



20131124

### Jordbruksverket

Att: Sibel Ademi/Dina Sacic  
551 82 Jönköping

### Hushållningssällskapens Förbund

Stortorget  
111 29 Stockholm

### Kontaktperson:

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

### Diarienummer: Dnr 19 - 10845/12

### Slutrapport för år 1 i projektet; Fokus Matglädje i skolans pedagogiska verksamhet – ett samarbete mellan skolmältidspersonal, lärare, elever och primärproducenter genom workshops, utbildningar och temadagar kring mat och matglädje – avseende tiden 8 feb – 29 november, 2013

#### 1. Sammanfattning

I projektet Fokus Matglädje har Hushållningssällskapens matkonsulter under 2010-2012 arbetat med att öka matkvaliteten i de offentliga köken i framför allt kommuner och stadsdelar. I projektet såg vi vikten av att involvera skolmältiderna som en del i skolans pedagogiska verksamhet. Att tillsammans med skolans pedagoger i till exempel hem- och konsumentkunskap, natur- och samhällsorienterade ämnen arbeta med måltiden i centrum och där också primärproduktionen involveras.

Med Fokus Matglädje som utgångspunkt skapades projektiden "Fokus Matglädje i skolan" som har genomförts 2013. Projektet bygger på att använda maten och måltiderna som en gemensam utgångspunkt tillsammans med skolmältidsverksamheten och primärproducenter för att förbättra elevernas kunskaper om våra livsmedel och dess ursprung samt stimulera eleverna till att bli medvetna konsumenter.

Detta gör vi år 1 genom workshops för pedagoger och måltidspersonal och år 2 genom temadagar i skolor med Fokus Matglädje som tema! Under en workshop på skolan är samtlig personal involverad, både måltidspersonal och pedagoger men också lantbrukare från primärproduktionen i närområdet. Under 2013 har 24 workshops genomförts på lika många skolor i Sverige.

Temadagarna som kommer att genomföras 2014 följer på workshopen och utformas efter förslag och konkreta idéer från de workshops som genomförts. En temadag kommer att vara fylld av olika aktiviteter/stationer med mat och måltider som utgångspunkt. Korta presentationer varvas med experiment och praktiska övningar. Projektet vill här kunna knyta samman de olika verksamheterna och etablera en långsiktig och återkommande kontakt.

#### Sammanfattningsvis har under 2013 genomförts:

- Informations- och introduktionsmöten på 24 skolor med skollädares ledning på (105 personer).
- Utbildningar/workshops på 24 skolor för måltids- och skolpersonal tillsammans med representanter från primärproduktionen (636 personer).
- Produktion av informations- och inspirationsbroschyr om projektet, **bilaga 1**
- Hemsidan [www.fokusmatgladje.nu](http://www.fokusmatgladje.nu) har uppdaterats, **bilaga 2**
- 3 nationella nyhetsbrev om projektet har skickats till kostchefer/kostansvariga/rektorer/folkhälsoplanerare/politiker/övriga tjänstemän, **bilaga 3**
- 24 pressmeddelande har distribuerats via Mynewsdesk, **bilaga 4**
- Projektets Facebooksida har uppdaterats kontinuerligt, **bilaga 5**



## 2. Bakgrund

### Skolan – en mötesplats

På en skola finns flera olika verksamheter som bidrar till att helheten fungerar. Exempel på sådana är naturligtvis den pedagogiska verksamheten i klassrummet, men också elevvård, skolhälsovård, arbetsmiljöarbete och skolmåltider.

Grundskolan har som mål att varje elev visar respekt för och omsorg om såväl närmiljön som miljön i ett vidare perspektiv ([www.skolverket.se](http://www.skolverket.se)).

Man kan också läsa att eleven efter genomgången grundskola ska:

- *Känna till förutsättningarna för en god miljö och förstå grundläggande ekologiska sammanhang lokalt och globalt.*
- *Ha grundläggande kunskaper om förutsättningarna för en god hälsa samt har förståelse för den egna livsstilens betydelse för hälsan och miljön.*

I läroplanen från 2011, kapitel 2, kan man läsa att alla *"som arbetar i skolan ska verka för att utveckla kontakter med kultur- och arbetsliv, föreningsliv samt andra verksamheter utanför skolan som kan berika den som en lärande miljö"*.

Det står också att lärarna ska *"medverka till att utveckla kontakter med mottagande skolor samt med organisationer, företag och andra som kan bidra till att berika skolans verksamhet och förankra den i det omgivande samhället"*.

I de flesta kursplaner för grundskolan ingår moment som är nära knutna till mat och som kan förtydligas med maten och måltiden som utgångspunkt. De flesta skolämnen skulle kunna ha ett matperspektiv för att öka intresset hos eleverna och sätta saker i ett sammanhang som berör och är begripligt för många. Språk, matematik, idrott och hälsa, historia, samhällskunskap, teknik, religion, biologi, fysik och kemi – alla ämnen kan konkretiseras med hjälp av mat.

Inom ämnet "Hem- och konsumentkunskap", studeras bland annat mat och måltider, konsumentekonomi och miljö. Det är kunskaper vi behöver och använder varje dag, livet igenom. Idag har ämnet 0,75 % av all utbildningstid i grundskolan och ingen tid alls på gymnasienivå. Det är tre

veckors utbildning på tolv skolår. Genom att arbeta med dessa frågor förstärks skolans minsta ämne och eleverna får en ännu större förståelse och kunskap.

I kursplanen för ämnet "Hem- och konsumentkunskap" är en av punkterna angående ämnets centrala innehåll "*måltidens betydelse för gemenskap och välbefinnande*". I kursplanen kan man läsa "*I en process där tanke, sinnesupplevelse och handling samverkar ska eleverna ges möjlighet att utveckla ett kunnande som rör mat och måltider. Undervisningen ska därigenom bidra till att eleverna utvecklar sin initiativförmåga och kreativitet vid matlagning, skapande av måltider och andra uppgifter i hemmet*".

I ämnet hem- och konsumentkunskap ska eleverna i slutet av 6:e året bl.a. kunna föra resonemang om "*relationen mellan konsumtion och privatekonomi samt om några vanligt förekommande varor och jämför då varorna utifrån deras pris och påverkan på miljö och hälsa*". I slutet av det nionde skolåret ska eleven "*kunna föra underbyggda resonemang kring konsekvenser av olika konsumtionsval och handlingar i hemmet utifrån frågor som rör en hållbar social, ekonomisk och ekologisk utveckling*".

Vidare har skolan ansvar för att kontakten mellan hemmet och skolan utvecklas.

### **Skolrestaurangen en del i den pedagogiska verksamheten**

Skolrestaurangen har som ingen andra restaurangverksamhet inflytande över vilka erfarenheter av mat och måltider, våra barn och ungdomar får med sig in i vuxenlivet!

Måltiderna ska liksom övriga aktiviteter under dagen präglas av skolans mål och riktlinjer och ha ett pedagogiskt syfte. Skollunchen ska vara ett naturligt inslag i elevens skoldag och serveras i en för elever och personal trevlig miljö. Den ska ge eleven avkoppling och social träning och grundlägga goda måltidsvanor som är hållbara på sikt både för hälsa och för miljö.

Kanske skolan själv inte till fullo har förstätt potentialen i sina skolluncher? Det verkar finnas en tydlig diskrepans mellan teori och praktik. Varför inte involvera skolrestaurangen i skolans pedagogiska arbete? Och arbeta med pedagogiska och schemalagda luncher, enligt nedan.

### **Pedagogiska och schemalagda skolmåltider**

Syftet med en pedagogisk skollunch är att måltiden ska vara ett tillfälle till samvaro mellan vuxna och barn. De pedagogiska luncherna är viktiga för att barnen ska få en positiv upplevelse av måltiden och en naturlig inställning till mat. Barnen behöver vuxna som förebilder och stöd. Att sitta vid samma bord och äta samma mat ger tillfälle till samtal. Barnen får träna gruppkänsla och betydelse av samarbete.

En form av pedagogisk lunch är schemalagda lunchlektioner. På skolor som tillämpar detta går klassen tillsammans med läraren till matsalen och äter. När man ätit färdigt går man tillbaka till klassrummet och fortsätter lektionen. Den stora fördelen med den här formen av schemalagd lunch är att det blir mindre stressigt. Ingen behöver kasta i sig maten för att hinna ut och leka. Och dessutom blir det mindre matsvinn. Rast för lekar och utevistelse läggs vid en annan tidpunkt.

### **Kunskap om matens ursprung**

Maten och dess betydelse för vår hälsa har diskuterats livligt i samhället under lång tid. Viktökning i befolkningen bland både vuxna och barn samt diskussioner kring tillsatser, djurskydd och matallergier är återkommande teman i massmedia. Vi äter fel, för mycket och för sällan tillsammans. Enligt Livsmedelsverkets matvaneundersökning "Riksmaten vuxna 2010-2011" har matvanorna i Sverige blivit bättre, men fortfarande är de inte tillräckligt bra ur ett folkhälsoperspektiv. Svenskarna äter mer av den hälsosamma maten, men många, särskilt unga, äter alldeles för lite grönsaker, frukt och fullkorn och för mycket fet och sockerrik mat, saft och läsk. De flesta äter också för mycket salt.

Under senare år har också intresset för närproducerad och ekologiskt odlade livsmedel ökat i Sverige samtidigt som kunskapen om vårt lantbruk och vår livsmedelsproduktion är begränsad hos många. Tidigare generationer hade ofta praktisk kontakt med lantbruk via exempelvis far- och morföräldrar medan sådana kontakter blir idag alltmer sällsynta. Barnens kunskaper idag kommer istället från TV, film och böcker och är bara teoretiska. Avståndet mellan producent och konsument riskerar att tillta kontinuerligt. Intresset för matlagning ökar samtidigt som vardagsmaten, på grund av tidsbrist, får alltmer av snabbmatskaraktär. Mat är så mycket mer än bara näring. Det är smakupplevelser, social samvaro, ansvar för och kontakt med omgivningen, traditioner och kultur. Synen på maten måste breddas och hela kedjan från odling och djuruppfödning till måltiden måste sättas in i sitt sammanhang.

## **Skoleleverna är morgondagens konsumenter**

Alla måste äta och de allra flesta är intresserade av mat på något sätt. Intresset för maten, dess kvalitet, påverkan och ursprung måste byggas underifrån och starta hos barn och ungdomar. I det arbetet har skolan en nyckelroll. Många barn och ungdomar har idag begränsad kunskap om mat, hur man lagar mat från grunden, var den kommer ifrån och hur den produceras. Det höga tempot i vardagen medför också att lugna måltider tillsammans i hemmet i många fall inte hinns med. Miljön i många skolrestauranger uppmuntrar inte heller till att sitta ner, samtala och njuta i lugn och ro. Detta måste förändras och skolrestaurangen måste få en roll som drivhus för morgondagens konsumenter och beslutsfattare, med god, vällagad mat av bra kvalitet och en trevlig miljö att äta den i! Maten, att laga den och äta tillsammans, är mycket viktiga sociala företeelser och skollunchen i sig skulle kunna vara en av skoldagens höjdpunkter. Skolrestaurangen bör också få en vidgad roll i skolan och involveras i den pedagogiska verksamheten. Upphandlare i kommunerna måste få kunskap om vilka möjligheter det finns att upphandla närproducerade och ekologiskt odlade livsmedel samt förbättrad kontakt med dem som äter och lagar den mat som köps in. Med ett ökat matintresse från eleverna skulle med stor sannolikhet också upphandlarna prioritera dessa frågor mer. Mat är något som berör oss alla och fungerar utmärkt som utgångspunkt för diskussioner om hälsa, etik, hållbar utveckling och rättvisa, de flesta skolämnena kan läras in via aspekter på mat. Dagens skolundervisning bygger till mycket stor del på lärande av andras erfarenheter via böcker, film och annat, medan verkligt lärande, enligt väl känd pedagogisk forskning, sker bäst via egna upplevelser och erfarenheter. Genom att låta maten och dess olika aspekter genomsyra skolans arbete skulle många förbättringar kunna göras både när det gäller elevernas måluppfyllelse, fysiska hälsa och sociala förutsättningar. De flesta skolämnena skulle kunna ha ett matperspektiv för att öka intresset hos eleverna och sätta saker i ett sammanhang som berör och är begripligt för många. Språk, matematik, idrott och hälsa, historia, samhällskunskap, teknik, religion, biologi, fysik och kemi – alla ämnen kan konkretiseras med hjälp av mat. Skolmat med anknytning till närområdet är också något som måste utvecklas. Anknytning mellan skolrestaurang, pedagogisk verksamhet och primärproduktion är en intressant väg för att öka kunskaperna hos våra barn och ungdomar och nå ut med det svenska lantbrukets mervärden när det gäller kvalitet, djuromsorg, miljöaspekter och smittryck, till den uppväxande generationen. Statusen på maten och måltiden bör höjas och hela kedjan från odling/uppfödning till själva måltiden bör omfattas samt integreras i skolans pedagogiska verksamhet.

## **Primärproduktionen en del skolans måluppfyllelse**

De flesta elever mår mycket bra av att få lära via praktiskt arbete med händerna och därmed få möjlighet att visa nya sidor och färdigheter. Fokus ligger på elevens lärande samt psykiska och personliga utveckling. Lantbruket, som plats betraktat, har stora förutsättningar att visa på olika sammanhang som krävs för måluppfyllelse i skolan, men som kan vara svåra att förstå, utan förankring i verkligheten. För samhället är det också ett sätt att förankra eleverna i sin närmiljö och på så sätt öka intresse och engagemang för att delta i samhällslivet och bosätta sig eller återkomma till hembygden senare i livet. Skolan blir en ny arena för erfarenhetsbaserat lärande utifrån målen i en mängd skolämnena i läroplanen som allmänpedagogik för samtliga elever. - Dessutom visar man på förutsättningar när det gäller arbete och försörjning ger möjlighet till framtida entreprenörer och företagare på landsbygden.

### **3. Motiv till projektet**

Motiven till detta projekt är att:

- Svenska barn och ungdomar (morgondagens konsumenter och beslutsfattare) har i många fall bristfälliga kunskaper om olika aspekter på mat - från produktion till konsumtion.
- Landets skolrestauranger utgör en stor andel av den offentliga maten varför de är en viktig utgångspunkt i samhällets strävan efter mer hälsosam mat och miljömässigt bra livsmedelsproduktion.
- En väg att förbättra förståelsen för teoretisk kunskap (som utgör huvuddelen av det skolan lär ut) inom en mängd skolämnena är egna erfarenheter och praktisk förankring i verkliga sammanhang. Olika aspekter på mat – från produktion till tillagning - skulle kunna svara för sådan förankring. Mat intresserar dessutom de flesta. Mat- och livsmedelsproduktion utgör också en central del av vårt arbete för en hållbar samhällsutveckling.
- Skollunchen nyttjas oftast inte som en resurs i skolans pedagogiska arbete idag. Projektets idé är att använda maten och måltiderna som en gemensam utgångspunkt i pedagogiken tillsammans med skolmåltidsverksamheten och primärproducenter för att förbättra elevernas kunskaper om våra livsmedel och dess ursprung samt stimulera dem till att bli medvetna konsumenter.

#### 4. Syfte

Syftet med projektet är

- Att öka intresset för och kunskaperna om mat – från produktion till måltid - hos elever och personal i skolan samt att involvera maten i skolans pedagogiska arbete.
- Att stimulera till samarbete mellan skolmåltiderna och den pedagogiska verksamheten tillsammans med primärproduktion (lantbrukare/naturbruksgymnasier).
- Att visa på hur man kan använda maten som en inspirations- och motivationskälla, ett arbetsverktyg och ett kommunikationsverktyg.
- Att visa på hur man kan utveckla nya kunskaper i ämnet och utveckla sinnen.
- Att visa på hur man kan samverka och nå pedagogiska vinster och kollegialt lärande.
- Att skolledning, pedagoger och måltidspersonal arbetar mot gemensamma mål för barnens bästa.
- Att visa på hur matvalet påverkar hälsa och inlärning samt hållbar utveckling.

#### 5. Målgrupp

Projektets målgrupp utgörs av personal i svenska grundskolor, både pedagogisk personal och personal i skolrestaurangen samt skolelever.

#### 6. Mål

Projektet är långsiktigt och därför beskrivs två nivåer av mål – efter första året, 2013, samt efter projektets slut 2014.

##### Mål 2013:

- Skapa en fungerande projektorganisation med inflytande från alla deltagande parter.
- 28 st (24 genomfördes) utbildningar/workshops för skolledning, pedagoger samt måltidspersonal
- Att utarbeta en modell för att utveckla samverkan kring mat och måltider i skolan mellan skolrestaurangen, skolans pedagogiska verksamhet och representanter för primärproduktion.
- Vidareutveckling av projekthemsidan Fokus Matglädje

##### Under 2014 kommer följande att ha uppnåtts:

- Fokus Matglädjeskolor har bistått med inspiration och erfarenheter.
- Inspirations- och uppföljningsdagar har genomförts.
- Temadagar (aktivitetsdagar) har genomförts.
- Föräldramöten har genomförts.
- Skolorna som deltagit i projektet har lyfts fram i media.
- Projektet har deltagit och lyft frågor kring mat på Skolforum och Mötesplats skola.
- Projekthemsidan används av skolor och skolrestauranger.
- Spridningskonferens har genomförts.

#### 7. Aktiviteter

Vi har i projektet erbjudit 28 skolor stöd i det pedagogiska arbetet genom workshops/utbildningar under 2013. I och med att tiden har varit begränsad i projektet och många skolor har en lång planläggning, så har vi inte lyckats genomföra alla workshoparna under projekttiden. Under 2013 har 24 informationsträffar med 105 deltagare och 24 workshops med 636 deltagare genomförts på lika många skolor i Sverige. Flera skolor står på kö för att inför nästa år vara med och delta i projektet.

För medverkan i projektet har skolans rektor tillsammans med ev en kontaktperson skrivit under en bindande anmälan för deltagande, se [bilaga 6](#). Vi har lagt stor vikt att skolans rektor ansvarar för och sammanfattar och följer upp både workshop och den verksamhetsplan som utarbetats under workshopen.

På workshopen varvas teori och praktik. Utbildningens pedagogik grundar sig mycket i dialogpedagogiken där kunskap, reflektioner, värderingar och åsikter medvetandegörs, delas och växer i mötet mellan utbildare och deltagare. Exempel på metoder som har använts är värderingsövningar, strukturerade samtal med hjälp av aktivitetsdukar, smakprov med mera. Dessa metoder är väl beprövade och utvärderade.

Under en workshop som pågår under en halvdag (4 tim) arbetar Hushållningssällskapets matkonsult med både måltidspersonal och pedagoger på temat "måltiden som verktyg i det pedagogiska arbetet". Hushållningssällskapets matkonsult har tillsammans med en lantbrukare/primärproducent gett både information och utbildning om maten från produktion till konsumtion i korta inspirationsföreläsningar. Stort fokus har ägnats åt hur våra svenska livsmedel produceras och hur man kan lyfta måltiden i skolan och involvera den i övrig verksamhet. Att se och nyttja matens och måltidens potential som dragplåster för hela skolans status och värde.

Personalen har arbetat i grupper med olika övningar, för att se hur de på sin egen skola kan nyttja och använda mat och måltider i den pedagogiska verksamheten. Olika värderingsövningar har genomförts och vi har även använt en så kallad "aktivitetsduk" med frågeställningar för att processa fram ett bra underlag och en verksamhetsplan både för kontinuerlig verksamhet men också som en grund för de temadagar som planeras 2014.

#### **Programmet för en workshop ser ut som följer;**

- Presentation av projektet, Hushållningssällskapet och medverkande lantbrukare
- En inspirationsföreläsning för vår mat med en råvarukorg som hjälpmedel
- Värderingsövning
- Lantbrukarens presentation
- Aktivt fika med råvaror från medverkande lantbrukare i närområdet
- Arbete med aktivitetsduk
- Redovisning av aktivitetsduk
- Sammanfattning av dagen – utarbetande av verksamhetsplan i fem punkter
- Avslutning



#### **Ex på frågor som diskuterats är;**

- Vad är en bra skolmåltid för eleven, pedagogen och skolmåltidspersonalen?
- I vilken situation i undervisningen kan vi samverka mellan måltidspersonal och pedagoger?
- Hur kan vi hitta den röda tråden i det pedagogiska arbetet mellan årskurserna med utgångspunkt i måltiden?
- Hur skapar vi en sammanhangsstyrd undervisning om matens väg från jord till bord kopplat till kunskapskraven?
- Hur konkretiserar vi för eleverna matens betydelse för skolprestationer och orken till att fullfölja arbetet i vardagen?



## 8. Utvärdering av pilotworkshop

För att säkerställa kvalitet och innehåll i projektet genomfördes en första pilotworkshop vid en skola i Alingsås. Skolans rektor uppmärksammade projektet i media och anmälde tidigt att hon ville att just hennes skola skulle vara pilotskola. Med utgångspunkt från pilotworkshopen utformades sedan övriga workshops. Följande kan man läsa i utvärderingen som gjordes vid den första inledande pilotworkshopen i Alingsås;

”De intervjuade tyckte överlag att workshopen var mycket bra. Det var en väldigt bra blandning och det var mycket som fick rum under eftermiddagen. Särskilt blandningen i innehållet var viktigt för att man skulle orka med. Workshopen var genomtänkt och inspirerande. Det var tempo hela tiden. Workshopen upplevdes som proffsig och väl förberedd. Det var skönt att inte PowerPoint-bilder användes.

De intervjuade tyckte också att workshop som arbetssätt var väldigt bra och att det var ett arbetssätt som kunde tilltala många. Arbetssättet passade också för syftet. Det gav idéer som man kunde ta med sig direkt och som man kunde arbeta vidare med.

Enkätsvaren visade att det var 23 av 25 som tyckte att workshopen var bra. I enkäten fick deltagarna svara med egna ord på tre frågor om workshopen: om det var något de ville förändra, något mer som de ville ha med eller något som de ville ta bort. De kunde också komma med övriga kommentarer om projektet eller workshopen”.



Nedan följer några kommentarer om workshopen som helhet från deltagarna som deltog under pilotworkshopen:

- *Underbart att få starta diskussionen kring maten i skolan. Detta är viktigt.*
- *Bra, lärorikt. Bra föreläsare. Bra att vi fick lyssna och "leka". Bra projekt!*
- *Mycket trevlig och inspirerande workshop. Engagerade föreläsare.*

- *Bra start i detta projekt. Ser fram emot uppföljningen.*
- *Bra start, hoppas att det utmynnar i förändringar.*
- *En bra o givande eftermiddag.*
- *Hinns inte med så mycket mer, men producenternas presentationer var bra så fler sådana i så fall.*
- *Bra inspirationstillfälle.*
- *Inspirerande och lärorikt.*
- *Värdigt trevligt o, professionellt utfört. Tack!*

Värt att nämna är att lantbrukarens presentation/föreläsning var mycket uppskattad. I intervjun framhölls lantbrukarnas information som särskilt bra och en av höjdpunkterna i workshopen. De hade kunnat lyssna mer till lantbrukaren. Enkätsvaren visade att det var 21 av 25 deltagare som tyckte att lantbrukarens information var bra och 15 deltagare som tyckte att den var mycket bra.

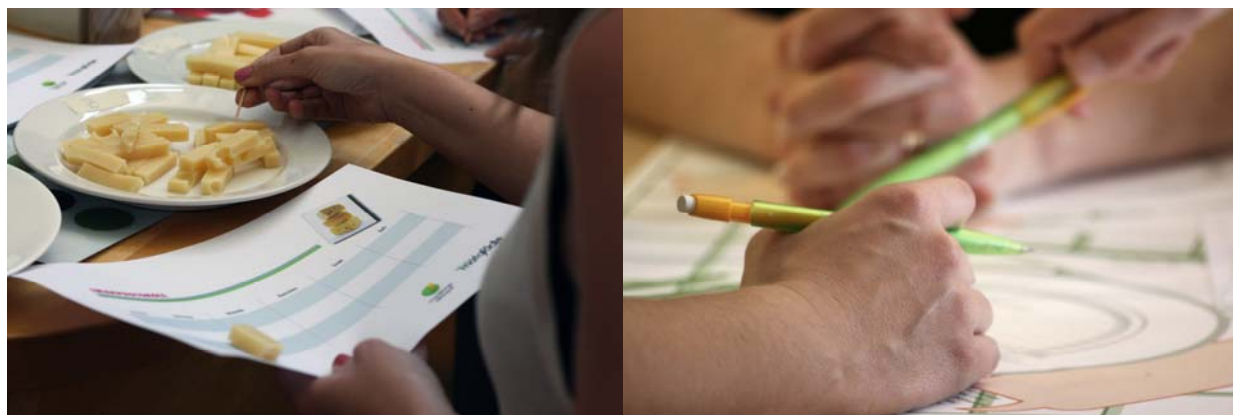


Läs mer om projektets utvärdering i [bilaga 7](#)



**Underlag för samtliga aktiviteter i projektet finns på bifogat USB-minne i bilaga 8 och innehåller;**

|    |   |
|----|---|
| 1  | Broschyr - Fokus Matglädje i skolan                         |
| 2  | Projektansökan - Fokus Matglädje i skolan                   |
| 3  | Power-Point presentation av projektet                       |
| 4  | Power-Point bilder som delas ut vid workshop till deltagare |
| 5  | Program för workshop  |
| 6  | Checklista - komihåg-lista                                  |
| 7  | Pressinformation - pressinbjudan                            |
| 8  | Underlag till skola-anmälan Fokus Matglädje i skolan        |
| 9  | Inbjudan som rektor delar ut till personalen                |
| 10 | Projektdagbok   |
| 11 | Fakturaunderlag   |
| 12 | Deltagarlista   |
| 13 | Recept - smoothie   |
| 14 | Tipsfrågor  |
| 15 | Svar och kommentarer till tipsfrågorna                      |
| 16 | Program för workshopen som skrivs på blädderblock           |
| 17 | Manus matkonsulter - projektpresentation                    |
| 18 | Manus matkonsulter - inledningsanförande, kort              |
| 19 | Manus matkonsulter - inledningsanförande, långt             |
| 20 | Värderingsövning  |
| 21 | Siffror till värderingsövning                               |
| 22 | Underlag till lantbrukare                                   |
| 23 | Protokoll sensorisk analys                                  |
| 24 | Instruktion aktivitetsduk till matkonsult                   |
| 25 | Instruktion aktivitetsduk till deltagare                    |
| 26 | Underlag frågor till aktivitetsduk                          |
| 27 | Underlag redovisning av workshop                            |
| 28 | Exempel på redovisning av workshop                          |
| 29 | Checklista - efter workshop                                 |



## 9. Följande skolor har deltagit i projektet:

|                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| Andersbergsskolan               | Halmstad   |
| Bäckskolan                      | Kinda      |
| Eketånga Montessoriskola        | Halmstad   |
| Eldsbergskolan                  | Halmstad   |
| Engelska skolan                 | Halmstad   |
| Fridaskolan                     | Mölnlycke  |
| Fridtjuv Bergskolan             | Ödeshög    |
| Grankulla/Nikulla/Seskarö skola | Haparanda  |
| Gustav Adolfsskolan             | Alingsås   |
| Hälleforsnäs                    | Flen       |
| Dalabergsskolan                 | Uddevalla  |
| Klagstorps skola                | Trelleborg |
| Kullaviks Montessoriskola       | Kullavik   |
| Ljungbyhedskolan                | Klippan    |
| Långaröd                        | Hörby      |
| Röselidsskolan                  | Lerum      |
| Sörbyängsskolan                 | Örebro     |
| Trönningeskolan                 | Halmstad   |
| Vittra                          | Jönköping  |
| Vittra Forsgläntan              | Kungsbacka |
| Vittra Halmstad                 | Halmstad   |
| Vittra Kronhusparken            | Göteborg   |
| Vittra vid Gerdsken             | Alingsås   |
| Österledskolan                  | Karlskoga  |

## 10. Under 2013 har följande resultat uppnåts:

Fokus Matglädjeskolor har definierats.

Utbildning/workshops har genomförts på 24 skolor.

Modeller för att arbeta med måltiden i det pedagogiska arbetet har utarbetats.

Temadagar har planerats inför 2014.

Projekthemsidan [www.fokusmatgladje.nu](http://www.fokusmatgladje.nu) har vidareutvecklats.

Maten i skolan, projektet och dess Fokus Matglädjeskolor har synliggjorts via massmedia.



**Sammanställningar från samtliga workshops i projektet finns på bifogat USB-minne i *bilaga 9***

**Se exempel nedan på verksamhetsplan från en av de deltagande skolorna (Ljungbyhedsskolan i Klippan);**

1. Matsalsmiljön och den sociala träningen. Att göra mer av den pedagogiska lunchen
2. Teman kring hälsa, livsstil, resurser, skolprestationer.
3. Service learning i köket. Studiebesök och låta elever praktisera i köket.
4. Utveckla pedagogiken så att vi skapar sammanhang om matens väg från jord till bord.
5. Fler konkreta praktiska inslag: Markera tre slingor. Frukostförsäljning inom klasser. Matvandringar på Söderåsen. Fler prova på aktiviteter etc.

## **11. Projektets arbetsätt**

### **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 och workshops har Hushållningssällskapets matkonsulter ansvarat för, se regionala rapporter på bifogat USB-minne, *bilaga 9*.

### **Samarbetsformer**

När det gäller framtagning av studiematerial och användande av informationsmaterial så har projektet utgått från material från Livsmedelsverket samt eget framtaget material.

### **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:**

Eleonor Schütt, Hushållningssällskapet Väst

Tove Stenberg, Hushållningssällskapet Jönköping

Margareta Frost-Johansson, Hushållningssällskapens Förbund

### **Projektets referensgrupp har bestått/består av följande personer:**

Högskolan Kristianstad – Hanna Sepp

Livsmedelsverket – Anna-Karin Quetel, Eva Sundberg

Nationellt centrum för måltiden – Emma Ottosson

SIK – Mia Prim

Skolmatens Vänner – Annika Unt Widell

Skolmatssverige, Karolinska institutet – Emma Pattersson

Referensgruppen har sammanträtt vid 2 tillfällen, se bifogade protokoll, *bilaga 10*.

### **Aktiviteter**

- **Marknadsföring av aktiviteterna i landets kommuner/kontakt med rektorer/kostansvariga.**  
Nyhetsbrev via mail vid tre tillfällen, *bilaga 3*  
Pressklipp, *bilaga 4*
- **Produktion av informations- och inspirationsbroschyr** om projektet, *bilaga 1*
- **Introduktion för Hushållningssällskapets matkonsulter**  
Projektstart 13-14 mars, 2013, deltagarförteckning, *bilaga 11*  
Projektinformation 31 maj, deltagarförteckning, *bilaga 11*
- **Pilotworkshop på Vittraskolan i Alingsås 21 maj**
- **Genomförande av workshops i 24 skolor**  
Regionala slutrapporter med projektdagböcker och deltagarförteckningar, *bilaga 9*
- **Hemsidan "www.fokusmatgladje.nu"** har fungerat som ett nav i projektet och informerat om de olika workshoparna, *bilaga 2*
- Projektets **Facebooksida** har uppdaterats kontinuerligt, *bilaga 5*

## 12. Information om projektet har spridits genom:

All information om projektet och alla erfarenheter presenteras på hemsidan [www.fokusmatgladje.nu](http://www.fokusmatgladje.nu) som fungerar som en gemensam plattform. Under projekttiden har tre nyhetsbrev skickats till involverade målgrupper.

Projektet har varit/är mycket medialt intressant och har presenterats genom reportage/artiklar i både fack och populärpress. Inför varje workshop har pressinformation lagts ut på My newsdesk. Flera utskick har gjorts med pressinformation och som har resulterat i flera reportage/artiklar i både tidningar, radio och TV, ***bilaga 12***

Information om projektet har också spridits på diverse konferenser, seminarier och möten. Till exempel deltog representanter från projektet vid en seminariedag på SIK den 10 oktober. Information har också spridits på - Skolmatslyftet – en konferens som arrangerades av Hälsofrämjandet samt vid en konferensen - Lärande måltider - som anordnades av Skånsk skolmatsakademi/ Livsmedelsakademien i Skåne.



## 13. Projektets finansiering

Jordbruksverket har finansierat projektet med 1 000 000 kr.

Medverkande kommuner har finansierat projektet genom den tid som både pedagogisk personal och måltidspersonal avsatt i projektet.

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

## 14. Reflektioner från utvärderingen

”Överlag var workshopen mycket uppskattad av deltagarna. Den motsvarade deltagarnas förväntningar och syftet med workshopen uppfylldes. Utvärderingen visar att Hushållningssällskapet tagit fram ett välfungerande koncept för workshopar riktade till skolpersonal; såväl pedagoger som måltidspersonal och annan personal. Utvärderingen visar också att konceptet och innehållet var väl anpassat till målgruppen. Genom det här arbetssättet med workshop verkar Hushållningssällskapet ha skapat goda förutsättningar för det fortsatta arbetet på skolan. Workshopen har fungerat som en inspiration till att arbeta med mat och måltider i det pedagogiska arbetet samt att knyta ihop den pedagogiska verksamheten med skolmåltiderna. Den har också satt igång tankarna kring mat och kvalitet och råvarans ursprung och den grundläggande kunskapen om var maten kommer ifrån”.  
Texten är hämtad från den utvärdering som gjordes av pilotworkshopen, ***bilaga 6***.

## 15. Slutsats och rekommendationer

Projektet har genom arbete med workshops under år 1 fungerat som en inspiratör och idégivare för skolpersonal att använda maten och måltiderna som en gemensam utgångspunkt i pedagogiken tillsammans med skolmåltidsverksamheten och primärproducenter. En viktig del av projektet är år 2 då projektet förankras genom att workshopen följs upp med temadagar för alla på skolan. Med eleven i fokus förbättras kunskaperna om våra livsmedel och dess ursprung samt stimulerar eleverna till bli medvetna konsumenter.

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

