

# Sammanfattning av dialogmöten om mål för hållbara skolmåltider

Dokumentation av synpunkter och inspel angående mål för  
hållbara skolmåltider. Maj 2024.



# Dialogmöten för att få användarnas perspektiv

Inom projektet Ett nytt recept för skolmåltider tas mål och indikatorer för hållbara skolmåltider fram för att ge en tydlig och gemensam riktning för alla aktörer som arbetar med skolmåltider. Mål och indikatorer ska inkluderas i de nationella riktlinjerna för skolmåltider som revideras under 2024. För att säkerställa att målen blir användbara samt för att samla in viktig kunskap och erfarenheter hölls två digitala dialogmöten med måltidschefer (eller motsvarande) och rektorer i maj 2024.

Inbjudan till att anmäla intresse för att delta i dialogmötena riktades till måltidschefer (eller motsvarande) och rektorer. Utifrån inkomna intresseanmälningar gjordes ett urval av deltagare utifrån organisation, geografisk spridning, storlek på kommun och befattning. Sammantaget träffade vi omkring 35 personer vid de två dialogmötena.

## Stort engagemang och fokus i dialogmötena

Dialogmötena om mål för hållbara skolmåltider var digitala och utfördes på Teams. Efter en presentation om arbetet med att ta fram mål för hållbara skolmåltider och en introduktion till mål och målstrukturer delades deltagarna in i smågrupper för att diskutera och arbeta med följande:

- Ge inspel på Livsmedelsverkets förslag på definition för hållbara skolmåltider
- Beskriva det önskade läget för skolmåltiderna med fokus på en eller flera av pusselbitarna i måltidsmodellen
- Arbeta fram förslag på mål på förutsättnings-, resultat-, och effektnivå
- Ge förslag på indikatorer för att mäta framfarten mot de föreslagna målen

Mellan varje session i smågrupper samlades alla deltagare i storgrupp och delade sitt arbete med varandra. Dialogerna och arbetet i smågrupper leddes av Livsmedelsverkets medarbetare och dessa tog även anteckningar från varje session i smågrupper.

Resultaten från dialogmötena är ett av flera viktiga underlag för arbetet med att ta fram mål och indikatorer. I följande avsnitt presenteras kortfattat de inkomna synpunkterna från de två dialogerna sammanslaget.

# Sammanfattning av inspelen från dialogerna

## Deltagarnas inspel till definitionen

Till arbetet med att ta fram mål och indikatorer för hållbar livsmedelskonsumtion hör även att ta fram en gemensam definition av hållbara skolmåltider. Syftet med definitionen är att på ett koncist och översiktligt sätt beskriva begreppet hållbar skolmåltid. Med hjälp av en gemensam, översiktlig beskrivning hoppas vi kunna underlätta arbetet mot hållbara skolmåltider för olika aktörer som till exempel kommuner, måltidsorganisationer, skolor och myndigheter. Förslaget på definition utgår från Livsmedelsverkets definition av hållbar livsmedelskonsumtion<sup>1</sup> som togs fram under 2023 och som i sin tur grundar sig på flera etablerade definitioner av snarlika begrepp. Förslaget utgår vidare från de nuvarande nationella riktlinjerna för skolmåltider och måltidsmodellen.

Förslaget som deltagarna gav inspel på var:

*”Hållbara skolmåltider tillgodoser dagens och morgondagens skolelevers behov av näring och energi på ett jämlikt sätt. De främjar skolelevers hälsa och livskvalitet, lägger grunden för bra matvanor och stödjer barnens kunskapsutveckling kopplat till hälsa och miljö. De har en minimal miljöbelastning och bidrar till en socialt, miljömässigt och ekonomiskt hållbar utveckling.”*

Deltagarna gav inspel på förslagets innehåll, hur förståeligt det var och hur användbart definitionen skulle vara i denna form.

Många deltagare tyckte att förslaget på definition var tydligt, bra och att det tar med det mest väsentliga innehållet. Synpunkter som lyftes handlade om att förslaget på definition var för långt och ordrikt med svårt språk, vilket ansågs påverka hur lätt det var att förstå samt användbarheten. Vissa begrepp tyckte man att behöver förtydligas, exempelvis ”hälsa”. Att göra en enklare och kortare definition med tillhörande text som mer ingående förklarar de olika begreppen i den var ett förslag som understöddes av många av deltagarna. Några saker nämndes också att de saknades, exempelvis ”trygg måltidsmiljö” och ”elevens perspektiv”. Det kom även

---

<sup>1</sup> Livsmedelsverket. Blom, I., Quetel, A. 2024. PM 2024: Livsmedelsverkets definition av hållbar livsmedelskonsumtion. Livsmedelsverkets PM. Uppsala.

förslag på att lägga till eller byta ut vissa ord, exempelvis byta ut ”elev” mot ”barn”. Utöver detta tyckte några deltagare att den borde vara mer visionär eller skarp (inkludera ordet ”skall”).

Deltagarna ansåg således generellt att definitionen borde vara kortare och lättare att förstå än det nuvarande förslaget, samt att mer djupgående förklaringar kunde finnas i en tillhörande text. Det ansågs viktigt att definitionen inte gör utrymme för en för fri tolkning. Att ha en gemensam definition sågs som viktigt. Användningsområden som nämndes var exempelvis då man talar med politiker, pedagoger och vårdnadshavare. Om definitionen ska användas för att kommunicera med barn ansågs den behöva vara enklare. Det nämndes som viktigt att den ska kunna användas även av skolan och att den behöver koppla ihop hälsa med hållbarhet.

Förslaget på definition kommer revideras utifrån inspelen från dialogmötena och en ny version inkluderas i utkastet på riktlinjer för skolmåltider som kommer gå ut på remiss hösten 2024.

## Vad såg deltagarna som det önskade läget och vilka mål föreslogs?

Utifrån måltidsmodellens sex pusselbitar ombads deltagarna diskutera hur det önskade läget för respektive del skulle se ut. Det önskade läget beskrevs som hur skolmåltiderna skulle se ut i den bästa av världar, om det inte fanns några hinder och oändligt med resurser. Exempelvis; ”i den bästa av världar, hur ser en trivsamt skolmåltid ut?”. Mest inspel kom angående det önskade läget för pusselbiten integrerad och näst mest om trivsamt.

Efter att ha spånat på det önskade läget gav deltagarna förslag på mål att arbeta mot för att nå en bit på vägen till det önskade läget. I denna övning spånades också på effekter om målen skulle uppnås och förutsättningar för att de ska kunna uppnås. Flest förslag på mål handlade också om integrerade måltider.

### **Integrerad**

Det önskade läget för en integrerad måltid inkluderade inspel kopplade till bra samverkan mellan olika aktörer (främst måltidsorganisationen och skolan), bra styrning och stöd, att skolmåltiderna är en lärande miljö och vuxna äter en pedagogisk lunch med barnen, att eleverna involveras och skolmåltiderna är utvecklade utifrån barnens perspektiv samt att skolmåltiderna som ett pedagogiskt instrument och därmed även integreras i skolämnen. Utöver detta nämndes även att skolmåltiderna också ska vara schemalagda, ingå i skolans kvalitetsarbete, att Skolverket trycker på skolmåltidens vikt samt att måltiden ska vara en plats för återhämtning.

Målen som föreslogs handlade om:

- Närvaro vid skolmåltiden och att maten äts

- Att elever får mer förståelse för skolmåltiden och dess förutsättningar och att relationen mellan elev och måltidspersonal förbättras
- Att alla som vistas på skolan äter skolmåltiden pedagogiskt
- Gällande samverkan att roller och uppdrag hos olika aktörer är tydliga för alla, att det finns samverkan kring beredskap och att aktörerna stöttar varandra i att nå sina mål
- Att skolmåltiden är en del av läroplanen och ingår i skolschemat

Förväntade effekter från om dessa mål skulle uppfyllas var bland annat ökad fysisk och psykisk hälsa bland barn och unga, goda matvanor och långa liv (bättre folkhälsa), bättre förutsättningar för inläring under skoldagen och att alla arbetar mot gemensamma mål. Förutsättningar för att dessa mål ska kunna uppfyllas var bland annat stöd för pedagogiska skolmåltider, att det finns matråd och att elever varit med och laga skolmaten, möten mellan olika aktörer som rektorer och köksmästare samt att måltiderna bör ingå i skolans kvalitetsarbete.

### **Trivsamt**

För att skolmåltider i den bästa av världar ska vara trivsamma gavs inspel om att eleverna ska uppleva det som lugnt och behagligt i skolrestaurangen, vilket innebär bland annat trevlig miljö (exempelvis genom att NPF-anpassa hela skolrestaurangen), bra ljudnivå, ingen stress med både tid och utrymme att äta samt att måltidsmiljön är trygg. Schemalagda måltider, pedagogiska måltider, att tillräckligt med vuxna äter med barnen och samverkan mellan måltidsorganisation och skolverksamheten ansågs viktiga aspekter för att måltiderna ska kunna vara trivsamma. Dessutom ansågs bildstöd utöver skyltning om maten, närvaroplikt för elever, fasta platser och elevinflytande viktigt.

Mål för trivsamma måltider handlade om:

- Att ett visst antal vuxna per antal barn äter med barnen, samt att de vuxna vet vad som förväntas av dem
- En måltidsmiljö som är trygg och trivsam samt utgår från barnens behov och önskemål
- Att barnen har tillräckligt med tid på sig att äta sig mätta och att lunchen ska inträffa tillräckligt långt efter frukost
- Positiv anda på hela skolan under hela dagen
- Att förutsättningarna för att matsalen ska vara trivsam ska anpassas till olika behov
- Att eleverna är delaktiga i utformningen av måltidsmiljön

Effekter som förväntades om målen skulle uppnås var bland annat mindre matsvinn, större effekt från skolmåltiderna, bättre studieresultat och mindre huvudvärk, en sundare syn på måltider samt hållbarare hälsa i befolkningen på sikt. Förutsättningar som föreslogs som viktiga var schemalagda luncher, resurser att utveckla måltidsmiljön samt flexibilitet i måltidsmiljön.

## **God**

Det önskade läget för goda skolmåltider beskrevs som att de väcker nyfikenhet hos eleverna som leder till varierad kost, att maten är lagad med kärlek, att maten utmanar elevers smaker på ett lustfyllt sätt samt att alla barn äter maten. Ett inspel var också att ordet ”god” är ett värdeord och att möjligtvis ett annat ord borde användas.

Förslagen på mål kopplat till goda skolmåltider handlade om:

- Att eleverna är nöjda med och uppskattar maten, känner matglädje
- Att eleverna äter maten
- Att skolmåltiden bidrar till att fler elever accepterar en större variation av rätter/livsmedel

Effekter som sågs koppla till uppfyllelse av dessa mål var minskat matsvinn och en normförändring i samhället kopplat till hållbar mat. Förutsättningar ansågs vara att man värnar om traditioner samtidigt som man utmanar smakpreferenser, att det finns kompetent och engagerad måltidspersonal, att råvarorna är av god kvalitet samt schemalagda luncher.

## **Säker**

I det önskade läget för säkra måltider kom inspel om att det skulle innebära att ingen blir sjuk av maten, varken på kort eller lång sikt (dvs skolmåltiderna ska vara sådana att de bidrar till en kost med lägre risk för olika sjukdomar) samt att kunskapen om och ansvaret för specialkost måste ligga på både skola och måltidsorganisation samt att även pedagoger behöver ha kunskap om elevers specialkost. Andra inspel var att specialkosten kan serveras som buffé och att skolmåltiderna ska inkludera fler alternativ som flera av eleverna kan äta.

Förslag på mål kopplade till säkra måltider handlade om att personalen som närvarar i matsalen ska förstå sitt ansvar kopplat till specialkost och förutsättning för detta var att det finns tydliga riktlinjer för hantering av specialkost.

## **Näringsriktig**

För att skolmåltiderna ska vara näringsriktiga i den bästa av världar beskrev deltagarna dem som att de skapar förutsättningar för att alla elever ska äta näringsriktigt och att de etablerar goda matvanor hos eleverna för att förebygga ohälsa på sikt. Här sades även att skolmåltiderna används som ett verktyg för att främja en jämlik hälsa hos eleverna.

Föreslaget mål kopplat till näringsriktig var att skolan tillhandahåller näringsriktiga och kostnadsfria måltider under tiden barnen är i skolan eller på fritids, vilket förväntades leda till jämlika förutsättningar kring hälsa för alla barn.

## **Miljösmart**

I det önskade läget för miljösmarta skolmåltider sades att all mat äts upp, att hållbar mat är normen och därmed inte behöver särskilt nämnas som det (hållbar, klimatsmart, vegetarisk etc.) och att skolmåltiderna bidrar till en hållbar livsmedelskonsumtion och -produktion. För att möjliggöra detta sades att ökad kompetens bland kockar om att laga hållbar mat som är god behövs samt att skolmåltiderna används som testbäddar för att utveckla nya, innovativa och hållbara måltider.

Mål som föreslogs kopplade till miljösmarta måltider handlade om:

- Minskad klimatpåverkan från skolmåltiderna, exempelvis i linje med One Planet Plate
- Att eleverna äter sig mätta vid varje måltid
- Matsvinnet har minskat
- Andelen miljömärkta livsmedel som används har ökat
- Andelen svenska/lokala livsmedel som används har ökat
- Minskad andelen kött och ökad andel vegetabilier

Effekter som förväntas om målen uppfylls är normförändringar kring hållbar mat, att miljöbelastningen från skolmåltiderna minskat och att samarbete mellan offentliga kök och lokala producenter har ökat. Förutsättningar för måluppfyllelse sades vara kompetens bland måltidspersonal (ex. att laga god, växtbaserad mat), tillgängliga data om ex. klimatpåverkan, att det blir möjligt att upphandla mer lokala livsmedel samt att skolmåltiderna används som testbäddar för innovation.

## **Andra områden**

Utöver förslag på mål kopplat till måltidsmodellens olika pusselbitar gavs även förslag på mål angående beredskap och kulturförändring kring skolmåltiden. Kring beredskap handlade målen om att utnyttja större andel närproducerat, att lagen om offentlig upphandling är i linje med livsmedelsförsörjning och att skolmåltiderna ska fungera i kris och krig. Förutsättningar som sades behövas för detta var bland annat att definiera vad närproducerat innebär, att kommuner har tillräckligt med finansiering för att handla närproducerat och att måltidsmodellen ska fungera vid kris. Målförslag kopplat till kulturförändring var att eleverna blir nyfikna på maten och väljer skollunchen framför ”lunch på stan”. Förutsättning för detta sades vara att alla vuxna runt barnen sprider positiv syn på skolmåltiden.

## Vilka indikatorer föreslogs?

Utöver att föreslå mål gav deltagarna även förslag på indikatorer för att följa upp målen. Många indikatorer kan användas för att följa upp flera aspekter av olika mål, medan andra kan vara specifika för en viss del av ett mål. Nedan följer en lista på indikatorer som föreslogs för att följa upp de olika förslagen på mål. Snarlika förslag har slagits ihop.

- Andel av totala antalet elever som kommer in i skolrestaurangen/äter skollunchen
- Antal vuxna per antal elever som äter skolmåltiden
- Antal portioner som serveras och äts upp/matsvinn
- Hur mycket mat som äts
- Ökad åtgång av salladsbuffé och baljväxter, fler äter en mer välkomponerad måltid
- Frekvens på måltidsråd/matråd
- Andel inköpta lokalproducerade livsmedel/baljväxter
- Avsatt tid för lunchen
- Antal besök hos elevhälsan
- CO<sub>2</sub>e/kg inköpta livsmedel
- Skolinspektionen inspekterar skolans kvalitetsarbete (där måltiderna självklart finns med)



# Inspelen från dialogmötena viktigt underlag för arbetet

Inspelen från dialogmötena om mål för hållbara skolmåltider blir ett viktigt underlag som tillsammans med andra kunskapsunderlag används för att ta fram mål för hållbara skolmåltider som blir användbara i arbetet med att göra skolmåltiderna mer hållbara. Ett stort tack till alla deltagare som bidragit med värdefulla expertis, erfarenhet och fler perspektiv!