män. Medelåldern för de svarande var 48 år. Den yngsta var 21 år och den äldsta var 66 år. År 2010 intervjuades också alla de 15 kostcheferna.

År 2011 var förfarandet med deltagarenkäterna detsamma. Då inkom 670 enkäter från 26 kommuner. I projektet ingick visserligen 33 kommuner, men alla utbildningar hann inte genomföras innan databearbetningen av enkäterna var tvungen att påbörjas. Om projektet fortsätter ett tredje år kommer de enkäter som inte kom med i den här rapporten att bearbetas och tas med i rapporten för 2012. Även under år 2011 var nästan alla svarande kvinnor, 602 kvinnor och 66 män. Medelåldern för de svarande var 48 år. Den yngsta var 20 år och den äldsta 65 år.

De 15 kommunerna från år 2010 deltog i ett fördjupat studium av projektet. Uppföljande enkäter skickades med post till kostcheferna för att delas ut till den kökspersonal som deltagit år 2010. Kostcheferna fick en instruktion för hur de

skulle gå till väga vid utdelande och insamlande samt med deltagarlistor och svarskuvert. På grund av ett missförstånd fick inte en kommun några enkäter. Det är säkerligen tillvägagångssättet som medfört att andelen svarande var betydligt mindre jämfört med utvärderingsdel 1, även när det tagits hänsyn till deltagarna för den kommun som inte deltog i del 2, totalt 54 %. Här har enkäten delats ut ett år i efterhand och insamlandet har varit helt beroende på kostchefens engagemang för att få in så många enkäter som möjligt. Det finns dock ingen anledning att anta att det finns något systematiskt bortfall, såsom att de som exempelvis varit mindre nöjda med projektet inte svarat på enkäten. Bortfallet beror troligen på hur utdelandet och insamlandet skett av kostcheferna. I och med det kan ändå de svar som lämnats in betraktas som tillräckligt representativa för hela gruppen.

I den uppföljande enkäten till deltagarna i de praktiska utbildningarna var 96 % av de svarande kvinnor, 189 kvinnor och 7 män. Medelåldern för de svarande var 49 år. Det fanns dock stora variationer. Den yngsta var 22 år och den äldsta 65 år. År 2011 intervjuades 14 av de 15 kostcheferna.

Tabell 2 visar vilken befattning de som svarat på enkäterna hade. Tyvärr hade inte alla svarat på frågan.

Tabell 2. De svarandes befattning. Antal

	År 2010		År 2011		År 2011, uppföljande enkät	
	Antal	Procent	Antal	Procent	Antal	Procent
Måltidspersonal förskola/skola	191	55 %	329	55 %	132	73 %
Måltidspersonal äldreomsorg	57	17 %	121	20 %	34	19 %
Omvårdnadspersonal	43	12 %	56	9 %	4	2 %
Ansvarig kök	35	10 %	69	12 %	8	4 %
Annan befattning	20	6 %	25	4 %	4	2 %
<b>Totalt</b>	<b>346</b>	<b>100 %</b>	<b>600</b>	<b>100 %</b>	<b>182</b>	<b>100 %</b>

De allra flesta som deltog i de praktiska utbildningarna arbetade i kök. En liten grupp arbetade som omvårdnadspersonal. Till annan befattning hörde enhetschefer, kostchefer, handläggare, praktikanter med flera.

I den uppföljande enkäten som gick ut till dem som deltagit år 2010 var det framför allt måltidspersonalen som svarat. Man kan tänka sig att det var lättast för kostcheferna att både dela ut och samla in enkäterna till dem. Det var antagligen svårare för kostcheferna att både dela ut och samla in enkäterna från dem som hade en annan befattning.

## Kommunernas måltidsarbete innan projektet

En del i utvärderingen har varit att få kunskap om hur kommunernas måltidsarbete var innan projektet startade. Vad hade kommunerna för typ av kök? Lagade de mycket mat från grunden? Hur såg deras kostorganisation ut och vilka förutsättningar fanns för arbetets utförande? Dessa frågor besvaras i det här kapitlet och relateras till projektets syfte.

### Många lagar mat från grunden

Det första syftet för projektet var ”att alla som äter i den offentliga verksamheten erbjuds måltider som är goda, hälsosamma och lagade från grunden i nära anslutning till serveringen”. Hur var det i de 15 kommuner som deltog i det fördjupade studiet i utvärderingen: Lagade de mat från grunden?

Den frågan väckte mycket tankar hos kostcheferna om vad som var helfabrikat och vad som var lagat från grunden. De helfabrikat som nämndes var köttbullar, korv, pulversåser, fiskpinnar, pannkakor. Något som de flesta köken använde var färdigskalad potatis. Så här resonerade en kostchef:

*Intervjuare: Lagar ni mycket mat från grunden eller använder ni mycket helfabrikat, fiskpinnar, pannkakor, pizzabitar, köttbullar?*

*Informant: Vi försöker att laga mycket mat från grunden. Det är vår vision. Inom äldreomsorgen lagar vi mer mat från grunden än vad vi gör inom skolan. /...<sup>2</sup> Vi försöker att laga mer från grunden, men i skolan har man kanske mer korvrätter.*

*Intervjuare: Hur gör ni med såser, gör ni det från grunden?*

*Informant: Det gör vi från grunden.*

*Intervjuare: Köper ni skalad potatis?*

*Informant: Ja, det gör vi. Vi köper skalad potatis, en del köttfärsrätter, pannkakor. Det är vår ambition laga så mycket som möjligt från grunden. Det är en kompetensfråga också (Kostchef 11, utvärderingsdel 1).*

I de flesta av de deltagande kommunerna försökte man att laga mycket mat från grunden. Det var bara i någon enstaka kommun som ganska mycket helfabrikat användes.

### Stora skillnader i typ av kök

Det första syftet i projektet innehöll också att maten skulle vara lagad i nära anslutning till serveringen. Hur var det i de 15 kommunerna som ingått i den fördjupade studie? Lagades maten i nära anslutning till serveringen?

<sup>2</sup> Det här tecknet /.../ betyder att en del i intervjun inte finns med i citatet. Det överhoppade påverkar dock inte citatets innehåll.

I det här sammanhanget brukar man tala om tre sorters kök. Det ena är tillagningskök, alltså att maten lagas i anslutning till där den serveras och/eller transporteras vidare dit den ska serveras. Den andra är mottagningskök, det vill säga att maten lagas helt i ett annat kök och maten endast tas emot och serveras. Det tredje är mottagningskök med viss tillagning och det innebär att delar av maten lagas i köket medan övrig mat levereras från ett tillagningskök. Det kan vara att kött och sås levereras, men potatisen kokas på plats.

I de 15 kommunerna fanns stora skillnader mellan vad man hade för typ av kök. Intervjuerna med kostcheferna visar att tre kommuner hade enbart tillagningskök där all mat lagades och serverades. I en kommun fanns enbart ett centralkök och i tre kommuner fanns en blandning mellan centralkök, mottagningskök och några tillagningskök. I de övriga åtta kommunerna fanns en blandning av tillagningskök, mottagningskök och mottagningskök med viss tillagning. I exempelvis en kommun fanns en politisk vilja att ha så många tillagningskök som möjligt.

*Intervjuare: Hur är det i er kommun när det gäller förskola, grundskola och gymnasium; har ni tillagningskök på alla enheter eller är det en blandning av tillagningskök och mottagningskök?*

*Informant: På de tre gymnasierna är alla tillagningskök. Vi har 24 grundskolor och av dem är 18 tillagningskök. Vi har några mottagningskök kvar. Bland förskolorna har vi mest tillagningskök. Det har på senare år kommit in några paviljonger i förskolan och de är mottagningskök.*

*Intervjuare: De flesta är tillagningskök. I de grundskolor som inte har tillagningskök, vill ni bygga om så det blir det?*

*Informant: Flera mottagningskök är på ganska stora skolor. Det ligger högt på några politiska partiernas agenda. Det är politikerna som arbetar med de här frågorna.*

*Intervjuare: Det kräver ju stora ekonomiska resurser att bygga om kök.*

*Informant: Det är väldigt dyrt. Lokalytan räcker inte till. Vi bygger om ett kök var tredje år, så det går åt det hållet, inte mot centralisering eller "cook chill"<sup>3</sup> (Kostchef 13, utvärderingsdel 1).*

I någon kommun tyckte kostchefen att de hade den blandning av tillagningskök och mottagningskök som var möjlig, men i flera kommuner önskade man fler tillagningskök. Det var dock förenat med stora ekonomiska investeringar att bygga om, bygga till eller bygga nya tillagningskök.

Även om dessa resultat enbart kommer från 15 kommuner, kan man anta att denna stora variation överlag finns i kommunerna. Om Hushållningssällskapet beviljas ytterligare ett projektår är detta en fråga som kommer att studeras vidare i utvärderingen.

I deltagarenkäterna fick personalen svara på en fråga om vilken typ av kök som fanns på deras arbetsplats och var deras arbetsplats fanns. Om den fanns på landsbygd, i centralorten eller liknande. De svarandes arbetsplatser fanns på olika platser inom kommunerna. En del arbetade i centralorten och en del på landsbygden. I tabell 3 visas arbetsplatsens placering i förhållande till vilken typ av kök de hade.

<sup>3</sup> "Cook chill" innebär att mat tillagas på traditionellt sätt och sedan snabbt kyls ned till mellan 0°C och +3°C. Maten förvaras därefter i en temperatur mellan 0°C och +3°C tills dess den ska serveras (www.slv).



Tabell 3. Arbetsplatsens placering jämfört med typ av kök. Procent

	Tillagningskök			Mottagningskök			Mottagningskök med tillagning		
	År 2010	År 2011	Uppföljning	År 2010	År 2011	Uppföljning	År 2010	År 2011	Uppföljning
Landsbygd	56 %	88 %	76 %	11 %	6 %	8 %	33 %	6 %	16 %
Mindre tätort utanför centralort	70 %	85 %	72 %	8 %	5 %	6 %	22 %	10 %	22 %
Centralorten	76 %	82 %	68 %	4 %	4 %	5 %	20 %	14 %	26 %
Stadsdel i storstad	90 %	100 %	72 %	-	-	14 %	10 %	-	-

Tabell 3 visar att bland de deltagande kommunerna år 2010 fanns tillagningsköken främst i tätorterna och i centralorterna. Det fanns inte lika många tillagningskök på landsbygden. Det var få kök som enbart var mottagningskök.

År 2011 deltog fler kommuner som mestadels hade tillagningskök, oavsett om det var på landsbygden eller i centralorten. Andelen mottagningskök och mottagningskök med viss tillagning var ungefär samma.

De som svarat på uppföljningsenkäten var en större andel personal som arbetade i tillagningskök än i mottagningskök eller mottagningskök med viss tillagning.

Utifrån hittills redovisade uppgifter kan slutsatsen dras att de som framför allt svarade på uppföljningsenkäten var måltidspersonal i tillagningskök. Därmed har en viss förskjutning skett mellan den ursprungliga svarsgruppen år 2010 och svarsgruppen år 2011.

## Olika kostorganisationer

Till projektets mål hörde ”att i samarbete med Miljöstylningsrådet ge underlag för kravspecifikationer i upphandlingen”. Hur såg de 15 kommunernas kostorganisation ut och vem hade ansvaret för upphandlingen?

De 15 kommunerna hade olika kostorganisationer. En del kommuner hade en gemensam kostorganisation där allt som hade med kost att göra administrerades och leddes. I dessa kommuner låg personalansvaret för dem som arbetade i kommunens kök, ansvar för matsedel, inköp och upphandling på kostchefen.

*Informant: Vi har en kostchef i kommunen och då är jag ansvarig för alla offentliga måltider. Det är både skola, äldreomsorg och förskola. Det ser lite olika ut på förskolorna. En del skickar vi bara mat till och en del förskolor lagar maten.*

*Intervjuare: Har du det övergripande arbetsgivaransvaret för alla i kostorganisation?*

*Informant: Ja, det har jag.*

*Intervjuare: Ansvar du också för upphandlingen av livsmedel?*

*Informant: Det är jag som är ansvarig (Kostchef 11, utvärderingsdel 1).*

I några kommuner var kostorganisationen uppdelad på barn och utbildning samt omsorg. I någon kommun låg allt utom förskolorna under kostenheten. Ansvaret för köken i förskolorna låg istället under respektive rektor. Det fanns också kommuner som hade en kostenhet utan personalansvar för personalen som arbetade i köken. Personalansvaret låg istället under respektive enhetschef eller rektor.

*Vi har kökschefer som vi kallar dem. Det är en i varje kök, men vi har ingen övergripande chef. Det är rektorn som är chef för köken, (Kostchef 13, utvärderingsdel 1).*

I dessa kommuner var det vanligt att budgetansvaret för köken också låg på enhetscheferna.

När det gällde upphandling av livsmedel var det olika hur mycket påverkansmöjligheter kostchefen hade. I de kommuner som samarbetade med någon annan kommun om upphandling hade ofta kostchefen mindre möjligheter att påverka upphandlingskriterierna än de kommuner där kostchefen ansvarade för upphandlingskriterierna.

Även om det inte ingår i utvärderingsuppdraget kan man fundera över vilken kostorganisation som mest gynnar den offentliga måltiden och upphandlingen av livsmedel.

## Olika tillgång till resurser

I projektets fjärde syfte ingick bland annat att kommunerna skulle ha ”resurser avseende de offentliga måltiderna”. Intervjuerna år 2010 visade att kommunerna hade skiftande resurser till den offentliga måltiden (kökens kvalitet, personalens kompetens, budget, personal med övergripande ansvar såsom kostchef, kostekonom och liknande). I några kommuner ansåg man att resurserna för den offentliga måltiden var bristfälliga och i andra att de var goda. Här är ett exempel från en kommun där man uppfattade att resurserna var god och där verksamheten hade ett politiskt stöd. I kommunen hade man exempelvis byggt om mottagningskök till tillagningskök.

*Vi har faktiskt fått pengar för merkostnaden som de ekologiska [livsmedlen]<sup>4</sup> medför. I en del kommuner säger de att ”Ni ska köpa”, men de ger inte mer pengar för det. Här har de ändå förstått att det kostar mer (Kostchef 1, utvärderingsdel 1).*

I en annan kommun avsattes inte tillräckligt med ekonomiska medel för att budgeten för den offentliga måltiden skulle hålla.

*Vi har hållit på och räknat på det där med måltidspris för att vi ska få ihop det. Vår budget matchar inte det vi får i ersättning från förvaltningarna. Nu har vår ekonom börjat prata med dem också. Så får vi se om vi kanske kan få ihop något till nästa år (Kostchef 8, utvärderingsdel 1).*

När det gällde kökens kvalitet hade många kommuner slitna kök med stora renoveringsbehov. Till resurser hör inte enbart ekonomi och kökens standard. Hur var det med personalens kompetens? Det var några kostchefer som upplevde att det fanns en stor brist i personalens kompetens. Här följer ett exempel på det:

<sup>4</sup> Text inom klammer [ ] är inskriven av författaren för att öka läsbarheten i citatet.

*Där har vi haft en jättestor brist. Det syftet har genomsyrat min tanke jättemycket, att öka kunskapen för personalen. Det är de som behöver den här utbildningen, inte jag själv eller någon annan administrativ personal, utan det är verkligen kökspersonalen, de som är på golvet. De behöver ökad kunskap och kompetensutveckling, vilket har varit eftersatt. Det är där nyckeln är (Kostchef 10, utvärderingsdel 1).*

De flesta poängterade dock hur viktigt det var med utbildning och att den inte bara tog upp själva tillagningen, utan också allt runt omkring:

*Vi behöver höja kunskapen, för det är som sagt var inte bara det här med själva tillagningen, utan det är väldigt mycket med sinnen, hur man upplever måltiden. Färger, hur det ser ut i matsalen, vad man har för kläder, hur man serverar maten. Det har man lyckats fånga upp i den här utbildningen (Kostchef 3, utvärderingsdel 1).*

## Goda förutsättningar på arbetsplatsen

Deltagarna år 2010 och 2011 fick svara på nio frågor om förutsättningarna kring maten/måltiderna och sin arbetsplats. De fick fem olika svarsalternativ att välja mellan: ”Stämmer inte alls”, ”Stämmer delvis”, ”Stämmer ganska bra”, ”Stämmer helt och hållet” och ”Vet inte”. Överlag hade mycket få deltagare svarat att de inte visste. I diagram 1 har svarsalternativen ”Stämmer ganska bra” och ”Stämmer helt och hållet” förts samman till ”Stämmer”. Svarsalternativen ”Stämmer inte alls” och ”Stämmer delvis” har förts samman till ”Stämmer inte”. Frågan om politiskt stöd var ursprungligen formulerad så här; ”Det politiska stödet i kommunen för bra offentliga måltider är svagt”. För överskådlighetens skull har den vänts i sitt innehåll till ”Det politiska stödet i kommunen för bra offentliga måltider är goda”. I diagram 1 och framåt redovisas resultaten från år 2010 och 2011 separat för att senare kunna jämföra svaren från deltagarenkäten 2010 med svaren från den uppföljande enkäten 2011.



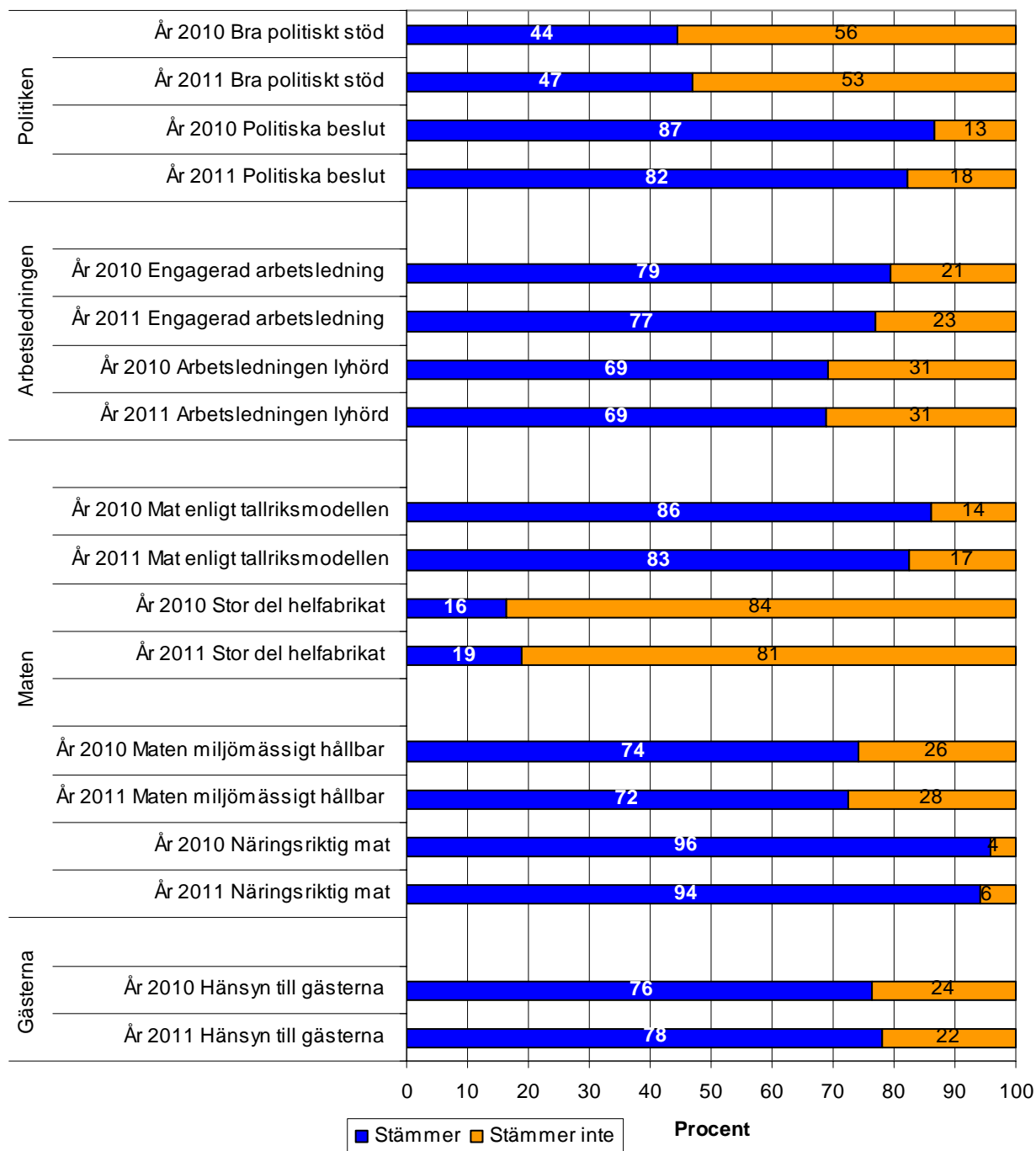


Diagram 1. De svarande om förutsättningarna kring maten/måltiderna och sin arbetsplats. Procent

Överlag var skillnaderna mellan år 2010 och 2011 mycket små och deltagarna tyckte att de hade goda förutsättningar kring maten och på sin arbetsplats.

I fråga om *politiken* ansåg knappt hälften att det politiska stödet för bra offentliga måltider var bra. Drygt fyra femtedelar ansåg att det fanns politiska beslut i deras kommun om att maten skulle vara näringsriktig.

När det gällde *arbetsledningen* tyckte närmare fyra femtedelar att den var engagerad och verkade för att utveckla måltiderna. Drygt två tredjedelar tyckte att arbetsledningen var lyhörd för personalens idéer när det gällde måltidsverksamheten.

I fråga om *maten* och om de serverade måltiden enligt tallriksmodellen varje dag, så tyckte mer än fyra femtedelar av deltagarna att det var så. Knappt en femte-

del tyckte att maten som lagades till stor del bestod av halvfabrikat. Tre fjärdedelar ansåg att de arbetade för att maten skulle vara näringsriktig. Nästan alla tyckte de arbetade för att maten skulle vara miljömässigt hållbar.

När det gällde *gästerna* ansåg tre fjärdedelar att de försökte ta hänsyn till gästernas önskemål om maträtter.

Det fanns få signifikanta (statistiskt säkerställda) skillnader mellan olika svarsgrupper. Ett mönster var att omvårdnadspersonalen år 2010 var mindre nöjd med förutsättningarna. Det var exempelvis färre bland omvårdnadspersonalen som tyckte att arbetsledningen var engagerad, att maten var näringsriktigt med mera.

Det fanns också många skillnader mellan kommunerna. En del kommuner låg över genomsnittet och en del under, men med hänsyn till deltagarnas anonymitet redovisas inga resultat på kommunnivå.

När det gällde vad som styrde utbudet av måltiderna (planering, råvaror, maträtter och tillagning) fick de svarande rangordna 8 olika hänsyn: smak, kvalitet, pris, närings- och hälsoaspekter, ekologiska miljöhänsyn, tillagningstid, kökets utrustning och popularitet. Värdet 1 betydde att det var viktigast och värdet 8 att det var minst viktigt. Tabell 4 visar de svarandes rangordning av de 8 olika hänsynen.

Tabell 4. Vad som styrde utbudet av måltider. Medelvärde

	År 2010	År 2011
1. Kvalitet	2,5	2,7
2. Smak	2,7	2,8
3. Närings- o- hälsoaspekter	3,5	3,6
4. Pris	3,9	3,4
5. Tillagningstid	5,3	5,0
6. Popularitet	5,7	5,4
6. Ekologiska miljöhänsyn	5,7	5,5
8. Kökets utrustning	5,8	5,3

Högst rankat år 2010 var kvalitet och smak. Därefter kom näringsmässiga och hälsoaspekter och pris. Sist kom tillagningstid, popularitet, ekologiska hänsyn och kökets utrustning. Rankningen 2011 var i stort samma som år 2010. Enda skillnaden var att år 2011 kom pris på tredje plats och närings- och hälsoaspekter på fjärde plats. År 2010 var det tvärtom.

Det är tankeväckande att både popularitet och ekologiska hänsyn fick så låg prioritet samtidigt som deltagarna i frågorna om förutsättningarna svarade annorlunda, se diagram 1. Det var tre fjärdedelar som svarade att de tog hänsyn till gästernas önskemål och att de arbetade för miljömässigt hållbar mat. Även om frågorna inte är helt identiska handlade de om liknande områden.

## Arbetet med kostpolicy och upphandling

En del i projektet var att starta ett utvecklingsarbete i kommunerna för att ta fram kostpolicy. Hur gick det med det arbetet och hur gick det med upphandlingen av livsmedel? Har det skett några förändringar under projekttiden?

### Kostpolicyn – ett skäl till att delta

Det fjärde syftet med projektet innehöll ”att kommunerna har mål avseende de offentliga måltiderna”. I intervjuerna i den första utvärderingsdelen ställdes flera frågor till kostcheferna om deras måltidsarbete. Överlag var kommunernas måltidsarbete väldigt skiftande. I någon kommun pågick knappast något övergripande arbete (diskussion om riktlinjer för den offentliga måltiden, om upphandling, tillagningssystem, helfabrikat, närodlat, ekologiskt med mera), utan där var det vardagliga arbetet med matlagningen i fokus.

Redan vid första utvärderingsdelen betonade kostcheferna att en viktig anledning till att de anmält sig till projektet var att det tog ett helhetsgrepp om den offentliga måltiden och inte enbart erbjöd utbildning, utan också ett utvecklingsarbete kring kostpolicy.

*Det som fångade mig mest var det här med att man skulle sätta sig tillsammans med ledning och personal och göra den här kostpolicyn, som var beskrivet [i informationen om projektet]. Det var det jag kände för vi har inte fått gehör för det här med kostpolicy från kommunen. Man tyckte inte på vår förvaltning att det var det viktigaste ärendet. Vi känner någonstans att vi vill ha det att stå på, även om vi har bra politiker och de är måna om kvaliteten så kändes som att vi behövde det. Det var det som fångade mig plus att det var lite utbildning för personal (Kostchef 5, utvärderingsdel 1).*

I alla de 15 utvalda kommunerna fanns ett stort intresse av att utveckla den offentliga måltiden. På det sättet kom projektet helt rätt i tiden för dem.

De flesta, 14 av de 15 kommunerna, hade inget kostpolitiskt program, kostpolicy eller liknande som var antaget politiskt innan de anmälde sig till projektet. En kommun hade ett kostpolitiskt program som de ville revidera.

*Informant: Vad innehåller det kostpolitiska programmet?*

*Informant: Vi har ett kostpolitiskt program som vi antog 2008. Det ska revideras i början på varje mandatperiod. Det är alltså nu som det ska revideras. Det innehåller lite bakgrund och syfte. Det innehåller mål och riktlinjer för äldreomsorg, skola och kommunens invånare. Sedan innehåller den ett direkt handlingsprogram för de respektive grupperna med lite mer specificerade mål.*



*Intervjuare: Är det mål om att det ska vara näringsriktigt?*

*Informant: Det är mer övergripande mål. När man kommer till handlingsplanen så kan det till exempel vara att vi ska hålla kostmöten två gånger termin, att vi ska ha ekologiska livsmedel, att vi ska ha näringsberäknad mat-sedel och lite såna där saker (Kostchef 11, utvärderingsdel 11).*

Det här programmet var skrivet av tjänstemännen och var inte politiskt antaget. Däremot hade många av kommunerna någon form av direktiv. Det vanligast gällde ekologiska livsmedel.

*Informant: Direktiven vi har är egentligen samma som på nationell nivå. Vi ska handla helst över tjugofem procent ekologiska livsmedel. Även att det är ett fullmäktigebeslut på att alla ska servera ekologisk drickmjölk. Sedan finns det även vissa restriktioner på det här med närodlat. I upphandlingen får man inte uppge det som ett kriterium, att det ska vara närodlat. Det är diskriminerande. Det får man inte ta med.*

*Intervjuare: När ni upp till ert mål?*

*Informant: Nej.*

*Intervjuare: Vad ligger ni på ungefär?*

*Informant: Vi ligger på fem procent (Kostchef 10, utvärderingsdel 1).*

De kommuner som hade något direktiv kring ekologiska livsmedel hade kommit olika långt. En kommun hade 10 % ekologiska livsmedel. En kommun hade till och med nått upp till 27 %. I en kommun hade man inte angett någon andel för de ekologiska livsmedlen, utan bara att ”öka andelen ekologiskt varje år”. I några kommuner fanns inte några som helst beslut angående kosten.

När dessa 15 kommuner blev kontaktade hösten 2011 hade 13 av 15 kommuner en politiskt antagen kostpolicy eller var på gång att arbeta fram den. Orsaken till att två kommuner inte var på gång var att i den ena kommunen hade man startat en stor omorganisation och därför fick kostpolicyarbetet vänta till omorganisationen var genomförd. I den andra kommunen fanns ett beslut i kommunfullmäktige att ha så få policydokument som möjligt och därför var det inte möjligt att på en övergripande politiskt nivå fortsätta med att ta fram ett förslag på kostpolicy. I 3 av 13 kommuner hade beslutet fattats om en kostpolicy.

*Intervjuare: Har ni antagit någon kostpolicy?*

*Informant: Vi har antagit en kostpolicy för hela kommunen. Den har vi reviderat och tittat på. Sedan kommer vi att bena ner det så att skolan gör sin egen del och äldreomsorgen kommer att göra sin. Kommunens övergripande är beslutad. Det gjordes i våras.*

*Intervjuare: Vad innehåller den i stort?*

*Informant: Det är ju lite mer övergripande för kommunen. Hur man ska göra mot matgästerna. Hur man ska tänka (Kostchef 12, utvärderingsdel 2).*

Det vanligaste var dock att arbetet var på gång, men inga beslut var tagna. Anledningen till att de ett år senare inte var klara för beslut var den långa politiska processen.

*Intervjuare: Hur har det gått för er med kostpolicyn?*

*Informant: Vi har tagit fram ett förslag till kostpolicy som har passerat våra två nämnder. Den är nu på väg upp till kommunstyrelsen. Samtidigt har vi börjat på med handlingsplanerna.*

*Intervjuare: Vad innehåller kostpolicyn i stort?*

*Informant: Vi har sagt så här, det har varit vår röda tråd genom hela tiden, att det ska inte vara sida upp och sida ner. Vi har gjort den väldigt kortfattad. Vi har gjort en sida med vision, syfte och inledning. På nästa sida har vi skrivit ner i punktform utifrån Livsmedelsverkets råd om mat i förskola, skola och omsorg. Utifrån det har vi plockat ut punkter som är väldigt övergripande som vi sedan ska bryta ner i handlingsplanerna.*

*Intervjuare: Är du nöjd med innehållet?*

*Informant: Ja, det känns jättebra (Kostchef 15, utvärderingsdel 2).*

Överlag verkar alltså framtagandet av ett förslag till policy ta tid. Förslagen hade först bearbetats i den arbetsgrupp som startats i kommunen på projektets initiativ. Sedan följde det politiska remissförfarandet. Kostcheferna var dock förhoppningsfulla inför att det verkligen skulle tas politiska beslut.

Detta måste betraktas som ett mycket positivt resultat i projektet. Matkonsulterna har lyckats med att sätta i gång en politisk process som i 13 kommuner lett till att arbetet med en kostpolicy var på gång. Av dessa 13 kommuner hade besluten fattats i 3 kommuner. Hur det går för de kommuner som deltagit under 2011 kommer att följas upp under det tredje projektåret, om medel till det beviljas.

## **Arbetsgrupperna**

En viktig del i arbetet med kostpolicyn var att den inte bara skulle bli en tjänstmannaprodukt skriven av kostchefen. Inför projektets steg 1 anmodades kostchefen att kalla samman en arbetsgrupp som skulle arbeta med att ta fram en kostpolicy. I gruppen kunde ingå politiker, chefer, folkhälsoplanerare med flera. Vid det andra utvärderingstillfället fick kostcheferna frågan om hur de upplevde det politiska engagemanget. I drygt hälften av kommunerna fanns ett stort politiskt engagemang.

*Jag tror att de har varit väldigt engagerade, faktiskt. Innan vi fick ut det på remiss efterfrågades det väldigt mycket. Man undrade: "Hur går det? Får vi ut det snart" De verkade engagerade, tycker jag. De sitter inte bara och väntar utan de vill veta och de vill vara med (Kostchef 11, utvärderingsdel 2).*

För kostcheferna i de här kommunerna hade det politiska stödet betydligt mycket och gett kostcheferna en känsla av att den offentliga måltiden var prioriterad. I knappt hälften av kommunerna var det tvärtom – det politiska engagemanget var svagt.

*Jag tycker nog att de inte har så mycket koll, det måste jag säga. De har så mycket annat. Jag tror inte ens att de har koll på att det är på gång. Vi har inte dem så nära oss. Jag tror att när den är klar sen så tar de äran åt sig (Kostchef 13, utvärderingsdel 2).*

I några kommuner där politikerna inte varit med i arbetsgruppen, var förhoppningen ändå att politikerna skulle bli mer engagerade när förslaget om kostpolicy kom på remiss till nämnderna.

Överlag har sammansättningen i arbetsgrupperna varit varierande. I en kommun bestod den av (förutom kostchefen) dietist, miljösamordnare, upphandlingschef, livsmedelsinspektör samt en tjänsteman på kommunstyrelsen som jobbade med folkhälsofrågor. I en annan kommun deltog (förutom kostchefen) förskole- och grundskolechef, verksamhetsutvecklare, dietist och en skolsköterska. I en tredje kommun bestod den av representanter från skola, äldreomsorg och kost samt folkhälsoplanerare. Flera kostchefer påtalade att arbetet i arbetsgruppen hade varit både roligt och givande.

*Engagemanget som sådant har varit väldigt, väldigt bra, tycker jag, totalt sett. Sedan har vi kanske haft vissa politiker som varit mer engagerade än andra. Totalt sett har det varit livaktiga diskussioner. I vår kommun så är kostfrågan väldigt mycket på agendan, oavsett om det är fullmäktige eller om det är facknämnderna. Det är jätteroligt. Jag tror att Hushållningssällskapet hjälpte till genom att träffa presidierna både i kommunstyrelsen och i de olika facknämnderna för att diskutera kost. De fick klart för sig att en kostpolicy inte behöver vara komplicerad, men att det är väldigt viktigt att man har en kostpolicy. Man beskriver sin vision (Kostchef 9, utvärderingsdel 2)*

## **Förankring och uppföljning**

För att en kostpolicy ska vara ett levande dokument behövs att den förankras i verksamheten. Kostcheferna fick frågor om detta också. Genomgående var det kostchefernas ansvar att förankra kostpolicyn. Efter arbetet med kostpolicyn skulle flera kommuner fortsätta med handlingsplaner eller riktlinjer för de olika kommunerna. Så här skulle man arbeta vidare i en kommun:

*Informant: Efter det här kommer vi att börja arbeta med riktlinjerna för de olika grupperna. Det är något som kommer ut från kostpolicyn; mat för barn, mat för elever och mat för äldre. Det kommer ut från den här. Den här är väldigt övergripande. Den är på fyra sidor.*

*Intervjuare: den är innehållsrik?*

*Informant: Den är väldigt bred, allt ifrån visionen till mål och syfte, om kunskap, kompetens, hållbar utveckling, hållbara inköp. Den är väldigt generell. Jag tycker att den verkar bra. Jag tycker att det är toppen om vi får den [antagen] (Kostchef 13, utvärderingsdel 2).*

Hur skulle då kostpolicy-dokumentet följas upp? Här var svaren lite olika. I en kommun skulle den följas upp genom exempelvis skolmatsundersökningar bland skolelever. I en annan kommun skulle man bilda matråd med elever på skolorna där elevernas åsikter kunde föras fram. I en tredje kommun stod det i kostpolicyn att uppföljningen skulle integreras i verksamheten.

Det var få kostpolicy-dokument som hade mätbara mål eller nyckeltal. De som hade med något mätbart mål hade exempelvis att 10 % av livsmedlen skulle vara

ekologiska. De flesta hade dock mätbara mål i handlingsplanerna för de olika verksamheterna.

## Upphandling av livsmedel – svårt att påverka

I projektets mål ingick också att informera om de riktlinjer för upphandling av livsmedel som Miljöstyrningsrådet tagit fram. Som tidigare beskrivits hade inte alla kostchefer så stort inflytande på upphandlingen av livsmedel. Dessutom kunde det dröja innan det var dags för nästa upphandling av livsmedel. I ungefär en tredjedel av de 15 kommunerna fanns inga kravspecifikationer. I exempelvis den här kommunen var det så:

*Intervjuare: Har ni med i kostpolicyn kravspecifikation från Miljöstyrningsrådet när det gäller upphandlingen?*

*Informant: Nej, det finns inte med.*

*Intervjuare: Har ni tänkt använda de specifikationerna för upphandling?*

*Informant: Vi gör upphandling tillsammans med NN kommun [kommunnamnet är borttaget av författaren]. Man beaktar dem till viss del i upphandlingen. Vi hade en ny upphandling förra sommaren och den löper på tre år. Sedan vet jag att det finns en politisk viljeinriktning om att göra en egen upphandling när det gäller kött (Kostchef 8, utvärderingsdel 2).*

I ungefär en tredjedel av de 15 kommunerna fanns någon form av kravspecifikation inför upphandlingen av livsmedel, åtminstone att en del livsmedel skulle vara ekologiska. I en tredjedel av kommunerna fanns upphandlingen av livsmedel beskriven i kostpolicyn. De övriga hade ingen kravspecifikation.

Trots att den här kommunen hade gemensam upphandling med en större kommun, och att de därmed kanske hade mindre inflytande på upphandlingen, hade de upphandlingen beskriven i policyn:

*Intervjuare: har ni pratat något om Miljöstyrningsrådets underlag för upphandling?*

*Informant: Ja, det har vi gjort och det gör vi i och med att vi är knutna till ZZ-kommun [kommunens namn borttaget av författaren]. Vi jobbar ihop med dem och upphandlingsenheten där ska ta hänsyn till sådana bitar. Det ska de göra.*

*Intervjuare: Underlaget är ju väldigt specificerat?*

*Informant: Ja, det är det. De har nu ett projekt där projektledaren tittar på det här med närodlat. Hon tittar även på de bitarna så att man följer reglerna (Kostchef 7, utvärderingsdel 2).*

Det verkar som att många kommuner har långt kvar innan deras upphandlingar av livsmedel följer de riktlinjer som Miljöstyrningsrådet har gett ut.

## Deltagandet i utbildningar

Två av projektmålen handlade om utbildning och kunskapsspridning:

- Att erbjuda 100 utbildningar/utbildningspaket i 50 kommuner/stadsdelar där kostnader/måltidspersonal utifrån sina specifika behov kan välja kompetensfördjupning.
- Att förmedla kunskap om den offentliga måltidsverksamhetens stora betydelse när det gäller matens betydelse avseende smak, hälsa, miljö, ursprung och kulturbärare.

Alla som deltog i de praktiska utbildningarna under år 2010 och 2011 har fått besvara en enkät i slutet av utbildningen.

### Bra information om projektet

I enkäten fick deltagarna svara på vad de tyckte om den information som de fått om projektet. Deltagarna kunde ha fått informationen av sina chefer och vid utbildningstillfällena. År 2010 var det enbart 6 personer som svarat att de inte fått någon information och år 2011 var det 9 personer. Vad de övriga ansåg om informationen finns i diagram 2.

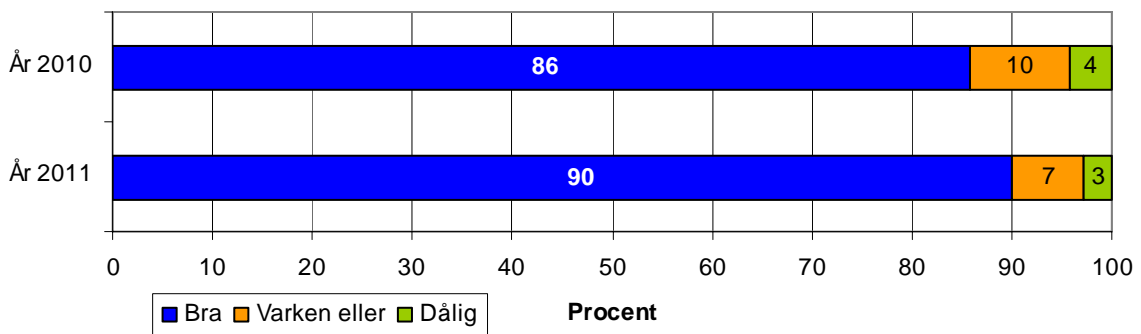


Diagram 2. Vad deltagarna ansåg om den information de fått om projektet år 2010 och 2011. Procent.

Det var 86 % av deltagarna år 2010 som svarade att de hade fått bra information om projektet och 90 % år 2011. Det var få som tyckte att den varken var bra eller dålig respektive dålig. Det här är mycket höga siffror – att flertalet tyckte att den information de fått var bra.

Deltagarna fick också ta ställning till om de ville ha mer information om projektet, se diagram 3.

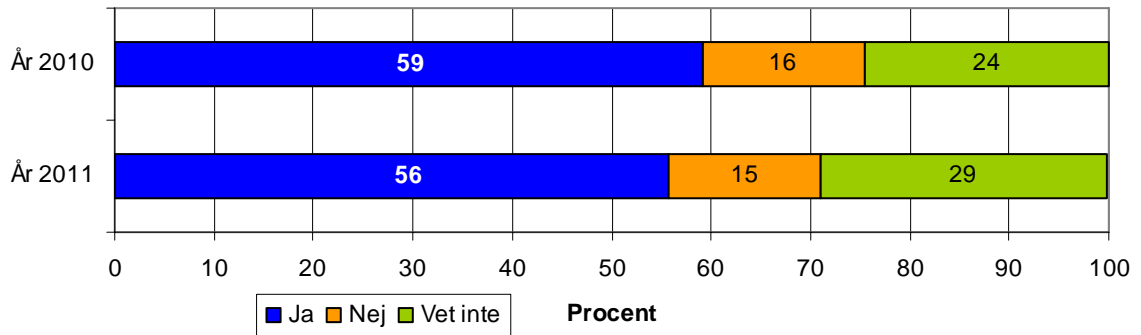


Diagram 3. Om deltagarna ville ha mer information om projektet år 201 och 2011. Procent.

Även om flertalet tyckte att den information de fått om projektet var bra, ville drygt hälften ha mer information om projektet. Detta är enligt utredarens erfarenhet en mycket vanlig företeelse i projekt.

## Mycket bra utbildningar

Vad tyckte deltagarna om den eller de utbildningar som de varit med om? En del deltagare hade kanske varit med på den teoretiska utbildningen och en eller två praktiska utbildningar och en del deltagare hade kanske enbart varit med på en eller två praktiska utbildningar.

Deltagarna fick besvara 10 frågor om utbildningarna som helhet. De kunde svara "Mycket bra", "Ganska bra", "Varken bra eller dåligt", "Ganska dåligt" eller "Mycket dåligt". I diagram 4 har svaren "Mycket bra" och "Ganska bra" förts samman till "Bra". svaren "Ganska dåligt" och "Mycket dåligt" har förts samman till "Dåligt". I diagramtexten står enbart "Varken eller" som en förkortning för "Varken bra eller dåligt". Det fanns inga signifikanta skillnader mellan år 2010 och 2011, inte heller mellan olika svarsgrupper. Istället tyckte alla eller nästan alla deltagare att själva utbildningarna var bra.



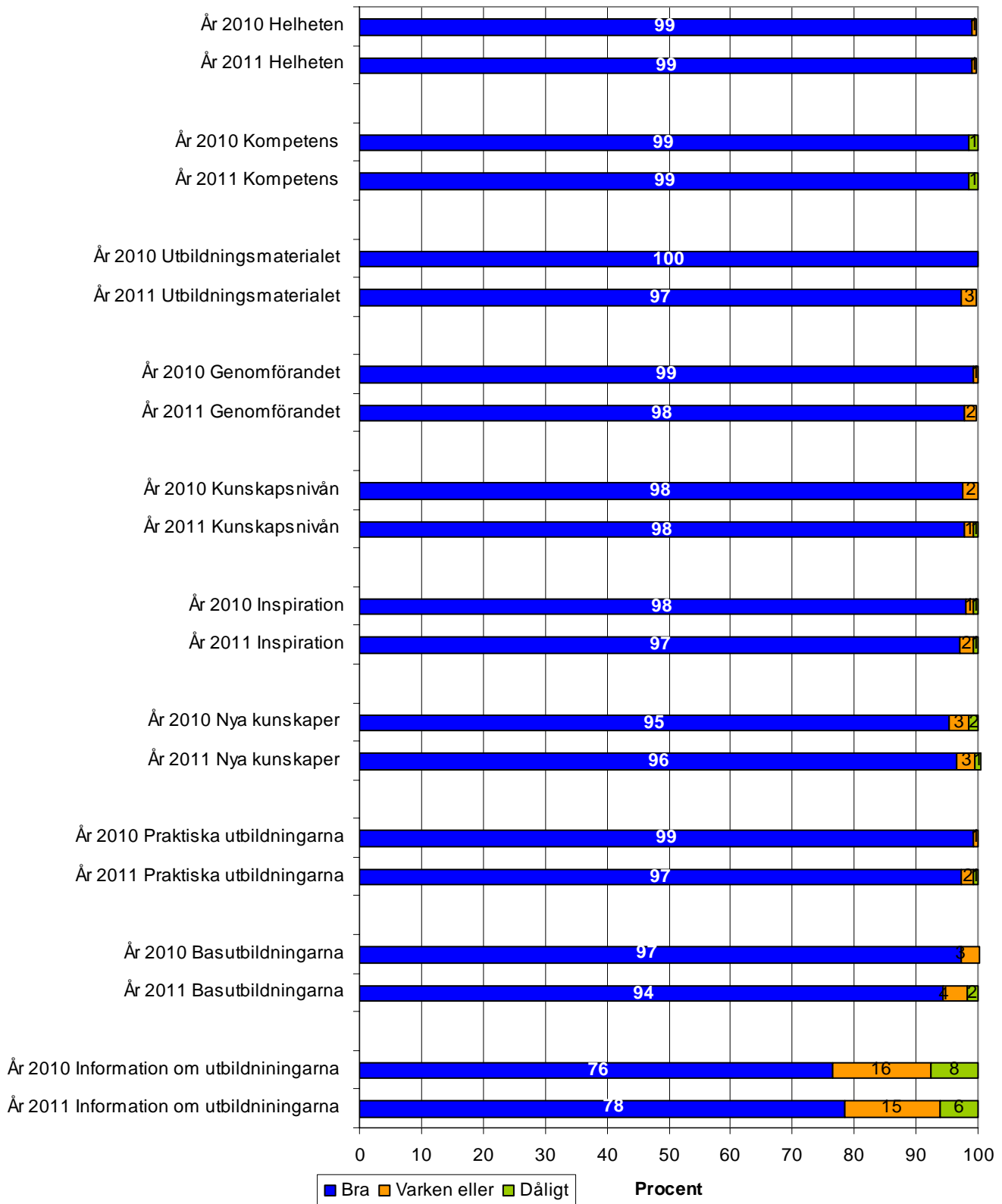


Diagram 4. Vad deltagarna tyckte om utbildningarna som helhet. Procent.

Som diagram 4 visar har utbildningen fått mycket positiva omdömen av deltagarna. Alla eller nästan alla tyckte att utbildningarna som helhet, utbildningsmaterialet, matkonsulternas kompetens, genomförandet, de praktiska utbildningarnas innehåll,

möjligheten till inspiration, kunskapsnivån samt möjligheten till nya kunskaper var bra.

Det var bara på en punkt som resultaten var något lägre och det var om informationen. Det var ungefär tre fjärdedelar som tyckte att informationen om utbildningarna var bra. Informationen om utbildningarna kom dock inte enbart från Hushållningssällskapet, utan även från chefer eller liknande.

Deltagarna fick också göra en bedömning på en skala mellan 1 och 10 av de utbildningar som de gått. Värdet 1 betydde ”Mycket dåligt” och värdet 10 betydde ”Mycket bra”. Gränsen mellan dåligt och bra gick mellan värden 5 och 6. Överlag fick utbildningarna mycket goda omdömen se diagram 5.

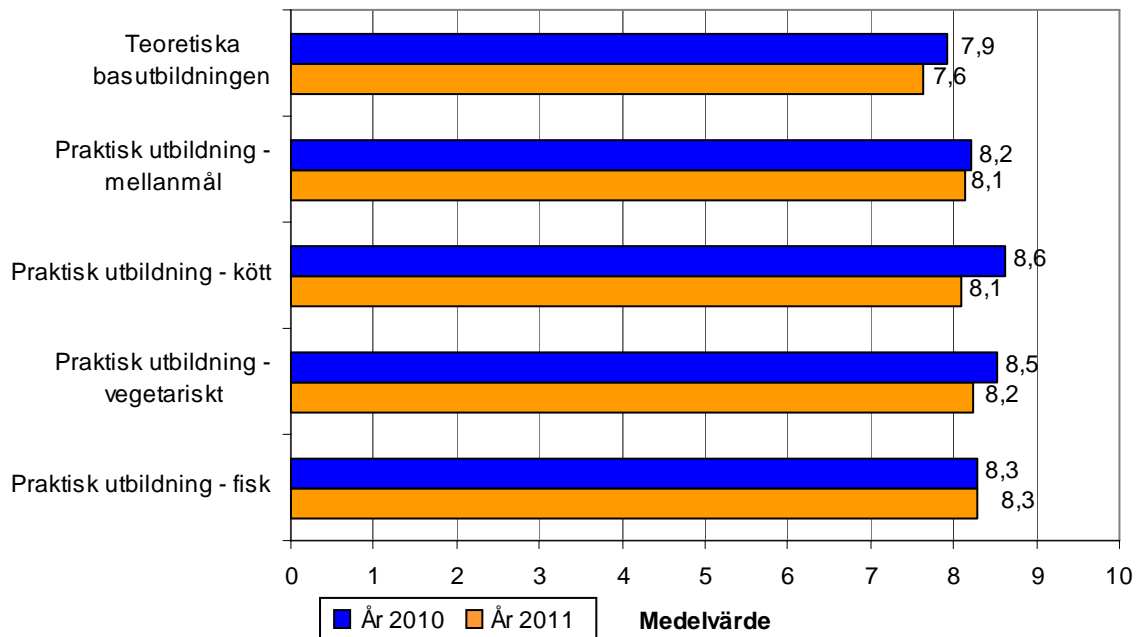


Diagram 5. Vad deltagarna tyckte om de olika utbildningsdelarna. Medelvärde.

Alla utbildningsdelar fick höga omdömen av deltagarna. Utbildningarna om mellanmål, kött, vegetariskt och fisk fick medelvärden på över 8,0, medan den teoretiska basutbildningen fick ett något lägre medelvärde. En anledning till det något lägre medelvärdet kan vara det som framkommit i intervjuerna med kostcheferna att basutbildningen var tänkt för en bred personalgrupp med både kökspersonal, pedagoger, omsorgspersonal, chefer och rektorer. I en del kommuner var det inte möjligt att på den korta planeringstiden få till den breda anslutningen, utan det blev mest kökspersonal som deltog. En del kökspersonal tyckte då att utbildningen var lite väl grundläggande. Det här var dock inget entydigt mönster bland kostcheferna. En del kostchefer tyckte, trots att målgruppen blev kökspersonal, att basutbildningen var precis vad de behövde och var mycket nöjda med den.

När det gäller den praktiska utbildningen om kötträtter och den om vegetariskt/sallader/grönsaker/potatis fanns signifikanta skillnader mellan år 2010 och 2011. De utbildningarna fick bättre omdömen 2010, vilket kan tyckas förvånande. Man kunde annars tänka sig att ju fler utbildningar matkonsulterna hållit i ju bättre omdömen fick de, men så var inte fallet här. Det är säkert många omständigheter som spelar in och det är därför svårt att förklara dessa skillnader. Trots att det finns en skillnad när det gäller den teoretiska utbildningen så är den inte signifikant.

Totalt sett fick både utbildningen som helhet och dess olika delar mycket goda omdömen av deltagarna.

## Ett år senare

Att många är nöjda med en utbildning eller ett projekt när det är avslutat är inte ovanligt, men vad har deltagarna för åsikter ett år senare? I utvärderingssammanhang är det sällan det finns möjlighet att komma tillbaka ett år senare, men det var möjligt i den här utvärderingen. Det bör dock påpekas att resultaten från den här typen av eftermätningar mestadels är blygsamma, ofta på grund av att insatsen inte är så stor och att den dagliga verksamheten tar så mycket tid och engagemang att det är svårt att bibehålla både nya kunskaper och arbetssätt.

### Mycket nöjda kostchefer

Redan vid första intervjutillfället var alla kostcheferna mycket nöjda med projektet Fokus Matglädje som helhet. Det hade motsvarat deras behov och gett deras eget arbete en stor skjuts framåt.

*Jag tycker att det är bra, det är väldigt bra. Jag har försökt driva igenom en kostpolicy två gånger innan och det har alltid fallit någonstans. Nu tycker jag att vi får hjälp utifrån. I och med att vi har det som ett projekt och det är finansierat av Jordbruksverket, det ligger lite tyngd bakom det hela, tycker jag. Det ser ut att lyckas. Det finns inget som är dåligt med det här, att laga mat från grunden. Nu får vi också lite hjälp med den nya skollagen i och med att det står "närlingsriktiga måltider". Det lyfter hela den här biten med mat i kommunen (Kostchef 13, utvärderingsdel 1).*

Fördelarna med projektet var också att det riktade sig till politiker, chefer, pedagoger, omsorgspersonal och måltidspersonal. De intervjuade ansåg att för att få till stånd ett utvecklingsarbete av den offentliga måltiden var det nödvändigt att fler än måltidspersonal och deras chefer var delaktiga i arbetet, såsom politiker och chefer inom skola och omsorg. I någon kommun var det första gången som kostchefen hade möjlighet att möta en del av dessa för samtal om den offentliga måltiden.

*Jag tycker att det verkar bra. Det är bra tänkt att det är flera olika grupper som får information. Man tänker brett. Det är inte bara politiker. Det är inte bara skolmåltidspersonal, inte bara de som lagar maten. Man tänker väldigt brett, tycker jag och det är väldigt bra. (Kostchef 2, utvärderingsdel 1).*

Flera kostchefer lyfte också fram matkonsulternas kompetens och engagemang som en viktig del i projektets genomförande och framgång.

En annan fördel var att den innehöll både praktiska och teoretiska delar. I basutbildningen i steg 2 fick, utöver måltidspersonalen, pedagoger och omsorgspersonal också del av en föreläsning. Den gav en gemensam plattform att stå på och gav också kunskap om att det inte bara är själva maten som är viktig för måltiden, utan också allt runt omkring.

Kostcheferna var lika nöjda ett år senare. Många kostchefer lyfte fram att det som var särskilt bra i projektet var arbetet med kostpolicyn. Det är visserligen re-

dan berörts en hel del i rapporten, men här följer ändå ett citat om hur betydelsefull del det varit i projektet:

*Jag är över måttan nöjd. Vår verksamhet har funnits i tio år och åtminstone i tio år, i alla fall nio år, vet jag att medarbetarna och min företrädare har försökt att få till stånd en kostpolicy. Nu är vi nästan framme. Vi kan bara tacka projektet för det (Kostchef 9, utvärderingsdel 2).*

En kostchef tog upp att det som var särskilt bra med projektet var att det hade lyft frågan om den offentliga måltiden. En annan kostchef tyckte att recepten var särskilt bra. Flera tog även upp att uppläggningsen i projektet var bra med blandningen av teori och praktik.

*Det här upplägget att man har kunnat ha haft olika typer av utbildningar, både praktiska och teoretiska. Jag tycker att det har varit bra att man inte glömt bort någon del på så sätt. Det är viktigt att inte bara ha praktik eller bara ha teori, utan både ock. Så det tycker jag har varit bra (Kostchef 2, utvärderingsdel 2).*

Redan vid första utvärderingstillfället lyfte kostcheferna fram att det som var en nackdel med projektet var den korta projekttiden. Från det att de fick veta att de kom med i projektet tills alla tre steg skulle vara klara hade de cirka tre månader på sig. Under den tiden skulle datum planeras in, inbjudningar skulle gå ut och ett processarbete skulle komma igång. I en del kommuner gick det bättre att få ihop det hela tidsmässigt och i andra sämre.

*Det som var mindre bra för vår del var väl att det skulle gå så väldigt fort. Vi fick reda på det väldigt snabbt och det blev så raskt. Det hade inte blivit bättre om vi hade tagit det på våren heller för då hade vi inte kommit igång. Det är en del i att vi inte hann få ihop till exempel personerna till den teoretiska delen och få det förankrat på det viset (Kostchef 7, utvärderingsdel 2).*

Även vid det andra utvärderingstillfället var det den korta genomförandetiden som kostcheferna tyckte var den största nackdelen.

Tidspressen fortsatte även under det andra projektåret för de då nytillkomna kommunerna. Beskedet om att ansökan beviljats för det andra projektåret kom i mars 2011. Därefter skulle arbetet i 33 kommuner planeras och genomföras fram till december 2011. Detta är inte något som Hushållningssällskapet kunde påverka, utan den korta tiden berodde på de förutsättningar som de fått från Jordbruksverket för projektet.

Den korta tiden var alltså den huvudsakliga nackdelen med projektet, enligt kostcheferna. Därutöver har det varit någon enstaka kommentar om att någon tyckte att den teoretiska delen i de praktiska utbildningarna blev för lång, medan någon annan tyckte att det var precis vad de behövde. Någon hade förväntat sig mer stöd i framtagandet i kostpolicyn, men dessa spridda kommentarer bildar inga tydliga mönster.

Alltså hade inte kostchefernas synpunkter på projektet som helhet, vad som var särskilt bra och mindre bra, förändrats något nämnvärt från det första utvärderingstillfället till det andra ett år senare.

## En hel del finns kvar hos deltagarna

Deltagarna i de praktiska utbildningarna var, som tidigare nämnts, till största delen kökspersonal. Deltagarna från år 2010 fick i den uppföljande enkäten svara på ett antal frågor om vad projektet inneburit i deras kommun och på deras arbetsplats. Svartalternativen ”Stämmer ganska bra” och ”Stämmer helt och hållet” har i diagram 6 förts samman till ”Stämmer”. Svartalternativen ”Stämmer inte alls” och ”Stämmer delvis” har först samman till ”Stämmer inte”. Enkäten i sin helhet finns i bilaga 3.

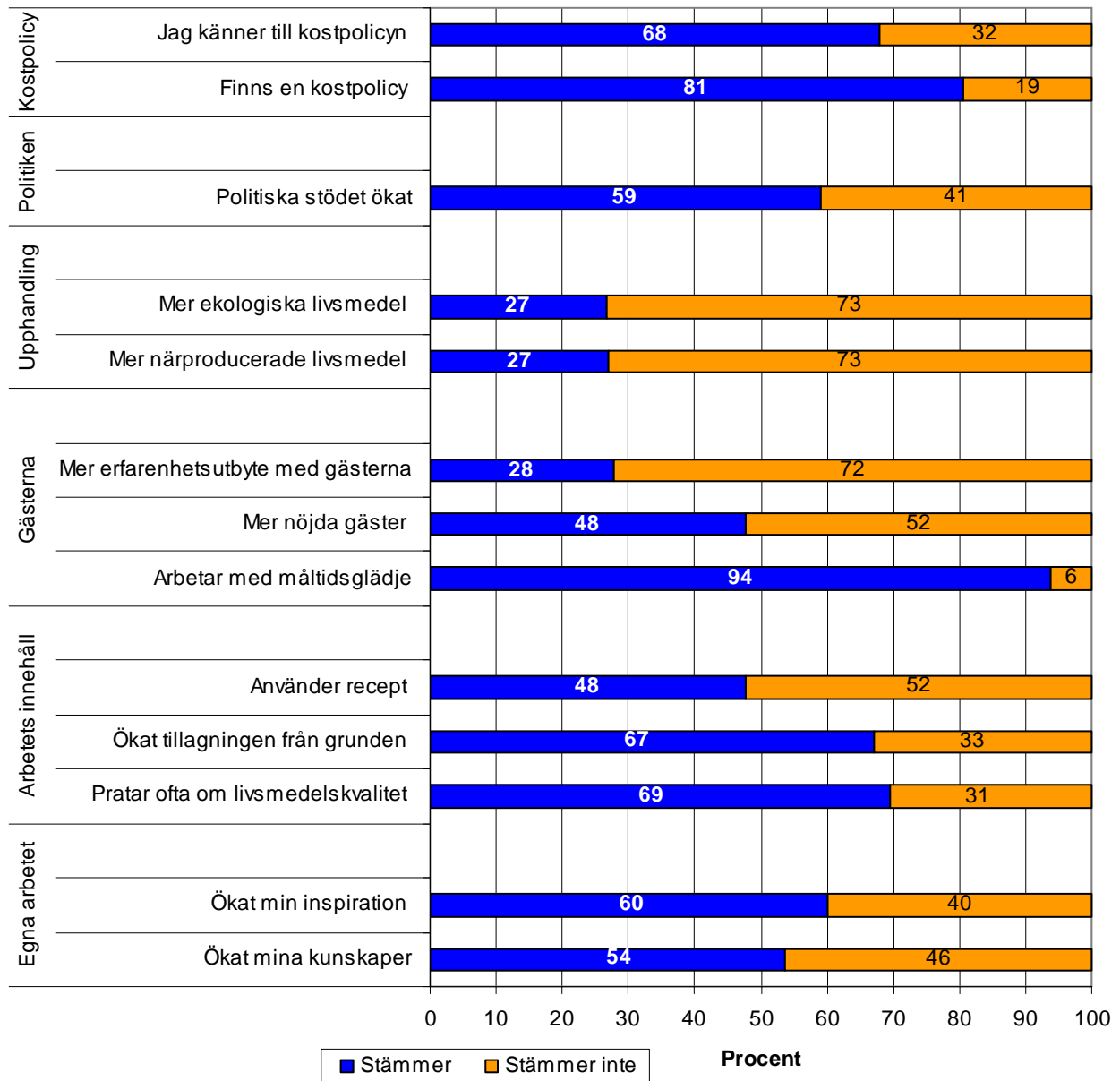


Diagram 6. Vad projektet inneburit i kommun, på arbetsplatsens och för den enskilde deltagaren, år 2011. Procent

Som diagram 6 visar har en hel del förändringar skett sedan projektet genomfördes hösten 2010. De flesta (81 %) kände till det fanns en *kostpolicy*. År 2010 svarade 87 % att det fanns politiska beslut om att maten skulle vara näringsriktig. Det är inte samma sak som att ha en *kostpolicy*. Även om den i de flesta kommunerna inte var antagen, är det troligt att svaren kan syfta på att man kände till att ett sådant arbete var på gång. Det var också två tredjedelar (68 %) som kände till innehållet i

kostpolicyn. Detta är ett mycket bra resultat. Det brukar ta tid innan personal känner till de beslut som fattas och innehållet i dem. Det innebär att kostcheferna har informerat personalen ganska mycket om det pågående arbetet. Det var färre anställda där arbetsplatsen enbart hade ett mottagningskök som kände till kostpolicyn. Skillnaden är signifikant.

När det gäller *det politiska stödet* hade det inte ökat sedan deltagarna svarade på enkäten hösten 2010. Diagram 1 visar att 2010 ansåg 44 % att det politiska stödet var bra och nu 2011 ansåg 59 % att det politiska stödet ökat. Även om frågorna inte var helt identiska är denna ökning signifikant.

*Upphandling* är ett område som inte alla kostchefer hade så mycket inflytande över. Dessutom ligger ofta förändringen av upphandlingskriterierna längre fram i tiden då det är dags för nästa upphandling. År 2010 var det 74 % som svarade att maten som de serverade var miljömässigt hållbar. Detta faktum kan påverka att det bara var 27 % av deltagarna som år 2011 tyckte att man på deras arbetsplats använde mer närproducerade och/eller ekologiska livsmedel än före utbildningen. Svaren kan utifrån det tolkas som att man redan hade ett bra arbete kring ekologiska och närproducerade livsmedel. De kan också tolkas som att det är svårt att öka mängden ekologiska och närproducerade livsmedel. På det sättet är resultaten år 2011 svårtolkade. Det var signifikant fler vars arbetsplats hade ett mottagningskök med viss tillagning som tyckte att användandet av närproducerade livsmedel hade ökat.

När det gäller arbetet med *gästerna* arbetade nästan alla arbetsplatser (94 %) aktivt för att ge matglädje till sina gäster. Nästan hälften (48 %) svarade att matgästerna hade blivit mer nöjda efter utbildningen. Medan bara en fjärdedel (28 %) hade mer erfarenhetsutbyte med gästerna än före utbildningen. År 2010 svarade 76 % att de tog hänsyn till gästernas önskemål om maträtter. De här frågorna har lite olika innehåll. Där man kan tänka sig att ökad matglädje är ett övergripande arbete som kan omfatta att ta hänsyn till gästernas önskemål, gästernas nöjdhet och erfarenhetsutbyte. Det viktigaste i det här sammanhanget kanske är att arbeta aktivt för att ge gästerna matglädje och på den punkten instämmer nästan alla, vilket är ett mycket bra resultat.

I fråga om *arbetets innehåll* var det två tredjedelar (67 %) som tyckte att tillagningen av mat från grunden ökat och att man ofta pratade om livsmedelskvalitet (69 %). Det var nästan hälften (48 %) som svarade att de använde en del recept från utbildningen. År 2010 tyckte 84 % att maten inte bestod av en stor del halvfabrikat. Utifrån det svaret hade det varit rimligt att inte så många tyckte att tillagningen av mat från grunden hade ökat, ändå tyckte 67 % det. Att man ofta pratade om livsmedelskvalitet och använde recept från utbildningen är också mycket goda resultat. Det var fler bland dem som hade ett tillagningskök på sin arbetsplats som tyckte att matlagningen från grunden hade ökat. Bland dem som bara hade ett mottagningskök var det färre som tyckte att de pratade mer om livsmedelskvalitet. Skillnaderna är statistiskt säkerställda. Det var signifikant fler som arbetade i tillagningskök som svarade att de använde en del recept från utbildningen.

När det gäller *det egna arbetet* tyckte närmare två tredjedelar att utbildningen ökat deras inspiration och drygt hälften tyckte att den ökat deras egna kunskaper. Detta är också ett mycket positivt resultat, särskilt med tanke på utbildningens omfattning. Som mest hade de flesta deltagarna deltagit i en halvdags basutbildning och i en eller två halvdagar med praktisk utbildning. Det innebär att, trots den inte så omfattande, utbildningen påverkat deltagarna så mycket att de fortfarande tyckte att den ökat inspirationen och kunskaperna.



Det bör dock noteras att en del förändringar är svårare att åstadkomma än andra. Det behövs exempelvis ganska stort stöd från politiker för att en enskild anställd i ett kök ska uppleva att stödet ska ha ökat. En del förändringar såsom i fråga om upphandlingars innehåll kan vara svårt även för en kostchef i en liten kommun som gör upphandlingen med flera andra kommuner att påverka. Hur man arbetar gentemot gästerna kan delvis den enskilde anställda påverka själv, men ofta är det en arbetsledningsfråga om hur man ska ha en dialog med gästerna, till exempel genom matråd på en skola. Även frågor som om man använder recept ligger ofta utanför den enskilde anställdes påverkansmöjligheter. Till sist kan också nämnas att de effekter som en utbildning har, ofta klingar av efter en tid.

Utifrån dessa noteringar som man behöver ha med i beaktandet, kan sägas att projektet i många delar haft en större och långvarigare påverkan på de enskilda anställda än vad som kunde förväntas. I många avseenden har förändringar kommit till stånd.

Deltagarna fick ytterligare frågor att svara på om projektet. De handlade om nyttan, användbarhet, resurser och om man följde det som föreslogs i projektet. Svarsalternativen "Mycket" och "Ganska mycket" har förts samman till "Mycket". Svarsalternativen "Ganska lite" och "Lite" har förts samman till "Lite" i diagram 7.

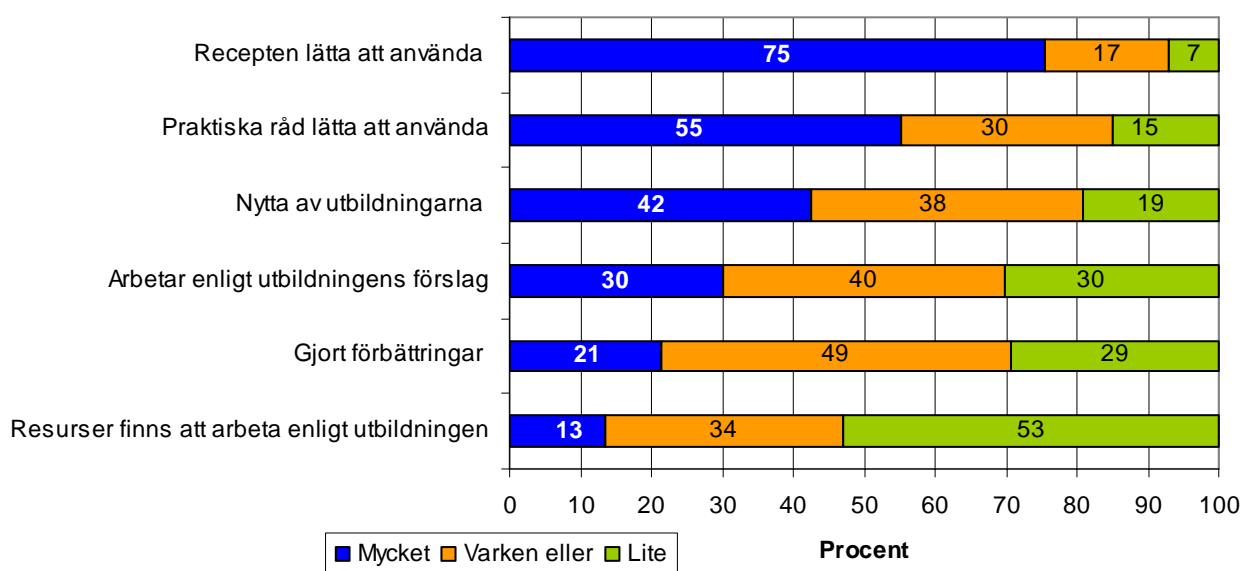


Diagram 7. Vad deltagarna tycker om projektet. Procent

Ett år efter projektets praktiska utbildningar tyckte tre fjärdedelar av deltagarna att recepten var mycket lätta att använda. Drygt hälften tyckte att de praktiska råden som de fått var mycket lätta att använda i köket och närmare hälften tyckte att de hade mycket nytta av utbildningarnas innehåll i sitt arbete. Det var främst personal inom tillagningsköken som tyckte att råden var lätta att följa och att de hade nytta av utbildningen. Skillnaderna är statistiskt säkerställda.

De övriga tre frågorna är egentligen inte något som den enskilde anställda kan påverka, utan besluten om förändringar ligger både på den närmaste arbetsledaren och på högre beslutsnivåer. När det gäller resurser är det både en chefsfråga och en politisk fråga. Utifrån de förutsättningarna kan konstateras att en tredjedel av deltagarna tyckte att man arbetade mycket på det som föreslogs i utbildningarna. En femtedel tyckte att mycket hade gjorts av förbättringar på arbetsplatsen efter utbildningen och en dryg tiondel tyckte att mycket fanns resurser för att arbeta på det

sätt som utbildningen föreslog. När det gäller resurser var det signifikant fler av måltidspersonalen inom äldreomsorgen som tyckte att det fanns mycket resurser.

Ett annat sätt att mäta hur mycket av projektet som finns kvar ett år senare är om chefer och arbetskamrater anknyter till projektet i olika sammanhang. Svartalternativen "Mycket ofta" och "Ganska ofta" har förts samman till "Ofta". Svartalternativen "Ganska sällan" och "Mycket sällan" har förts samman till "Sällan" i diagram 8.

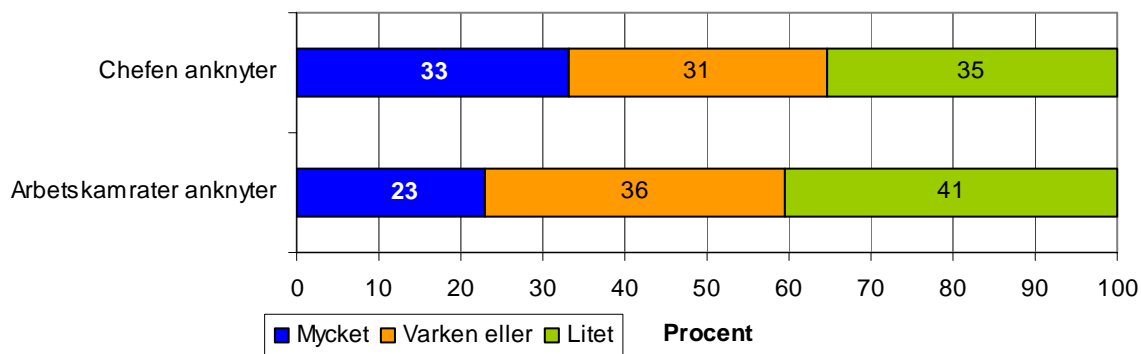


Diagram 8. Om chef och arbetskamrater anknyter till projektet. Procent

En tredjedel av deltagarna tyckte fortfarande att deras arbetsledare eller chef ofta anknöt till projektet och en fjärdedel tyckte att arbetskamraterna fortfarande ofta anknöt till projektet. Med tanke på att det gått ett år och det säkerligen hänt mycket sedan dess på arbetsplatsen och att det finns många aktuella ämnen att samtala om, är detta ett mycket bra resultat.

*Kostcheferna* fick också frågan år 2011 om vad utbildningarna betytt för personalens kompetens. Det är inte fullt möjligt att utifrån de svaren dra slutsatser om huruvida personalens kompetens höjts eller inte, men många kostchefer berättade hur de arbetade aktivt med detta. Dessa resonemang var inte lika tydliga i svaren år 2010. I några kommuner pågick validering; kartläggning, bedömning och värdering av personalens faktiska kunskaper, färdigheter och förmågor. Det innebar exempelvis att den som hade erfarenheter och kunskap motsvarande en kock också fick den befattningen. Det var mycket få kommuner, om ens några, där personalen som arbetade i köken inte hade någon matutbildning. Det var ändå många kostchefer som upplevde att de ändå behövde mer fortbildning bland personalen, men det var snarare ur ett perspektiv om att kunskap är en fortlöpande process.

## Fortsatta behov

Både deltagarna i utbildningarna och kostcheferna fick frågor om var de hade för ytterligare behov av utbildnings- och utvecklingsstöd.

### Hos kostcheferna

Flera kostchefer tog upp behovet av fortsatt utbildning inom nästan det mesta som hade med den offentliga måltiden att göra.

*Intervjuare: Vad har ni för framtida utvecklings- eller utbildningsbehov?*

*Informant: Vi har ju en omsättning på våra kök. Den är ju inte stor, men det är folk som går i pension. Utbildningsbehovet kommer att vara konstant hos oss. Det behövs alltid inspiration om inte annat för måltidspersonalen. Att de får någonting tillbaka och inte bara behöver ge hela tiden. Får utbildningar som de tycker är intressanta. Det behovet kommer att finnas hela tiden, olika typer av utbildningar (Kostchef 13, utvärderingsdel 2).*

När det gällde utbildningsbehovet tog kostcheferna upp att det fanns behov av både teoretiska och praktiska utbildningar. Någon kostchef tog också upp behovet av utbildning i service och bemötande.

*Det som jag känner att min personal skulle behöva ha lite mer av det är ju det här att /.../ de behöver mer inspiration, att man liksom kan komma lite med egna idéer, att man tänkte steget längre. Just bara det här att man förstår ordet Matglädje. Vad är egentligen det? Att man inte bara tänker på det här som ligger på tallriken. Tyvärr så gör ju vår personal det lite också, att man tänker att det bara är det som ligger på tallriken och det är ju bara en liten, liten bit. känner man att det är trevligt runt omkring, går man gärna tillbaka dit även om inte maten varit hundra procent (Kostchef 6, utvärderingsdel 2).*

Några kostchefer tog också upp behovet av ökad samverkan med personal i den verksamhet där köket fanns. Det kunde vara med pedagogisk personal eller med omsorgspersonal för att få ett större helhetstänkande kring måltiden.

*Det är många delar i det här som jag kan se att man behöver vidareutveckla, faktiskt. Jag säger att här har vi en bra kompetens på vår personal. Kompetens är ju något som många gånger är färskvara, man måste uppdatera sig. Man måste alltid ha en dialog med pedagogerna om vad som händer och inte händer. Där kan jag känna att pedagogerna skulle behöva ta ett större ansvar. Jag tror inte att rektorerna förstår att det är de som har elevansvaret, även för kosten trots att vi är en egen enhet. Jag vet att pedagogerna har jättemycket annat. Jag tror någonstans att om man får bra måltider över dagen, med allt vad det innebär, så har vi också bättre resultat i skolorna. Jag är helt övertygad om det. Det är inte alla pedagoger som håller med om det.*

*Där har vi mycket kvar att jobba på, hur man ska få ökad förståelse. Lugna måltider är av vikt, att den är lika prioriterad som att lära sig svenska eller som datakunskap. Lunchrasten är lika viktig. Vi har också fräschat upp direktiven kring pedagogisk måltid. Det har faktiskt kommit som en del i detta [framtagandet av kostpolicyn] (Kostchef 5, utvärderingsdel 2).*

Som tidigare beskrivits hade en del kommuner en separat kostorganisation och kökspersonalen ingick inte i arbetsplatsens organisation eller arbetsplatsträffar. Det vill säga på den enskilda skolan eller äldreboendet. Även i de kommuner där köket låg under rektor eller enhetschef kunde vägen till ett helhetstänkande kring måltiden vara lång. Flera kostchefer tog just upp det här med att samarbeta för gästens skull.

## Hos deltagarna i de praktiska utbildningarna

I den enkät som alla deltagare i de praktiska utbildningarna fick svara på år 2010 och 2011 ställdes frågor om deltagarnas fortsatta behov för att kunna utveckla måltiderna. Deltagarna fick ta ställning till en rad påståenden om vad de behövde inför framtiden för att kunna utveckla måltiderna på sin arbetsplats. De kunde svara "Instämmer helt", "Instämmer delvis", "Tar delvis avstånd" eller "Tar helt avstånd". I diagram 9 har svaren "Instämmer helt" och "Instämmer delvis" förts samman till "Instämmer" svaren "Tar delvis avstånd" och "Tar helt avstånd" har förts samman till "Tar avstånd".



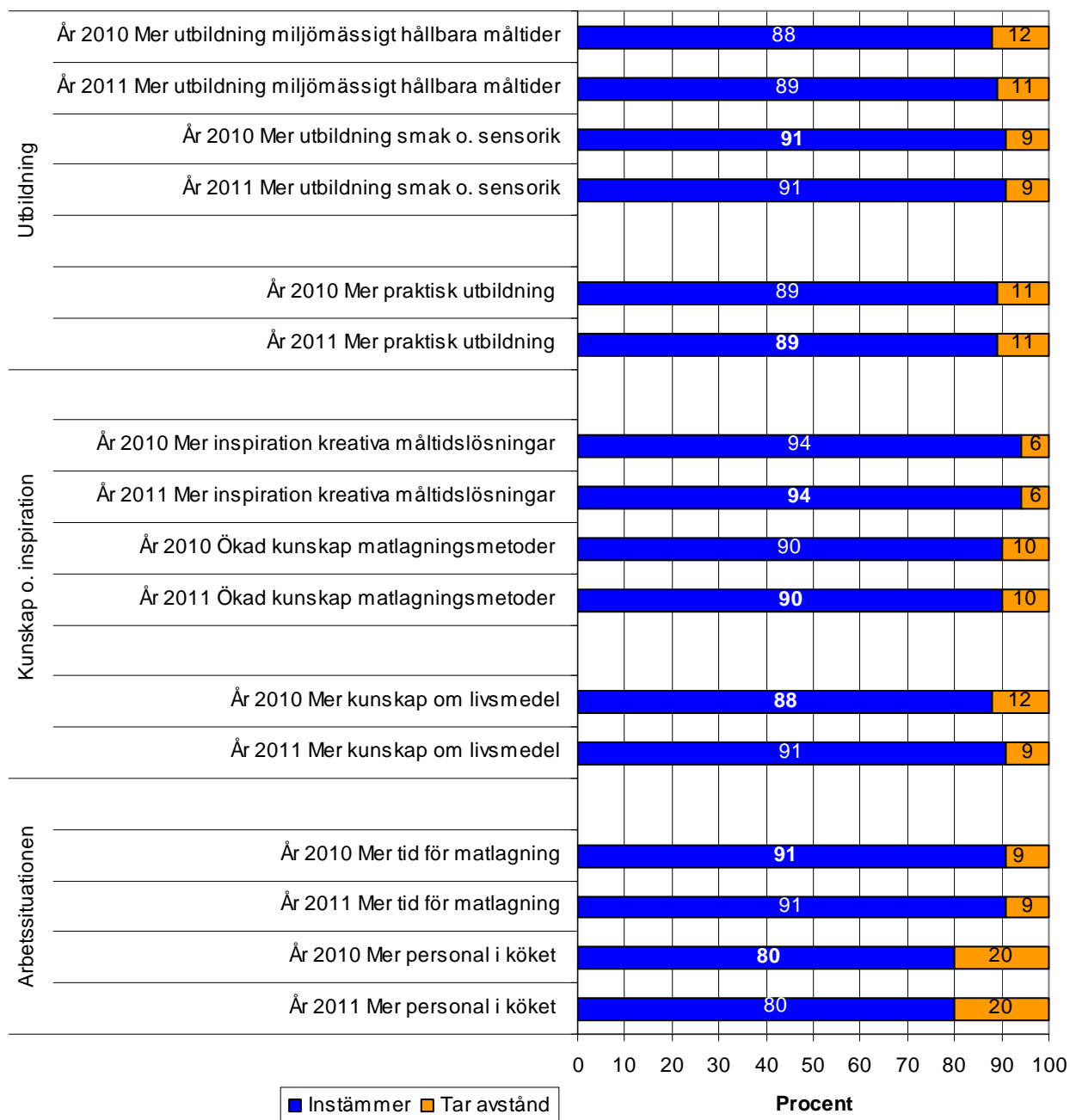


Diagram 9. Vad deltagarna behövde på sin arbetsplats för att utveckla måltiderna, år 2010 och 2011. Procent.

De flesta svarande, minst 80 %, behövde mer *utbildning* om miljömässigt hållbara måltider, om smak och sensorik, matlagningstekniker samt praktisk utbildning i matlagning. Nästan alla svarande, runt 90 %, behövde mer *kunskap och inspiration* till kreativa måltidslösningar, om matlagningstekniker och om livsmedel. När det gällde *arbetsituationen* behövde nästan alla deltagare mer tid för matlagning, 91 %, och fyra femtedelar, 80 %, behövde mer personal i köket.

Som synes behövde deltagarna fortsatt mycket utbildning, kunskap och inspiration, men de behövde också en förbättrad arbetsituation.

## Hos deltagarna i uppföljningen

Deltagarna från utbildningarna år 2010 fick i den uppföljande enkäten år 2011 ta ställning till 10 påståenden om vad de behövde för att kunna utveckla måltiderna. Frågorna handlade om utbildning, upphandling, matgästerna med mera. De kunde svara ”Ja, absolut”, ”Ja, kanske”, ”Nej”, ”Vet inte” och ”Det är redan bra/finns redan”. De båda ja-svaren har först samman till ”Ja” i diagram 10.

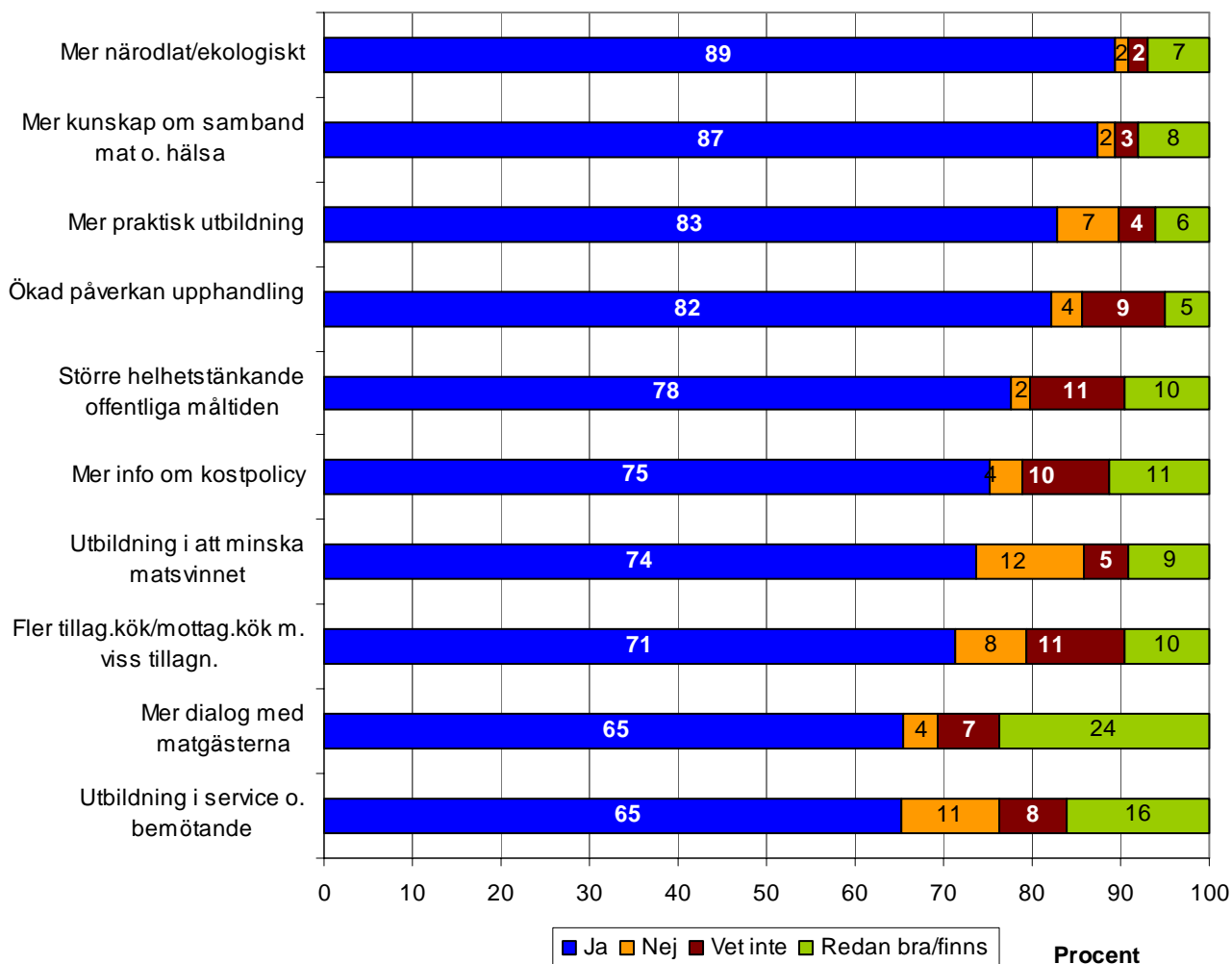


Diagram 10. Vad deltagarna behövde för att utveckla måltiden, år 2011. Procent

Diagram 10 visar att en majoritet av deltagarna från år 2010 fortfarande behövde det mesta för att utveckla måltiden. Fyra femtedelar eller fler tyckte att de behövdes mer närodlade och/eller ekologiska livsmedel, mer kunskap om sambandet mellan mat och hälsa, mer praktisk utbildning och ökade möjligheter att påverka upphandlingen av livsmedel. Ungefär tre fjärdedelar tyckte att de behövde ett större helhetstänkande kring den offentliga måltiden, mer information om kostpolicy, mer utbildning i att minska matsvinnet samt fler tillagningskök alternativt mottagningskök med viss tillagning. Ungefär två tredjedelar behövde mer dialog med matgästerna och utbildning i service och bemötande.

Det var förvånansvärt få som angav svarsalternativet ”Det är bra som det är/finns redan”. Som högst var det en fjärdedel som tyckte att det redan fanns eller att de hade en bra dialog med matgästerna.



Resultaten på de här frågorna om ytterligare behov visar att det finns flera uppgifter för politiker, kostchefer och andra chefer samt för Hushållningssällskapet att ta tag i och arbeta vidare med.



## Sammanfattning och slutsatser

Det är nu dags att sammanfatta och reflektera kring de resultat som framkommit i utvärderingen. Syftet med en kombinerad process- och måltutvärdering är att få kunskap om hur projektet har uppnått sina mål samt att skapa förståelse för projektets möjligheter och begränsningar. Genom att resultatet redovisades under projektets gång kunde utvärderingen även ha ett utvecklande syfte.

### Sammanfattning

I början av år 2010 ansökte Hushållningssällskapet om medel hos Jordbruksverket för att under två år genomföra ett nationellt projekt för att utveckla måltiderna i offentlig förvaltning.

Hushållningssällskapet erhöll i mars 2010 medel från Jordbruksverket för det första projektåret. Under det första knappa projektåret skulle projektet startas upp, utbildningsmaterial tas fram, kommuner skulle bjudas in och 30 utbildningar genomföras i 15 kommuner. Projektet skulle vara avslutat, redovisat och utvärderat till december 2010. Hushållningssällskapet ansökte om medel för ett andra projektår. Medlen beviljades i mars 2011. Även denna gång skulle projektet vara genomfört, avslutat, redovisat och utvärderat till december 2011. Projektet har letts av en styrgrupp med tre personer från Hushållningssällskapet. Det har också haft en referensgrupp.

Totalt har 1 268 enkäter samlats in och bearbetats samt 30 intervjuer genomförts i utvärderingen. Enkäter har delats ut till alla deltagare i de praktiska utbildningarna. Telefonintervjuer har gjorts med de deltagande kommunernas kostchefer år 2010. En uppföljande telefonintervju genomfördes med dem år 2011. Då delades också en uppföljande enkät ut till dem som deltog i de praktiska utbildningarna år 2010. De allra flesta som deltog i de praktiska utbildningarna arbetade i kök. En liten grupp arbetade som omvårdnadspersonal.

### ***Kommunernas måltidsarbete innan projektet***

Det första syftet för projektet var ”att alla som äter i den offentliga verksamheten erbjuds måltider som är goda, hälsosamma och lagad från grunden i nära anslutning till serveringen”. I de flesta av de 15 deltagande kommunerna år 2010 försökte man att laga den mesta maten från grunden. Det var bara i någon enstaka kommun som ganska mycket helfabrikat användes. I de 15 kommuner fanns stora skillnader mellan vad man hade för typ av kök. Tre kommuner hade enbart tillagningskök där all mat lagades och serverades. I en kommun fanns enbart ett centralkök och i tre kommuner fanns en blandning mellan centralkök, mottagningskök och några tillagningskök. I de övriga åtta kommunerna fanns en blandning av tillagningskök, mottagningskök och mottagningskök med viss tillagning.

De 15 kommunerna hade olika kostorganisationer. En del kommuner hade en gemensam kostorganisation där allt som hade med kost att göra administrerades och leddes. I några kommuner var kostorganisationen uppdelad på barn och utbild-

ning samt omsorg. I någon kommun låg allt utom förskolorna under kostenheten. Ansvar för köken i förskolorna låg istället under respektive rektor. Det fanns också kommuner som hade en enhet utan personalansvar för personalen som arbetade i köken. Personalansvaret låg istället under respektive enhetschef eller rektor. Även om dessa resultat enbart kommer från 15 kommuner, kan man anta att denna stora variation överlag finns i kommunerna.

Till projektets mål hörde ”att i samarbete med Miljöstyrringsrådet ge underlag för kravspecifikationer i upphandlingen”. När det gällde upphandling av livsmedel var det olika hur mycket påverkansmöjligheter kostchefen hade. I de kommuner som samarbetade med någon annan kommun om upphandling hade ofta kostchefen mindre möjligheter att påverka upphandlingskriterierna än i de kommuner där kostchefen ansvarade för upphandlingskriterierna.

I projektets syften ingick bland annat att kommunerna skulle ha ”resurser avseende de offentliga måltiderna”. Intervjuerna år 2010 visade att kommunerna hade skiftande resurser till den offentliga måltiden (kökens kvalitet, personalens kompetens, budget, personal med övergripande ansvar såsom kostchef, kostekonom och liknande). I några kommuner ansåg man att resurserna för den offentliga måltiden var bristfälliga och i andra att de var bra.

Deltagarna år 2010 och 2011 fick svara på nio frågor om förutsättningarna kring maten/måltiderna och sin arbetsplats. Överlag var skillnaderna mellan år 2010 och 2011 mycket små och deltagarna tyckte att de hade goda förutsättningar kring maten och på sin arbetsplats. De hade en engagerad och lyhörd arbetsledning. Maten lagades enligt tallriksmodellen, var miljömässigt hållbar och näringsriktig och det användes inte så mycket helfabrikat. De tyckte också att de tog hänsyn till gästernas önskemål om maträtter och att det fanns politiska beslut om att maten skulle vara näringsriktig. Det enda område där förutsättningarna inte var lika bra gällde det politiska stödet. Knappt hälften av deltagarna ansåg att det politiska stödet för bra offentliga måltider var bra.

Personalen fick också göra en rangordning om vad som styrde utbudet av måltiderna (planering, råvaror, maträtter och tillagning). Högst rankat var kvalitet och smak. Enda skillnaden var att år 2011 kom pris på tredje plats och närings- och hälsoaspekter på fjärde plats. År 2010 var det tvärtom. Sist kom tillagningstid, popularitet, ekologiska hänsyn och kökets utrustning.

### ***Arbetet med kostpolicy och upphandling***

Ett av projektets syften innehöll ”att kommunerna har mål avseende de offentliga måltiderna”. Överlag var kommunernas måltidsarbete väldigt skiftande innan de kom med i projektet. De flesta, 14 av de 15 kommunerna, hade inget kostpolitiskt program, kostpolicy eller liknande som var antaget politiskt innan de anmälde sig till projektet. Däremot hade många av kommunerna någon form av direktiv. Det vanligaste gällde ekologiska livsmedel. En viktig anledning till att kommunerna anmält sig till projektet var att det tog ett helhetsgrepp om den offentliga måltiden och inte enbart erbjöd utbildning, utan också ett utvecklingsarbete kring kostpolicy.

När dessa 15 kommuner blev kontaktade hösten 2011 hade 13 av 15 kommuner en politiskt antagen kostpolicy eller var på gång att arbeta fram den. I 3 av 13 kommuner hade beslutet fattats om en kostpolicy. Det vanligaste var dock att arbetet var

på gång, men inga beslut var tagna. Anledningen till att de ett år senare inte var klara för beslut var den långa politiska processen.

En viktig del i arbetet med kostpolicyn var att den inte bara skulle bli en tjänstmannaprodukt skriven av kostchefen. Inför projektets steg 1 anmodades kostchefen att kalla samman en arbetsgrupp som skulle arbeta med att ta fram en kostpolicy. I gruppen kunde ingå politiker, chefer, folkhälsoplanerare med flera. Vid det andra utvärderingstillfället fick kostcheferna frågan om hur de upplevde det politiska engagemanget. I drygt hälften av kommunerna fanns ett stort politiskt engagemang. För kostcheferna i de här kommunerna hade det politiska stödet betydligt mycket och gett kostcheferna en känsla av att den offentliga måltiden var prioriterad. I knappt hälften av kommunerna var det tvärtom – det politiska engagemanget var svagt.

För att en kostpolicy ska vara ett levande dokument behövs att den förankras i verksamheten. Kostcheferna fick frågor om detta också. Genomgående var det kostchefernas ansvar att förankra kostpolicyn. Efter arbetet med kostpolicyn skulle flera kommuner fortsätta med handlingsplaner eller riktlinjer för de olika kommunerna. Det var få kostpolicy-dokument som hade mätbara mål eller nyckeltal. De som hade med något mätbart mål hade exempelvis att 10 % av livsmedlen skulle vara ekologiska. De flesta hade dock mätbara mål i handlingsplanerna för de olika verksamheterna.

I projektet mål ingick också att informera om de riktlinjer för upphandling av livsmedel som Miljöstyrningsrådet tagit fram. I ungefär en tredjedel av de 15 kommunerna fanns någon form av kravspecifikation inför upphandlingen av livsmedel, åtminstone att en del livsmedel skulle vara ekologiska. I en tredjedel av kommunerna fanns upphandlingen av livsmedel beskriven i kostpolicyn.

### ***Deltagandet i utbildningar***

Två av projektmålen handlade om utbildning och kunskapsspridning. De flesta deltagarna i de praktiska utbildningarna tyckte att de hade fått bra information om projektet. Ändå ville drygt hälften ha mer information om det. Utbildningarna har fått mycket positiva omdömen av deltagarna. Alla eller nästan alla tyckte att utbildningarna som helhet, utbildningsmaterialet, matkonsulternas kompetens, genomförandet, de praktiska utbildningarnas innehåll, möjligheten till inspiration, kunskapsnivån samt möjligheten till nya kunskaper var bra.

Det var bara på en punkt som resultaten var något lägre och det var om informationen. Det var ungefär tre fjärdedelar som tyckte att informationen om utbildningarna var bra. Informationen om utbildningarna kom dock inte enbart från Hushållningssällskapet, utan även från chefer eller liknande. Deltagarna fick också göra en bedömning av de utbildningar som de gått. Överlag fick utbildningarna mycket goda omdömen.

### ***Ett år senare***

Redan vid första intervjutillfället var alla kostcheferna mycket nöjda med projektet Fokus Matglädje som helhet. Det hade motsvarat deras behov och gett deras eget arbete en stor skjuts framåt. Till fördelarna med projektet hörde att det vände sig till politiker, chefer, pedagoger, omsorgspersonal och måltidspersonal. En annan

fördel var att den innehöll både praktiska och teoretiska delar. Kostcheferna var lika nöjda ett år senare. Många kostchefer lyfte fram att det som var särskilt bra i projektet var arbetet med kostpolicyn.

Redan vid första utvärderingstillfället lyfte kostcheferna fram att det som var en nackdel med projektet var den korta projekttiden. Från det att de fick veta att de kom med i projektet tills alla tre steg skulle vara klara hade de cirka tre månader på sig. Även vid det andra utvärderingstillfället var det den korta genomförandetiden som kostcheferna tyckte var den största nackdelen. Alltså hade inte kostchefernas synpunkter på projektet som helhet, vad som var särskilt bra och mindre bra, förändrats något nämnvärt från det första utvärderingstillfället till det andra ett år senare.

Deltagarna från år 2010 fick i den uppföljande enkäten år 2011 svara på ett antal frågor om vad projektet inneburit i deras kommun och på deras arbetsplats. En hel del förändringar hade skett sedan projektet genomfördes hösten 2010. Det politiska stödet hade ökat signifikant. Man arbetade aktivt med att ge matglädje till sina gäster, tillagningen av mat från grunden hade ökat och att man pratade ofta om livsmedelskvalitet. Utbildningen hade ökat deltagarnas inspiration och kunskaper. Ett år efter projektets praktiska utbildningar tyckte tre fjärdedelar av deltagarna att recepten var mycket lätta att använda. Drygt hälften tyckte att de praktiska råden som de fått var mycket lätta att använda i köket och närmare hälften tyckte att de hade mycket nytta av utbildningarnas innehåll i sitt arbete. I frågor där den enskilde anställde egentligen inte kunde påverka, utan besluten om förändringar låg både på den närmaste arbetsledaren och på högre beslutsnivåer, hade inte lika stora förbättringar skett. Närmare en tredjedel av deltagarna tyckte att man arbetade enligt utbildningens förslag, en femtedel ansåg att man gjort förbättringar och en tiondel tyckte att det fanns resurser att arbeta enligt utbildningens förslag.

En tredjedel av deltagarna tyckte fortfarande att deras arbetsledare eller chef ofta anknöt till projektet och en fjärdedel tyckte att arbetskamraterna fortfarande ofta anknöt till projektet. Med tanke på att det gått ett år och det säkerligen hänt mycket sedan dess på arbetsplatsen och att det finns många aktuella ämnen att samtala om, är detta ett mycket bra resultat.

### **Fortsatta behov**

Flera kostchefer tog upp behovet av fortsatt utbildning inom egentligen det mesta som hade med måltiden att göra. Några kostchefer tog också upp behovet av ökad samverkan med personal i den verksamhet där köket fanns. Det kunde vara med pedagogisk personal eller med omsorgspersonal för att få ett större helhetstänkande kring måltiden.

När det gäller deltagarna ansåg de flesta att de behövde mer av det mesta. De flesta svarande behövde mer utbildning om miljömässigt hållbara måltider, om smak och sensorik, matlagningsmetoder samt praktisk utbildning i matlagning. De behövde mer kunskap och inspiration till kreativa måltidslösningar, om matlagningsmetoder och om livsmedel. När det gällde arbetssituationen behövde nästan alla deltagare mer tid för matlagning och mer personal i köket.

Detsamma gällde deltagarna som besvarade den uppföljande enkäten år 2011. De behövde det mesta för att utveckla måltiden. Det var förvånansvärt få som angav svarsalternativet ”Det är bra som det är/finns redan”. Resultaten på de här frå-



gorna om ytterligare behov visar att det finns flera uppgifter för politiker, kostchefer och andra chefer samt för Hushållningssällskapet att ta tag i och arbeta vidare med.

## Slutsatser

För det första kan konstateras att Fokus Matglädje är ett mycket väl fungerande projekt med en mycket hög kvalitet i dess genomförande. Projektets ledning och matkonsulterna har tillsammans lyckats att så långt det beror på dem uppnå projektets syfte och målsättning.

Under de två projektåren har projektet med råge uppfyllt *det första målet* om att ”erbjuda 100 utbildningar/utbildningspaket i 50 kommuner där kostenheter/måltidspersonal utifrån sina specifika behov kan välja kompetensfördjupning”. Visserligen är det 48 istället för 50 kommuner som deltagit i projektet. Däremot har de deltagande kommunerna snarare fått del av över 200 utbildningar om man räknar med både teoretiska och praktiska utbildningar. Utöver detta har möten och träffar hållits för att starta och följa upp processen med framtagandet av kostpolicydokument och utveckling av måltidsarbetet.

Gällande *det andra målet* om ”att skapa samordning mellan kommuner för att få en offensiv utveckling av skolornas måltidsverksamhet och kunskapsförmedling om mat” har Hushållningssällskapet utvecklat hemsidan ”[www.fokusmatgladje.nu](http://www.fokusmatgladje.nu)”. Där kan den som är intresserad, både kommuner och andra, få information om projektet, ta del av nyhetsbrev, reportage med mera. Matkonsulterna har också bidragit med kunskap och erfarenhet av arbetet i andra kommuner och på det sättet vidgat perspektivet i den kommun de besökt. Några andra direkta samordningsaktiviteter såsom nätverksträffar eller liknande har dock inte skett, vilket inte heller ingått i projektansökan. Utöver detta har projektledningen arbetat mycket med att nå ut nationellt genom inköp av adressregister till berörda politiker, tjänstemän och nämndordförande samt annonserat i olika branschtidningar. På det sättet nådde exempelvis nyhetsbrevet cirka 8 000 olika personer inom kommunerna.

Projektet har till fullo uppnått *det tredje projektmålet* ”att förmedla kunskap om den offentliga måltidsverksamhetens stora betydelse när det gäller matens betydelse avseende smak, hälsa, miljö, ursprung och kulturbärare”. Deltagare och kostchefer har varit mycket nöjda med den kunskap som förmedlats. Även ett år efter att projektet genomfördes i de 15 första kommunerna finns projektet med i förändringsarbete, receptanvändning, praktiska arbetet i köken med mera. I 13 av 15 kommuner pågår arbetet med att ta fram och fatta beslut om en kostpolicy. I 3 av dessa 13 kommuner var kostpolicyn redan beslutad i kommunfullmäktige vid det andra utvärderingstillfället under hösten 2011.

När det gäller upphandling som var *det fjärde målet* ”att i samarbete med Miljöstyrningsrådet ge underlag för kravspecifikationer i upphandlingen” har Hushållningssällskapet informerat om dessa i kommunerna. Resultaten från utvärderingen visar dock att kommunerna har ganska långt kvar till dess att de använder Miljöstyrningsrådets underlag. Hinder för detta är att det dröjer innan nästa upphandling ska ske, att man har upphandling med andra kommuner och inte kan påverka den så mycket eller att man som kostchef inte överhuvudtaget har så mycket inflytande på upphandlingen.



När det gäller *projektets syften*:

*Att kvalitet, säkerhet och matglädje ska genomsyra måltiderna som serveras inom den offentliga sektorn.*

- *Att alla som äter i den offentliga verksamheten erbjuds måltider som är goda, hälsosamma och lagade från grunden i nära anslutning till serveringen.*
- *Att personal som lagar mat inom offentliga förvaltningar har kunskaper att planera, tillaga och servera god, hälsosam och attraktiv mat som gärna är lagade med råvaror som är närproducerade och/eller hållbart producerade.*
- *Att de deltagande kommunerna i projektet har påbörjat ett långsiktigt förändringsarbete avseende måltidsverksamheten.*
- *Att kommunerna har mål och resurser avseende de offentliga måltiderna (Projektansökan).*

har ingen separat mätning eller undersökning gjorts i utvärderingen om måltiderna verkligen är goda och hälsosamma eller om personal som lagar mat inom offentliga förvaltningar har kunskaper att planera, tillaga och servera god, hälsosam och attraktiv mat. Däremot har många frågor ställts kring om maten var lagad från grunden i nära anslutning till serveringen, om den var lagad med råvaror som är närproducerade och/eller hållbart producerade samt om kommunerna hade mål och resurser avseende de offentliga måltiderna.

Dessutom kan konstateras att allt det som ingår i syftet har tagits upp i de deltagande kommunerna i samtal, diskussioner, föreläsningar och praktiska arbete. När det gäller *det första syftet* och att laga mat från grunden hade alla de 15 kommunerna, som särskilt studerats, intentionen att så långt det var möjligt laga maten från grunden och endast använda de helfabrikat som de ansåg var nödvändiga. De allra flesta kommunerna tyckte att de kommit så långt de kunde i detta arbete och ett fåtal ansåg att de kunde laga mer mat från grunden. När det gällde att laga mat i nära anslutning till gästerna är det en både politisk och ekonomisk fråga. Enbart tre kommuner hade tillagningskök där all mat lagades och serverades. Även om frågan är lyft i projektet om att maten ska vara lagad i anslutning till gästen, är det tveksamt om alla kommuner som deltagit i projektet kommer att nå dit inom en önskvärd tid.

I fråga om *det andra syftet* visar resultaten från den uppföljande enkäten att förvånansvärt mycket av projektet och utbildningarna finns kvar i kommunerna efter ett år. Projektet har ökat kökspersonalens kunskaper och inspiration. På det sättet är syftet så långt det är möjligt att mäta uppfyllt.

Alla deltagande kommuner från år 2010 har idag (december 2011) ett långsiktigt förändringsarbete avseende måltidsverksamheten och därmed är *det tredje syftet* uppfyllt. Av 15 kommuner från år 2010 är 13 kommuner på gång med att få kostpolicy-dokument avseende de offentliga måltiderna. I tre kommuner är kostpolicy-dokumentet redan antagna. På det sättet är den delen av *det fjärde syftet* också uppfyllt. När det gäller resurser avseende den offentliga måltiden är det också en politisk fråga. Projektet har öka medvetenheten om sambandet mellan måltidskvalitet och resurser, men besluten ligger hos politikerna. De medverkande kommunerna hade överlag olika tillgång till resurser. I de kommuner där kostcheferna upp-

levde att resurserna var för knappa, har inte syftet uppfyllts. Detta ligger dock i mycket utanför Hushållningssällskapets påverkansmöjligheter.

*Den enda kritik* som framkommit av projektet i utvärderingen är den korta tiden. Den korta tiden för genomförandet har inneburit att en del kommuner inte hade möjlighet att få med den breda grupp av deltagare som var önskvärt till arbetsgruppen för framtagandet av kostpolicyn och till den teoretiska utbildningen. Den korta tiden har även påverkat utvärderingen. På grund av att slutrapporten skulle vara klar i december 2011 hann inte alla deltagarenkäter från de praktiska utbildningarna lämnas in innan det var dags att avbryta insamlingen för att bearbeta dem och skriva klart rapporten. Det bör dock påpekas att detta förhållande inte är något som Hushållningssällskapet kunnat påverka. Riktlinjerna för projektansökningar och tidsplanen för beslut om projektmedlen har varit styrta av Jordbruksverket som i sin tur får medlen fördelat på årsbasis. Detta är en fråga som är viktig för beslutsfattare att uppmärksamma – att fördelningen av medel även i yttersta ändan påverkar resultaten av beviljade projekt. Att fördela projektmedel på årsbasis försämrar möjligheterna att nå goda resultat i de projekt som beviljats medel och bör därför undvikas.

Slutligen kan sägas att projektet Fokus Matglädje har uppfyllt både sina syften och målsättning så långt det beror på projektet. Deltagarna i projektet, såväl kostchefer som utbildningsdeltagare, är mycket nöjda med projektet. Projektet har utvecklat den offentliga måltiden i de deltagande kommunerna. Dessutom har det fått ett stort genomslag både i de kommuner som projektet genomförts, men också i närliggande kommuner och på nationell nivå. Projektet kan därmed sägas ha blivit en viktig del i regeringens vision om ”Sverige – det nya matlandet”. För nationella projekt lyckas med att få ett nationellt genomslag, men det har Fokus Matglädje lyckats med. Hushållningssällskapet har i projektet Fokus matglädje funnit en projektmodell som stöder både utveckling och utbildning i kommunerna för att utveckla den offentliga måltiden. Det är ett koncept som är väl värt att använda i andra sammanhang. En uppmaning till Jordbruksverket är därför att projektet får medel till att fortsätta i ytterligare ett år och på det sättet ännu mer kunna förverkliga visionen om Sverige som ett nytt matland.



## Utvärderingens metod

I all forskning, från enkla lokala undersökningar till stora, komplexa internationella studier, finns metodfrågor som åtminstone ur ett forskningsperspektiv behöver besvaras och diskuteras. Dessa frågor kan gälla undersökningens syfte, uppläggning, metod, urval, bearbetning, resultatpresentation med mera. Beroende på en undersökningens syfte och målgrupp kan metoddiskussionen vara mer eller mindre utförlig. I det här kapitlet görs en beskrivning och diskussion av metod och genomförande för den forskningsintresserade läsaren.

Syftet med en kombinerad process- och målutvärdering var, som tidigare nämnts, att få kunskap om hur projektet har uppnått sina mål samt att skapa förståelse för projektets möjligheter och begränsningar. Genom att resultatet redovisades under projektets gång kunde utvärderingen även ha ett utvecklande syfte.

### Metod och tillvägagångssätt

I samråd med uppdragsgivaren beslutades att utvärderingen skulle bestå av kombinerad process- och målutvärdering. Utvärderingen utfördes i två delar. Den första delen var oktober 2010 – mars 2011 och den andra var september – november 2011.

Under år 2010 och 2011 delades en *deltagarenkät* ut och samlades in av matkonsulterna i slutet av de praktiska utbildningarna. Totalt har 395 ifyllda enkäter från 15 kommuner lämnats in år 2010. År 2011 inkom 670 enkäter från 26 kommuner. I projektet ingick visserligen 33 kommuner, men alla utbildningar hann inte genomföras innan databearbetningen av enkäterna var tvungen att påbörjas. Enkäten innehöll frågor om hur deltagarna uppfattade sin arbetssituation och kommunens måltidsarbete, hur de uppfattade utbildningarna samt deras behov av ytterligare stöd, se bilaga 1.

Utvärderingen innehöll även *telefonintervjuer* med de 15 kostchefer i de kommuner som deltog i projektet år 2010. Hösten 2010 handlade telefonintervjuerna om deras synsätt på mat i offentlig miljö, på sambandet mellan mat och miljö, arbetssätt med färdiglagad mat eller mat som är lagad från grunden, om de hade något kostpolitiskt program, vilka kravspecifikationer kommunen hade för upphandling med mera, se bilaga 2.

Dessa kostchefer intervjuades återigen hösten 2011, alltså cirka ett år efter att projektet genomförts i deras kommuner. De var en del i en så kallad *eftermätning* av projektet. Då deltog 14 av 15 kostchefer. En kostchef avböjde att delta i telefonintervjun på grund av att en stor omorganisation pågick i kommunen som upptog all tid och som också medförde att arbetet med projektet tillfälligt avstannat. I intervjuerna ställdes frågor om hur deltagandet i projektet påverkat och förändrat deras synsätt och arbetssätt, om det på längre sikt tillfört någon ytterligare kunskap hos måltidspersonalen samt vilka ytterligare behov av stöd som fanns, se bilaga 4. Telefonintervjuerna var som regel 30 till 45 minuter långa. De spelades in för att sedan analyseras kvalitativt.

I eftermätningen ingick också en uppföljande enkät till deltagarna från 2010 års praktiska utbildningar. Enkäten innehöll frågor om projektet, hur mycket av de

kunskaper, recept med mera som förmedlades i utbildningen som tillämpades i det dagliga arbetet, vad personalen såg som möjligheter och hinder för att kunna planera, tillaga och servera god, hälsosam och attraktiv mat samt vad de hade för behov av ytterligare stöd, se bilaga 3. De uppföljande enkäterna skickades med post till kostcheferna för att delas ut till den kökspersonal som deltagit år 2010. Kostcheferna fick en instruktion för hur de skulle gå till väga vid utdelande och insamlande samt med deltagarlistor och svarskuvert. På grund av ett missförstånd fick inte en kommun några enkäter.

Dessutom gjordes en telefonintervju med styrgruppen för att få kunskap om projektet som helhet och hur arbetet med att nå projektets fjärde mål har blivit. Under hela projekttiden skedde också en fortlöpande dokumentgenomgång. Mötesanteckningar, inbjudningar till utbildningar med mera har tillsänts utredaren. På så sätt kunde projektet följas.

## Bearbetning och analys

*Enkäterna* bearbetades i huvudsak kvantitativt. Enkätsvaren har matats in i programmet Excel för att sedan analyseras med hjälp av statistikprogrammet SPSS (Statistical Package for the Social Sciences). I analysen har beräkningar skett av frekvens, medelvärde och olika korstabeller. Den signifikansnivå som använts är 0,05, vilket innebär att sannolikheten för att skillnaden är åstadkommen av slumpfel är fem hundra delar eller mindre.

*Intervjuerna* har skrivits ut, dock inte i sin helhet, utan som stödord och nyckelfraser. De utskrivna intervjuerna har sedan bearbetats och analyserats med hjälp av dataprogrammet N6 (tidigare hette programmet NUD\*IST och förkortningen står för Non-numerical Unstructured Data \* Indexing, Searching, Theorizing).

Den kvalitativa analysen av intervjuer innebär ett sökande efter innebörder och egenskaper. Ett exempel på detta sökande har varit bearbetningen av synpunkter på projektet i de olika intervjuerna. I ett första steg har de olika utsagorna förts samman till olika teman som exempelvis det som varit bra, det som varit mindre bra, önskemål inför framtiden med mera. I det andra analyssteget har olika teman tillsammans gett en bild av vad de intervjuade ansett om projektet. Som ett tredje steg har de olika informanternas uppfattningar jämförts med varandra för att kunna identifiera konvergenser och divergenser mellan olika informanter. Både intervjuerna och de olika temana har lästs igenom flera gånger för att fånga nyanser och detaljer, likheter och skillnader.

De citat som sedan använts i rapporten har skrivits ut ordagrant med bara en varsam redigering för att talspråket skulle bli läsbart. Efter varje citat finns en referens, till exempel "Kostchef 1, utvärderingsdel". Sådana referenser gör att läsaren kan se spridningen på de citeringar som gjorts och från vilken utvärderingsdel de härrör, men inte från vilken kommun de kommit.

## Metoddiskussion

I kvantitativa undersökningar är ofta bortfallet en viktig och svår fråga. I och med att *deltagarenkäten* var en totalundersökning, det vill säga att så gott som alla deltagare svarat på den, är inte bortfallet så stort.

Däremot var bortfallet i den uppföljande enkäten i eftermätningen betydande. Totalt svarade 54 % av deltagarna på enkäten, 203 personer. Det är säkerligen tillvägagångssättet som medfört att andelen svarande var betydligt mindre jämfört med utvärderingsdel 1, även när det tagits hänsyn till deltagarna för den kommun som inte deltog i del 2. Här har enkäten delats ut ett år i efterhand och insamlandet har varit helt beroende på kostchefens engagemang för att få in så många enkäter som möjligt. Ytterligare visar analyser att de som främst svarade på enkäten var måltidspersonal i tillagningskök. Man kan tänka sig att det var lättast för kostcheferna att både dela ut och samla in enkäterna till dem. Det var antagligen svårare för kostcheferna att både dela ut och samla in enkäterna från dem som hade en annan befattning. Det finns dock ingen anledning att anta att det finns något systematiskt bortfall, såsom att de som exempelvis varit mindre nöjda med projektet inte svarat på enkäten. I och med det kan ändå de svar som lämnats in betraktas som tillräckligt representativa för hela gruppen.

Det finns vid de flesta former av datainsamling risk för vissa forskningseffekter, att kontakten med utredaren påverkar resultaten. När utredaren samtalar med deltagare i en *telefonintervju*, behöver man ta med i beräkningen att det kan förekomma en del forskningseffekter.

De forskningseffekter som särskilt kan uppkomma i samband med telefonintervjuer är att de riskerar bli mer kortfattade just på grund av att de sker via en telefon där man inte kan se varandra och tolka varandras kroppsspråk.

En forskningseffekt som särskilt kan förekomma i utvärderingar av olika insatser är att informanterna överdriver det som är bra med insatserna och dess betydelse för målgruppen, för att en liknande verksamhet ska kunna fortsätta.

Andra forskningseffekter är att informanterna ger de svar som de tror att utredaren förväntar sig, förskönar eller svartmålar de företeelser som undersökts. Det är också möjligt att informanterna kan känna en osäkerhet inför vad som kommer att redovisas och därför håller tillbaka en del uppfattningar eller åsikter (se Repstad 1999). Andra möjliga faktorer som påverkar intervjusituationen är om informanten varit stressad eller blivit störd av den omgivande miljön.

Inga av dessa forskningseffekter har kunnat skönjas, men om det innebär att det i några intervjuer har funnits forskningseffekter som intervjuaren inte upptäckt går dessa inte att uttala sig om. Problemen bör dock inte överdrivas eftersom deltagande i en utvärdering också ger möjlighet att reflektera över den egna kommunens arbete, egna åsikterna, önskemål med mera och reflektionen kan i sin tur leda till en större medvetenhet kring kommunens måltidsarbete i samband med det aktuella projektet.

Genom enkäter och intervjuer har utvärderingen fått både bredd och djup. Med djup åsyftas här att man kan få ingående kunskap om hur de intervjuade ser på projektet och med bredd att man kan få kunskap om hur många som delar olika uppfattningar.

## Referenser

Repstad, Pål (1999): *Närhet och distans. Kvalitativa metoder i samhällsvetenskap*. Lund: Studentlitteratur

*Projektansökan 2010-02-10. Bättre mat och måltider inom offentlig förvaltning!*

*Sverige – det nya matlandet. Uppdaterad handlingsplan. Nya jobb genom god mat och upplevelser*. 2010. Landsbyggsdepartementet. Stockholm

<http://www.fokusmatgladje.nu>

<http://www.fhi.se/Vart-uppdrag/Matvanor/>



# Bilaga 1. Deltagarenkät

(Extra rader och logotyper har tagits bort för att spara utrymme)

## VAD TYCKER DU OM PROJEKTET OCH UTBILDNINGEN?

Till deltagare i utbildningar inom projektet "Fokus Matglädje"

### Om utvärderingen

Det här projektet ska utvärderas för att få veta hur det har fungerat, vad som var bra och vad som kan bli bättre. Ett led i utvärderingen är att få veta vad ni som gått utbildningen tycker om den. Ni kommer också att få svara på en enkät hösten 2011. Kostchef eller motsvarande kommer också att intervjuas vid två tillfällen.

Uppdraget att utvärdera projektet har gått till i A. BOIJ AB – Idé- och produktutveckling, med Anita Boij som utredare/forskare. En slutrapport kommer att vara klar i december 2011.

Vi hoppas att Du vill fylla i den här enkäten. Den samlas in av matkonsulten och lämnas oläst vidare till Anita Boij för bearbetning och analys.

### Ifyllandet

Det är frivilligt att besvara enkäten och alla svar kommer att behandlas anonymt.

Besvara frågorna genom att sätta ett kryss för det svar som stämmer bäst för dig. Sätt bara kryss i en ruta om inget annat anges.

De små siffrorna som står efter kryssrutorna är till för bearbetningen av enkäterna.

TACK FÖR DIN MEDVERKAN!

## A. Det handlar om dig och din arbetsplats

### 1. Är du kvinna eller man?

1. Kvinna  2. Man

### 2. Vilket år är du född?

19\_\_\_\_\_

### 3. Vad har du för befattning?

1. Måltidspersonal inom förskola/skola  
 2. Måltidspersonal inom äldreomsorg  
 3. Annan befattning: \_\_\_\_\_

### 4. Arbetsplatsens placering:

1. Landsbygd  2. Mindre tätort utanför centralorten  
 3. Centralorten  4. Stadsdel i storstad

### 5. Vilken typ av kök arbetar du i?

1. Tillagningskök  
 2. Enbart mottagningskök  
 3. Mottagningskök med viss tillagning

## 6. Här följer en rad frågor om förutsättningarna kring maten/måltiderna och er arbetsplats.

Sätt ett kryss i en ruta efter varje påstående.

	Stämmer inte alls	Stämmer delvis	Stämmer ganska bra	Stämmer helt och hållet	Vet inte
a. Det finns politiska beslut i kommunen om att maten ska vara näringsriktig.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
b. Arbetsledningen är lyhörd för personalens idéer när det gäller måltidsverksamheten.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
c. Vi arbetar för att maten ska vara näringsriktig.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
d. Vi arbetar för att maten ska vara miljömässigt hållbar.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
e. Det politiska stödet i kommunen för bra offentliga måltider är svagt.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
f. Vi serverar måltider enligt tallriksmodellen varje dag.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
g. Vi har en engagerad arbetsledning som verkar för att utveckla måltiderna.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
h. Vi försöker ta hänsyn till våra gästers önskemål om maträtter.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
i. Maten som lagas på vår arbetsplats består till stor del av helfabrikat.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.

## 7. Vad anser du styr utbudet av måltider (planering, råvaror, maträtter och tillagning) på er arbetsplats?

Rangordna dessa hänsyn från 1 (viktigast) till 8 (minst viktigt):

- .... Smak
- .... Kvalitet
- .... Pris
- .... Närings- och hälsoaspekter
- .... Ekologiska miljöhänsyn
- .... Tillagningstid
- .... Kökets utrustning
- .... Popularitet

## B. Det handlar om projektet och utbildningen

### 8. Vad tycker du om den information som du har fått om projektet "Fokus Matglädje"?

- 1. Jag har inte fått någon information
- 2. Mycket bra
- 3. Ganska bra
- 4. Varken bra eller dålig
- 5. Ganska dålig
- 6. Mycket dålig

### 9. Skulle du vilja ha mer information om projektet?

1. Ja  
 2. Nej  
 3. Jag vet inte

### 10. Här följer en rad påståenden att ta ställning till om utbildningarna som helhet.

Sätt ett kryss i en ruta efter varje påstående.

Om du gått flera utbildningar – ange det alternativ som bäst stämmer in på alla utbildningarna tillsammans.

Vad tycker du om...	Mycket bra	Ganska bra	Varken bra eller dåligt	Ganska dåligt	Mycket dåligt
a. Informationen om utbildningarna?	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
b. Basutbildningens teoretiska innehåll?	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
c. De praktiska utbildningarnas innehåll?	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
d. Kunskapsnivån på utbildningarna?	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
e. Utbildningarna gett nya kunskaper?	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
f. Utbildningarna gett inspiration?	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
g. Utbildningarnas genomförande? (blandning av teori, praktiskt arbete, erfarenhetsutbyte)	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
h. Utbildningsmaterialet?	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
i. Matkonsulternas kompetens?	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
j. Utbildningarna som helhet?	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.

### 11. Den här utbildningen har innehållit olika delar. Vad tyckte du om den eller de delar som du deltagit i?

Sätt en ring runt den siffran på skalan som stämmer bäst överens med styrkan i din åsikt. Siffran 1 betyder

"Mycket dålig" och siffran 10 betyder "Mycket bra". Gränsen mellan dåligt och bra går mellan siffrorna 5 och 6.

Mitt helhetsintryck av...	Mycket dålig					Varken bra eller dålig					Mycket bra					Har inte gått den
a. Den teoretiska basutbildningen (Mat i förskola/skola/äldreomsorg)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10						<input type="checkbox"/> 11.
b. Den praktiska utbildningen i matlagning om: -Rätt val - fiskmåltider	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10						<input type="checkbox"/> 11.
c. -Rätt val - vegetariskt/sallader/ grönsaker/potatis	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10						<input type="checkbox"/> 11.
d. -Rätt val - köttmåltider	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10						<input type="checkbox"/> 11.
e. -Rätt val - mellanmål, aptitretare, sängfösare	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10						<input type="checkbox"/> 11.

**12. Här följer några påståenden om vad du anser att ni behöver inför framtiden på er arbetsplats för att kunna utveckla måltiderna.**

*Sätt ett kryss i en ruta efter varje påstående.*

<b>Vi behöver:</b>	<b>Instämmer helt</b>	<b>Instämmer delvis</b>	<b>Tar delvis avstånd</b>	<b>Tar helt avstånd</b>
a. Mer kunskap om livsmedel.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.
b. Ökad kunskap om matlagningsmetoder.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.
c. Mer inspiration för kreativa måltidslösningar.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.
d. Mer tid för matlagning i egna köket.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.
e. Mer praktisk utbildning i matlagning.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.
f. Mer utbildning i smak och sensorik.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.
g. Mer utbildning i miljömässigt hållbara måltider.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.
h. Mer personal i köket.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.
i. Mer tid för matlagning.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.
j. Annat: _____				

**Om du har några övriga kommentarer om projektet kan du skriva dem här:**

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

**Här är enkäten slut.**

**Tack för Din medverkan!**

# Bilaga 1. Telefonintervju kostchefer, 2010

## Utvärderingen

Jag skulle gärna vilja att vi börjar med att du berättar vilken befattning du har?

Hur stor är kommunen som du arbetar i?

Vad ingår i ditt ansvarsområde (alla förskolor, grundskolor, gymnasieskolan, äldreboenden)?

Har du det övergripande arbetsgivaransvaret?

Har du också ansvar för upphandling av livsmedel?

Hur många portioner lagar ni varje dag (till förskolan, grundskolan, äldreomsorgen)?

## Innan projektet

*Jag tänkte att vi ska prata lite om ert måltidsarbete innan ni började det här projektet.*

Har du fått några direktiv från politiker kring upphandlingen (köpa närodlat, ekologiskt)?

Hade ni någon kostpolicy i kommunen?

Hade ni ett tillagningskök för hela kommunen/stadsdelen, tillagningskök på alla förskolor/skolor/äldreboenden eller en blandning av tillagningskök och mottagningskök (cook and chill)?

Vad tänker du om det systemet?

Lagade ni all mat från grunden eller hade ni mycket helfabrikat?

Vad har du för tankar kring det?

## Projektet

Hur fick ni information om det här projektet?

Vem tog initiativ till att anmäla ert intresse till att vara med?

Vad är anledningen till att ni ville vara med i det projektet?

Har ni gjort steg 1 i projektet nu med ett möte med HS, kommunledning/nämnd med flera?

Vilka funktioner var med på mötet?

Vad tyckte du om det mötet?

Har ni också gjort steg 2 med basutbildning?

Vad tyckte du om den?

Har ni också genomfört några praktiska utbildningar?

Vilka har ni valt?

Har du varit med på någon eller vad har du hört för synpunkter om de praktiska utbildningarna?

Har ni också genomfört steg 3?

Vad tyckte du om det mötet?

Vad tycker du om projektet som helhet så här långt?

Vad har varit särskilt bra?

Vad har varit mindre bra?

Har projektet hittills uppfyllt era förväntningar?

Har det hittills uppfyllt era behov?

## Syfte och mål

*Ett av syftena med projektet är "Att alla som äter i den offentliga verksamheten erbjuds måltider som är goda, hälsosamma och lagad från grunden i nära anslutning till serveringen."*

Vad tänker du om det?

*Ett annat syfte är "Att personal som lagar mat inom offentliga förvaltningar har kunskaper att planera, tillaga och servera god, hälsosam och attraktiv mat som gärna är lagade med råvaror som är närproducerade och/eller hållbart producerade."*

Vad tänker du om det?

*Ett tredje syfte är "Att de deltagande kommunerna i projektet har påbörjat ett långsiktigt förändringsarbete avseende måltidsverksamheten."*

Vad tänker du om det?

*Ett fjärde syfte är "Att kommunerna har mål och resurser avseende de offentliga måltiderna."*

Vad tänker du om det?

## Övrigt

Finns det något mer som du vill tillägga?

## Bilaga 3. Uppföljande enkät, 2011

### UPPFÖLJNING AV PROJEKTET ”FOKUS MATGLÄDJE”

Till deltagare i praktiska utbildningarna inom projektet ”Fokus Matglädje”

#### FÖR ATT BLI UPPDATERAD I VAD PROJEKTET FOKUS MATGLÄDJE HANDLAR OM – LÄS GÄRNA RUTAN NEDANFÖR FÖRST!

##### **Syftet med projektet**

- Att alla som äter i den offentliga verksamheten erbjuds måltider som är goda, hälsosamma och lagad från grunden i nära anslutning till serveringen.
- Att personal som lagar mat inom offentliga förvaltningar har kunskaper att planera, tillaga och servera god, hälsosam och attraktiv mat som gärna är lagade med råvaror som är närproducerade och/eller hållbart producerade.
- Att de deltagande kommunerna/stadsdelarna i projektet har påbörjat ett långsiktigt förändringsarbete avseende måltidsverksamheten.
- Att kommunerna/stadsdelarna har mål och resurser avseende de offentliga måltiderna.

Fokus Matglädje bestod av tre olika steg – vart och ett med målet att stärka samarbetet och utveckla ny kompetens inom kommunernas offentliga måltidsverksamhet. Steg 1 var möte med representanter för kommunledning/nämnd, skolledare och kostchef. Steg 2 var utbildning för personal inom offentlig verksamhet. Ni som måltidspersonal deltog främst i steg 2 som bestod av en teoretisk basutbildning om bra mat i skola/förskola/äldreomsorg och en praktisk utbildning som hade tre olika inriktningar: fisk, vegetariskt/sallader, kött eller mellanmål. Varje kommun kunde välja minst två olika inriktningar och fördelade ofta de praktiska utbildningarna mellan olika personalgrupper. Steg 3 var utvärdering och fortsatt förändringsarbete.

##### **Om utvärderingen**

Det har nu gått ungefär ett år sedan du var med i någon av de praktiska utbildningarna inom projektet ”Fokus matglädje”. I den här andra delen av utvärderingen är det dags att följa upp projektet för att se hur mycket av metoder, tips och idéer som fortfarande används. Även kostchef eller motsvarande kommer att intervjuas.

Det är Anita Boij i A. BOIJ AB – Idé- och produktutveckling som fortsätter att genomföra utvärderingen. En slutrapport kommer att vara klar i december 2011.

Vi hoppas att du vill fylla i den här enkäten. Den samlas in av kostchefen och lämnas oläst vidare till Anita Boij för bearbetning och analys.

##### **Ifyllandet**

Det är frivilligt att besvara enkäten och alla svar kommer att behandlas anonymt.

Besvara frågorna genom att sätta ett kryss för det svar som stämmer bäst för dig. Sätt bara kryss i en ruta om inget annat anges.

De små siffrorna som står efter kryssrutorna är till för bearbetningen av enkäterna.

TACK FÖR DIN MEDVERKAN!

### A. Det handlar om dig och din arbetsplats

#### 1. Är du kvinna eller man?

1. Kvinna                       2. Man

#### 2. Vilket år är du född?

19\_\_\_\_\_



### 3. Vad har du för befattning?

1. Måltidspersonal inom förskola/skola  
 2. Måltidspersonal inom äldreomsorg  
 3. Annan befattning: \_\_\_\_\_

4. Arbetsplatsens placering:  1. Landsbygd  2. Mindre tätort utanför centralort  
 3. Centralort  4. Stadsdel i storstad

### 5. Vilken typ av kök arbetar du i?

1. Tillagningskök  
 2. Enbart mottagningskök  
 3. Mottagningskök med viss tillagning

## B. Det handlar om projektet

### 6. Här följer en rad frågor om vad projektet inneburit i er kommun och på din arbetsplats.

Sätt ett kryss i en ruta efter varje påstående.

	Stämmer inte alls	Stämmer delvis	Stämmer ganska bra	Stämmer helt och hållet	Vet inte
a. Det finns en politiskt antagen kostpolicy för vår verksamhet.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
b. Jag har känner till kostpolicyn och dess innehåll.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
c. Det politiska stödet för bra offentliga måltider har ökat.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
d. På min arbetsplats har vi ökat tillagningen av mat från grunden.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
e. På min arbetsplats används nu mer närproducerade livsmedel än före utbildningen.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
f. På min arbetsplats används nu mer ekologiska livsmedel än före utbildningen.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
g. På min arbetsplats använder vi en del av recepten från utbildningen.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
h. På min arbetsplats arbetar vi aktivt för att ge matglädje till våra gäster.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
i. Matgästerna har blivit mer nöjda efter utbildningen.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
j. Vi har nu mer erfarenhetsutbyte med matgästerna än före utbildningen.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
k. På min arbetsplats pratar vi ofta om livsmedelskvalitet.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
l. Utbildningen har ökat mina praktiska och teoretiska kunskaper.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
m. Utbildningen har ökat min inspiration i matlagningen.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.

### 7. Hur ofta anknyter er arbetsledare/chef till projektet "Fokus Matglädje"?

1. Mycket ofta  
 2. Ganska ofta  
 3. Varken ofta eller sällan  
 4. Ganska sällan  
 5. Mycket sällan  
 6. Vet inte

### 8. Hur ofta anknyter någon arbetskamrat till projektet "Fokus Matglädje"?

1. Mycket ofta  
 2. Ganska ofta  
 3. Varken ofta eller sällan  
 4. Ganska sällan  
 5. Mycket sällan  
 6. Vet inte

### 9. Det var ungefär ett år sedan du deltog i projektet. Vi skulle vilja veta vad du i efterhand tycker om projektet.

Sätt ett kryss i en ruta efter varje påstående.

	Mycket	Ganska mycket	Varken mycket eller lite	Ganska lite	Lite
a. Har du haft nytta av utbildningens innehåll i ditt arbete?	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
b. Var de praktiska råd ni fick lätta att använda i köket?	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
c. Var recepten ni fick lätta att använda?	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
d. Har ni gjort förbättringar på din arbetsplats efter utbildningen?	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
e. Finns det resurser ( <i>tid, pengar, personal, engagemang</i> ) för att arbeta på det sätt som utbildningen föreslog?	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
f. Arbetar ni på det sätt som utbildningen föreslog ( <i>se sidan 1</i> )?	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.

## C. Det handlar om framtida behov

### 10. Här följer några påståenden om vad du anser att ni behöver inför framtiden på er arbetsplats för att fortsätta utveckla måltiderna.

Sätt ett kryss i en ruta efter varje påstående.

Vi behöver:	Ja, absolut	Ja, kanske	Nej	Vet inte	Det är redan bra/ finns redan
a. Mer information om kommunens kostpolicy.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
b. Ett större helhetstänkande kring den offentliga måltiden.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
c. Ökade möjligheter att påverka upphandlingen av livsmedel.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.

<i>Vi behöver:</i>	Ja, absolut	Ja, kanske	Nej	Vet inte	Det är redan bra/ finns redan
d. Mer närodlat och/eller ekologiska råvaror.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
e. Mer kunskap om sambandet mellan mat och hälsa.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
f. Mer praktisk utbildning.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
g. Fler tillagningskök eller mottagningskök med viss tillagning	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
h. Mer dialog med matgästerna.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
i. Utbildning i service och bemötande	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
j. Utbildning i hur man minskar matsvinnet.	<input type="checkbox"/> 1.	<input type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.
k. Annat: _____					
_____					

Övriga kommentarer om projektet kan du skriva här:

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

Här är enkäten slut.

LÄGG ENKÄTEN I DET MEDFÖLJANDE KVERTET OCH FÖRSLUT DET.

Tack för Din medverkan!

## Bilaga 4. Telefonintervju kostchefer, 2011

### Efter projektet

*Det har nu gått ungefär ett år sedan ni var med i Fokus Matglädje. Jag tänkte vi skulle prata om hur ert arbete ser ut idag. En del i projektet var att ni skulle ta fram en måltids/kostpolicy. Har ni nu någon måltids/kostpolicy i kommunen?*

När antogs den ungefär?

För hur lång tid gäller den?

Vad innehåller den i stort?

Skulle du ha möjlighet att skicka den till mig?

Hur påverkar måltids/kostpolicy er verksamhet?

Hur har politikernas engagemang varit när det gäller måltids/kostpolicy?

Hur följer ni upp måltids/kostpolicy?

Hur förankras den i verksamheten?

Följer ni upp den med specifika frågor? Nyckeltal?

*Projektet skulle också ge underlag för kravspecifikation i upphandlingen av livsmedel.*

Har ni tagit fram någon kravspecifikation för upphandling av livsmedel?

Skulle du ha möjlighet att skicka den till mig?

Har ni ändrat er upphandling av livsmedel något?

*Ni fick också del av flera utbildningar. Har utbildningarna lyft kökspersonalens teoretiska och praktiska kunskaper?*

Har den engagerat ytterligare personal i måltidsfrågorna (pedagoger, omsorgspersonal, rektorer, verksamhetschefer)?

Har ni använt några recept och tips från utbildningarna?

Har projektet varit ett stöd i matsedelsplanering?

*Nu när det har gått ett år och du fått lite distans till projektet. Vad tycker du om projektet som helhet?*

Vad har varit särskilt bra?

Vad har varit mindre bra?

### Projektets långsiktiga syften

*Ett av syftena med projektet är "Att alla som äter i den offentliga verksamheten erbjuds måltider som är goda, hälsosamma och lagad från grunden i nära anslutning till serveringen."*

Hur långt tycker du att ni kommit med det?

Hur har projektet varit ett stöd i detta för er?

*Ett annat syfte är "Att personal som lagar mat inom offentliga förvaltningar har kunskaper att planera, tillaga och servera god, hälsosam och attraktiv mat som gärna är lagade med råvaror som är närproducerade och/eller hållbart producerade."*

Hur långt tycker du att ni kommit med det?

Hur har projektet varit ett stöd i detta för er?

*Ett tredje syfte är "Att de deltagande kommunerna i projektet har påbörjat ett långsiktigt förändringsarbete avseende måltidsverksamheten."*

Hur långt tycker du att ni kommit med det?

Hur har projektet varit ett stöd i detta för er?

*Ett fjärde syfte är "Att kommunerna har mål och resurser avseende de offentliga måltiderna."*

Hur långt tycker du att ni kommit med det?

Hur har projektet varit ett stöd i detta för er?

### Framtiden

Vad har ni framtida utvecklingsbehov eller utbildningsbehov?

### Övrigt

Finns det något mer som du vill tillägga?

# Tidigare rapporter

Om inte annat anges är Anita Boij ensam författare till nedanstående rapporter.

## Arbetsmiljö, kvalitetsarbete och organisationsförändringar

- Församlingssamgånganden i Visby stift. Utvärdering av klockares, ordförandes, kyrkoherdars och stiftslednings åsikter
- *Kvalitetsarbete som nödvändighet*. Slutrapport från utvärderingen av det BRUK-baserade kvalitetsarbetet i förskola och grundskola, Vänersborgs kommun
- *Kvalitetsarbete som process eller tvång*. Delrapport 2 från utvärderingen av det BRUK-baserade kvalitetsarbetet inom förskola och grundskola i Vänersborg
- *Kvalitetsarbete i förskola och grundskola, Vänersborg*. Delrapport 1 av det påbörjade BRUK-baserade kvalitetsarbetet
- Ljudmiljön inom förskolan. Kartläggning av två förskolor i Skövde kommun inför ett pedagogiskt pilotprojekt
- *Missbruksvård i Lidköpings kommun*. Uppföljning av utredning, beviljade insatser och eftervård

## Drogförebyggande arbete

- *Att arbeta tobakspreventivt med ungdomar*. Utvärdering av tre projekt som delvis finansierats av Statens folkhälsoinstitut
- *Compass*. Slutrapport från ett förebyggande skolprojekt. Anita Boij & Zelma Fors
- *Drogvanor i årskurs 9 Skara 2008* (för undersökningen ansvarade Centralförbundet för alkohol- och narkotikaupplysning)
- *Drogvanor i årskurs 9 i grundskolan och årskurs 2 i gymnasiet, Skövde 2008* (för undersökningen ansvarade Centralförbundet för alkohol- och narkotikaupplysning)
- *Drogvanor i gymnasiet, år 2 Skara 2010* (för undersökningen ansvarade Centralförbundet för alkohol- och narkotikaupplysning)
- *Kunskapsförsörjning och samordning om tobak*. Utvärdering av ett projekt i Göteborgs stad
- *Tobaksfri grundskola – fem år senare*. Utvärdering av vad som finns kvar på skolorna av ett flerkomponentsprogram
- *Tobaksfri gymnasieskola*. Utvärdering av ett utvecklingsprojektet för framtagandet av ett flerkomponentsprogram
- *Tobaksprevention och invandrargrupper*. Utvärdering av ett fortsättningsprojekt i Göteborgs stad.
- *Ungdomars hälsa och drogvannor 2008*. En undersökning bland niondeklassare i sju kommuner i Skaraborg
- *Ungdomars hälsa och drogvannor i Vara 2009*. Undersökning bland niondeklassare
- *Ungdomars hälsa och drogvannor*. En undersökning bland niondeklassare i sex kommuner i Skaraborg år 2002

## Folkhälsa

- *Att göra barnkonventionen känd och använd i Götene kommun*. Utvärdering av ett utvecklingsarbete år 2010
- *En meningsfull ålderdom*. Undersökning i Skövde kommun av äldres tankar kring boende, omvårdnad och IT-teknologi
- *Folkhälsoakademin*. Utvärdering av ett samarbetsprojekt mellan Västra Götalandsregionen i Sverige och Zemgale planeringsregion i Lettland. Anita Boij med flera
- *Hälsofrämjande fysisk aktivitet*. Kartläggning av sådan verksamhet i grundskola och gymnasium på Gotland
- *Kraftsamling mot klamydia i Skaraborg*. Utvärdering av gymnasieelevernas uppfattningar
- *Kraftsamling mot klamydia i Trestadsområdet*. Utvärdering av gymnasieelevernas uppfattningar
- *Skolmaten i Hjo kommun*. Elevers matvanor och åsikter om skolmaten i år 3, 6 och 9
- *Kultur- och fritidsvanor i Gullspångs kommun*. Undersökning av olika åldersgruppers vanor, intressen och hälsa
- *Skolmaten i Hjo, Mariestad, Skövde, Tibro och Töreboda år 2010*
- *Skolmatsundersökning*. Elevers matvanor och åsikter om skolmaten i en 6–9 skola i Töreboda
- *Äta för livet*. Undersökning av uppfattningar om skolmaten bland elever, lärare och föräldrar i Skövde kommun

### Skola och utbildning

- *Att leva med både diabetes och celiaki.* Undersökning om familjernas livssituation och tankar kring en föräldrautbildning i Västra Götaland
- *Att stärka föräldraskapet.* Uppföljning av insatser riktade till föräldrar med barn i grundskolans år 7, Gotlands kommun
- *Barnmatsinformation på teckenspråk.* Utvärdering av en matutbildning för barndomsdöva föräldrar
- *Delutvärdering av Mateko.* En satsning för ökat användande av ekologiska livsmedel i storhushåll. Joacim Andersson & Anita Boij
- *Den nationella kampanjen Hitta stilen.* Utvärdering med ett elevperspektiv år 2008 – 2009
- *Föräldrautbildning om mat för överkänsliga barn.* Utvärdering av deltagares och projektlednings åsikter om utbildningen
- *Integrationsfrämjande konsumtionsutbildning.* Utvärdering av en utbildningsmodell för invandrade småbarnsfamiljer
- *Livsstil och hälsa.* Utvärdering av ett pilotprojekt inriktat på elever, skolpersonal och föräldrar i grundskolans år 5–7
- *Matstart.* Utvärdering av en matutbildning för småbarnsföräldrar. Anita Boij & Agneta Zetterlund
- *Smarta Matval.* Utvärdering av matutbildningar för småbarnsföräldrar samt personal i förskolan inom Uppsala län
- *Stödet till familjer med barn som har både diabetes och celiaki.* Undersökning om familjernas samhällsstöd och tankar kring en nationell föräldrautbildning
- *Studerandes trivsel och lärande.* Sammanställning av en studerandeenkät genomförd vid Vuxenutbildningen i Falköping
- *Vad betyder livsmedelsmärkningen?* Utvärdering av en regional försöksstudie för småbarnsföräldrar med invandrarbakgrund

### Socialtjänst, omsorg, omvårdnad och rehabilitering

- *Anhörigstöd i Skaraborg.* Utvärdering av ett samverkansprojekt mellan 15 kommuner, primärvård och sjukhus år 2006–2009 (utgiven av Skaraborgs Kommunalförbund Socialtjänst FoU)
- *Anhörigstödet i Falköping, Grästorp och Tidaholm.* Utvärdering av tre projekt år 2007–2009
- *Anhörigstöd i Hjo kommun.* Utvärdering av ett projekt år 2007 – 2009
- *Att få Chansen igen.* Slutrapport från utvärderingen av samverkansprojektet Chansen i Falköping
- *Boendetrappan i Mariestad och gemensamt Beroendecentrum för Mariestad, Töreboda och Gullspång.* Utvärdering av två projekt inom beroendevården år 2008–2010
- *Boendetrappan i Lidköping.* Utvärdering av en heltäckande vårdkedja för missbrukare på hemmaplan år 2006–2009 (utgiven av Skaraborgs Kommunalförbund Socialtjänst FoU)
- *Edvin i fokus.* Utvärdering av ett gemensamt arbete för barn och unga i Skara kommun
- *Fältverksamheten i Lidköping.* Utvärdering av olika intressenters åsikter och uppfattningar
- *Förslag om ett FoUU-arbete i formaliserad samverkan mellan folkhälsoenheten, hälso- och sjukvårdsförvaltningen samt socialförvaltningen i Gotlands kommun*
- *Föräldrastöd i Fyrbodalen.* Utvärdering av Etapp 2 i ett samverkansprojekt
- *Föräldrastöd i Fyrbodalen.* Utvärdering av Etapp 3 i ett samverkansprojekt
- *Kvinnofridsarbetet i Götene och Lidköpings kommuner.* Utvärdering av ett ettårigt utvecklingsprojekt
- *Livet blir bättre.* Utvärdering av verksamheten med personliga ombud i Skaraborg år 2002–2006. (utgiven av Skaraborgs Kommunalförbund Socialtjänst FoU)
- *Medlingsverksamhet och stöd till unga brottsutsatta.* Utvärdering av en verksamhet och ett projekt i Västra Skaraborg
- *Missbruksvård i Lidköpings kommun.* Uppföljning av utredning, beviljade insatser och eftervård
- *”På väg” i Töreboda kommun.* Utvärdering av ett projekt inom äldreomsorgen. (utgiven av Skaraborgs Kommunalförbund Socialtjänst FoU)
- *Rehabilitering på väg.* En pilotstudie av effekterna av rehabilitering för individer med stressrelaterade symtom vid Mössebergs Rehabcenter i Falköping. Hugo Westerlund & Anita Boij
- *Äldres livssituation och behov av stöd.* Undersökning i Hjo kommun bland personer födda år 1928 eller tidigare
- *Äldres livssituation och behov av stöd i Karlsborgs kommun.* Undersökning bland personer födda år 1923 och 1928





Anita Boij är teologie doktor i religionssociologi. Sedan 2002 har Anita Boij, som biträdande forskningschef på Forskningsstation Mösseberg, arbetat med utvärderingar, utredningar och undersökningar inom samhällets välfärdsområde. Från och med 2005 arbetar Anita Boij som anställd utredare och forskare hos A. BOIJ AB. Under åren har uppdragsgivarna varit Västra Götalandsregionens folkhälsokommitté, Statens Folkhälsoinstitut, Hushållningssällskapet, Skaraborgs kommunalförbund, Fyrbodals kommunalförbund, A Non Smoking Generation, Göteborgs stad, olika kommuner i framför allt Skaraborg med flera.

A. BOIJ AB ägs och drivs av Arne Boij som har cirka femtio års erfarenhet av företagande inom teknik och idéproduktion, främst som konstruktör och ledningsansvarig för en liten småföretagsgrupp. Vid sidan av nämnda försörjningsinriktade verksamhet har Arne Boij i mer än femtio år systematiskt studerat och forskat i frågor som avser de rättsgrundande momenten för etik, normgivningsmakt och rättstillämpning av enskild och allmännyttig betydelse. Företaget har på så sätt ett brett kontaktnät av sakkunniga inom olika samhällsvetenskapliga områden.

---

**A. BOIJ AB**  
Chef: Arne Boij  
Telefon: 0140-180 15  
Postadress: Box 178  
573 22 Tranås  
Kontor och besöksadress: Skogsgatan 7

Organisationsnummer: 556311-1136  
Innehar F-skattsedel

Utredare / forskare: **Anita Boij**  
Telefon: 0500-42 15 14  
Mobiltelefon: 0708-42 15 14  
Post- och besöksadress: Skattegården, Hallum  
541 94 Skövde  
E-post: anita@boij.net

# Fokus Matglädje

Fokus Matglädje har varit ett nationellt projekt i Hushållningssällskapets regi. Syftet med projektet var att kvalitet, säkerhet och matglädje skulle genomsyra måltiderna som serveras inom den offentliga sektorn. Projektet har delfinansierats av Jordbruksverket. Totalt har 3 898 personer i 48 kommuner deltagit i projektet. Fokus Matglädje har bestått av tre olika steg. Det första steget var möte med representanter för kommunledning/nämnd, skolledare och kostchef. Då startades bland annat kommunernas utvecklingsarbete med framtagande av en kostpolicy. Det andra steget var utbildning för personal inom den offentliga måltidsverksamheten. Då genomfördes tre till tre utbildningar; en basutbildning och två eller tre praktiska utbildningar beroende på projektår. Basutbildningen vände sig till en bred grupp av personal. Det kunde vara kökspersonal, pedagoger, rektorer, politiker med flera. När det gäller de praktiska utbildningarna var de riktade till kökspersonal. Det tredje steget handlade om utvärdering och fortsatt förändringsarbete.

Utvärderingen visar att Fokus Matglädje har varit ett mycket väl fungerande projekt med en mycket hög kvalitet i dess genomförande. Projektets ledning och matkonsulterna har tillsammans lyckats att så långt det beror på dem uppnå projektets syfte och målsättning.

Efter ett år hade 13 av de 15 kommuner som deltog under det första projektåret en *politiskt antagen kostpolicy* eller var på gång att arbeta fram den. Anledningen till att alla inte var klara för beslut var den långa politiska processen. Utbildningarna har fått mycket positiva omdömen av deltagarna. Alla eller nästan alla tyckte att utbildningarna som helhet, utbildningsmaterialet, matkonsulternas kompetens, genomförandet, de praktiska utbildningarnas innehåll, möjligheten till inspiration, kunskapsnivån samt möjligheten till nya kunskaper var bra.

Redan vid första intervjutillfället var alla kostcheferna *mycket nöjda med projektet Fokus Matglädje som helhet*. Det hade motsvarat deras behov och gett deras eget arbete en stor skjuts framåt. Till fördelarna med projektet hörde att det vände sig till politiker, chefer, pedagoger, omsorgspersonal och måltidspersonal. En annan fördel var att den innehöll både praktiska och teoretiska delar. Kostcheferna var lika nöjda ett år senare. Många kostchefer lyfte fram att det som var särskilt bra i projektet var arbetet med kostpolicyn.

Redan vid första utvärderingstillfället lyfte kostcheferna fram att det som var *en nackdel med projektet* var den korta projektiden. Från det att de fick veta att de kom med i projektet tills alla tre steg skulle vara klara hade de cirka tre månader på sig. Även vid det andra utvärderingstillfället var det den korta genomförandetiden som kostcheferna tyckte var den största nackdelen.

Deltagarna från år 2010 fick i den uppföljande enkäten år 2011 svara på ett antal frågor om vad projektet inburet i deras kommun och på deras arbetsplats. *En hel del förändringar hade skett sedan projektet genomfördes hösten 2010*. Det politiska stödet hade ökat signifikant. Man arbetade aktivt med att ge matglädje till sina gäster, tillagningen av mat från grunden ökat och att man ofta pratade om livsmedelskvalitet. Utbildningen hade ökat deltagarnas inspiration och kunskaper. I frågor där den enskilde anställde egentligen inte kunde påverka, utan besluten om förändringar låg på högre beslutsnivåer, hade inte lika stora förbättringar skett.

När det gäller *fortsatta behov av utbildning och utveckling* lyfte flera kostchefer tog upp behovet av fortsatt utbildning inom egentligen det mesta som hade med måltiden att göra. När det gäller deltagarna ansåg de flesta att de behövde mer av det mesta.

Projektet har utvecklat den offentliga måltiden i de deltagande kommunerna. Dessutom har det fått ett stort genomslag både i de kommuner som projektet genomförts, men också i närliggande kommuner och på nationell nivå. Projektet kan därmed sägas ha blivit en viktig del i regeringens vision om ”Sverige – det nya matlandet”. Få nationella projekt lyckas med att få ett nationellt genomslag, men det har Fokus Matglädje lyckats med. Hushållningssällskapet har i projektet Fokus matglädje funnit en projektmodell som stöder både utveckling och utbildning i kommunerna för att utveckla den offentliga måltiden. Det är ett koncept som är väl värt att använda i andra sammanhang. En uppmaning till Jordbruksverket är därför att projektet får medel till att fortsätta i ytterligare ett år och på det sättet ännu mer kunna förverkliga visionen om Sverige som ett nytt matland.

*A. BOIJ AB*  
Idé- och produktutveckling

ISBN 978-91-979424-3-0