

**Jordbruksverket**

Att: Karl Selleby
551 82 Jönköping

Hushållningssällskapens Förbund
Stortorget
111 29 Stockholm

Kontaktperson:

Margareta Frost-Johansson
Utvecklingsledare/MAT
Hushållningssällskapens Förbund
Telefonnummer: 0521 – 72 55 60
Mobilnummer: 070 – 540 74 75

Diarienummer: 19 – 1897/10

Slutrapport för projektet Fokus Matglädje (Bättre mat och måltider inom offentlig förvaltning) avseende tiden 23 mars – 15 december, 2010**1. Sammanfattning**

Projektet Fokus Matglädje består av ett förändringskoncept i tre steg som vart och ett på ett pedagogiskt, konkret och verklighetsbaserat sätt sätter fokus på frågor som rör bland annat matglädje, matlagning från grunden, närproducerat, ekologiska mål, säsongsanpassade råvaror, hållbar utveckling och upphandlingsförfarande. Projektet vänder sig till ansvariga i kommunen såväl som till måltidsanställda.

Beslut om kommunens medverkan fattas på kommunledningsnivå, där beslutsfattarna enligt en utarbetad modell fastställer en övergripande vision och kostpolicy för all matverksamhet samt att riktlinjer, mål och handlingsplaner arbetas fram i verksamheterna för förskola, skola och omsorg. Tillsammans med Hushållningssällskapets matkonsulter ingår kommunerna ett avtal att långsiktigt bedriva ett förändringsarbete.

Förändringsarbetet omfattar hela måltidsverksamheten och i projektet ingår också teoretiska och praktiska utbildningar för kökspersonalen.

Under 2010 har följande kommuner medverkat: Borås, Falköping, Götene, Herrljunga, Huddinge, Kristianstad, Ljusdal, Mark, Orsa, Töreboda, Varberg, Åstorp, Östhammar och Överkalix.

Följande text är hämtad från utvärderingens lägesrapport för år 1 i projektet: Fokus Matglädje, så här långt, är ett mycket väl fungerande projekt med hög kvalitet som motsvarar målgruppens behov. Om projektet får mer tid på sig genom ett andra projektår kommer det att ha alla förutsättningar till att uppnå sina syften och mål så långt det beror på projektet.”

2. Bakgrund

Mat och måltider är centrala i våra liv, som njutning, som mötesplats och kulturbärare. Matvanorna har också stor betydelse för hälsan, såväl för barn som för vuxna. Varje dag äts tre miljoner mål mat som tillagats i de offentliga köken. Många människor äter sitt huvudmål i skolan, inom äldreomsorgen eller på sjukhus. Därför är det viktigt att maten är av hög kvalitet, att den är god och att den serveras på ett aptitligt sätt. I många skolor och äldreboenden serveras idag mat som är både god och näringsrik och som uppskattas av dem som äter maten. Men tyvärr ser det inte ut så överallt i Sverige. Eftersom det är få barn och äldre som själva får välja vad de ska äta i skolan eller inom äldreomsorgen är det viktigt att denna mat håller en hög kvalitet samt är näringsrik och fram för allt god.

Bra och regelbundna matvanor är ett bra sätt att garantera optimal både psykisk och fysisk prestationsförmåga. Är man hungrig har man svårt att koncentrera sig, lära sig nytt och hänga med i de dagliga aktiviteterna såväl som i undervisning som i andra övningar. Det finns studier som visar på att frukost och skolmat har betydelse för hur bra man presterar i olika inlärningsuppgifter. Det är alltså viktigt att äta bra mat regelbundet för att man ska vara pigg och orka med olika uppgifter. Vi vet också att vällagad mat som tillagats i anslutning till serveringen påverkar flera sinnen hos äldre människor vilket påverkar deras hälsa och välbefinnande på ett positivt sätt.

De offentliga måltiderna har enastående möjligheter att på ett positivt och naturligt sätt främja en hälsosam livsstil med bra matvanor hos våra barn och ungdomar. Hem och familj har det grundläggande ansvaret, men eftersom de flesta barn äter många av sina måltider utanför hemmet påverkar andra vuxna och offentliga måltidsmiljöer också barnens matvanor.

Idag levereras ofta fryst eller färdiglagad mat till många skolor där bara uppvärmning eller återuppvärmning sker och även i de riktiga skolköken är bruket av halvfabrikat utbrett. Detta gör att man förlorar kontakten med och kunskapen om den ursprungliga råvaran och dess egenskaper samt tillagningssätt. Kunskapen ”mathantverket” försvinner och mycket av matens och matlagningens alla dofter går förlorade. Att laga mat från grunden är också nödvändigt för att komma bort från onödiga tillsatser. Måltiderna är en del i bevarandet av traditionell matkultur men främjar även utvecklingen av modern mat.

För kommunernas del handlar det också om att få en nöjd personal som tycker det är roligt att laga mat av kvalitetsråvaror, det ger yrkesstolthet. Det finns ett enormt behov av inspiration och förnyelse samtidigt som det är dags att höja statusen på alla de duktiga skolkockarna som trots knappa resurser gör ett enastående arbete.

Kommunerna behöver en tydlig, uttalad och förankrad kostpolicy med mål och kravspecifikationer samt avsätta resurser för att kunna kvalitetssäkra och utvärdera en måltidsverksamhet. Mål, riktlinjer och resurser bör fastställas/beslutas på politisk nivå med angivande av ambition för måltidsverksamheten i kommunen. Målen måste vara konkreta och mätbara vid uppföljning och utvärdering. Det saknas i förvånande många fall idag. Genom att medverka i projektet, får kommunerna verktyg och handledning för att göra just detta.

Intresset för att köpa mer svenskt och närproducerat är stort hos kommunala kostchefer visar en undersökning från Skolmatens Vänner från 2009. Trots detta är andelen närproducerad skolmat bara sju procent. Kostcheferna upplever lagen om offentlig upphandling som ett hinder i vägen för att inhandla närproducerat. Kommunerna kan ställa tydligare kvalitetskrav vid upphandling av skolmat än vad som görs idag. Sådana krav är förenliga med lagen om offentlig upphandling och kan öka andelen närproducerad mat som serveras i skolan.

Det finns ekonomiska möjligheter att använda mer råvaror av hög kvalitet om man arbetar för att få balanserade måltider som är säsongsanpassade, har kunskap om kreativa, rationella matlagningsrutiner och genom att minimera matsvinn i alla led. Det är dessutom positivt ur miljösynvinkel.

Kommuner som lyckats med upphandlingen vittnar om hur satsningen på närproducerad mat gett positiva effekter bland matgästerna. Samtidigt som matkvaliteten ökat har budgeten bibehållits på samma nivå som när maten tidigare köptes färdiglagad.

I satsningen på Sverige – det nya matlandet ska svensk matkultur och svenska råvaror lyftas fram. För att utmaningen ”Sverige nya matlandet” ska lyckas behövs engagemang och utbildning avseende matlagning och måltider samt en specificerad upphandling för den mat som serveras inom offentlig sektor. Det behöver också skapas mötesplatser för kommunernas offentliga kök/upphandlare och de regionala livsmedelsproducenterna.

3. Syfte och Målgrupp

Syfte

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 i möjligaste mån 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 i projektet har påbörjat ett långsiktigt förändringsarbete avseende måltidsverksamheten.
- Att kommunerna har mål och resurser avseende de offentliga måltiderna.

Målgrupp

- Kommunledning, ansvariga nämnder och kostchefer
- Anställd måltidspersonal inom kommunernas offentliga förvaltning (2 000 personal inom 50 kommuner – 15 kommuner år 1 samt 35 kommuner år 2)

4. Mål

- Att erbjuda 50 kommuner utbildningar där kostheter/måltidspersonal utifrån sina specifika behov kan välja kompetensfördjupning.
- Att man inom de berörda kommunerna har beslutat sig för ett långsiktigt förändringsarbete avseende måltidsverksamheten.
- Att beslut tas för att ta fram en kostpolicy med tydlig målsättning och riktlinjer.
- Att en arbetsgrupp tillsätts inom kommunen för att ta fram kostpolicy med mål och riktlinjer för de offentliga måltiderna samt ett styrdokument för matverksamhet och upphandling för hållbar utveckling.
- 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 Miljöstyrningsrådet ge underlag för kravspecifikationer i upphandlingen.

5. Genomförande av projektet

Genomförandeplan

Projektet stödjer kommuner i deras arbete med att utveckla maten i skolan. En grundtanke har varit att kunskap och inspiration behövs för att åstadkomma positiva förändringar.

Projektet har genomförts enligt följande modell:

1. *Introduktion för Hushållningssällskapets Matkonsulter*

Projektstart den 18-19 aug samt projektuppdatering den 4-5 okt, *bilaga 1*

- Projektpresentation, power point
- Checklista för projektgenomförande
- Inbjudan projektstart/projektuppdatering

2. *Produktion av utbildningsmaterial*

Projektunderlag, steg 1, *bilaga 2*

- Inbjudan till kommuns arbetsgrupp, steg 1
- Projektpresentation för kommunens arbetsgrupp
- Stödtext till PP-presentation
- Verktyg för kommunens vision och kostpolicy
- Vision och kostpolicy, underlag
- Upphandling, underlag

Utbildningsmaterial, *bilaga 3*

- Inbjudan basutbildning/praktiska utbildningar, steg 2
- Program, steg 2
- Bra mat i förskola/skola, underlag
- Ex Power point presentation (totalt 7 st, finns på bifogat USB-minne, *bilaga 4*)
- Försättsblad recepthäften (recept finns på bifogat USB-minne, *bilaga 4*)
- Arbetsuppgifter (för kommunens arbetsgrupp samt måltidspersonal) inför steg 3

3. *Marknadsföring/kontakter med kommuner*

- Annons i tidningen Näringsvärt, *bilaga 5*
- Informationsblad, *bilaga 6*
- Nyhetsbrev till kostchefer/kostansvariga/politiker/nämndordförande, *bilaga 7*
- Informationsbroschyren "Fokus Matglädje", *bilaga 8*

4. *Möte med arbetsgrupper inom kommunerna, bilaga 2*

5. *Nationella utbildningar som genomförs regionalt/lokalt för ovanstående målgrupper, bilaga 3*

6. *Uppföljning av arbetsgruppernas samt måltidspersonalens förändringsarbete, bilaga 3*

7. *Utvärdering, bilaga 9*

- Genomförande av enkäten – till måltidspersonal
- Enkät till måltidspersonal
- Offert utvärdering
- Närvarorapport, underlag

- Intervjuguide, kostchefer
- Presentation av utvärdering, Power point
- PM Utvärdering

Under 2010 har totalt 14 kommuner medverkat i projektet;

- Borås kommun (norra stadsdelen)
- Falköpings kommun
- Götene kommun
- Herrljunga kommun
- Huddinge kommun (2 samarbetsavtal – 1 för barn/ungdom, 1 för äldre)
- Kristiansstads kommun
- Ljusdals kommun
- Mark kommun
- Orsa kommun
- Töreboda kommun
- Varberg kommun
- Åstorps kommun
- Östhammar kommun
- Överkalix kommun

I projektet har 105 personer medverkat i de arbetsgrupper som har jobbat med att utveckla och ta fram kostpolicys i kommunerna. 1 017 personer har deltagit i utbildningarna/uppföljningen enligt följande (deltagarlistor, regionala rapporter, *bilaga 15*);

| Utbildningsorter | Steg 1 Arbgr | Steg 2 Bas | Steg 2 Praktik | Steg 2 Praktik | Steg 3 Arbgr | Steg 3 Pers |
|--------------------------|-----------------|---------------|-------------------|-------------------|-----------------|----------------|
| | 2 tim | 3 tim | 4 tim | 4 tim | 1 tim | 1 tim |
| Borås kommun | 6 | 40 | 24 | 44 | 6 | 20 |
| Falköpings kommun | 9 | 62 | 11 | 9 | 8 | 14 |
| Götene kommun | 7 | 27 | 16 | 13 | 7 | 14 |
| Herrljunga kommun | 12 | 34 | 12 | 20 | 12 | |
| Huddinge, förskola | 7 | | | | | |
| Huddinge kommun, äldre | 7 | | | | | |
| Kristiansstads kommun | 12 | | 18 | 18 | | |
| Ljusdals kommun | 6 | 58 | | | | |
| Mark kommun | 2 | 31 | 23 | 23 | 2 | 23 |
| Orsa kommun | 7 | 27 | 13 | 24 | 9 | 2 |
| Töreboda kommun | 6 | 24 | 18 | 8 | 7 | 2 |
| Varberg kommun | 12 | 29 | 17 | 16 | | |
| Åstorps kommun | | | 18 | 20 | | |
| Östhammar kommun | 2 | 59 | 20 | 16 | 2 | 13 |
| Överkalix kommun | 10 | 42 | 23 | 23 | | |
| Summa personer: | 105 | 433 | 213 | 234 | 53 | 88 |
| Totalt antal tim: | 210 | 1 299 | 852 | 936 | 53 | 88 |

I de kommuner där aktiviteterna har påbörjats under 2010, är samtliga resterande aktiviteter inbokade och kommer att genomföras under jan-feb 2011.

Intresset har varit enormt stort från kommunerna att få delta i projektet. De kommunerna som ej har kunnat erbjudas möjlighet att delta under år 1 i projektet har fått sättas på kö inför år 2, *bilaga 10*.

För ett formellt deltagande i projektet har en representant för kommunen (en politiker i beslutsfattande ställning) samt en tjänsteman tillika kontaktperson för projektet, skrivit under ett samarbetsavtal, *bilaga 11*, där man förbinder sig enligt följande;

Kommunens ansvar och åtagande i projektet är:

- Att man har beslutat sig för ett långsiktigt förändringsarbete avseende måltidsverksamheten.
- Att alla som äter i den offentliga verksamheten erbjuds måltider som är goda, hälsosamma och lagade från grunden samt lagade i nära anslutning till serveringen.
- Att personalen som lagar mat inom de offentliga verksamheterna erbjuds utbildning och därmed får kunskaper i att planera, beställa, tillaga och servera god, hälsosam och attraktiv mat, gärna lagad med närproducerade råvaror och/eller hållbart producerade.
- Att kommunledningen arbetar fram en matprofil med tydlig målsättning i en kostpolicy samt avsätter resurser för detta.

Deltagande kommun förbinder sig i:

- att medverka i utvärderingen av projektet
- att informera och samla berörda personer
- att tillsätta en arbetsgrupp i kommunledningen som ansvarar för matverksamhetens profil
- att sprida information om projektet
- att boka lokal för utbildningarna i projektet
- att stå för livsmedelkostnader i projektet
- att bekosta resor för utbildningsansvarig i projektet
- att utse kontaktperson till Hushållningssällskapets matkonsult

Hushållningssällskapen har erbjudit information och utbildningar i 3 steg.

Fokus Matglädje består av tre olika steg – var och ett med målet att stärka samarbetet och utveckla ny kompetens inom kommunens offentliga måltidsverksamheter. Projektet genomförs i samverkan med Hushållningssällskapens matkonsulter.

Projektet har erbjudit/erbjuder konkreta möten kring behov och upplägg tillsammans med representanter för kommunen. Matglädjen står i fokus och information varvas med kreativ och inspirerande matlagning tillsammans med måltidspersonalen.

I grundavtalet ingår

- steg 1 – Möte med representanter för kommunledning/nämnd, skolledare och kostchef, *bilaga 2*
- steg 2 – Utbildning för personal inom den offentliga måltidsverksamheten, *bilaga 3*
- steg 3 – Utvärdering och fortsatt förändringsarbete, *bilaga 9*

Steg 1 - För kommunledning, ansvariga nämnder och kostchefer

En arbetsgrupp har tillsatts inom kommunen för att ta fram kostpolicy med mål och riktlinjer för de offentliga måltiderna samt ett styrdokument för matverksamhet och upphandling för hållbar utveckling. Vid den inledande träffen med kommunens arbetsgrupp har framgångsfaktorer och möjligheter inom projektet Fokus Matglädje presenterats. Beslut har tagits om att ta fram en kostpolicy med tydlig målsättning och riktlinjer. En genomgång av lagstiftning och rekommendationer har skett liksom information om upphandling och kriterier med stöd från Miljöstyrningsrådet. En dialog har förts kring matens betydelse avseende smak, hälsa, miljö, ursprung och kulturbärare.

Frågor som belysts kring kommunens matprofil är:

- Vad vill vi förändra?
- Hur ska vi förändra?
- När ska vi förändra?
- Vilka är berörda?
- Olika profilfrågor diskuteras.

Steg 2 - Personal i den offentliga måltidsverksamheten erbjuds

Steg 2 består i grunden av en basutbildning och två praktiska utbildningar för kökspersonalen. Möjlighet har funnits att komplettera med ytterligare utbildningar. Vilka utbildningar som genomförts styrs av kommunens visioner, mål och behov.

Basutbildning - Bra mat i förskola/skola och inom äldreomsorgen

Utbildningen ”Bra mat inom förskola och skola alternativt äldreomsorgen” ger teoretisk baskunskap och har Livsmedelsverkets material som grund. Basutbildningen ger personalen en gemensam plattform att arbeta vidare från.

Utbildningstiden har varit 2 – 3 timmar och gruppens storlek har varit max 80 personer (förutom kökspersonal kan pedagoger, rektorer, politiker med flera delta i den här utbildningen).

Inbjudan, bilaga 3

Ex på innehåll i basutbildningen:

- Därför är bra mat så viktigt för barn och ungdomar, alternativt äldre
- Matens betydelse för gott humör och för att orka
- Matens betydelse för koncentration och för att lära nytt
- Måltidsordning
- Bra livsmedelsval
- Förskolans/skolans/äldreomsorgens uppdrag vad gäller mat, hälsa och miljö
- Pedagogiska måltider

Praktiska utbildningar - Livsmedelskunskap och matlagning

Målet med de praktiska utbildningarna är att matgästen ska få godare och mer varierad mat genom att personalen får mer kunskap om hur livsmedelsval, tillagningsmetod och servering påverkar kvaliteten och upplevelsen av måltiden. Matsedelplanering, råvaruval och tillagningsmetoder genomsyras av matglädje och nytänkande med hälsa och miljö i fokus.

Utbildningarna har varit praktiskt inriktade med tid för kreativa diskussioner och reflektioner. I största möjliga mån har närproducerade/ekologiska, etiska/sociala och säsonganpassade livsmedel använts. Tillagningen har skett med energieffektiva metoder och tillagningsprocesser som ger maträtten sensoriskt och näringsmässigt hög kvalitet.

Matlagningen har bestått av både varma rätter, sallader, förrätter, efterrätter, mellanmål och aptitretare. Recepten har anpassats efter SMART-modellen med hänsyn till gällande näringsrekommendationer.

Inbjudan, bilaga 3

Ex Recepthäften, bilaga 3 (samt på bifogat USB-minne, bilaga 4)

Följande utbildningar har erbjudits i livsmedelskunskap och matlagning:

- Rätt val - Fiskmåltider, en halvdag 4-5 tim
- Rätt val - Vegetariskt/sallader/grönsaker/potatis, en halvdag 4-5 tim
- Rätt val - Köttmåltider, en halvdag 4-5 tim
- Rätt val - Mellanmål, aptitretare, sängfösare, en halvdag 4-5 tim (Bra mat för äldre)

Innehållet i respektive utbildning är:

- Råvaruval med miljö och hälsoperspektiv – Klimatsmart, ekologi med ekonomi.
- Metodmatlagning med rationella, säkra metoder som lyfter matkvaliteten.
- Avsmakning och diskussioner om hur de olika rätterna kan varieras, serveras och anpassas till olika köks möjligheter och till matgästernas önskemål.
- Sensoriska tankar om färg, form, doft, smak och konsistens.
- Måltidsmiljö som stimulerar matglädjen.
- Arbetsuppgifter som implementerar ny kunskap i matsedlar och måltider.

Utbildningstid per kurs; 4-5 tim

Gruppens storlek max: 20 personer

Steg 3 – Utvärdering och fortsatt förändringsarbete

3.1 Möte med representanter för kommun- stadsdelsledning/nämnd, skolledare och kostchef.

I steg tre sker presentation/redovisning från kommunens el stadsdelens arbetsgrupp. Tillsammans fastställs kommunens matvision och kostpolicy med målsättning och riktlinjer.

Förändringsprocess

- Förändringsarbetet presenteras och utgår från den nya Matprofilen med kostpolicy, målsättning och riktlinjer.
- Vilka kriterier/krav som ska ställas på upphandlingen utifrån kostpolicy
- Handlingsplan med tidsperspektiv
- Så går förändringsprocessen vidare i kommunen
- Genomgång av förändringar som behöver göras, uppföljning och utvärdering av målen.
- Genomgång av kriterier för upphandlingen samt verifiering och utvärdering av upphandlingen.
- Uppföljning med nyckeltal t.ex. Serveringsportioner av nytillagad mat, lagad från grunden, matsvinn, procentandel ekologiska varor, procentandel närproducerat med integrerad produktion.

Tid: 1-2 timmar

3.2 Personal i den offentliga måltidsverksamheten

Redovisning från köken samt kökens arbetsuppgifter med nya maträtter, matsedelsplanering och måltider. Information och redovisning av kommunens matvision, upphandling och fortsatta förändringsarbete.

Tid: 2 timmar

Tidsplan

2010 – arbete med de tre stegen i 14 kommuner

2011 - arbete med de tre stegen i 35 kommuner

6. Spridning av projektets resultat

Fokus Matglädje projektet har rönt ett stort intresse bland Sveriges kommuner och flera står på kö för att få delta. All information om projektet och alla erfarenheter presenteras på hemsidan www.fokusmatgladje.nu som fungerar som en gemensam plattform, *bilaga 12*.

Projektet har varit/är mycket medialt intressant och har presenterats genom reportage/artiklar i både fack- och populärpress (både tidningar och radio). Flera utskick har gjorts med pressinformation, *bilaga 13* och som har resulterat i flera reportage/artiklar i ett flertal tidningar, *bilaga 14*.

7. Projektets finansiering

Jordbruksverket har finansierat projektet med 1 671 000 kr.

Medverkande kommuner har finansierat projektet dels genom en anmälnings-/deltagaravgift och dels genom den tid som både personer i arbetsgruppen och måltidspersonal avsatt i projektet.

Hushållningssällskapen av har medfinansierat genom arbetstid för de deltagande matkonsulterna vid projektuppsättning och projektuppdatering.

8. Projektets arbetssätt

Projektorganisation

Hushållningssällskapens Förbund har varit projektägare och ansvarig för ekonomisk redovisning, projektadministration, kommunikation, marknadsföring och utvärdering.

När det gäller projektledning, planering, utveckling, framtagande av projektmaterial, referensgruppsmöten och uppföljning så har projektets styrgrupp ansvarat för detta.

Det operativa arbetet regionalt med kontakter med arbetsgrupper inom kommuner samt utbildningar för måltidspersonal så har Hushållningssällskapets matkonsulter ansvarat för detta, se bifogade regionala rapporter, *bilaga 15*.

Samarbetsformer

När det gäller framtagning av studiematerial och användande av informationsmaterial så har projektet utgått från Livsmedelsverkets material samt material från Miljöstyrningsrådet.

När det gäller kommunikation och införsäljning av projektet så har vi samarbetat med Sveriges Kommuner och Landsting.

Ev förankring i partnerskap

Framför allt har samarbete skett med de representanter och deras respektive organisationer som ingår i referensgruppen.

Projektets styrgrupp består av följande personer:

Cecilia Corin, Hushållningssällskapet Väst

Ellinor Moberg, Hushållningssällskapet Uppsala

Margareta Frost-Johansson, Hushållningssällskapens Förbund

Styrgruppen har sammanträtt vid 10 tillfällen, se bifogade protokoll, *bilaga 16*.

Projektets referensgrupp består av följande personer:

Jordbruksverket – Annette Kjellberg
 Kost och Näring – Karin Lidén
 Livsmedelsverket – Åsa Brugård-Konde
 Miljöstyrningsrådet – Monika Silén
 Naturvårdsverket – Sanna Due
 SKL – Laina Kämpe
 Skolmatens Vänner – Annika Unt Widell
 Sveriges Kommuner och Landsting – Laina Kämpe

Referensgruppen har sammanträtt vid 4 tillfällen (3 fysiska möten samt 1 telefonmöte), se bifogade protokoll, *bilaga 17*.

Aktiviteter

- **Produktion av utbildningsmaterial**
 USB, *bilaga 4*
- **Marknadsföring av aktiviteterna i landets kommuner/kontakt med kostansvariga.**
 Annonsering i Kost & Närings tidning "Näringsvärt", *bilaga 5*
 Nyhetsbrev via mail vid två tillfällen, *bilaga 7*
 Pressinformation via News Desk, *bilaga 18*
 Pressinformation samt pressklipp, *bilaga 13, 14*
- **Introduktion för Hushållningssällskapets matkonsulter**
 Projektstart 18-19 augusti, deltagarförteckning, *bilaga 1*
 Projektuppdatering, uppföljning 4-5 oktober, deltagarförteckning, *bilaga 1*
- **Genomförande av utbildningar i 14 kommuner**
 Regionala slutrapporter med projektdagböcker och deltagarförteckningar, *bilaga 15*
- **Utvärdering**
 se kapitel 9, *bilaga 9*

9. Utvärdering

Utvärderingen har genomförts av fristående utvärderaren och tillika forskaren Anita Boij (A. Boij AB – Idé och produktutveckling, Tranås). Syftet med utvärderingen är att genom en kombinerad mål- och processutvärdering få kunskap om hur projektet lyckats nå sina mål samt att skapa förståelse för projektets möjligheter och begränsningar. Genom att resultatet redovisas under projektets gång kan utvärderingen även ha ett utvecklande syfte.

För att få denna kunskap har alla deltagare i utbildningarna fått besvara en kortare enkät i samband med utbildningarna. Enkäten innehåller både frågor om hur de uppfattar sin arbetssituation och kommunens måltidsarbete samt hur de uppfattade utbildningarna och deras behov av ytterligare stöd. På så sätt har svar getts kring projektets första mål.

Därutöver har de 14 deltagande kommunerna valts ut för ett djupare studium och för att få mer kunskap om hur projektet nått det andra och tredje målet. Under detta första projektår har kostcheferna i kommunerna intervjuats 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

har någon kostpolitiskt program, vilka kravspecifikationer kommunen har för upphandling med mera. Dessa intervjuer kommer att följas upp under projektets andra år då kostcheferna återigen får delta i telefonintervjuer. I intervjuerna har frågor kring hur deltagandet i projektet påverkat och förändrat deras synsätt och arbetssätt gjorts, om det på längre sikt tillfört någon ytterligare kunskap hos måltidspersonalen samt vilka ytterligare behov av stöd som finns. En viktig fråga att få svar på är också om fler kommuner har något kostpolitiskt program och om kravspecifikationerna för upphandling har förändrats.

I dessa 14 kommuner görs under det andra projektåret en uppföljning av den måltidspersonal som deltog i utbildningarna för att få svar på hur mycket av de kunskaper, recept med mera som förmedlades i utbildningen som finns kvar i det dagliga arbetet, vad personalen ser som möjligheter och hinder för att kunna planera, tillaga och servera god, hälsosam och attraktiv mat samt vad de har för behov av ytterligare stöd.

Telefonintervjuer kommer att göras med projektledningen för att få kunskap om projektet som helhet och hur arbetet med att nå projektets fjärde mål har gått.

Resultaten av den första utvärderingsdelen redovisas här i ett kortfattat PM, *bilaga 9*. Därmed ges möjligheter för projektledningen att vid behov göra justeringar av projektet. Efter den andra utvärderingsdelen presenteras resultaten i en slutrapport. Rapporten omfattar även en total analys av de båda utvärderingstillfällena.

Följande text är hämtad från den lägesrapport som skrivits inför den första utvärderingsdelens avslut;

”Det kan konstateras att *kommunernas måltidsarbete innan projektstarten var väldigt skiftande*, enligt kostcheferna. Det de hade gemensamt var att de ville utveckla den offentliga måltiden. För en del kommuner kommer det inte vara möjligt att inom de närmaste åren uppnå projektet syfte i och med att exempelvis ombyggnation av kök är förenat med stora kostnader. För andra kommuner kan det vara möjligt att uppfylla syftet inom projekttiden.

Projektet är också i full färd med att uppnå delar av målen. Utbildnings- och utvecklingsarbetet är i full gång. Utifrån resultaten av de hittills inlämnade enkäterna och genomförda intervjuerna kan konstateras att kostcheferna och måltidspersonalen är mycket nöjda med projektet och dess olika delar. Utbildningarna har fått mycket goda omdömen av deltagarna. De har varit anpassade efter målgruppen och hållit en mycket god kvalitet.

Ytterligare en reflektion är att *deltagarna i utbildningarna önskade mer av det mesta*, såväl av kunskap, utbildning och inspiration som av mer tid för matlagning. Detta är ett förhållande som är mycket vanligt i de utbildnings- och utvecklingsinsatser som Hushållningssällskapet genomfört. Det verkar som att deras utbildningar ger ”mersmak” och väcker lusten och behovet av att lära sig mer.

Den enda nackdel som hittills kunnat skönjas i utvärderingen var den korta tid som fanns för projektets genomförande tillsammans med kommunerna. Detta är ett förhållande som inte beror på Hushållningssällskapet. Deras ansökan gällde från början år 2010-2012. Villkoren för projekttiden kommer istället från Jordbruksverket. Man kan konstatera att det som för en delfinansiär är viktigt – kort projektid – inte nödvändigtvis är det bästa för dem som är målgruppen för ett projekt. De deltagande kommunerna och Hushållningssällskapet har dock gjort allt de kunnat för att gå Jordbruksverket till mötes.

Avslutningsvis kan sägas att Fokus Matglädje, så här långt, är ett mycket väl fungerande projekt med hög kvalitet som motsvarar målgruppens behov. Om projektet får mer tid på sig genom ett andra projektår kommer det att ha alla förutsättningar till att uppnå sina syften och mål så långt det beror på projektet.”

10. Slutsats och rekommendationer

Projektet har fungerat som en katalysator för starta upp arbetet med att arbeta fram en kostpolicy och en vision för måltidsarbetet inom kommunerna. Projektet har uppskattats bland annat för att maten lyfts som en viktig del i den kommunala verksamheten. För att få en förändring till stånd krävs förankring i olika instanser och stora utbildningsinsatser om all personal ska få del av kunskapslyftet. Projektet har mottagits mycket positivt av de olika målgrupperna. Mötena med representanter för kommunledning, -nämnd, skolledare och kostchef i steg 1 av projektet har varit mycket positiva. Att stora delar av kommunledningen, kommunstyrelsens ordf. och vice ordf. samt kommundirektör har närvarat vid mötena och i flera fall beslutat att påbörja arbetet med en ny vision och kostpolicy, visar att detta har hög prioritet. Personalen som lagar mat inom offentliga måltider har fått kunskaper att planera, tillaga och servera god, hälsosam och attraktiv mat lagad av råvaror som i möjligaste mån är närproducerade. Måltidspersonalen har varit en entusiastisk grupp att möta, utbilda och utbyta erfarenheter med. De har potential att utveckla måltiderna om de får rätt stöttning och möjlighet. Flera av dem uttryckte vid sista träffen att de tycker om att laga mat från grunden, att de vill serva sina matgäster med god mat och att det är kul att gå till jobbet när man blir sedd och får vara kreativ. Vi vet att kunskaper om bra mat är bristfälliga hos rektorer och pedagoger. Speciellt pedagoger för de lägre åldrarna i skolan har möjlighet att påverka barnen till sunda kostvanor men de saknar kunskaper om bra mat. Det är viktigt att rektorer och pedagogisk personal bjuds in till basutbildningen i steg 2 av projektet.

Se även slutsatser från Hushållningssällskapets matkonsulter, *bilaga 15*.

11. Kontaktpersoner

Margareta Frost-Johansson
Utvecklingsledare/MAT
Hushållningssällskapens Förbund
Tel: 0521 – 72 55 60

Cecilia Corin
Markonsult
Hushållningssällskapet Väst
Tel: 0521 – 72 55 61

Ellinor Moberg
Matkonsult
Hushållningssällskapet Väst
Tel: 0709 – 46 06 28