

Magisteruppsats/Examensarbete VT 2004  
Institute of Communication  
Lunds universitet

## **Jag vill ha blommig falukorv till lunch!**

En rapport om skolmåltidsverksamheten i Helsingborg

Författare: Marie Artman  
Handledare: Alf Bång

## Förord

Jag vill tacka Livsmedelsverket och alla mina elever, under åren, som inspirerat mig till denna uppsats. Jag vill också tacka alla som ställt upp på mina intervjuer och enkäter. Speciellt vill jag tacka Magnus Stenbocksskolan och Elinebergsskolan som låtit mig använda skolorna som undersökningsplattform.

Ett stort tack vill jag rikta till min handledare Alf Bång utan vars hjälp, stöd och uppmuntran jag aldrig kommit så här långt.

Jag vill även tacka min bror, Henrik Artman, som kommit med flera användbara råd och tips under arbetets gång, mina föräldrar med respektive, för stöd och hjälp och till sist men inte minst mina döttrar, Sarah och Tove, som fått ta mycket eget ansvar under den här tiden.

## Abstract

### Jag vill ha blommig falukorv till lunch!

En rapport om skolmåltidsverksamheten i Helsingborg.

**Den här rapporten** handlar om skolmaten som är så självklart för alla som går i skolan. I snart 60 år har vi haft fria måltider i Sverige och de har präglat vår syn på måltiden och maten.

Skolmåltiderna har blivit normgivande för hur mat ska smaka.

**Mitt syfte** med rapporten har varit att systematiskt studera skolmåltidsverksamheten på två skolor, ge förslag till organisationsförändringar och utarbeta strategier för att förbättra skolmåltidsverksamheten i Helsingborg.

**Jag har använt** mig av intervjuer, enkätundersökningar och deltagarobservationer för att klargöra vad det är som behöver förbättras. Utifrån resultaten har jag konstaterat att Helsingborg inte har något kostpolitiskt program, att måltidsverksamheten är centralstyrd och svår att förändra. Jag har också konstaterat att majoriteten av tonåringarna äter skolmaten varje dag, att de huvudsakligen tycker att den är god men inte tillräckligt varm. De gillar grönsaker och sallad och vill äta i en mysig miljö. Eleverna tycker att måltidsmiljön är bullrig och ogästvänlig och många känner sig stressade när de ska äta.

**Mitt förslag** till förändringar och förbättringar går ut på att politikerna ska utarbeta ett kostpolitiskt program för att tydliggöra hur betydelsefull skolmaten är för att barn och ungdomar ska orka vara fysiskt och psykiskt aktiva under en hel skoldag. Jag föreslår också att varje skola ska få mer ansvar för måltidens utformning och att allt mer mat lagas på plats för att slippa varmhållning av den och långa transportsträckor. Det är också oerhört viktigt att den bullriga måltidsmiljön förbättras.

Nyckelord:

fria skolluncher, normgivande, organisationsförändringar, strategier, skolmåltidsverksamheten, kostpolitiskt program, god mat, bullrig miljö

### I would like flowered sausage for lunch!

**This report** examines the issue of school lunches, a given to all pupils. Free school lunches have existed in Sweden since almost 60 years and have come to form our conceptions of meals as well as food. School lunches have greatly influenced our views on how food is supposed to taste.

**My aim** has been systematically to examine the school lunch system at two specific schools, to suggest organizational change and to formulate a number of strategies aiming at improving the lunch system in Helsingborg schools.

**In order** to clarify what specifics are in need of improvements, I have used interviews, polls and participant observations. Drawing on the results of these, I have found that Helsingborg has no diet program, and that the lunch system is centralized and difficult to amend. I have also found that the majority of teenagers partake of the lunches served in schools daily and that most of them find it to their liking but complain that it is too cold. They further appreciate greenery and salads, and would like to eat in a cosy environment. At present, however, pupils find the serving milieu noisy and uninviting, and many of them feel stressed during lunch.

**My suggestions** for changes and improvements include the proposal that the Helsingborg political leadership ought to formulate dietary program in order to clarify the importance of school lunches in regard to the demands on pupils to stay physically and intellectually active throughout the day. I further suggest that each school should be given a greater responsibility as to the composition of meals served, and that school lunches to a greater extent than currently

should be prepared at the various schools, which would eliminate both cumbersome transports and the necessity of keeping the food warm for long periods. It is also of great importance that the noisy eating milieu is improved.

Keywords:

School lunches. free, influenced, centralized, dietary program, noisy eating milieu.

# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Inledning.....	1
Historik.....	1
Dagens situation.....	1
Syfte.....	3
Disposition.....	3
I. Skolmåltidsverksamheten i Helsingborg.....	4
Övergripande frågeställningar.....	4
Metod.....	5
Resultat.....	5
Policy.....	5
Organisation och ansvarfördelning.....	5
Ekonomi.....	6
Mat, miljö och pedagogik.....	6
Sammanfattning.....	7
II. Skolmåltidsverksamheten i Helsingborg i praktiken.....	8
Övergripande frågeställningar.....	8
Metod.....	8
Resultat.....	9
Måltidspersonalens och skolledarnas uppfattningar om skolmåltiderna.....	9
Policy och ansvarfördelning.....	9
Organisation.....	9
Ekonomi.....	10
Mat, miljö och pedagogik.....	10
a) Elinebergsskolans matsal.....	10
b) Magnus Stenbocksskolans matsal.....	11
c) Måltidspersonalen och skolledarnas synpunkter.....	11
Sammanfattning.....	13
Enkätundersökningen.....	14
III. Förslag till organisering av skolmåltidverksamheten i Helsingborg.....	19
Skolmåltidsverksamhetens organisation i dag.....	20
Skolmåltidsverksamhetens organisation i framtiden.....	21
IV. Förslag till strategier.....	22
Handlingsplan.....	22
Kommunikationsstrategi.....	22
Förslag till konkreta förändringar.....	24
Delmål.....	24
Förslag till förändringar på Magnus Stenbocksskolan.....	25
Förslag till förändringar på Elinebergsskolan.....	25

Avslutning .....	26
Referenser.....	27

**Bilagor**

- Bilaga 1 Föräldraomdöme
- Bilaga 2 Intervjufrågor
- Bilaga 3 Matsedel
- Bilaga 4 Enkäter

## Inledning

De senaste 100 åren har våra matvanor ändrats drastiskt. Måltiden har övergått från att vara hemmets angelägenhet till att bli samhällets. En stor del beror på institutionaliseringen av skolluncherna. I snart 60 år har det varit en samhällelig subvention för barnfamiljer. Varje skolbarn äter minst 1800 måltider under sin skoltid. Samhället står i dag för ett fullständigt mål mat per dag. Med det kan man påstå att skolmåltiderna har blivit normgivande för hur en måltid ska se ut och smaka.

Det här examensarbetet har till avsikt att belysa betydelsen av kommunens övergripande målstyrning på den praktiska verkligheten. Det har också till avsikt att ge förslag till förändringar och förbättringar av måltidsverksamhetens organisation i Helsingborg.

## Historik

Mat och hälsa hör ihop. Ett folks matvanor har betydelse för dess hälsa. Sverige har hundraåriga traditioner inom folkhälsoarbetet. Redan på 1880-talet startades den första skolbespisningen i Stockholm i välgörenhetssyfte för att de fattiga barnen skulle få äta sig mätta.

Barnen fick mat från något av de ångkök som ingick i fattigvårdens regi och när fattigvårdens verksamhet lades ner år 1889 öppnades det första egentliga skolköket, ett skolkök som endast hade till uppgift att laga och servera mat till skolans samtliga elever.

I mitten av 1930-talet infördes skolmåltiden i Sverige på en del håll som ett led och en strävan i att få ett helt folk att bli friskare. Staten började uppmärksamma näringsstandarderna i Sverige, inte minst bland skolungdomen. Befolkningskommission som verkade åren 1935-1938 på uppdrag av regeringen, kritiserade den bristande kosten som främst orsakades av fattigdom men också okunnighet om vilken betydelse en bra sammansatt kost har. Detta ledde fram till befolkningskommissionens förslag, att alla skolbarn skulle få en lämpligt sammansatt måltid varje dag. 1941 års befolkningsutredning var enig om att den måltid som skulle serveras i skolorna borde likna den som förkom i hemmet. Eftersom lagad mat var den vanligaste typen av lunch i hemmen förordades det också som skollunch.

Skolmåltidens historia daterar man vanligen från år 1946, då riksdagen beslutade att statsbidrag skulle överlämnas till de kommuner som beslutat om en utbyggnad av skolmåltidsverksamheten och servera skolluncher. Det var avgörande för skollunchernas utbyggnad i landet. Det rådde en stor enighet bland landets politiker om att införa skolmåltider. Den allmänna uppfattningen var att de gynnade barnens allmänna kondition och även hade ett positivt inflytande på skolarbetet, trots att det inte fanns några utredningar gjorda som kunde visa hur det såg ut i skolorna före införandet av skolmåltiderna.<sup>1</sup>

Skolmåltidsverksamhet har genomgått många förändringar från starten och det dröjde ända till i slutet av 1970-talet innan alla kommuner i landet kunde erbjuda skolluncher i kommunal regi.

## Dagens situation

Idag arbetar de flesta föräldrarna utanför hemmet. Det innebär att många unga äter ett huvudmål och ett mellanmål på daghem eller i skolan. Därför blir maten som serveras utanför hemmet lika viktig som den som barnen äter hemma. Barn som växer, utvecklas och går i skolan behöver bevisligen bra matvanor för att orka. Barn som äter lunch presterar bättre i skolan och mår i allmänhet även bättre.<sup>2</sup>

Mellan 1800 och 2300<sup>3</sup> skolmåltider hinner en elev med under sina skolår beroende på om man slutar efter grundskolan eller går vidare till gymnasiet. Därför kan man utgå ifrån att

---

<sup>1</sup> Halling et al 1990

<sup>2</sup> Livsmedelsverket & Centrum för tillämpad näringslära, 2001

<sup>3</sup> Berit Lundmark. Uppsala Universitet, 2002

skolmåltiderna har stor betydelse för barns och ungdomars uppfattning om hur mat ska smaka och vilka matvanor de får. Vad de äter har också betydelse för deras hälsa och allmänna välbefinnande.

Sverige och Finland är de enda länder i världen som har kostnadsfria skolluncher. I Sverige serveras 1,2 miljoner elever skollunch vid ca 5000 skolor varje dag. Utgifterna för skolmaten varierar kraftigt mellan landets kommuner. Den kommun som låter skolmaten kosta mest är Vansbro kommun i Dalarna med 6130 kronor per elev och år. Den kommun som anslår minst i landet är Mjölby kommun i Östergötland med 2460 kronor per elev och år. I Helsingborg kostar skolmaten 3 240 kronor per elev och år.<sup>4</sup>

Elever kan få specialkost av religiösa, medicinska eller etiska skäl.

**I läroplanen** för det obligatoriska skolväsendet finns mål som uttrycker vad eleven minst ska ha uppnått när det lämnar skolan. De som ansvarar för detta är skolans rektorer. Ett av skolans mål är att varje elev efter att ha gått ut grundskola ska ha grundläggande kunskaper och förutsättningar för en god hälsa samt har förståelse för sitt eget ansvar för en god hälsa.

**I skollagen** för grundskolan står det att eleverna skall erbjudas kostnadsfria skolmåltider. I skollagen står vidare att skolhälsovården främst ska arbeta förebyggande och verka för sunda levnadsvanor hos eleverna.

Skolmåltidernas innehåll är inte reglerade i skollagen utan är en kommunal angelägenhet och verksamhet. Det finns inte centrala riktlinjer för måltidsverksamheten. Därför har arbetet utvecklats olika i olika kommuner. Det som har haft stor betydelse för att skapa enhetliga normer för den svenska skolmaten är den tidigare rekommendationen från Socialstyrelsen.<sup>5</sup>

Rekommendationen gick ut på att skollunchen ska ge en tredjedel av dagsbehovet av energi och bestå av en lagad rätt, smörgås och mjölk.

I januari 2001 gav Livsmedelsverket<sup>6</sup> tillsammans med Centrum för tillämpad näringslära<sup>7</sup> ut nya och omarbetade riktlinjer för hur skolluncherna bör se ut. Riktlinjerna skall vara ett *stöd och hjälp* för de som arbetar med skolluncher på olika nivåer.

Riktlinjerna har skickats ut till skolledare, skolmåltidspersonal, och kostchefer i landets samtliga kommuner och till kommunstyrelsens ordförande och skolhälsovården.

Idag äter många skolbarn för lite under lunchen vilket leder till svårigheter att klara av att vara fysiskt och psykiskt aktiva under skoldagen. Även om lunchen har bestått av en lagad måltid behövs ytterligare en måltid på kvällen.

Fler och fler barn äter inte längre middag tillsammans med sin familj. Det finns uppgifter som visar på vilka negativa effekter detta kan få för näringsintaget hos barnen.

Det har visat sig att de som äter lagad mat på kvällen i allmänhet får i sig mindre energi än vad en smörgåsmåltid ger. Studier har också visat att middag i hemmet med familjen associeras med en hälsosam kost och bra måltidsmönster, som inkluderar mycket frukt och grönt.<sup>8</sup>

---

<sup>4</sup> I snitt satsar kommunerna 3730 kr per elev och år. I det ingår kostnaderna för livsmedel, personal, transporter och övriga kostnader Skolmatens Vänner 2001

<sup>5</sup> Socialstyrelsen 1990

<sup>6</sup> Livsmedelsverket är en statlig myndighet som ska arbeta för säkra livsmedel av hög kvalitet, redlighet i livsmedelshanteringen och bra matvanor. Redlighet i livsmedelshanteringen innebär att konsumenterna ska kunna lita på märkningen vad gäller matens sammansättning, vikt, hållbarhet och ursprung.

Livsmedelsverket har ett överordnat ansvar för att leda och samordna kontrollen av livsmedel, inklusive dricksvatten, i landet.

<sup>7</sup> Centrum för Tillämpad Näringslära är en del av Samhällsmedicin och Stockholms läns landsting. Och är ett utvecklingscentrum för hälsofrämjande folkhälsoarbete kring mat och näring.

<sup>8</sup> Gillman et al 2000



## Syfte

Jag har tre syften med rapporten:

- Ge en beskrivning av hur skolmåltidsverksamheten fungerar i Helsingborg, speciellt på två av stadens skolor.
- Ge förslag till organisering av skolmåltidsverksamheten i Helsingborg stad.
- Utarbeta olika strategier som gör det möjligt att förändra skolmåltidsverksamheten men även väcka intresse och förståelse för frågan hos politiker, skolledare, ansvariga tjänstemän, föräldrar och barn för att skolmåltiden ska kunna bidra till en förbättrad folkhälsa.

## Disposition

Rapporten består av inledning plus fyra delar och en avslutande diskussion. Under mitt arbete har jag styrts av mina idéer om vad som påverkar måltidsverksamheten och med dem som bakgrund kunna ge förslag till förändring.

Del I och del II är deskriptiva till sin utformning medan del III och del IV är normativa till sin utformning.

**Del I:** I den här delen har jag tagit reda på vilka rådande omständigheter det finns kring skolmåltidsverksamhetens utförande. Den här delen är deskriptiv eftersom jag styrs av mina bakomliggande idéer om vad som påverkar verksamheten. Jag har utgått från att tjänstemän och politiker måste ta hänsyn till olika yttre omständigheter för att kunna utföra sitt arbete. Därför har jag velat ta reda på vilken policy kommunen har, hur verksamheten är organiserad, vem som bär ansvaret för verksamheten, hur den ekonomiska verkligheten är och hur maten, miljön och pedagogiken styr måltidsverksamheten.

**Del II:** I den här delen har jag beskrivit hur verksamheten fungerar i praktiken på de undersökta skolorna i kommunen. Jag har beskrivit hur jag gått till väga för att få denna information. Jag har utgått från hur verksamheten är organiserad i kommunen och därefter jämfört två olika skolor som skiljer sig åt i storlek, organisation och måltidsverksamhet. Mina frågeställningar är styrda av mina referensramar där jag har velat ta reda på rådande policy, organisation och ansvarsfördelning på skolorna. Jag har också velat veta hur mycket ekonomin, maten, miljön och pedagogiken styr verksamheten.

**Del III:** I den här delen presenterar jag ett förslag till hur jag tycker att skolmåltidsverksamheten ska vara organiserad.

**Del IV:** I den här delen presenterar jag en strategi för hur man kan gå till väga för att förändra skolmåltidsverksamheten i Helsingborg, både på det organisatoriska kommunala planet och på stadens olika skolor. Jag presenterar också en strategi för hur man ska gå tillväga för att på bästa sätt nå ut med budskapet till de personer som berörs av omorganiseringen.

## I. Skolmåltidsverksamheten i Helsingborg

Under ett barns skoltid finns en återkommande daglig lektion, skollunchen.

Skolan har stora möjligheter att utnyttja den tiden till att ge varje barn en fördjupad kunskap om kost och hälsa. Den ökande övervikten bland barn är oroande och tyder på att allt fler barn blir felnärdade i välfärden. Skolmåltidsverksamheten är en viktig del i folkhälsoarbetet som varje kommun och skola bör värna om. Skolmåltidsverksamheten måste därför verka för att bli ett konkurrerande, attraktivt lunchalternativ för barnen.

Det är viktigt att föräldrar och skolan samverkar i denna fråga. Elevernas föräldrar är alltid välkomna att prova skolmaten. De som har gjort det är överlag positiva till skolmaten, se bilaga 1. I Helsingborg serveras det mer än 17 500 skolluncher varje dag. De flesta av Helsingborgs kommunala skolor får sin mat från ENTEK Mat.<sup>9</sup> Måltidsverksamheten i Helsingborg leds organisatoriskt av ENTEK Mat som ansvarar för måltidsplanering, upphandling och distribution till de skolor som har avtal med dem.

2-3 % av skolorna, Elinebergskolan, Västra Ramlösa skola och Svensgårdsskolan står utanför ENTEK Mats organisation. På 1990-talet ville de skolorna själva ha kontroll på kostnaderna och större möjlighet att påverka verksamheten. Där sköter man också själv all upphandling, tillagning och servering.

Förutsättningarna för måltidsverksamheten är olika inom kommunen och mellan landets kommuner. Under det senaste läsåret har måltidsverksamheten fått dra ner på kostnaderna och det har gått ut över "guldkanten" på måltiden, som för eleverna kan vara frukt efter maten, nachochips till tacos och alternativa maträtter. På fem skolor i Helsingborg lagas all maten på plats medan de andra skolorna får en hel del mat tillsänt sig. Det innebär att maten måste lagas tidigt på dagen för att sedan varmhållas under flera timmar. Maten måste också transporteras olika långa sträckor vilket ger en negativ påverkan på miljön. Därför tycker jag att det är viktigt att ta reda på vad Helsingborgs ansvariga tjänstemän och politiker anser om skolmåltidsverksamheten med avseende på kommunens policy, organisation, ekonomi, ansvarsfördelning, mat, miljö och pedagogik.

Mina övergripande frågeställningar har styrt mitt arbete och mina frågor vid intervjutillfällena.

### Övergripande frågeställningar

- Vilken policy har kommunen angående skolmåltiderna?
- Vilka är Helsingborgs kostpolitiska mål?
- Vilken hänsyn tar man till livsmedelsverkets riktlinjer vid planering av skolmåltiderna?
- Hur är ansvarsfördelningen mellan politiker, tjänstemän, skolledare och utövande personal angående skolmaten?
- Vad kostar skolmaten?
- Vem bestämmer över budgetens fördelning (mat/övriga kostnader)?
- Arbetar kommunen aktivt med förebyggande hälsofrågor där kosten får en framträdande roll?
- I vilken utsträckning tar kommunen hänsyn till elevernas önskemål angående skolmåltidsverksamheten?
- Vilka förslag till förändringar har kostchefen/produktionschefen Eva Andersson, kommunalrådet Carin Wredström och skolöverläkare Nils Lundin?

---

<sup>9</sup> ENTEK Mat är ett samlingsnamn för måltidsverksamheten i Helsingborg som innefattar service till barnomsorgen, förskolan, grundskolan, gymnasieskolan och äldreomsorgen. Skolmåltidsverksamheten är indelad i 5 områden med 5 olika tillagningskök, Fredriksdalskolan, Nicolaiskolan, Päärpsskola, Norrlyckeskolan och Energiverket. Där lagas all mat som kan produceras i stora kvantiteter. Det kan t ex vara Köttfärssås och Gulashoppa. På de övriga skolorna har man monteringskök. Där lagar man alla sallader, såser, stekt kyckling, fisk, potatis, ris och pasta för smaken och miljöns skull.

## Metod

För att få svar på mina övergripande frågeställningar har jag valt att intervjua utvalda nyckelpersoner inom olika områden som rör kost och hälsa i Helsingborgs kommun. Jag har intervjuat produktionschefen och tidigare kostchefen Eva Andersson (EA) på ENTEK Mat, kommunalrådet Carin Wredström (CW), skolöverläkare Nils Lundin (NL), efter att ha avtalat tid med dem. Intervjuerna genomfördes mellan den 1/3 - 15/3 - 2004 på deras arbetsplatser. Varje intervjutillfälle varade omkring en timma. Till min hjälp hade jag bandspelare, papper och penna. Intervjuerna var helt strukturerade och följde det frågeformulär som var uppgjort i förväg. Frågorna finns i bilaga 2.

Produktionschef Eva Andersson (EA) valde jag att intervjua eftersom hon bör ha en bra överblick över hur skolmåltidsverksamheten är organiserad och hur den fungerar i praktiken på skolorna. Jag valde kommunalrådet Carin Wredström (CW) eftersom hon var kommunstyrelsens ordförande när Livsmedelsverkets riktlinjer (2001) kom ut. Numera är CW i opposition. CW bör ha en bra överblick över vilken policy och vilka kostpolitiska mål som kommunen står för. Hon bör även ha en bra överblick över kommunens organisation, ekonomi och ansvarsfördelning. Skolöverläkare Nils Lundin (NL) valde jag att intervjua eftersom han ansvarar för skolbarnens förebyggande hälsovård i kommunen. Jag ville få NLS syn på skolmåltidsverksamheten, skolmaten och barnens hälsa.

Jag har transkriberat varje intervju, därefter sammanställt intervju svaren under varje övergripande intervjurubrik och till slut samlat dem i en sammanfattning.

Mitt syfte har varit att se likheter och olikheter i intervju svaren mellan respondenterna.

## Resultat

I resultatet redovisas min bedömning av respondenternas övergripande likheter och mer subjektiva svar på mina övergripande syften.

## Policy

Varken EA, CW eller NL anser att kommunen har någon uttalad policy eller några kostpolitiska mål angående skolmaten. Det som finns är ett dokument från 1992 angående skolmatens utförande.<sup>10</sup> CW tycker att kommunens policy om skolmaten bör kallas mål för verksamheten istället. NLS uppfattning om Helsingborgs policy om skolmaten är att den ska vara näringsriktig och fylla 1/3 av barnens dagsbehov. Den ska också vara ekologiskt odlad i möjligaste mån. EA menar på att ENTEK Mat vid planeringen av skolmåltiderna arbetar efter de riktlinjer som Livsmedelsverket gav ut 2001. CW anser att livsmedelsverkets riktlinjer är bra men inser att det kan vara svårt för kommunens tjänstemän att till fullo leva upp till riktlinjerna, inom de kostnadsramar som de har till sitt förfogande.

## Organisation och ansvarsfördelning

From den 1/1 2004 är skolmåltidsverksamheten en del av ENTEK Mat. Tidigare lydde måltidsverksamheten under Bildningsnämnden men nu beställer Bildningsnämnden tjänsten från ENTEK Mat som utför uppdraget. Enligt CW beror omorganisationen på förväntade rationaliseringsvinster. EA har det huvudsakliga ekonomiska ansvaret för

---

<sup>10</sup> Enligt det senaste dokument (1992) som tagits i kommunfullmäktige i Helsingborg angående skolmåltidsverksamheten står bl.a. att Helsingborgs skolrestauranger skall vara det bästa alternativet (kvalitet, service, ekonomi) för komplett restaurangverksamhet, till grund – och gymnasieskola, daghem samt fritidshem. Restaurangverksamheten erbjuds även till andra kommunala och privata organisationer.

skolmåltidsverksamheten inför ENTEKs styrelse och nämnd. CW menar att ansvariga politiker förlitar sig på att tjänstemännen vid måltidsservice med EA i spetsen gör ett bra arbete. Det yttersta ansvaret för skolmåltidsverksamheten har alltid de styrande politikerna.

## Ekonomi

Tjänstemännen på ENTEK Mat har fria händer att utforma bra och näringsriktiga luncher inom den kostnadsram som de har till sitt förfogande.<sup>11</sup> EA anser att verksamheten har tillräckligt med pengar förutom att EA gärna skulle vilja servera eleverna helt kött oftare. Många barn äter sällan helt kött och har svårt att tugga det.

Vissa ekonomiska indragningar har verksamheten tvingats göra under det senaste året. På gymnasiet tas en avgift ut för skolmaten, 500 kr/termin/elev. 88 % av gymnasieeleverna väljer att betala för skolmaten. Varken EA, NL eller CW tror att det kommer att bli aktuellt att avgiftsbelägga skolmaten i den obligatoriska skolan. Skulle det bli en verklighet är det ca 20 % av barnen som kommer att drabbas hårt av detta.

## Mat, miljö och pedagogik

Ännu så länge har inte matens kvalitet ställts mot den pedagogiska verksamheten.

NL och CW tycker att maten håller en hög kvalitet utifrån den budget som ENTEK Mat har att röra sig inom. På ENTEK Mat försöker man att anpassa maten efter vad eleverna vill ha. Det gör man i samråd med skolornas kund- och matråd.<sup>12</sup> Man gör regelbundna enkäter där eleverna får svara på frågor som rör maten och miljön. Maten är varierande och varje dag serveras det en stor salladsbuffé, huvudrätt, bröd, mjölk, måltidsdryck och vatten. För de som önskar finns där alltid filmjölk. I Helsingborg serveras endast mellanmjölk till maten eftersom det utgår EU-bidrag på mellanmjölk vilket det inte gör på magrare mjölksorter. Alternativa maträtter förekommer endast i form av gårdagens rester. CW tycker det är viktigt att poängtera att skollunchen inte ska vara barnens huvudmål utan det är viktigt att barnen också äter ett mål mat i hemmet.

NL och EA tycker inte att några skolluncher ska serveras före klockan 11.00 på dagen. De tycker även att det vore bra om skolluncherna, speciellt för de yngre barnen, var schemalagda så att eleverna fick äta sin lunch tillsammans med sin lärare vid samma tid varje dag. NL tycker att det är synd att eleverna känner av tidspressen när de har lunch eftersom de hellre vill leka än äta på sin lunchrast. NL tycker inte att de äldre barnen ska behöva äta tillsammans med någon lärare. De bör vara tillräckligt mogna för att klara av måltidssituationen på egen hand i matsalen.

Den subventionerade pedagogiska lunchen<sup>13</sup> har tagits bort i Helsingborg av besparingsskäl. CW tycker att de pedagogiska luncherna ska vara kvar av flera skäl, bland annat skapas en trevligare måltidsmiljö som det är viktigt att värna om. CW tycker också att varje skola ska ha en matsal och inte låta eleverna äta i klassrummen när de har lunchrast. EA tycker att ansvaret för de pedagogiska luncherna ligger på skolorna och att skolorna också bör ta på sig ett större ansvar för måltidsmiljön. Måltidsmiljön på skolorna är ett undersatt område och alla tre är överens om att den höga ljudnivån och bullret är ett av matsalarnas största problem. Det måste åtgärdas på något

---

<sup>11</sup> 9, 60 kr / högstadielev för matkostnaderna + fasta kostnader. Något "svinn" att räkna med har man inte på skolorna (ca ½ dl inkl servett/dag och elev)

<sup>12</sup> Kundråd är en referensgrupp, sammansatt av elever och personal från olika skolor i kommunen. Varje skola sitter med i kundrådet under två år. Innevarande period är det Laröd/Holstagårds skolorna och Wieselgrensskolan som sitter med. Kundrådet sammanträder någon gång per termin.

<sup>13</sup> Matråd är en referensgrupp som finns på varje skola bestående av elever, lärare och skolmåltidspersonal, sammanträder någon gång per termin.

<sup>14</sup> Pedagogisk lunch Syfte med pedagogisk lunch 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. Barn behöver vuxna som förebilder och stöd. Vid måltiden tränas den sociala samvaron vid ett matbord men även gruppkänslan och värdet av samarbete. På de flesta skolor och förskolor i landet tillämpas pedagogiska luncher. 92 procent av lärarna på låg och mellanstadiet får äta pedagogiska luncher med eleverna. För högstadiet är motsvarande siffra 81 procent (Skolmatens Vänner 2003).

sätt. NL tycker att skolorna har bra förutsättningar att skapa en sammanhängande syn på kost och hälsa för eleverna. NL kan tänka sig att profilklasser med kost - och hälsa inriktning kan vara en bra infallsvinkel för att nå ut med budskapet på. Ett annat sätt kan vara att förlägga ämnet Hem - och konsumentkunskap över elevernas lunchrast för att öka elevernas förståelse för sambandet mellan kost och hälsa. Det tycker EA är en bra idé som till största delen är ett organisatoriskt problem. CW tycker att skolan borde samarbeta mer med måltidspersonalen och dra nytta av de kunskaper som måltidspersonalen har för att lättare kunna genomföra en sammanhängande syn på kost och hälsa i skolan.

På många skolor i landet har man börjat servera eleverna frukost till självkostnadspris. Därför ville jag veta om det också kunde vara en möjlighet i Helsingborg. EA tycker att skolorna borde kunna erbjuda eleverna frukost till självkostnadspris medan CW tycker att frukostservering är ett föräldraansvar och NL anser att frukostservering istället bör riktas mot de elever som behöver det.

## Sammanfattning

Bland de ansvariga tjänstemän och politiker som jag intervjuat om skolmåltidsverksamheten har jag funnit att Helsingborgs kommun inte har några uttalade kostpolitiska mål och inte heller någon policy för hur verksamheten ska bedrivas. De ansvariga politikerna förlitar sig på att kommunens tjänstemän inom ENTEK mat fullföljer sitt uppdrag och ser till att alla eleverna inom det obligatoriska skolväsendet, som de har leveransavtal med, får sin fria skollunch som eleverna enligt skollagen har rätt till. Eleverna på gymnasiet erbjuds också skolluncher men de behöver inte nödvändigtvis vara fria. I Helsingborg tas en avgift ut på 500 kronor/elev och termin. Majoriteten av eleverna på gymnasiet betalar för maten.

ENTEK Mat försöker följa Livsmedelsverkets riktlinjer för skolluncher och de senaste åren har också inslaget med flera olika sorters sallader och grönsaker ökat. Måltidsservice försöker vara lyhörda för elevernas önskemål och serverar mat av bra kvalitet utifrån de kostnadsramar som verksamheten har att tillgå. Kommunen är beroende av EU bidrag som man får för mjölken beroende av mjölkens fetthalt. Därför har man valt att endast servera mellanmjölk, måltidsdryck eller vatten. För att eleverna ska må så bra som möjligt är det viktigt att lunchrasten förläggs vid samma tid varje dag och helst inte före klockan 11.00.

Alla inblandade tycker det är viktigt att man i skolan försöker ta hänsyn till sambandet, kost och hälsa och att skolan har goda förutsättningar för att utveckla detta.

Det största problemet i skolornas matsalar är den bullriga och stressiga miljön tycker alla tre intervjupersonerna.

## II. Skolmåltidsverksamheten i Helsingborg i praktiken

Jag har genomfört min studie på två kommunala grundskolor i Helsingborg, Magnus Stenbocksskolan (MS) i Norra Helsingborg och Elinebergsskolan (ES) i Södra Helsingborg. Jag har jämfört skolornas måltidsverksamhet. Skolorna har olika förutsättningar för sin verksamhet eftersom MS får sin mat från ENTEK Mat och ES tillagar sin mat i egen regi utanför ENTEK Mats organisation. ES har en egen matsedel som skiljer sig åt från den som finns på kommunens andra skolor, se bilaga 3.

Jag har valt Magnus Stenbocksskolan (MS) eftersom det är min arbetsplats och att jag tror att en del förändringar behöver göras där. Det kan också vara intressant att få vara med om att förändra en pågående verksamhet.

Elinebergsskolan (ES) har jag valt för att skolan är helt okänd för mig och för att jag vet att den genomgick flera olika organisatoriska och pedagogiska förändringar under 1990-talet.

Mitt syfte med att studera skolmåltidsverksamheten på två skolor har varit att ta reda på om den kommunala övergripande organisatoriska verksamheten överensstämmer med den praktiska verksamheten på skolorna. Mitt syfte har också varit att studera skillnaderna mellan skolorna.

### Övergripande frågeställningar

För att få reda på hur den dagliga verksamheten fungerar på skolorna har jag styrts av mina övergripande frågeställningar.

- Överensstämmer de kostpolitiska målen för Helsingborgs kommun med den dagliga måltidsverksamheten på skolorna?
- Vilken roll har skolledarna, husmor, måltidspersonalen, lärarna och eleverna i skolmåltidsverksamhetens genomförande?
- Hur påverkar kommunens ekonomi den dagliga verksamheten?
- Hur genomförs den dagliga måltidsverksamheten?
- Vilka möjligheter till förändringar tycker skolledarna och måltidspersonalen, lärarna, och eleverna det finns för maten, måltidsmiljön och pedagogiken?

### Metod

För att få en bild av den faktiska situationen på MS och ES och få svar på mina övergripande frågeställningar om måltidsverksamhetens organisation och genomförande på skolorna har jag använt mig av olika metoder, som intervjuer, enkäter och deltagareobservationer.

Jag har intervjuat husmor, måltidspersonal och skolledarna på skolorna. Husmor och måltidspersonalen har jag intervjuat eftersom jag vill veta hur verksamheten fungerar i praktiken och skolledarna för att jag vill veta vad de tycker om "sin" skolas verksamhet.

Mina intervjufrågor är påverkade av mina övergripande frågeställningar som innefattar hur policy, organisation, ansvarsfördelning, ekonomi, maten, miljön och pedagogiken samverkar.

Varje intervjutillfälle varade omkring en timma. Till min hjälp hade jag bandspelare, papper och penna. Intervjuerna var helt strukturerade och följde det frågeformulär som var uppgjort i förväg. Frågorna finns i bilaga 2.

Jag har också låtit elever i åk 7-9 och lärare på respektive skola svara på en enkät om skolmaten och måltidsmiljön. Jag har valt att koncentrera mitt arbete på de högre årskurserna eftersom jag upplever att problemet med att äta skolmaten eller inte blir större med stigande ålder. Elev- och lärarenkäterna har varit anonyma för att jag ska få så ärliga svar som möjligt. Mina enkätfrågor är också påverkade av mina övergripande frågeställningar.

De enkäter som jag använde mig av finns i bilaga 4.

Jag har även genomfört deltagandeobservationer där jag ätit skolmaten och observerat elever och personal under flera olika tillfällen, för att bilda mig en egen uppfattning om hur jag tycker att det fungera i matsalen.

I avsnittet mat, miljö och pedagogik har jag velat klargöra hur verksamheten fungerar och ser ut på respektive skola för att läsaren ska förstå att där finns vissa betydande olikheter.

Jag har transkriberat varje intervju, därefter sammanställt intervjusvaren under varje övergripande intervjurubrik och till slut samlat dem i en sammanfattning.

Syfte med det har varit att se likheter och olikheter mellan intervjusvaren.

## **Resultat**

I resultatet redovisas min bedömning av respondenternas övergripande likheter och olikheter och deras mera subjektiva svar på mina övergripande syften.

Jag redogör också här för resultatet av enkätundersökningen.

## **Måltidspersonalens och skolledarnas uppfattningar om skolmåltiderna**

### **Policy och ansvarsfördelning**

På Elinebergskolan (ES) är det husmor Susanne Forsberg (SF) som har huvudansvaret för skolmåltidsverksamheten. På Magnus Stenbocksskolan (MS) är det hela måltidspersonalen som ansvarar för måltidsverksamheten eftersom skolans husmor varit sjukskriven under en längre tid. Varken Anders Nilsson (AN), rektor på Magnus Stenbocksskolan eller Lena Andersson (LA), rektor på Elinebergsskolan känner till vilka kostpolitiska mål och vilken policy som Helsingborgs stad har i skolmåltidsfrågan. AN har inte läst Livsmedelsverkets riktlinjer för skolmåltiderna som kom ut 2001 och har därför inte någon uppfattning i frågor som rör riktlinjerna och vilken inriktning skolmåltidsverksamheten bör ha. LA har läst Livsmedelsverkets riktlinjer om skolmaten och tycker att de är bra men väldigt detaljstyrda.

På MS är personalen inte insatta i Livsmedelsverkets riktlinjer eftersom det varit Husmor som ansvarat och stått för informationen om vad och hur maten ska serveras.

SF anser att Helsingborgs policy angående skolmaten är den att det ska serveras ekologiskt odlade grönsaker och svenskt kött, om det är möjligt. Trots att ES står utanför den kommunala verksamheten ska man arbeta efter samma riktlinjer som ENTEK Mat gör. SF anser att hon vid planering av matsedelns följer Livsmedelsverkets riktlinjer i möjligaste mån.

### **Organisation**

Den pedagogiska verksamheten styr skolornas lunchtider. Eleverna har olika lunchtider varje dag beroende på schema. Vissa dagar kommer det alldeles för många elever samtidigt för att äta. Det stoppar upp matkön och ställer till oreda. Sittplatser saknas ofta vid de tillfällena. På MS är lunchrasten 45 minuter. Det tycker AN är tillräckligt. På ES har skolledningen tillsammans med eleverna diskuterat längden på lunchrasterna och har kommit fram till att 30 minuter räcker om inte skoldagen ska förlängas allt för mycket. På ES har man provat flera olika system för lunchserveringen.

Måltidspersonalen på MS har ENTEK Mat som sin arbetsgivare och skolans övriga personal tillhör skolan som är en del av Bildningsnämnden. Eftersom skolans personal och måltidspersonalen på MS har olika huvudmän försvåras samarbetet mellan de olika grupperna. AN tror dock inte att det skulle bli bättre om alla på skolan lydte under samma ledning. På ES har all personal på skolan samma arbetsgivare, d v s skolan. LA arbetar aktivt med att förbättra samarbetet med måltidspersonalen så att de känner sig delaktiga i skolverksamheten. LA tycker att måltidspersonalen har en stor social funktion att fylla.

## Ekonomi

En skolledare har det ekonomiska ansvaret för "sin" skola där kostnaderna för skolmaten ingår, men AN vet inte vad skolmåltiderna kostar. AN kan inte heller påverka skolmatens kostnader eftersom de styrs centralt. ENTEK Mat bestämmer kostnaderna och skolorna får betala efter antal portioner som beställs. Det är produktionschef Eva Andersson, ENTEK Mat som ansvarar för ekonomin på MS. Mona Nilsson har huvudansvaret för beställningarna eftersom husmor är sjukskriven. Personalen på MS känner inte att de har någon inverkan på budgeten eller den mat som serveras. Det är SF som har det ekonomiska ansvaret för måltidsverksamheten på ES. SF kan föra fram ekonomiska önskemål när skolan lägger sin budget och tillsammans med LA påverka kostnaderna. Skolmaten kostar 3500 kr/elev/läsår. Det är lite mer än vad ENTEK Mat har till sitt förfogande.

Personalen på MS har märkt av de ekonomiska indragningarna som gjorts på skolmaten i kommunen under det senaste året. Deras arbetstider har minskat och andra måltidsalternativ än filmjolk serveras inte längre. På ES serveras det fortfarande svenskt kött men på ENTEK Mat har man frångått det av kostnads- och upphandlingsskäl.

AN tror att politikerna snart måste ta i den politiskt obehagliga frågan om vad som får lov att kosta i skolan. Då kommer kanske frågan upp ifall skolmaten ska avgiftsfinansieras eller inte. Varken LA eller SF tror att skolmaten kommer att avgiftsfinansieras i framtiden. Det är en allt för politiskt brännbar fråga.

Något större utrymme för nyinvesteringar finns inte på skolorna trots att skolmatsalen på ES skulle behöva nya möbler och att skolmatsalen på MS skulle behöva göra flera större förändringar för att skapa en trivsammare måltidsmiljö.

## Mat, miljö och pedagogik

### a) Elinebergsskolans matsal

Matsalen på Elinebergsskolan



Foto :Marie Artman



På ES lagar man 900 portioner varje dag, det inkluderar mat till Sally Bauer skolan med 85 portioner och ett litet dagis i närheten. Det är 756 elever, lärare och andra personer som arbetar i närheten som äter på skolan varje dag. Maten serveras mellan 10.30-13.00.

I matsalen finns plats för 125 personer per gång. Matsalen är målad i en ljus färg och uppdelad i två avdelningar (rum) med öppna dörrar och glasväggar. I varje del finns små avskärmningar i trä som är klädda med konstgjorda blommor. Dörrkarmarna i matsalen är målade i en mörkgrön färg. Ett av rummen i matsalen används även som lektionssal vid vissa tillfällen på dagen. Borden är runda eller avlånga med ljus laminatskiva och med ben av stålrör. Stolarna har brunfärgad sits och ryggstöd i plast med stålrörsben. Gardinerna är mörkgröna av traditionell modell med omtag. Lärarna äter ofta tillsammans med eleverna trots att de måste betala 32 kronor.



Maten serveras från två håll. Salladsbuffén står alltid först så att eleverna inte ska glömma att äta grönsaker. Det gör det även lättare för eleverna att lägga upp maten enligt tallriksmodellen.<sup>15</sup> Måltidspersonalen står vid serveringsvagnarna, fyller på mat och håller rent, så att maten ska se så aptitlig ut som möjligt. Skolan serverar inte alternativa maträtter men finns där rester från gårdagen kan det serveras dagen efter.

De elever som äter vegetariskt, är allergiska eller äter annan mat av religiösa skäl serveras annan typ av maträtter. Mjölken och juicen, när det förekommer, serveras från stora färgglada mjölkbehållare (milkbars) utlånade från Skånemejerier.

## b) Magnus Stenbocksskolans matsal

Matsalen på Magnus Stenbocksskolan

Elev i åk 6 som torkar av borden



Foto: Marie Artman

På MS äter ca 650 elever varav 490 i åk 7-9 plus lärare skolmaten varje dag.

MS har endast monteringskök. På skolan tillagas sådan mat som köket har resurser att tillaga, som enklare maträtter, potatisgratänger, potatismos, sallader, vissa såser och dietkoster. Övrig mat får MS från Fredriksdalsskolan, ett av Helsingborgs tillagningskök. Maten serveras mellan 10.40-12.20 varje dag. Matsalen har 230 sittplatser och rummet är stort och lite ödsligt. Väggarna är av tegel (1970-talsstil) och målade i en ljuslila färg. Matsalen har flera stora fönster med rullgardiner för att hålla undan solljuset. Borden i matsalen är avlånga eller runda med ljus laminatskiva och stålrörsben. Stolarna har brunfärgad sits och ryggstöd av plast och ben av stålrör. Matsalen har inte några skärmar som avdelar salen. Lärarna har en egen matsal där de kan äta sin lunch, vilket en del gör eftersom den pedagogiska måltiden kostar 32 kronor. På senare tid har rektor Anders Nilsson på eget bevåg återinfört de pedagogiska måltiderna för halva priset. Då äter fler lärare i elevmatsalen.

Maten serveras från fyra håll. Salladsbuffén står först, sen ris/potatis/pasta och sist huvudrätten. Vid slutändan tar eleverna sina bestick och glas och får sedan gå och ta sin mjölk vid ett annat ställe ur bruna mjölkkartonger. På ett tredje ställe i matsalen står ett bord med bröd och margarin. Eftersom eleverna tar maten från fyra håll har det uppstått ett logistikproblem för personalen. De har inte någon "frizon" mellan vagnarna. Därmed har personalen svårt att och hålla rent vid vagnarna och fylla på maten.

## c) Måltidspersonalen och skollära synpunkter

SF och personalen på MS anser att skolmaten håller en bra kvalitet och får det också bekräftat genom de enkäter som ES eller ENTEK Mat med jämna mellanrum går ut med för att få veta vad eleverna tycker om sin skolmat. Det är väldigt få barn på MS och ES som inte äter skolmaten. AN är nöjd med den mat som serveras och äter ofta själv i matsalen. AN tycker också att maten räcker väl till för eleverna och att de flesta elever uppför sig bra i matsalen. LA äter ett par gånger i

<sup>15</sup> Tallriksmodellen är en pedagogisk modell som visar på hur maten läggs upp på tallriken för att man ska få i sig flertalet av näringsämnen., 2/5 med ris, pasta el potatis 2/3 med grönsaker och rotfrukter och en 1/5 kött, fisk el ägg. Tillbehör, mjölk ,bröd och frukt.

veckan i matsalen och tycker att maten är god. Ibland kommer det föräldrar till de yngre barnen för att prova på hur maten smakar och se hur det fungerar i matsalen. De är övervägande positiva. Tyvärr kommer inte några föräldrar till eleverna på högstadiet, där skulle de ha behövts, just för att få en mer nyanserad syn på diskussion om maten enligt AN.

I början av höstterminen 2003, när Helsingborgs kommun bestämde att de pedagogiska lunchsubventionerna skulle tas bort, var det många lärare som inte åt skollunchen varken på MS och ES. MS införde då ett vaktsystem där lärarna skulle "vakta" i matsalen. På ES är det istället skolans vaktmästare som "stoppas" i dörren.

På MS tycker måltidspersonalen att lärarna har utnyttjat förmånen att få äta subventionerade pedagogiska luncher genom att de inte har suttit och ätit tillsammans med eleverna utan istället suttit tillsammans med sina kolleger och inte verkat som pedagogiska ledare vid måltiden.

Det hade underlättat för måltidspersonalen om varje klass åt vid samma tid varje dag och kanske också hade bestämda platser i matsalen. SF och måltidspersonalen på MS skulle kunna tänka sig att schemalägga måltiden så att varje klass gick tillsammans med en lärare och åt i matsalen. Det hade varit en bra och välkomnande lösning på en del problem som ibland uppstår i matsalen. De vanligaste problemen är att eleverna är för högljudda, inte plockar undan sin tallrik eller glas efter sig, kastar mat på varandra och har allmänt dåligt bordsskick. LA tror att de blir svårt att schemalägga lunchrasten som en lektion eftersom det är många faktorer som ska vägas samman, t ex tar det tid från lärarnas arbetsplatsförlagda tid och blir då en kostnadsfråga.

Det får i så fall ske på frivillig basis från arbetslagens sida. AN är också tveksam till lunchlektioner<sup>16</sup> eftersom han tycker att eleverna behöver den fria tiden och bör kunna ta eget ansvar i matsalen.

Att sambandet kost och hälsa är viktigt för elevernas prestationer inser alla tillfrågade.

Både AN och LA tror att klasser med kost- och hälsoinriktning kan vara en tänkbar idé att föra ut budskapet på. Båda rektorerna kan tänka sig att förlägga ämnet Hem- och konsumentkunskap över lunchrasten och därmed skapa en ökad förståelse för att bra mat och god hälsa hör ihop. Samtidigt minskas elevantalet i matsalen. SF är skeptisk till tanken att schemalägga ämnet Hem- och konsumentkunskap över lunchrasten eftersom hon tror att eleverna kommer och äter i matsalen ändå.

AN kan även tänka sig frukostverksamhet i matsalen om den är självfinansierad men eftersom personalen på MS känner sig pressad av sin arbetssituation är de inte speciellt intresserade av att erbjuda frukost till eleverna i dagsläget. ES har tidigare testat frukostservering men slutade med det eftersom det var endast 5-6 stycken som åt den. LA tror inte på att införa frukostservering på skolan igen utan om behovet uppstår bör man istället rikta resurserna till de elever som behöver det.

På MS förekommer det matråd en till två gånger per termin och på ES förekommer det fyra gånger per termin. Det ser måltidspersonalen och rektorerna som ett positivt inslag där elevrepresentanterna har möjlighet att vara med och påverka vad som serveras.

SF tror att förståelsen för skolmatens betydelse har ökat genom att eleverna är mer delaktiga i skolans matråd. Skolans personal har också påverkats i positiv riktning. SF har stora möjligheter att påverka den mat som serveras eftersom det är hon som bestämmer vad som ska serveras.

LA har inte tänkt på sambandet överviktiga barn – barn som äter lite eller ingen skolmat, utan tror mer på att hemmets måltidsvanor har den största betydelsen

Elever med ätstörningar uppmärksammas efter att skolsköterskan eller någon annan har påpekat det hela.

Matsalarnas miljö på båda skolorna kan alltid bli bättre. ES arbetar aktivt med att skapa en bra stämning i matsalen och på så sätt få ett bättre arbetsklimat för personalen. Genom det tror LA att barnen kommer att äta mer och bättre.

---

<sup>16</sup> Lunchlektion är en form av pedagogisk lunch där eleverna går 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 få tid till rast. Rast läggs vid en annan tidpunkt.

På ES har ommålning skett och matsalen har blivit mer avskärmd. Nu önskar man sig nya möbler och något konstverk på väggarna, bara pengarna räcker. På MS skulle man vilja få ommålat, nya rullgardiner och trevliga skärmar som avdelade matsalen och gjorde den mer hemtrevlig. Måltidspersonalen på MS tycker att lärarna och eleverna borde kunna utnyttja matsalens väggar till att visa vad eleverna gjort i olika ämnen.

Enligt alla tillfrågade är ett av matsalarnas största problem den bullriga miljön. Den är alltid lika svårt att avhjälpa men måste förändras på något sätt.

## Sammanfattning

Skolledarna känner inte till vilken policy eller vilka kostpolitiska mål som Helsingborgs stad har. Måltidsverksamheten i Helsingborg är styrd av ENTEK Mats uppfattning om hur en bra skollunch ska vara sammansatt. Även om någon skola vill ställa sig utanför dess organisation har de ENTEKS Mats riktlinjer att rätta sig efter.

På skolorna är det huvudsakligen husmor som ansvarar för måltidsverksamheten. På ES har husmor större möjlighet att påverka sin personal, skola och elevernas inställning till skolmaten än vad måltidspersonalen på MS kan. Eftersom all personal på ES lyder under samma huvudman – skolan - underlättar det samverkan mellan olika personalkategorier. På MS är måltidspersonalens huvudman ENTEK Mat medan all annan personal på skolan lyder under skolans organisation – Bildningsnämnden. Det ställer ibland till med organisatoriska problem.

Många av de beslut som är tagna i kommunfullmäktige angående skolmaten är svåra för ENTEK Mat att leva upp till, t ex är det sagt att Helsingborgs skolor endast ska servera svenskt kött och ekologiskt odlade grönsaker. Det beslutet klarar man inte av att hålla eftersom det samtidigt har skett neddragningar i måltidsbudgeten. Men på ES, som är en mindre enhet går det fortfarande att servera svenskt kött. På ES kan man påverka kostnaderna för skolmaten eftersom måltidsverksamheten också är en del av skolans verksamhet.

Skolledarnas funderingar om en framtida finansiering av skolmåltiden går isär. Det är en mycket brännbar politisk fråga.

Skolledarna tycker att skolmaten är bra och äter i matsalen så fort tillfället ges.

Måltidspersonalen på MS har fått känna av indragningarna i verksamheten genom att arbetstiden har dragits ner och fler uppgifter ska skötas. Den pedagogiska verksamheten styr tiden för lunchrasten. Måltidspersonalen arbetar under mycket stor press under en kort period under dagen, därför är det extra viktigt att schemalaggningen för lunchen för de olika klasserna blir så utspridd som möjligt.

Skolledarna anser att lunchrastens längd är tillräcklig. Eftersom personalen känner sig stressad är den inte heller speciellt intresserad av att ta på sig nya uppgifter som frukostservering. Att införa frukostservering på skolorna är en organisatorisk och ekonomisk fråga anser skolledarna. Därför är det kanske bättre att rikta den de till de elever som behöver det.

Måltidspersonalen på MS är kritiskt inställda till lärarnas utnyttjande av de pedagogiska luncherna och tycker mest att de har använts till privata samtal och inte till att vara ett föredöme för eleverna. De vill att lärarna tar mer ansvar för elevernas uppförande i matsalen.

Måltidspersonalen tror att om eleverna åt klassvis med en lärare på bestämda tider och satt på bestämda platser skulle mycket av oron och stöket bland eleverna i matsalen kunna dämpas.

Skolledarna tror inte att det skulle fungera med lunchlektion för de äldre eleverna. Istället vill de ha tillbaka de subventionerade pedagogiska luncherna för lärare.

Elevrepresentanter får vara med och påverka maten genom olika matråd som skolorna har regelbundet. Det tycker personalen och skolledarna är ett bra inslag i demokratiseringsprocessen. För att få en mer nyanserad diskussion om skolmaten bland de äldre eleverna, tycker skolledarna att det skulle vara bra om fler föräldrar kom och åt i skolan. Eftersom debatten om barns övervikt är aktuell tror de också att en satsning på klasser med ”kost- och hälsoinriktning” skulle främja eleverna och skolan. Då hade skolorna lättare kunnat schemalägga ämnet Hem- och

konsumentkunskap över lunchrasten. Det hade gett skolan och eleverna flera vinster som lugnare lunchraster, möjligheter att arbeta mer ämnesövergripande och ett ökat hälsomedvetande.

LA på ES satsar på att förbättra samarbetet mellan måltidspersonalen och skolans övriga personal för att förbättra stämningen i matsalen. LA hoppas på flera vinster i form av gladare personal, gladare elever och mat som smakar bättre.

Matsalens största problem förutom ordningen är den höga ljud- och bullernivån. Det måste åtgärdas. Annat som borde förbättras i matsalarna för en trivsammare måltidsmiljö är färgsättningen på MS, möblerna och utsmyckningen på båda skolorna.

## **Enkätundersökningen**

Jag har låtit elever i åk 7-9 och lärare på respektive skola svara på en enkät om skolmaten och måltidsmiljön. Jag valde att endast undersöka de äldre elevernas matvanor och ta del av deras synpunkter därför att jag upplever att problemet med skolmaten är större där än bland de yngre eleverna.

Mitt syfte med enkäterna var att jag ville veta vad elever och lärare tycker om skolmaten och miljön. Enkäterna genomförde jag på de båda skolorna under veckorna 16 - 18.2004. Jag delade ut 100 elevenkäter och 20 lärarenkäter på varje skola.

Elev- och lärarenkäterna har varit anonyma för att jag ska få så ärliga svar som möjligt. Mina enkätfrågor är också påverkade av mina övergripande frågeställningar.

Resultatet från dem har blivit en aning ojämnt, eftersom svarsfrekvensen varit olika på de båda skolorna. Jag har fått flest svar från Magnus Stenbocksskolan men det är inte så konstigt, eftersom jag själv har sett till att samla in enkäterna. På Elinebergskolan delade skolans rektor Lena Andersson ut enkäterna i ett arbetslag. Enkäterna hämtade jag vid ett senare tillfälle.

Frågor till enkäterna finns i bilaga 4.

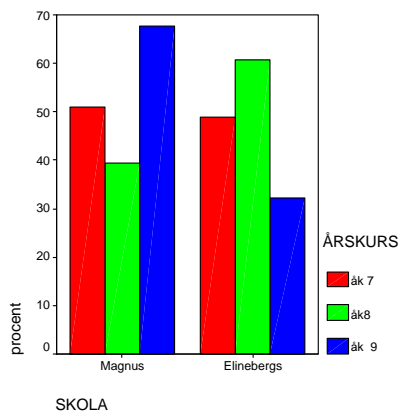
## **Magnus Stenbocksskolan**

Elevenkäterna genomfördes under vecka 16 i de klasser som jag och min kollega undervisade i. Det var 93 elever som svarade på enkäten. Det var övervägande pojkar i dessa klasser, därför det höga procenttalet, men och andra sidan går det också fler pojkar än flickor i årskurs 7-9 på MS. Lärarenkäterna delade jag ut bland kolleger på skolan. Det var 19 lärare som svarade på enkäten.

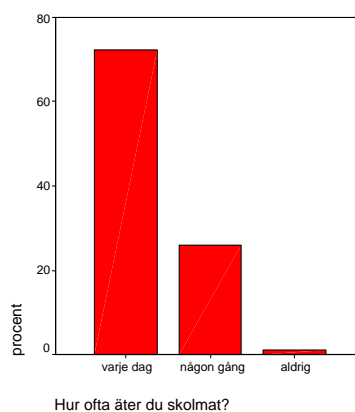
## **Elinebergskolan**

Enkäterna på Elinebergskolan genomfördes under vecka 17-18 i arbetslag 9. Det var elever i årskurserna 7,8 och 9 och deras lärare som genomförde dem. Sammanlagt var det 82 elever och 7 lärare om svarade på enkäterna.

## Sammanfattning av elevenkäterna



Figur 1. Visar på relationen elever/årskurs/skola



Figur 2. Hur ofta äter du skolmaten?

- 174 elever svarade på enkäten och av dem var 78 tjejer och 96 killar vilket motsvarar 45 % tjejer och 55 % killar. Det flesta respondenterna, 53 %, går på Magnus Stenbocksskolan.
- 72,5 % av de tillfrågade eleverna åt skolmaten varje dag. 1 % av eleverna åt aldrig skolmaten.
- Endast 1,7 % av eleverna åt annan mat av religiösa skäl.
- 60 % av eleverna tror att om de äter skolmaten varje dag så blir de mindre hungriga och sugna på läsk och godis
- 56 % av eleverna skulle tycka att det var bra om lektionen i hem- och konsumentkunskap låg över själva lunchrasten.
- 54 % av eleverna skulle vilja att skolorna serverade frukost till självkostnadspris.
- 50 % av de tillfrågade eleverna skulle kunna tänka sig att förlänga skoldagen för att istället få en lugnare lunchrast
- 31 % av eleverna känner sig stressade i matsalen.
- 7 % av eleverna var aktiva i matrådet, de flesta kom från Elinebergsskolan.
- Det var i stort sett ingen av eleverna som ville att deras föräldrar skulle komma till matsalen och äta skolmaten tillsammans med dem.

Eleverna fick välja ut 6 olika påståenden av 18 möjliga om vad de tyckte var det allra viktigaste med skolmaten.

1. 98 % tycker det är viktigt att lunchen smakar bra.
2. 86 % tycker maten ska vara varm när den serveras.
3. 58 % tycker det viktigt att det serveras en fräsch sallad varje dag.
4. 57 % tycker det är viktigt att de har tillräckligt med tid på sig när de äter.
5. 57 % tycker det är viktigt att det är rent och snyggt i matsalen.
6. 50 % tycker det är viktigt att maten ser god ut.

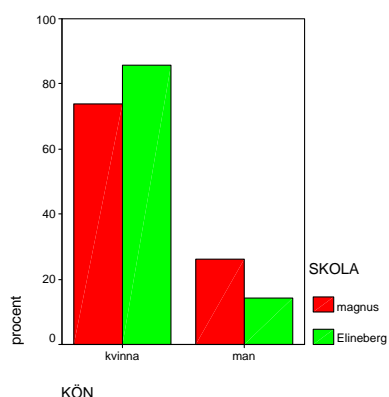
Eleverna tycker inte att det är viktigt att lärarna äter lunch tillsammans med dem. Endast 3,8 % av eleverna ville äta tillsammans med sin lärare.

Elevernas favoriträtter är spaghetti med köttfärssås, pizza, kyckling med ris, chicken nuggets, panerad fisk, hamburgare och tacos.

Eleverna på MS vill att matsalens väggar ska målas i en annan färg  
vill ha "bättre" musik när de äter  
vill ha en mer avskärmad och hemtrevlig miljö

Eleverna på ES vill ha fler bord och stolar  
vill ha mer hemlik miljö  
vill ha lägre ljudnivå

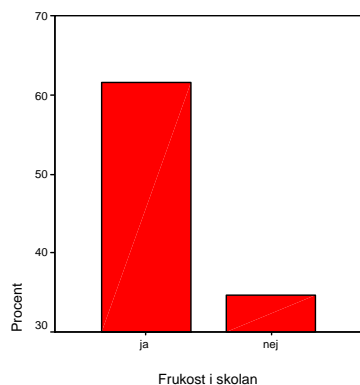
### Sammanfattning av lärarenkäter



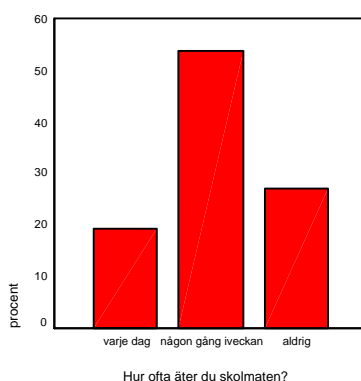
Figur 3. Visar på relationen lärare och skola

I lärarundersökningen kom 73 % av lärarna från Magnus Stenbocksskolan och 27 % från Elinebergsskolan. 77 % av alla tillfrågade var kvinnor.

- 100 % av lärarna tror att eleverna presterar bättre i skolan om de äter av skolmaten.
- 96 % av lärarna tror att om de äter tillsammans med eleverna kan det påverka elevernas attityd till skolmaten.
- 61 % av lärarna tror att vikten påverkas i negativ bemärkelse om man inte äter lunch.
- 61 % tycker att skolan ska erbjuda frukost till självkostnadspris.



Figur 4. Antalet lärare som tycker att skolan ska erbjuda frukost till självkostnadspris.



Figur 5. Hur ofta äter du skolmaten?

- 58 % av lärarna tror att matrådet har positiv inverkan på skolmaten.
- 54 % av lärarna vill inte att lunchrasten ska vara en del av en lektion.
- 54 % av lärarna äter skolmaten någon gång i veckan och 27 % av de tillfrågade åt aldrig skolmaten.
- 46 % av lärarna ser det som en nackdel att de ska behöva sluta senare för att i gengäld få en lugnare lunchrast.
- 31 % av lärarna kände sig stressade i matsalen.

Lärarna fick också välja ut 6 viktiga påståenden av 16 möjliga om måltiden och miljön. Det här tyckte de var viktigast:

1. 65 % tycker det är viktigt att maten smakar bra.
2. 62 % tycker det är viktigt att där är rent och snyggt i matsalen.
3. 58 % tycker det är viktigt att maten är näringsriktig.
4. 58 % tycker det är viktigt att man får äta i en lugn och stressfri miljö.
5. 50 % tycker det är viktigt att maten är varm när den serveras.
6. 42 % tycker det är viktigt att eleverna får lära sig de sociala koderna när de äter.

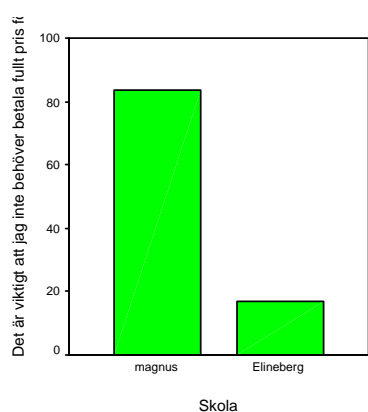


Diagram 6. Visar antalet lärare som tycker det är viktigt att inte betala fullt pris för den pedagogiska lunchen.

Förutom detta tycker 76 % av lärarna *inte* att det gör någonting att de måste betala fullt pris, 32 kronor, för den pedagogiska lunchen. Där skiljer sig skolorna åt och det är MS som tycker att det är viktigt att lunchen är subventionerad.

Lärarna på de båda skolorna tycker att ljudnivån måste sänkas. Lärarna vill att fler vuxna äter tillsammans med eleverna i matsalen.

På MS vill lärarna att matsalen ska bli mer avdelad, ha en annan möblering, ett jämnare flöde av elever och förbättrad logistik (mindre spring i matsalen efter tillbehör).

Lärarna tycker också att eleverna efter åk 6 ska fortsätta, att ta ansvar för att hålla rent vid matborden och torka upp efter sig.

Lärarnas favoriträtter är fisk i olika former och stekt kyckling med ris.

## Sammanfattning

I stort sett stämmer elevernas och lärarnas uppfattningar om skolmaten och måltidsmiljön överens men det är viktigare för eleverna än för lärarna att maten smakar bra och att den är varm när den serveras. Det är fler lärare som ser till matens näringsvärde än eleverna. Majoriteten av de tillfrågade tycker att det är viktigt att få äta sin lunch i en stressfri miljö. Matsalen ska också vara

ren och snygg. Alla är överens om är att den höga ljudnivån och bullret i matsalen måste minskas. Matsalen behöver också bli mer avdelad och avskärmad.

Favoriträtterna skiljer sig åt mellan elever och lärare. De flesta lärarna tycker att fisk- och kycklingrätterna är godast medan eleverna tycker att pizza och spagetti och köttfärssås är godast.

I en undersökning angående Matglädje och Ungdomar<sup>17</sup> från 2001 kan man också läsa att ungdomarna säger att det är viktigt att maten är god, att den är fräsch, att man blir mätt och att man får äta i lugn och ro utan stress i en ren och trevlig miljö utan buller.

I en annan undersökning som Mjolkfrämjandet publicerade i mars 2004<sup>18</sup> påpekas det ännu en gång att många skolmatsalar är i behov av förbättringar av miljön, både då det gäller serveringen och måltidssituationen. Det är viktigt för att eleverna ska vilja äta och dricka och få i sig den energi och näring de behöver för att orka med skoldagen.

Det som framkommit i ovanstående undersökningar stämmer väl överens om vad eleverna på MS och ES tycker är viktigt.

---

<sup>17</sup> Hamnholm et al. Matglädje & ungdomar. LUI 2001

<sup>18</sup> Rapport, En bättre start på livet, Mjolkfrämjandet 2004



### III. Förslag till organisering av skolmåltidverksamheten i Helsingborg

De tidigare avsnitten har beskrivit vilka bakomliggande faktorer som finns för att kunna genomföra skolmåltiderna i Helsingborg. Jag har genomgående refererat till de idéer som jag tycker är betydelsefulla för att kunna genomföra måltidsverksamheten på ett ändamålsenligt sett. De idéerna är som bekant policy, organisation, ansvarsfördelning, ekonomi, mat, miljö och pedagogik. Helsingborgs kommun har inte något kostpolitiskt program och förlitar sig helt och hållet på att tjänstemännen på ENTEK Mat utför ett bra arbete i linje med socialstyrelsens tidigare rekommendationer om att måltiden ska innehålla 1/3 av dagsbehovet av energi. Kommunens entreprenadbolag ENTEK Mat har i stort sett monopol på måltidsverksamheten i Helsingborg. Skolorna kan säga upp avtalet med ENTEK Mat men måste under sådana förhållanden ha en annan fungerande verksamhet som kan ansvara och tillaga måltiderna. Det stöter på en hel del praktiska problem.

Det ekonomiska ansvaret ligger på tjänstemännen i kommunen men det yttersta ansvaret har alltid politikerna. Ansvaret för måltidsverksamhetens utförande är fördelat mellan skolan och ENTEK Mat på så sätt att skolans personal och matsalens personal har olika huvudmän. Varje skolas rektor ansvarar för sin personal. Skolpersonalen får oftast i uppdrag att ansvara för ordningen i matsalen under den tid som eleverna äter sin lunch. Skolorna har också det huvudsakliga ansvaret för måltidslokalernas utseende och utformning.

ENTEK Mat ansvarar för måltidspersonalen, matens utformning och utförande och för kökets utrustning. Måltidspersonalens huvudsakliga uppgift är att servera eleverna mat och inte upprätthålla ordningen i matsalen.

I det här avsnittet ska jag nu gå vidare i min diskussion och ge förslag till förbättringar av måltidsverksamhetens organisation i Helsingborg. Förändring av en kommunal organisation är komplicerad eftersom många aktörer är inblandade och beroende av varandra. Om en förändring av organisationen ska ske måste det till vissa förändringar på olika nivåer inom den kommunala förvaltningen.

Resultatet av mina undersökningar har visat på att måltidsverksamheten innehåller många förtjänster men också en del brister. Jag genomförde min undersökning bland de äldre eleverna i åldern 13-16 år. Det har troligtvis resulterat i att färre elever äter skolmaten varje dag än om jag hade undersökt en grupp elever från de lägre stadierna. I de grupperna äter eleverna oftast med en lärare och får inte själva råda över sin måltidssituation. Elever i tonåren får själva bestämma om de vill äta skollunch eller inte. De testar gränser och försöker på olika vis protestera mot den invanda och etablerade ordningen som råder både i skolan och i samhället.

Genom mina intervjuer har det framkommit att alla, både elever och vuxna, inser värdet av bra skolmat och bra måltidsmiljö för eleverna. Alla respondenterna anser också att kopplingen kost och hälsa bör förstärkas på skolorna, i synnerhet idag när allt fler barn rör sig allt mindre och blir allt tyngre. Det är därför viktigt för skollunchens status att skolan markerar vilken stor betydelse den har för varje elevs välbefinnande. Undersökningarna har visat på att det är viktigt för eleverna att de får äta sin lunch vid samma tidpunkt varje dag och att lunchrasten bör förläggas mellan klockan 11.00-13.00.

En majoritet, 72,5 %, av de tillfrågade eleverna äter skolmaten varje dag. Både elever och lärare anser att skolmaten är av tillräckligt bra kvalitet men tyvärr inte tillräckligt varm när den serveras. Den fysiska miljön är det största problemet i matsalen. Tidsbrist vid måltiderna och långa köer skapar stress. Buller och hög ljudnivå påverkar också möjligheten för elever och lärare att äta sin lunch i en lugn och trevlig miljö.

Trots det är det många elever och lärare som skulle vilja att skolan serverade frukost.

Måltidspersonalen och skolledningarna är inte lika positiva till det. De tror inte att speciellt många elever kommer att utnyttja den och då medför det endast merkostnader och merarbeten.

Utvecklingen i skolan går mot mindre skolenheter där både elever och personal är mer delaktiga i besluten som fattas på skolorna. Skolan blir mer och mer betydelsefull i socialt hänseende och eleverna tillbringar längre tid och fler år i skolan än tidigare generationer. För många barn och tonåringar är skolan också den naturliga samlingsplatsen efter skoltid. När nya skolor byggs är det i stort sett enbart små skolor som är till för ett par hundra elever som ska gå på samma skola under hela sin skoltid, åk f-9, eller delar av den, åk 6-9.

Eftersom utvecklingen går mot mindre enheter bör det vara en naturlig följd att skolmaten också tillagas på den mindre enheten. Tyvärr har de nybyggda skolorna inte alltid något riktigt tillagningskök utan man håller fast vid det gamla systemet med centralkök och monteringskök. Sättet att tänka när man ska producera skolmat ligger kvar sen början av 1970-talet då man enbart satsade på stora centralkök. Samhället hade framtidstro och ekonomisk tillväxt. Industritillverkad mat var kostnadseffektivt i tider när lönerna steg mer än livsmedelspriserna.<sup>19</sup> Eftersom eleverna i så stor grad tycker att det viktigaste med skolmaten är att den smakar bra och är varm när den serveras bör det också vara viktigt att måltiden tillagas så nära kunden/gästen som möjligt för att slippa långa transportsträckor och varmhållen mat.

Jag anser därför att skolmåltidsverksamheten måste bli en naturlig del av skolans verksamhet och inte bara vara belägen inom samma skolområde. Skolorna bör använda sig av de möjligheter som ryms inom varje skola. Där är måltidslokalerna och måltidspersonalen en utnyttjad resurs. Ifall skolorna använder sig av de resurser som de har kan bra skolmat och måltidsmiljö även bli ett konkurrensmedel i det fria skolvalet.

Det har också alldeles nyligen tagits beslut i riksdagen om att skolor ska ut på entreprenad och då kommer det att bli ännu viktigare med profilering av skolornas olika verksamheter.<sup>20</sup>

I min beskrivning av hur en förändring kan ske och se ut har jag utgått från hur verksamheten fungerar idag. Därefter beskriver jag det ideala tillståndet för verksamheten. Till slut beskriver jag olika strategier för att komma till målet som är decentralisering av måltidsverksamheten.

### **Skolmåltidsverksamhetens organisation i dag**

I dag är måltidsverksamheten organiserad på det sätt som jag beskriver nedan på majoriteten av skolorna i Helsingborg. Undantag Elinebergsskolan, Västra Ramlösa skola och Svengårdsskolan som ansvarar för både skol- och måltidsverksamhet. Punkt 4-5 gäller alltså inte för dem.

1. Kommunfullmäktige är den beslutande församling som har det övergripande ansvaret för skolmåltidsverksamheten i kommunen. Kommunfullmäktige beslutar man om hur stor del av den kommunala budgeten som ska gå till skolmåltidsverksamheten.
2. Kommunfullmäktige har inte beslutat om något kostpolitiskt program eller policy för måltidsverksamheten i Helsingborg.
3. Bildningsnämnden ansvarar för den övergripande skolverksamheten i kommunen medan varje skolas rektor ansvarar för "sin" skolas verksamhet inklusive personal. Bildningsnämnden ansvarar också för att eleverna får skolmat.
4. ENTEK Mat ansvarar för måltidspersonalen.

---

<sup>19</sup> Halling et al

<sup>20</sup> Utbildning på entreprenad (UbU12) 22 april 2004 [www.riksdagen.se/bik/beslut](http://www.riksdagen.se/bik/beslut)

5. Bildningsnämnden beställer måltidstjänsten från ENTEK Mat som utför tjänsten på varje skola, d v s lagar den mat som kan lagas där och tillreder sallader och såser. Mat i stora kvantiteter tillagas i något av kommunens fem centralkök och distribueras ut till de olika monteringsköken i kommunen. Matsedeln är gemensam för skolorna.

6. Matsalarna och köken står tomma under stora delar av dygnet.

### Skolmåltidsverksamhetens organisation i framtiden

I framtiden bör skolan och skolmåltidsverksamheten ha samma mål i fråga om barns och ungas hälsa och matvanor. När kommunen har ett kostpolitiskt program och en policy för verksamheten blir det lättare för alla inblandade att arbeta mot samma mål. Budskapet förstärks genom att det är ett viktigt politiskt dokument som ska följas.

Allt arbete som utförs på varje skola ska inkludera skolans verksamhet. Det innebär i praktiken att måltidsverksamheten förs över till varje skolas ansvarsområde och att varje skola också får ansvar för all personal som arbetar på samma arbetsplats. Denna organisation passar bättre in i den typ av skolor som byggs i dag.

Varje skolas kök och matsal bör vara skolans hjärta och bubbla av liv. Här skulle flera olika aktiviteter förutom att äta kunna utföras. Under dagtid kunde eleverna använda matsalen till att arbeta med egna arbeten i. Under kvällstid och skollov skulle den som är kökschef ha möjlighet att arrendera lokalerna och driva egen restaurangverksamhet. Skolans kök kan bli en betydelsefull mötesplats för området.

Så här skulle jag vilja att organisationen såg ut:

1. Ett kostpolitiskt program har utarbetats och en policy för skolmåltidsverksamheten har tagits fram. Helsingborgs stad har beslutat om ett kostpolitiskt program i kommunfullmäktige. När beslutet är fattat i kommunfullmäktige är det också viktigt att *pengar* för verksamheten finns att tillgå.

2. Bildningsnämnden har det övergripande ansvaret för både skola och måltidsverksamhet på kommunens skolor där varje skola ansvarar för skolans personal inklusive måltidspersonalen och matsalen.

3. All skolmat tillagas på varje skola i kommunen. På vissa små skolor i kommunen fungerar det inte med eget kök därför kan varje rektorsområde ha sin egen måltidsverksamhet. En del kök byggs om för att anpassas till ändrade förhållanden. Husmor eller kökschefen har eget måltids- och resultatansvar. Viss mat behöver upphandlas centralt. Andra livsmedel beställs och köps in av varje skola om den ekonomiskt ansvarige anser att det gynnar verksamheten.

4. Varje kök har egen matsedel.

5. Eftersom matsalarna och köken står tomma stora delar av dygnet och året så skulle den måltidspersonal som önskar kunna bedriva restaurangrörelse i privat regi på andra tider än när matsalen är öppen för skolmåltidsverksamhet. Köken arrenderas av kommunen/skolan, och verksamheten sköts som egen rörelse med personalansvar och allt. Skolorna bör i framtiden utnyttja möjligheten till sponsring<sup>21</sup> i större utsträckning än i dag.

---

<sup>21</sup>Tidningen Skolvärlden nr 7 2004 eller [www.konsumentverket.se](http://www.konsumentverket.se)

## IV. Förslag till strategier

En modern skolmåltidsverksamhet är en del av skolans övriga verksamhet. För att nå dit föreslår jag två olika strategier. Den ena strategin går ut på att beskriva hur man kan gå tillväga för att förändra organisationen och den andra strategin beskriver hur och med vem man ska kommunicera för att påverka beslutsfattarna att fatta de beslut som leder till en förändrad organisation.

### Handlingsplan

Här beskriver jag ett tänkt tillvägagångssätt för hur skolmåltidsverksamheten kan omorganiseras. Jag tror att det är mest logiskt att arbeta i den här ordningen för få till en förändring.

1. Produktionschefen och kostchefen på ENTEK Mat samlar berörda politiker från Bildningsnämnden, eftersom Bildningsnämnden är beställare av skolmåltider hos ENTEK mat, som är utförare av tjänsten. Tillsammans ska de utarbeta en policy och kostpolitiska mål för måltidsverksamheten i kommunen.
2. När dokumentet är utarbetat ska beslut fattas om vilken policy och vilka kostpolitiska mål som kommunen ska ha. Beslut i fråga fattas först i Bildningsnämnden för att slutligen stadfästas i kommunfullmäktige. Det är den beslutsväg som kommunala beslut normalt har.
3. Bildningsnämnden, ENTEK mat och skolorna i kommunen påbörjar ett samarbete som innebär att måltidspersonalen även ska ingå i skolans verksamhet.
4. Måltidspersonalen börjar delta på lärarnas personalmöten och ingå i skolans arbetslag och får större ansvar för matsalens miljö. Skolans rektor ska se det som en självklarhet att engagera sig i det kostpolitiska målets innehåll, skolmaten och måltidsmiljön.
5. Varje skola börjar ta allt mer ansvar för sin måltidsverksamhet. Allt mer mat tillagas på varje skola men under en övergångsperiod används centralköken till att laga maträtter i större kvantiteter. Det är viktigt att man analyserar kostnaderna. Det är inte alls säkert att skolmaten blir billigare i storproduktion.<sup>22</sup>
6. Återkoppling och utvärdering av förändringarna sker fortlöpande varje termin.

### Kommunikationsstrategi

För att nå målet som är att all mat ska tillagas på varje skola behöver olika beslutsfattare påverkas i flera steg.

De flesta beslut som fattas i demokratiska organisationer sker genom samförstånd och helst utan konflikter. Det kommer att bli många möten och många beslut som ska fattas innan målet har nåtts.

Här nedan beskriver jag hur tre olika tänkta mötessituationer i Bildningsnämnden i Helsingborg kan gå till.

---

<sup>22</sup> [www.skolmatensvanner.org](http://www.skolmatensvanner.org) 20030817

- Det första mötet handlar om att uppmärksamma politikerna på vilken stor betydelse skolmaten har för våra barn och ungdomars hälsa och att det måste få kosta pengar.
- Det andra mötet handlar om att uppmärksamma politikerna på att Helsingborgs kommun inte har något kostpolitiskt program och övertyga dem om hur viktigt det är.
- Det tredje mötet handlar om att övertyga Bildningsnämndens beslutsfattare att skolorna måste få ansvaret för hela skolans verksamhet.

### Möte 1 Skolmaten i fokus

En representant för intresseorganisationen ”Skolmatens Vänner” kommer och beskriver dagens situation för flertalet barn och tonåringar och berättar varför just skollunchen är viktig för dem  
*Argument:* Idag äter många skolbarn för lite mat på lunchen vilket leder till svårigheter att vara fysiskt och psykiskt aktiva under skoldagen. Fler och fler barn äter inte längre middag tillsammans med sin familj. Istället för vällagad mat äter barnen mat som ger snabb mättnad men också snabb hunger. Tyvärr resulterar det mestadels i överätning och kan i förlängningen ge olika former av välevnadssjukdomar som fetma, övervikt och diabetes.

Om fler barn och ungdomar äter mer och bättre skolmat kommer det att resultera i en bättre hälsa och minska samhällets framtida sjukvårdskostnader.

För barnfamiljer är det också en ekonomisk fråga eftersom skolmåltidsverksamheten är en 60-årig samhällelig subvention, liksom barnbidraget.

Skolmaten är också en viktig del i integrationspolitiken eftersom den visar på landets matkultur.

*Problem.* En höjning av statusen på skolmaten kommer att innebära ökade kostnader för samhället och Bildningsnämnden men eftersom det är ett led i kommunens viktiga folkhälsoarbete kommer det att löna sig i längden.

*Vinst.* Politikerna måste inse att bra skolmat har ett marknadsvärde för kommunen och ger goodwill för politikerna i nämnden. Vinsten kan bli fler framtida röster i nästa val.

### Möte 2 Kostpolitisk program

En representant från ENTEK Mat deltar som sakkunnig på mötet i Bildningsnämnden. Mötet kommer att handla om varför politikerna måste arbeta fram ett kostpolitiskt program.

*Argument:* Ett kostpolitiskt program ökar trovärdigheten hos allmänheten att politikerna verkligen tycker att det är värt att satsa på bra skolmat för kommunens barn och tonåringar. Det blir också lättare för de kostansvariga att veta vad de har att rätta sig efter när de planerar måltiderna.

*Problem:* Det som kan vara problematiskt är att ena alla viljor, därför kommer nämnden att tillsätta en arbetsgrupp som arbetar fram ett förslag som vid ett senare möte kommer att diskuteras och vid ett tredje möte troligtvis beslutas i nämnden.

*Beslut:* Det är viktigt att beslutet också tas i Kommunfullmäktige för att verkligen understryka vikten av bra skolmat.

### Möte 3 Skolmåltidsverksamhetens organisation

Vid ett möte i Bildningsnämnden tas frågan upp till diskussion om att ansvaret för skolmåltidsverksamheten ska övergå till skolorna. Tjänstemän på förvaltningen har utrett ärendet och kommit fram till att det är en tänkbar utveckling. Politikerna har olika uppfattningar.

*Argument:* Skolmåltidsverksamheten kommer att bli mer betydelsefull för skolan om all personal på samma arbetsplats har samma arbetsgivare

Personalen i matsalen får ökat inflytande över sin arbetssituation efter en sådan omorganisation. Troligtvis kommer deras arbetsglädje att öka.

*Problem och vinst:* Det är inte säkert att skolorna i kommunen kommer att vilja ha större ekonomiskt ansvar eller ökat personalansvar. Därför gäller det att övertyga skolorna om vinsten med att ha all verksamhet samlad på ett och samma ställe för att få en bättre överblick. Inte minst är det viktigt att poängtera vilket konkurrensmedel det kan vara vid det fria skolvalet.

## Förslag till konkreta förändringar

Den demokratiska kommunala beslutsprocessen är många gånger utdragen och i väntan på ett kostpolitiskt program kan små förändringar ske på det lokala skolplanet.

Varje skola börjar med att sätta upp delmål för verksamheten. Huvudvikten läggs på förändring av måltidsverksamheten.

### Delmål

**Skolan kan i sin pedagogiska planering** utgå från att maten och hälsan ska vara det mest prioriterade målet i skolan, näst efter att lära eleverna baskunskaperna i svenska, engelska och matematik.

**Schemalagningen** börjar med lunchrasten. Lunch serveras varje dag mellan 11.00 - 13.00

**Ämnen** som har samband med varandra läses ämnesövergripande. Då hade det varit naturligt att undervisa i ämnet Hem- och konsumentkunskap över lunchrasten och verkligen ha möjlighet att visa på att kost och hälsa hör ihop.

**Skolan** strävar efter att matsalen ska vara en plats för avkoppling och gemenskap där eleverna kan känna sig lugna och harmoniska.

**Information** till föräldrar och skolpersonal om att man skall förändra skolmaten och måltidsmiljön. Det är viktigt att för den gruppen poängtera värdet av fria och näringsriktiga skolmåltider som påverkar barnens framtida hälsa.

**Varje kök bestämmer sin egen matsedel** utifrån Livsmedelsverkets riktlinjer. Varje dag ska det serveras *salladsbuffé, varm grönsaksrätt, varmrätt som består av fisk eller kött med potatis, pasta eller ris, bröd, två sorters mjölk<sup>23</sup> och vatten att dricka*. Det är viktigt att eleverna får välja mellan olika sorters mjölk eftersom flertalet inte tycker om mellanmjölk. Istället dricker de vatten och får inte i sig den mängd näring och energi som de behöver. Menyerna kan utarbetas för långa perioder i taget tillsammans med skolans matråd. Den mat som skolorna inte kan producera i dagsläget på skolorna beställs från centralköken. Centralköken får ett mer varierat arbete och fler maträtter att tillaga varje dag.

**Personal utbildas i vegetarisk matlagning** för att få tips om hur man använder grönsaker på ett annorlunda sätt.

**Varje kök får bestämma och ansvara för sin måltidsmiljö** tillsammans med skolledningen. Skolorna satsar extra pengar för att den ska kunna bli trevligare. Måltidspersonalen bör få vara med och planera lunchrasternas längd och tid mellan varje klass.

---

<sup>23</sup> [www.mjolkframjandet.se](http://www.mjolkframjandet.se)

## Förslag till förändringar på Magnus Stenbocksskolan

Efter mina observationer på Magnus Stenbocksskolan och Elinebergsskolan och genom mina intervjuer och enkätsvar har jag kommit fram till flera förändringar som skulle kunna påverka måltidsverksamheten i positiv riktning.

- Satsa på måltidspersonalen. Det är viktigt att de känner sig delaktiga i skolans arbete och att skolan betonar vikten av vilken social resurs personalen är för eleverna. Nya arbetskläder för måltidspersonalen, t ex gladare förkläden och keps i stället för hårnätsmössa. Förkläden och kepsar kan köken få genom sponsring.
- Enligt enkätsvaren är det viktigt för eleverna att det är rent och snyggt i matsalen, därför är det bra om personal kan stå vid matvagnarna, hålla rent och ta fram mer mat. Därför bör matvagnarna placeras så att personalen får plats mellan vagnarna. Tyvärr kan man då endast ta mat från två håll. Risken finns att köerna ökar, men eftersom det blir smidigare och enklare för personalen på det här viset så kommer kötiden att jämnas ut sig.
- Måltidsschemat måste ses över. Det är viktigt för personalen i matsalen att inte alla eleverna kommer samtidigt, då blir det kö. Det skapar oro och onödig stress för personalen.
- Skolan kan införa ”lunchlektion”.
- Skapa lugn och harmoni i matsalen. En arkitekt bör tas till hjälp för att få det ”rätta” färgvalet i matsalen. Nya stolar i färger som harmonierar med väggarnas färg. Nya rullgardiner
- Matsalen bör skaffa andra mjölkbehållare. Skånemejerier lånar gratis ut sk ”Milkbars” som håller mjölken kall länge. Stora glas med skvimpån, placerade i närheten av mjölken för att undvika spring. Barn och tonåringar tar oftast den lättaste och snabbaste vägen. Finns inte mjölken i närheten av maten eller är glaset för små undviker eleverna att dricka mjölk till maten. Eleverna bör ha brickor att bära maten på för att undvika extra spring i matsalen.
- En menytafla, klassisk musik, mjuk belysning, avskärmad eller avdelad matsal och blommor. Ljudmätare i matsalen kan hjälpa till att minska bullernivån.
- Matråd flera gånger per termin. Eleverna på högstadiet kan också delta i matsalen som värdar precis som de yngre eleverna gör idag.
- Eleverna kan utnyttja måltidslokalen till att ställa ut olika resultat av arbetsuppgifter. Matsalen kan användas till lektionssal när eleverna arbetar med friare arbetsuppgifter.

## Förslag till förändringar på Elinebergsskolan

På Elinebergsskolan är redan flera av ovanstående förändringar gjorda under de senaste åren. Matsalen skulle vinna på nya möbler och någon väggutsmyckning så att där blir trevligare. Om eleverna vill ha musik i matsalen kan det införas. Elinebergsskolan skulle också kunna införa lunchlektioner. Ljudmätare kan även installeras för att minska bullret.

## Avslutning

Efter 60 år i samhällets tjänst är skolmåltiderna en institution. Verksamheten har ändrats över tiden men är ändå sig lik till sin utformning. Varje kommun i landet har huvudansvaret för både skola och skolmåltidsverksamheten. I Helsingborg har Bildningsnämnden delegerat utformningen och utförandet till ett kommunalt entreprenadföretag ENTEK Mat. Eleverna på varje skola går till en speciell matsal och äter den mat som serveras i en opersonlig och bullrig miljö. Det praktiska utförandet ansvarar måltidspersonalen på varje skola för och den varierar från skola till skola. Lokalernas utformning och den pedagogiska personalens uppgifter ansvarar varje skola för.

Den organisationen vill inte många kommunala tjänstemän eller politiker ändra på. Det försvårar därmed möjligheterna till förändringar. Beslutsprocessen inom den kommunala organisationen är en långsam process eftersom beslutsvägarna är många.

Ansvariga politiker och tjänstemän är överens om att Helsingborgs kommun och skolorna i kommunen bör satsa mer på kost- och hälsoinriktad information och undervisning. Där kan skolmåltidsverksamheten vara en betydande resurs. Skolmåltidslokalerna och måltidspersonalen kan användas i det pedagogiska arbetet på ett annat sätt än vad som sker idag. Därför är det viktigt att all personal på en skola arbetar mot samma mål och är underställda samma huvudman; skolan. Jag tror att det är viktigt att måltidspersonalen känner sig delaktiga i skolans arbete och har möjlighet att påverka sin egen arbetssituation. Skolan bör också inse vilken betydande social resurs måltidspersonalen är både för elever och lärare.

Det är viktigt att varje skola satsar på att få ner den höga ljudnivån och att skapa en trivsamt och harmonisk måltidsmiljö så att lusten att äta skolmaten ökar.

2-3 % av Helsingborgs skolor står utanför ENTEK Mats organisation. På de skolorna har också en positivare attityd till skolmaten utvecklats. Det är till största delen personalens förtjänst som fått vara mer delaktiga i måltidens utformning.

Genomförs delar av de konkreta förändringar som jag föreslagit på Magnus Stenbocksskolan och Elinebergsskolan har skolorna kommit en bra bit på vägen till en bättre måltidsmiljö för elever och lärare.

Genomförs även en del förändringar på det organisatoriska planet i Helsingborgs Stad hoppas jag att måltidens betydelse för hälsan kommer att sättas i centrum. Jag hoppas också förändringen ger ökad matglädje och att eleverna blir mer medvetna om kostens betydelse för hälsan.



## Referenser

### Litteratur

- Andersson, Sten. *Matens Roller, sociologisk gastronomi*. Stockholm: Almqvist & Wiksell, 1980
- Backlund, Britta. *Med tanke på talet*. Lund: Studentlitteratur, 1997
- Backman, Jan. *Rapporter och uppsatser*. Lund: Studentlitteratur, 1998
- Goffman, Erving. *The Presentation of Self in Everyday life*. U.K :Penguin Books, 1990
- Halling B, Jacobson T och Nordlund G. *Skollunchen - igår, idag, imorgon*. Borås: LTs förlag, 1990
- Hansén, Stig, Thor, Claes. *Intervjua*. Stockholm: Ordfronts förlag, 1998
- Holme I M, Solvang B K. *Forskningsmetodik. Om kvalitativa och kvantitativa metoder*. Lund: Studentlitteratur, 1997
- Körner, Svante, Wahlgren, Lars. *Statistiska metoder*. Lund: Studentlitteratur, 1998
- Larsson, Larsåke. *Tillämpad kommunikationsvetenskap* .Lund: Studentlitteratur, 1997
- Palm L, Hedin A. *Hälsoinformatörens handbok*. Stockholm Folkhälsoinstitutet, 2001
- Röe, Knut. *Intervjun i Radio och TV*. Halmstad: Sveriges Radios förlag, 1999
- Winter, Jenny. *Problemformulering, undersökning och rapport*. Lund: Liber läromedel, 1978

### Broschyrer

ENTEK Mat, Välkommen till ”matan”. 2004

- Skolmatens Vänner, olika artiklar som;  
”Politiker satsar på maten i förskolan och skolan” 2002  
”Skolmatens verktyglåda” 2003  
”Viktigt att jag som rektor engagerar mig i matrådet” 2003  
”Rektorn som satsar på flexibel skoldag” 2003

### Utvärderingar och rapporter

- Hamnholm Lena, Hammers Lena och Selin, Ann. *Matglädje & Ungdomar*. LUI Marknadsinformation, 2001
- Livsmedelsverket & Centrum för tillämpad näringslära. *Riktlinjer för skolluncher - råd, tips och mängdtabeller*. Uppsala: Livsmedelsverket, 2001
- Livsmedelsverket & Folkhälsoinstitutet *Smaka mera - God mat i skolan*. Trelleborg: 2001
- Mjölkrämjandet. *En bättre start på livet. Om maten och mjölken i förskolan och skolan*, 2004
- Skolmatens Vänner. *Det gäller skolmaten*. Stockholm: 2003

Ågren Gunnar. *En ny folkhälsopolitik, Dokument om folkhälsa*. Lund: Statens Folkhälsoinstitut, 2002

### Artiklar

Halldestam, Marie. Nya regler skiljer sponsring från reklam. *Tidningen Skolvärlden* 7/2004

Lindblå, Maud. Ett julbord med idéer för friskare barn. *Cerealia* 4/2003

Lindblå, Maud. Hälsomålet –Stockholmarnas egen hälsocoach. *Cerealia* 4 /2003

Pettersson, Susanne. Frukost i skolan, *Mjölkspegeln* 4 / 2003

Renmark, Agneta. Service i skolrestaurangen. *Restaurang och Storhushåll* 1/2004

### Hemsidor

<http://www.fhi.se>

</nyheter / Stora skillnader i levnadsvanor och övervikt bland ungdomar >  
4 februari 2004

<http://www.konsumentverket.se/mallar/sv/pressmeddelande>

< sponsring > 16 maj 2004

[www.mjolkframjandet.se](http://www.mjolkframjandet.se)

<Notiser om mat och hälsa >16 maj 2004

Lindblad,Jennifer. Lärkor och ugglor. december 2000

Sjöstedt,Sofie. Skolans hjärta: *Mjölkspegeln* nr 1, 2002

Stenson, Ingela. Maten stillar social Hunger. *Mjölkspegeln*, 1/2002

Wesslén, Annika. Vad är bra skolmat december 16 maj 2004

Wikmar,Kerstin. Hur äter eleverna i skolan och hur borde de äta? 16 maj 2004

[www.ncbi.nlm.nih.gov/entrez/query](http://www.ncbi.nlm.nih.gov/entrez/query)

<Family dinner and diet quality among older children and adolescents>2000

Gillman MW, Rifas- Shiman SL, Frazier AL, Rockett HR, Camargo CA jr, Fiels AE, Berkey CS, Colditz GA, 16 maj 2004

[www.riksdagen.se/bik/beslut](http://www.riksdagen.se/bik/beslut)

Utbildning på entreprenad 22 april 2004

[www.skolmatensvanner.org](http://www.skolmatensvanner.org)

<Arkiverat material, 2001-2003>

<Skolmatens verktygslåda>

[www.slv.se](http://www.slv.se)

<Pedagogisk lunch> 16 Maj 2004

<Skollunchen är en viktig huvudmåltid> 16 maj 2004

[www.smp.se/artikel](http://www.smp.se/artikel)

<Storkökens luncher dyrare än lokalt lagad skolmat> 4 maj2004

[www.uu.se](http://www.uu.se)

Berit Lundmark, Uppsala Universitet < Guldkant på skolmåltiden för bättre matvanor >  
14 januari 2004

[www.prevnut.ki.se](http://www.prevnut.ki.se) < Hälsoguiden Modul 2/Skolmåltider > 16 maj 2004

### **Intervjuer**

Produktionschef Eva Andersson, ENTEK Mat, 1 mars 2004, Helsingborg

Kommunalråd Carin Wredström (m), 9 mars 2004, Helsingborg

Skolöverläkare Nils Lundin, 15 mars 2004, Helsingborg

Rektor Lena Andersson, Elinebergsskolan, 15 mars 2004, Helsingborg

Kökschef Susanne Forsberg, Elinebergsskolan, 15 mars 2004, Helsingborg

Rektor Anders Nilsson, Magnus Stenbocksskolan, 23 mars 2004, Helsingborg

Måltidspersonalen, Magnus Stenbocksskolan, 30 mars 2004, Helsingborg

### **Studiebesök**

Dietist Kerstin Wikmar, Mjolkfrämjandet, 2 april 2004 på Svensk Mjolk, Stockholm

Projektledare Annichen Kringstad, Skolmatens vänner, 5 april 2004 Lantbrukarnas Riksförbund, Stockholm

Förvaltningschef PA Linder ENTEK, Helsingborg, 10 maj 2004

### **Enkäter**

Enkäter utförda på Magnus Stenbocksskolan och Elinebergsskolan i Helsingborg under vecka 16-18 2004

### **Seminarium**

*Chokladboll och läsk – en normal lunch bland unga*, Mjolkfrämjandet.

Plats: Wieselgrenskolan, Helsingborg den 8 mars 2004. med Kostinformatör Eleonor Schutt och Samhällsanalytiker Thomas Idegard

### **PM**

Brugård Konde Åsa, *Utvärdering av riktlinjer för skolluncher* Avd för information och nutrition 2003.

## Bilagor

### Bilaga 1 Föräldraomdöme

#### FÖRÄLDRAKUPONGEN - OMDÖME SKOLLUNCHEN

Läsåret Hösttermien 2003

Skola	Ant.formulär	Mycket god	God	Mindre god	Ej ifylld
Adolfsberg	3	3			
Allerum	7	5	2		
Brunnsparken	-				
Bårslöv	31	17	13	1	
Dalhem	2	1	1		
Drottninghög	9	3	6		
Fredriksdal	7	4	3		
Gantofta	22	16	6		
Gustav Adolf	23	15	8		
Holstagården	4	3	1		
Husensjö	34	22	12		
Högasten	-				
Kattarp	5	5			
Kingelstad	-				
Laröd	22	18	4		
M Stenbock	10	6	4		
Maria Park	12	5	7		
Mörarp	-				
N Palmqvist	9	6	3		
Norrehed	-				
Norrlycke	1	1			
Påarp	59	36	22	1	
R Plantering	-				
Ringstorp	10	4	5	1	
Rydebäck	29	26	3		
Råå Södra	23	17	5	1	
Rögle	11	9	2		
Sankt Jörgen	-				
Resursskolan	4	4			
Slottet	15	10	5		
Västra Berga	8	7	1		
Wieselgen	8	7	1		
Ättekulla	21	15	6		
Filborna Sally Bauer	7	5	2		
Övriga					
<b>Höstterminen</b>	<b>396</b>	<b>270</b>	<b>122</b>	<b>4</b>	
<b>Vårterminen</b>	<b>446</b>	<b>323</b>	<b>122</b>	<b>1</b>	
<b>TOTALT</b>	<b>842</b>	<b>593</b>	<b>244</b>	<b>5</b>	

## **Bilaga 2 Intervjufrågor**

**Skolmåltidsverksamheten i Helsingborg;** dess policy, organisation, ekonomi ansvarsfördelning, mat, miljö och pedagogisk nivå.

### **Frågor till intervjupersoner**

#### **1. Kostchef Eva Andersson**

##### **Policy**

- 1) Vilken är Helsingborgs policy angående skolmåltiderna?
- 2) Vilka är Helsingborgs kostpolitiska mål?
- 3) Försöker de styrande i kommunen leva upp till de uppsatta kostpolitiska målen?
- 4) Tänker de ansvariga politikerna på, att genom bra mat och en bra livsföring, för barnen, förbättras också folkhälsan och att sjukvårdskostnaderna kan minskas på sikt?
- 5) Vad anser du om livsmedelsverkets riktlinjer?
- 6) Försöker de styrande politikerna leva upp livsmedelsverkets riktlinjer?
- 7) På vilket sätt har livsmedelsverkets riktlinjer påverkat skollunchen?
- 8) Har riktlinjerna bidragit till ökad förståelse, bland skolpersonal, skolledare och politiker för att skolmaten är viktig för barnens hälsa och att den även kan motverka framtida hälsoproblem (som övervikt)

##### **Organisation och ansvarsfördelning**

- 1) Har du det yttersta ansvaret för skolmåltidsverksamheten i kommunen?
- 2) Har politikerna något ansvar för hur skolmåltidsverksamheten utövas i praktiken?
- 3) Hur är skolmåltidsverksamheten organiserad i kommunen?
- 4) Vilken frihet har skolorna att omorganisera det hela?
- 5) Vilket inflytande har eleverna på sin måltidssituation?
- 6) Varför förekommer det inte något samarbete mellan Hemkunskapen i skolorna och skolmåltidsverksamheten vid t ex upphandling av livsmedel och måltidsservering?
- 7) Har måltidsservice funderat över möjligheterna att bredda skolmåltidsverksamheten och ingå i skolverksamheten? T ex. blir en del av den lokala läroplanen på skolorna, där måltiden kan ingå som en del av varje dags undervisningsmoment = en lektion?

##### **Ekonomi**

- 1) Hur stor del av Helsingborgs budget går till skolmåltidsverksamheten?
- 2) Hur mycket kostar varje grundskolebarn per läsår för skolmaten?
- 3) Hur är fördelningen mellan mat och övriga kostnader?
- 4) Är det en rimlig fördelning?
- 5) Tycker du att pengarna till skolmaten är tillräckligt?
- 6) Räknar man med svinnet när man planerar budgeten för skolmaten?
- 7) Finns det något utrymme i skolmåltidsbudgeten för att göra förändringar för eleverna i deras måltidssituation?
- 8) Vad anser du om att avgiftsbelägga elevernas skolmåltider?
- 9) Vad anser du om att börja servera frukost i skolan till självkostandspris?
- 10) Försöker de styrande i kommunen leva upp till kommunens kostpolitiska mål och till Livsmedelsverkets riktlinjer när det anslås pengar till verksamheten?

##### **Maten, miljön och pedagogik**

- 1) Hur många portioner tillagas i kommunen varje dag?
- 2) Hur många elever äter varje dag?

- 3) Hur många elever hoppar över skolmaten?
- 4) Räknar ni med svinnet vid beräkning av mängden mat? ?
- 5) Erbjuds eleverna i Helsingborg alternativa rätter vid varje skollunch?
- 6) Brukar måltidspersonalen få kontinuerlig utbildning, när t ex nya riktlinjer för verksamheten(Livsmedelsverket) kommer ut?
- 7) På vilket sätt använder man sig av råden från livsmedelsverket angående salladsbordens och måltidernas sammansättning?
- 8) Använder man sig av tallriksmodellen på skolorna, som en pedagogisk modell för eleverna, så att de kan se vilka proportioner maten bör ha?
- 9) Tycker du att skolmaten överlag håller en hög kvalitet?
- 10) Vad skulle behövas för att få ännu bättre skolmat?
- 11) På vilka skolor serveras frukost?
- 12) Är frukost någonting som skolorna borde arbeta vidare med?
- 13) Tror du att man kan göra en koppling mellan de barn som inte äter skolmaten och de barn som är överviktiga?
- 14) Hur fungerar de pedagogiska luncherna när kommunen tagit bort förmånen för lärare att äta för halva priset när de äter med eleverna?
- 15) Hur lång tid bör eleverna ha på sig för att hinna med att äta sin lunch?  
Tror du att de har den tiden? Oftast verkar det som att maten är god och relativt acceptabel för eleverna utan den är själva måltidssituationen som är problemet. Vad säger du om det?
- 16) Vad tycker du om måltidsmiljön i matsalarna runt om i kommunen med avseende på rummets storlek, ljus, färg, buller, möbler och möblering, textilier, dekoration?
- 17) Vad skulle behövas för att miljön i matsalarna ska bli bättre?
- 18) Tror du att skolmaten skulle bli mer populär om föräldrarna någon gång fick komma och äta gratis tillsammans med sina barn ( även bland de äldre barnen?)
- 19) Vilka förändringar skulle du vilja se kring skolmåltiderna?

## 2. Kommunalrådet Carin Wredström

### Policy och ansvarsfördelning

- 1) Vilken är Helsingborgs policy angående skolmåltiderna?
- 2) Vilka är Helsingborgs kostpolitiska mål ut?
- 3) Har kommunen något bakomliggande tanke med de kostpolitiska målen, som att elevernas hälsa ska förbättras?
- 4) Hur ser Helsingborgs stad på de riktlinjer som livsmedelsverket har distribuerat till alla Sveriges kommuner?
- 5) På vilket sätt har livsmedelsverkets riktlinjer påverkat skollunchen?
- 6) Har riktlinjerna bidragit till ökad förståelse för skolmatens betydelse bland personal, skolledare och politiker?
- 7) Försöker man i kommunen leva upp till de kostpolitiska målen och livsmedelsverkets riktlinjer? Eller ser man det enbart som ett kostnadsproblem?
- 8) Har skolmaten förändrats efter att riktlinjerna kom ut? På vilket sätt i så fall?
- 9) Vem har ansvaret för skolmåltidsverksamheten i kommunen och ute på skolorna?
- 10) Har politikerna något ansvar för hur verksamheten utövas i praktiken?

### Organisation

- 1) Hur är skolmåltidsverksamheten organiserad i kommunen?
- 2) Varför är skolmåltidsverksamheten organiserad som den är?
- 3) Vilken frihet har skolorna att omorganisera verksamheten på sin skola?
- 4) Vilken möjlighet till samarbete mellan skolmåltidsverksamheten och skolans läroplan ser man bland skolpolitikerna i kommunen?

5) Vad tycker du om idén att bredda skolmåltidsverksamheten så att den också innefattar skolverksamheten; d v s bli en del av den lokala kursplanen på skolorna, där måltiden ska ingå som ett undervisningsmoment och vara schemalagd?

#### **Ekonomi**

- 1) Hur stor del av Helsingborgs budget går till skolmåltidsverksamheten?.
- 2) Hur mycket kostar varje grundskolebarn per läsår för skolmaten?
- 3) Får skolmaten kosta? Eller är det viktigare att hålla nere kostnaderna?
- 4) Vilket utrymme i budgeten finns där för förändringar för eleverna och deras måltidssituation?
- 5) Hur ser kommunen på att avgiftsfinansiera skolmåltidsverksamheten i grundskolan?
- 6) Tror du att det kommer att vara en verklighet i framtiden?.
- 7) Vad anser du om att börja servera frukost i skolan till självkostandspris

#### **Maten och miljön**

- 1) Tycker du att skolmaten överlag håller en hög kvalitet?
- 2) Tror du att man kan göra en koppling mellan de barn som inte äter skolmaten och de barn som är överviktiga?
- 3) Vad anser du om att man tagit bort de sk pedagogiska luncherna vid skolorna i kommunen?
- 4) Oftast verkar det som att maten är god och relativt acceptabel för eleverna och att det är själva måltidssituationen som är problemet. Vad säger du om det?
- 5) Tycker du att du ser på skolmaten på ett sett som kommunalråd och ett när du befinner dig i skolan som lärare?
- 6) Vad ser du som det största problemet kring skolmaten och skolmåltidsverksamheten?
- 7) Vilka förändringar skulle du vilja se kring skolmåltidsverksamhet?

### **3.Frågor till skolöverläkare Nils Lundin**

#### **Policy**

- 1) Vilken är Helsingborgs policy angående skolmåltiderna?
- 2) Känner du till vilka Helsingborgs kostpolitiska mål är?
- 3) Tänker ansvariga politiker i kommunen på, att genom bra mat och en bra livsföring för barnen, förbättras också folkhälsan och då kan sjukvårdskostnaderna på sikt minskas?
- 4) Känner du till riktlinjer inom skolmåltidsverksamheten som livsmedelsverket (slv) kom ut med 2001?
- 5) Har du någon uppfattning om hur de efterlevs ute i kommunen?

#### **Organisation och ansvarsfördelning**

- 1) Vet du hur skolmåltidsverksamheten är organiserad i kommunen?
- 2) Vad tycker du om idén att bredda skolmåltidsverksamheten så att måltiden schemaläggs?
- 3) Tror du att eleverna skulle må bättre ifall vi försökte ge dem en helhetssyn på mat och hälsa i skolan?
- 4) Vad tror du om min idé att schemalägga Hemkunskapen över lunchen och att eleverna på högstadiet därmed åt sin lunch där och inte i matsalen?
- 5) Idag finns det idrottsklasser som koncentrerar sig på idrott m. m men vad tror du om att försöka satsa på kost och hälsa klasser också?
- 6) Hur ser du på eleverna inflytande över skolmåltiderna? Har de fått för mycket ”makt” vid valet av måltider både i skolan och i hemmet?

#### **Ekonomi**

- 1) Känner du till vilka resurser skolmåltidsverksamheten har för att uppfylla målen för verksamheten?

- 2) Hur ser du på att avgiftsfinansiera skolmåltidsverksamheten i grundskolan?
- 3) Tror du att det kommer att vara en verklighet i framtiden med avgiftsfinansiering av skolmaten?
- 4) Vilka konsekvenser kan du tänka dig att det får bland skolbarnen?
- 5) Olympiaskolan som är en gymnasieskola serverar frukost till självkostnadspris. Vad anser du om att utöka verksamheten så att den även innefattar grundskolan?

### **Maten och miljön**

- 1) Vad anser du om miljön i matsalen?(buller, färger, möblering m m.)
- 2) Oftast verkar det som att maten är god och relativt acceptabel för eleverna utan det är själva måltidssituationen som är problemet. Vad säger du om det?
- 3) Har du märkt någon skillnad på barnen hälsosituation efter att de pedagogiska luncherna tagits bort
- 4) Tror du att man kan göra en koppling mellan de barn som inte äter skolmaten och de barn som är överviktiga?
- 5) Märker du någon skillnad på elevernas hälsotillstånd beroende på deras åldersgrupp?
- 6) Finns där något samarbete mellan skolsjukvården och personalen i matsalen T.ex. för att i tid upptäcka de barn som lider av olika typer av Matstörningar (anorektiker, överviktiga) och de som inte äter skolmaten?
- 6) Vad är det eleverna känner som mest besvärligt vad gäller skolmaten?
- 7) Vilka förändringar skulle du vilja se kring skolmåltiderna?

**II. Skolmåltidsverksamheten i Helsingborg i praktiken; dess policy, organisation, ansvarsfördelning, ekonomi, mat och miljö.**

### **4. Husmor och måltidspersonal**

#### **Policy och ansvarsfördelning**

- 1) Känner du till vilken Helsingborgs policy angående skolmåltiderna är?
- 2) Känner du till vilka Helsingborgs kostpolitiska mål är?
- 3) Vad anser ni om de riktlinjer som livsmedelsverket gav ut 2001? Har du läst materialet?
- 4) Har ni som personal fått ngn utbildning i samband med att riktlinjerna kom ut?
- 5) Hur stor hänsyn har tagits till livsmedelsverkets riktlinjer vid serveringen och eller tillagningen av maten?
- 6) På vilket sätt har riktlinjerna påverkat skollunchen?
- 7) Tror du att riktlinjerna har bidragit till ökad förståelse för skolmatens betydelse bland personal, skolledare och politiker?
- 8) Serverar skolan frukost?
- 9) Tycker du att det är någonting som ni ska arbeta vidare med?
- 10) Vem ansvarar för skolmåltidsverksamheten på skolan?

#### **Organisation**

- 1) Vet du hur skolmåltidsverksamheten är organiserad i kommunen?
- 2) Finns det ett matråd på skolan?
- 3) Vilket inflytande har eleverna på sin måltidssituation?
- 4) Hur ser du på deras inflytande över sin egen måltidssituation? Har de fått för mycket makt?
- 5) Tycker du att måltidsverksamhetens organisation på skolan är bra?
- 6) Vad tycker du om idén att bredda skolmåltidsverksamheten så att den också innefattar skolverksamheten; d v s bli en del av den lokala kursplanen på skolorna, där måltiden ska ingå som ett undervisningsmoment och vara schemalagd?



- 7) Tror du att eleverna skulle må bättre ifall vi försökte ge dem en helhetssyn på mat och hälsa i skolan?
- 8) Vad tror du om min idé att schemalägga Hemkunskapen över lunchen och att eleverna på högstadiet därmed åt sin lunch där och inte i matsalen?

### **Ekonomi**

- 1) Vem har det ekonomiska ansvaret för måltidsverksamheten på skolan?
- 2) Har du ngt inflytande på skolans måltidsbudget?
- 3) Vad anser du om att avgiftsfinansiera skolmåltiden?
- 4) Tror du att det blir en verklighet i framtiden?
- 5) Hur stora är kostnaderna för varje elevs måltid under en dag /år?
- 6) Tycker du att de ekonomiska resurserna är tillräckliga?

### **Maten och miljön**

- 1) Vilken typ av kök har skolan? Tillagningskök el mottagningskök?
- 2) Vad anser du om miljön i matsalen? Buller, skrapljud, maskiner men även färger, möbler, belysning ?
- 3) Hur många elever äter varje dag på skolan?
- 4) Hur många portioner lagar ni varje dag?
- 5) Hur stora möjligheter har ni att påverka de maträtter som serveras?
- 6) På vilket sätt använder man sig av livsmedelsverkets råd om salladsbordets placering och utformning?
- 7) Tror du att bra skolmåltider kan motverka övervikt och ge en bättre folkhälsa hos eleverna?
- 8) Kan du påverka elevernas inställning till skolmaten och matvanor?
- 9) Erbjuds eleverna alternativa rätter vid varje måltid? ?
- 10) Vilken ”guldkant” på måltiden kan ni ge eleverna?
- 11) Hur fungerar de pedagogiska luncherna nu när kommunen tagit bort förmånen för lärare?
- 12) Tror du att skolmaten skulle bli mer populär om föräldrarna fick komma någon gång och äta tillsammans med sina barn?
- 13) Brukar ni uppmärksamma de elever som inte äter skolmaten av olika skäl som t ex anorektiker, bullemiker eller gravt överviktiga barn?
- 14) Vad skulle du vilja förändra angående skolmåltidsverksamheten?

## **5. Frågor till skolledare**

### **Policy och ansvarsfördelning**

- 1) Vilken är Helsingborgs policy angående skolmaten?
- 2) Känner du till Helsingborgs kostpolitiska mål?
- 3) Har du läst livsmedelsverkets riktlinjer för skolmåltidsverksamhet?
- 4) Vad anser du om dem?
- 5) Tror du att kommunen och skolan lever upp till dem?

### **Organisation**

- 1) Var någonstans i Helsingborg ligger skolan?
- 2) Hur kan man beskriva bostadsområdet?
- 3) Vilka är skolan upptagningsområden d v s ifrån vilka bostadsområden kommer eleverna?
- 4) Hur många elever går på skolan?
- 5) Är där någon skillnad i socialgruppsstillhörighet?
- 6) Har skolan elever från flera olika länder och med flera olika religioner?
- 7) Under vilka tider under skoldagen förläggs måltiderna?

- 8) Äter eleverna vid samma tid varje dag?
- 9) Hur lång lunchrast tycker du att eleverna behöver ha för att hinna äta och koppla av?
- 10) Har du som skolledare några synpunkter på om skoldagen förlängs för att eleverna ska få längre lunchrast?
- 11) Har skolan ett matråd?
- 12) Vad anser du om det?
- 13) Tycker du att eleverna har fått för mycket "makt" vid valet av måltider både i skolan och i hemmet?
- 14) Känner du till vilka möjligheter skolan har till att omorganisera skolmåltidsverksamheten?
- 15) Vad tycker du om idén att bredda skolmåltidsverksamheten så att måltiden schemaläggs och blir en lektion?
- 16) Tror du att eleverna skulle må bättre ifall vi försökte ge dem en helhetssyn på mat och hälsa i skolan?
- 17) Tror du att förbättrad måltidssituation kan få en ökad betydelse på skolarbetet?
- 18) Vad tror du om min idé att schemalägga Hemkunskapen över lunchen och atteleverna på högstadiet därmed åt sin lunch där och inte i matsalen?
- 19) Idag finns det idrottsklasser som koncentrerar sig på idrott m. m men vad tror du om att försöka satsa på kost och hälsa klasser också?
- 20) Hur ser du på möjligheten med ett större samarbete mellan skolans undervisningsmål och skolmåltidsverksamheten på skolan?

### **Ekonomi**

- 1) Vet du hur mycket skolmaten kostar för varje barn och år?
- 2) Har du något inflytande är måltidskostnaderna?
- 3) Vilket utrymme i budgeten finns där för förändringar för eleverna och deras måltidssituation?
- 4) Vad anser du om avgiftsfinansiering av skolmaten?
- 5) Tror du att det kommer att bli en verklighet i framtiden?

### **Mat, miljö och pedagogik**

- 1) Hur tycker du att den dagliga verksamheten fungerar i matsalen på skolan?
- 2) Har du märkt någon skillnad på måltidssituationen sen den subventionerade delen av måltidsavgiften togs bort?
- 3) Har skolan någon möjlighet att påverka skolmaten och måltidssituationen?
- 4) Hur ofta äter du i matsalen?
- 5) Vad tycker du om skolmaten?
- 6) Vad tycker du om elevernas uppförande i matsalen?
- 7) Tror du att livsmedelsverkets riktlinjer har påverkat skolluncherna till det bättre?
- 8) Tror du att Livsmedelsverkets riktlinjer har ökat förståelsen för vikten av bra skolmat bland skolledare, lärare och personal?
- 9) Har du funderat över vilka barn som är överviktiga och om det har något samband med vad de äter/och om de äter skolmaten?
- 10) Tror du att man kan koppla skolmatssituationen till att övervikten hos barn ökar?
- 11) Hur ser du på möjligheten att servera frukost i skolan?
- 12) Vilken uppfattning har du om cafeteriavverksamheten? Hur fungerar den hos er?
- 13) Tror du att skolmaten skulle bli mer populär om föräldrarna fick komma någon gång och äta tillsammans med sina barn?
- 14) Vilka förändringar skulle du vilja se kring skolmaten och elevernas måltidssituation på "din" skola?

## Bilaga 3 Matsedel



### VECKA 19

- Måndag 3/5 Lasagne eller ugnspannkaka, lingonsylt, äpplenektar
- Tisdag 4/5 Kungens kycklinggryta med champinjoner och paprika, ris
- Onsdag 5/5 Frasbakad alaskafilé, dillmajonnäs, potatis
- Torsdag 6/5 Carbonara (pastasås med ost och bacon) eller grönsakssås, skruvmakaroner
- Fredag 7/5 Potatisfrestelse med köttfärs och ost

### VECKA 20

- Måndag 10/5 Köttfärspirog eller grönsakspirog, dressing, ris, apelsinnektar
- Tisdag 11/5 Korv Stroganoff, ris eller makaroner
- Onsdag 12/5 Kycklingburgare med bröd, dressing, potatismos, ketchup
- Torsdag 13/5 Köttfärssås, spaghetti, ketchup
- Fredag 14/5 Kassler eller wienerkorv, potatissallad eller potatismos, senap, ketchup

**Varje dag serveras också en salladsbuffé, knäckebröd och filmjök för de som önskar.**

## Elinebergskolan



### MÅTSEDEL V16

- TISD:** Köttbullar, makaroner
- ONSD:** Panerad fisk, kall dillsås  
potatis
- TORS:** Bakad potatis, tonfisk, skinka  
Gräddfil, sallad, lök, tomat
- FRED:** Pastagrätäng med köttfärs, sallad

*Salladsbuffé serveras dagligen!*



### MÅTSEDEL V18

- MÅND:** Pytt i panna, rödbetor
- TISD:** Pasta med skinksås
- ONSD:** Milanesesoppa  
Bröd, cream bonjor
- TORS:** Frisbakad torskfilé  
Sås, potatis
- FRED:** Chili drumstick, sås, ris

*Salladsbuffé serveras dagligen!*

## Bilaga 4 Enkäter

### Elevenkät om Skolmaten och Måltidsmiljön

*Tack för er medverkan! Marie*

Tjej <sub>1</sub>

Kille <sub>2</sub>

Årskurs 7 <sub>1</sub>

8 <sub>2</sub>

9 <sub>3</sub>

Skola <sub>1</sub> Magnus Stenbockskolan

<sub>2</sub> Elinebergskolan

1. Äter du annan mat än den vanliga skollunchen pga. religion, allergi eller annat skäl?

Ja <sub>1</sub> Religion

Ja <sub>2</sub> Allergi

Ja <sub>3</sub> Vegetarian

Nej <sub>4</sub>

2. Hur många gånger i veckan äter du vanligtvis lunch på skolan?

<sub>1</sub> Varje dag <sub>2</sub> Någon gång i veckan <sub>3</sub> Aldrig

3. Svara ja eller nej på följande påståenden.

Ja <sub>1</sub>

Nej <sub>2</sub>

a. Känner du dig ofta stressad i matsalen?

b. Skulle du önska att skollunchen var en del av en lektion?

c. Skulle du ha någonting emot att skoldagen slutade en kvart senare om du istället fick en lugnare lunchrast?

d. Är du aktiv i skolans matråd?

e. Tror du att om du äter skolmaten varje dag så blir du inte lika hungrig och äter mindre godis och sötsaker?

f. Skulle du uppskatta om dina föräldrar någon gång kom och åt skollunch tillsammans med dig?

g. Tycker du att skolan varje dag skall erbjuda frukost till självkostnadspris?

h. Skulle du tycka att det var bra ifall du åt din lunch på hemkunskapslektionerna de dagar som du har hemkunskap?

4. Vilken är din favoriträtt i skolan?

5. Kryssa för 6 påståenden som du bedömer är det allra viktigaste vad gäller skolmaten och måltidsmiljön.

- 1 Det är viktigt att lunchen smakar bra.
- 2 Det är viktigt att maten ser god ut.
- 3 Det är viktigt att jag kan välja mellan flera olika maträtter.
- 4 Det är viktigt att lunchen är näringsriktig.
- 5 Det är viktigt att lunchen alltid är varm när den serveras.
- 6 Det är viktigt att det alltid serveras fräsch sallad.
- 7 Det är viktigt att lärarna oftast äter tillsammans med oss elever.
- 8 Det är viktigt att jag äter på ungefär samma tid varje dag.
- 9 Det är viktigt att jag får bra information om hur och vad jag ska äta för att må bra.
- 10 Det är viktigt att jag slipper stå i lång kö för att få mat.
- 11 Det är viktigt att jag har tillräckligt med tid på mig för att äta.
- 12 Det är viktigt att vår matsal är mysig.
- 14 Det är viktigt att jag får äta i en lugn och trivsamt miljö.
- 15 Det är viktigt att "mattanterna" är trevliga mot oss elever.
- 16 Det är viktigt att ljudnivån i matsalen inte är för hög.
- 17 Det är viktigt att där är rent och snyggt i matsalen.
- 18 Det är viktigt att lunchrasten inte börjar före klockan 11.00.

7. Tycker du att något bör förändras i matsalen? Om du svarar ja, vad?

## Lärarenkät om Skolmaten och måltidsmiljön

*Tack för er medverkan! Marie*

1. <sub>1</sub> Kvinna <sub>2</sub> Man
2. <sub>1</sub> Magnus Stenbocksskolan  
<sub>2</sub> Elinebergsskolan
3. Klassföreståndare Ja <sub>1</sub> Nej <sub>2</sub>
4. Hur många gånger i veckan äter du vanligtvis lunch på skolan?  
<sub>1</sub> Varje dag <sub>2</sub> Någon gång i veckan <sub>3</sub> Aldrig
5. Om du äter maten i skolan, vilken är då din favoriträtt i skolan?

### 6. Svara ja eller nej på följande påståenden

Ja <sub>1</sub>

Nej <sub>2</sub>

- |   |                          |                          |
|---|--------------------------|--------------------------|
| a. Känner du dig ofta stressad i matsalen?  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| b. Tror du att det skulle påverka elevernas attityd till lunchen om den åt tillsammans med en vuxen ?           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| c. Skulle du önska att skollunchen var en del av en lektion?  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| d. Skulle du ha någonting emot att skoldagen slutade en kvart senare om du istället fick en lugnare lunchrast?  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| e. Tror du att de elever som äter skollunchen också presterar bättre i skolan?                                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| f. Tror du att de elever som är överviktiga oftare låter bli att äta skolmaten?                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| g. Tror du att skolmaten skulle bli mer populär om föräldrarna kom någon gång och åt tillsammans med sina barn? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| h. Tycker du att skolan varje dag skall erbjuda eleverna frukost till självkostnadspris?                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| i. Anser du att skolans matråd har något inflytande på skolmaten?   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

### 6. Vad anser du om sambandet Cafeterians roll och barns övervikt?

7. Kryssa för 6 påståenden som du bedömer är det allra viktigaste vad gäller skolmaten och måltidsmiljön.

- <sub>1</sub> Det är viktigt att lunchen smakar bra.
- <sub>2</sub> Det är viktigt att maten ser god ut.
- <sub>3</sub> Det är viktigt att jag kan välja mellan flera olika maträtter
- <sub>4</sub> Det är viktigt att lunchen är näringsrik.
- <sub>5</sub> Det är viktigt att lunchen alltid är varm när den serveras.
- <sub>6</sub> Det är viktigt att det alltid serveras fräsch sallad.
- <sub>7</sub> Det är viktigt att lärarna äter tillsammans med skolans elever.
- <sub>8</sub> Det är viktigt att jag äter på ungefär samma tid varje dag.
- <sub>9</sub> Det är viktigt att jag inte behöver betala fullt pris för min mat när jag sitter med eleverna och äter min lunch.
- <sub>10</sub> Det är viktigt att jag har tillräckligt med tid på mig för att äta.
- <sub>11</sub> Det är viktigt att vi inte har något "vaktsystem" i matsalen utan att vi istället äter tillsammans med eleverna.
- <sub>12</sub> Det är viktigt att jag får äta i en lugn och trivsamt miljö
- <sub>13</sub> Det är viktigt att eleverna får lära sig de sociala koderna som gäller när människor äter tillsammans.
- <sub>14</sub> Det är viktigt att ljudnivån i matsalen inte är för hög.
- <sub>15</sub> Det är viktigt att det är rent och snyggt i matsalen.
- <sub>16</sub> Det är viktigt att lunchrasten inte börjar före klockan 11.00.

8. Tycker du att någonting bör förändras i matsalen? Om ja, vad?